



# KH-6I19BS00-EU

Cooking

DE Bedienungsanleitung

EN User manual

FR Guide D'utilisatio

IT Istruzioni per l'uso

**SHARP**

Be Original.



**GB-Declaration of conformity**

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

**DE-Konformitätserklärung**

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

**FR-Déclaration de conformité**

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

**IT-Dichiarazione di conformità**

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.



**GB:** The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**DE:** Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

**FR:** Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

**IT:** Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

# **INHALT**

Sicherheitshinweise

Gerätebeschreibung

Kochoberfläche und Bedienfeld eines Kochfelds

**BENUTZUNG DES GERÄTS**

Ab- und Anschalten des Geräts:

Ab- und Anschalten der Kochfelder:

Intelligente Pause (Smart Pause)

Resthitze-Anzeige.

Sicherheitsabschaltung

Kindersicherung

Timer-Funktion

Piepton

Boost-Funktion

Anschalten der Kochfelder

Spezielle Kochfunktion

Tipps und Tricks

Installation des Geräts

Anlagensicherheit

Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte

Herstellen einer elektrischen Verbindung

Elektrischer Anschluss

## **SICHERHEITSHINWEISE**

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTER AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. WÄHREND SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG LESEN, RICHTEN SIE BESONDERE AUFMERKSAMKEIT AUF DIE ANGABEN MIT BILDERN.

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit körperlichen, Sinnes- oder mentalen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Einweisung zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die

damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.

- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.
- **ACHTUNG!** Ein unbeaufsichtigtes Braten mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie NIEMALS ein Feuer mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flam-

me ab, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Stromschlag-Gefahr zu vermeiden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie nach der Nutzung des Kochfelds den Kontrollschalter aus und verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung.
- Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet

sind, sollten Sie Verschmutzungen vor der Öffnung des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche abkühlen lassen.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Backofens und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Splintern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Ihr Gerät wurde gemäß allen gül-

tigen nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von zugelassenen Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Die Modifikation oder der Umbau des Geräts in jeglicher Weise ist riskant.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und das die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- **VORSICHT:** Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.
- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingquetscht wird. Ein beschädigtes

Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.

### **Einbauhinweise**

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht zugelassene Personen entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem zugelassenen Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. ein Schrank) müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C widerstehen können. Die Temperatur der Kochfeld-Unterseite kann sich während des Betriebs erhöhen. Daher muss unterhalb des Produkts eine Platte

eingebaut sein.

### • **Während der Verwendung**

- Stellen Sie keine brennbaren oder flammbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen in diesem Fall zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.
- Stellen Töpfe und Pfannen immer auf die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und gefangen werden können.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Drehen Sie zudem das Gasventil zu, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf "0" (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.

### **Während der Reinigung und Wartung**

- Sie müssen das Gerät ausschalten, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Sie können dies nach dem Aus-

stecken des Geräts oder dem Ausschalten des Netzschalters tun.

- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, bitte entfernen Sie nicht die Bedienknöpfe.

- **WIR EMPFEHLEN IHNEN, DASS SIE STETS ORIGINAL-ERSATZTEILE VERWENDEN UND NUR IHREN ZUGELASSENEN KUNDENDIENST RUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS ZU GEWÄHRLEISTEN.**

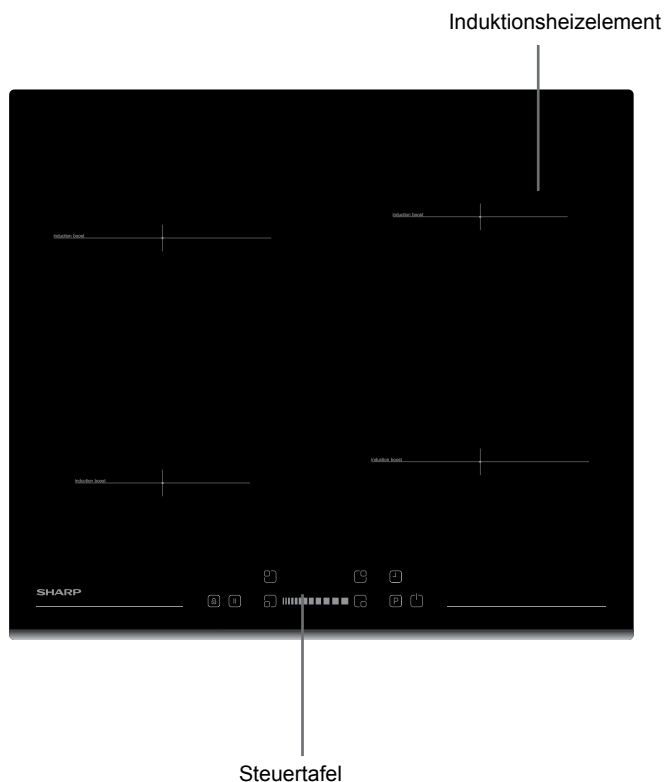


# BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

Sehr verehrte/r Kunde/in,

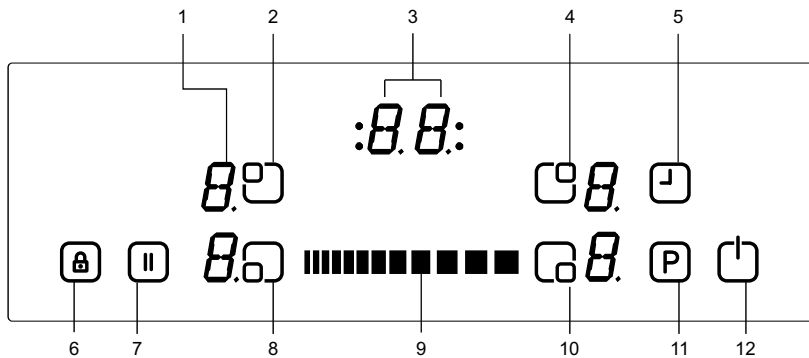
Bitte lesen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung vor der Nutzung der Kochfläche und heben Sie diese für die Zukunft auf.

## Kochoberfläche für 4 Kochzonen:



**Hinweis:** Aufgrund ihrer Ausstattung kann Ihre Kochfläche im Aussehen von dem oben gezeigten Modell abweichen.

## Steuertafel für 4Kochfelder



1- Heizanzeige

2- Auswahl für obere linke Kochzone

3- Timer-Anzeige

4- Auswahl der oberen rechten  
Kochzone

5-Timer

6- Sicherheitsanzeige

7- Intelligente Pause (Smart Pause)

8- Auswahl für unsere linke Kochzone

9- Schiebetasten

10- Auswahl für unsere rechte Kochzone

11- Boost

12- Ein/Aus


## **BENUTZUNG DES GERÄTS**

Benutzen Sie das Induktionskochfeld mit geeignetem Kochgeschirr.



Sobald die Energieversorgung eingeschaltet ist, leuchten alle Anzeigeelemente einen Augenblick auf. Danach befindet sich das Kochfeld im Standby-Modus und ist benutzungsbereit.

Das Kochfeld wird durch elektronische Sensoren kontrolliert, welche durch Berühren der entsprechenden Sensoren bedient werden. Jede Sensoraktivierung wird durch ein Tonsignal begleitet.


### **Anschalten des Geräts:**

Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der EIN/AUSTaste ein  Alle Heizdisplays zeigen eine statische „0“ an und die Punkte unten rechts blinken. (Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Kochfeld gewählt wird, schaltet das Kochfeld automatisch aus.)


### **Abschalten des Geräts:**

Schalten Sie das Kochfeld jederzeit durch Drücken der  aus. Die EIN/AUSTaste  hat beim Ausschalten immer Priorität.


### **Einschalten der Kochfelder:**

Berühren Sie die Heizwahl-Taste  des Kochfelds, auf dem Sie kochen wollen. Ein statischer Punkt auf dem Display des ausgewählten Kochfelds leuchtet auf und die blinkenden Punkte auf allen anderen Displays erlöschen.

Sie können die Heizstufe für das Koch-


feld durch Berühren der Schiebetaste  auswählen. Das Element ist jetzt bereit zum Kochen. Für die schnellsten Kochzeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren Sie die Boost-Funktion durch Drücken der P-Taste .

### **Ausschalten der Kochfelder:**

Wählen Sie das Feld, das Sie ausschalten möchten, durch Drücken der entsprechenden Hitze-Auswahl Taste aus. Mit den  Schiebetasten setzen Sie die Temperatur auf „0“. (Ebenfalls können Sie die Temperatur durch die gleichzeitige Verwendung der linken und rechten Schiebetasten auf "0" setzen)."

Wenn das Kochfeld heiß ist, wird anstatt „0“ ein „H“ angezeigt.

### **Ausschalten aller Kochfelder:**

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, betätigen Sie die  Taste.

Im Standby-Modus erscheint ein „H“ auf allen heißen Kochfeldern.


### **Resthitze-Anzeige**

Die Resthitze-Anzeige zeigt an, dass die Glaskeramik-Oberfläche im Kochbereich eine für die Berührung gefährliche Temperatur aufweist.

Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm so lange ein „H“ an, bis die Temperatur der Kochzone einen unkritischen Wert erreicht hat.

## Sicherheitsabschaltung:

Jede Kochzone wird nach einer definierten maximalen Zeit ohne Anpassung der Hitzeeinstellung automatisch abgeschaltet. Jede Änderung der Kochzone setzt diese Zeit auf die maximale Betriebsdauer zurück. Die maximale Betriebsdauer hängt von der gewählten Temperatureinstellung ab.

Warten Sie, bis das 'F' für alle Zonen erlischt, dann schalten Sie die Kochfläche durch Berührung von  ein und verwenden Sie sie weiter.

Hitzeeinstellung	Anschließende Sicherheitsabschaltung
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

## Kindersicherung:

Die Kindersicherungsfunktion kann nach dem Einschalten der Kontrollfunktionen aktiviert werden. Zur Aktivierung der Kindersicherung drücken Sie gleichzeitig die linke und rechte Seite der Schiebetaste und danach wiederum die rechte Seite der Taste. In allen Bildschirmen erscheint ein „L“, welches die Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochzone heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)


Das Kochfeld bleibt so lange im Kindersicherung-Modus, bis es entsperrt wird, sogar wenn das Kontrollfeld aus-

und eingeschaltet wird.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie gleichzeitig die linke und rechte Seite der Schiebetaste und danach wiederum die linke Seite der Taste. „L“ verschwindet aus dem Bildschirm und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

## Tastensperre

Mit der Tastensperre blockiert man das Gerät und kann es während des Betriebs in einen sicheren Modus schalten. Beispielsweise sind dann die Erhöhung der Hitzestufe und andere Einstellungen durch Berührung nicht mehr möglich. Nur das Ausschalten des Geräts ist möglich.


Die Sicherungsfunktion wird aktiviert, wenn die Sicherungstaste  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt wird. Der Prozess wird durch einen Signalton bestätigt. Nach den 2 Sekunden beginnt die Tastensperranzeige zu blinken und die Kochplatte ist gesperrt.

## Timer-Funktion:

Der Timer funktioniert auf zwei Arten:



### Minuten-Timer (1-99 Minuten):

Der Minuten-Timer kann bedient werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Der Timer zeigt "00" mit einem blinkenden Punkt an.

Nutzen Sie Schiebetasten des Timers , um die Zeit zu erhöhen/verringern. Die Einstellreichweite beträgt zwischen 0 - 99 Minuten. Nach-

dem für 10 Sekunden keine Änderung statt fand, ist der Minuten-Timer aktiviert und der blinkende Punkt erlischt. Nach dem Setzen des Timers läuft dieser entsprechend der Einstellung herunter.


Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Timer-Bildschirm blinkt. Der Signalton wird automatisch nach 30 Sekunden oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Der Minuten-Timer kann jederzeit geändert oder durch die Verwendung der Timer Schiebtasten   ausgeschaltet werden. Das Ausschalten des Kochfelds schaltet ebenfalls den Minuten-Timer aus.

### **Kochzonen-Timer (1-99 Minuten):**

Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, kann für jede Kochzone ein individueller Timer programmiert werden.

Wählen Sie eine Kochzone, dann die Temperatur und aktivieren Sie schließlich die Taste zur

Timer-Einstellung . Der Timer kann als Ausschaltfunktion für eine Kochzone programmiert werden. Vier LEDs sind um den Timer angebracht. Diese geben an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt das Timer-Display zum Timer, der als nächstes ausläuft (in dem Fall, das Sie mehrere Kochfelder programmiert haben).

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton und der Bildschirm zeigt statisch „00“. Die entsprechende LED des Kochzonen-Timers blinkt. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton und das Blinken der Timer-LED werden automatisch nach 30 Sekunden oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

### **Piepton:**

Während das Kochfeld in Betrieb ist, werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert:

Normale Bedienung einer Taste durch einen kurzen Ton

Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) durch ein längeres unterbrochenes Tonsignal.

### **Boost-Funktion:**

Ein Kochfeld muss ausgewählt, die Kochstufe auf "gewünschte Kochstufe" gesetzt und die P-Taste (Boost) nochmals gedrückt sein.

Die Boost-Funktion kann aktiviert werden, wenn das Induktionsmodul die Einstellung auf diesem Kochfeld akzeptiert. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird ein "P" auf dem entsprechenden Display angezeigt.

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten und das integrierte Leistungs-Management wird aktiviert.

Die notwendige Leistungsverminderung wird durch Blinken des entsprechenden Kochzonen-Displays angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden lang aktiv und erlaubt keine weiteren Anpassungen der Einstellungen, bevor die Leistung nicht reduziert wurde.

### Spezielle Kochfunktion

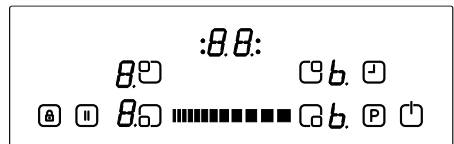
Berühren Sie die Heizfeld-Auswahl-taste nacheinander, zum Kochen, zum Braten, zum Warmhalten oder zum Schmelzen von Schokolade. Beson-

dere Kochfunktionen sind nur auf der rechten Seite des Kochfelds verfügbar. Kochen und Braten funktionieren nicht gleichzeitig, aber nachdem Sie einen Signalton des Kochfelds gehört haben, ist es möglich, das gleichzeitige Kochen und Braten zu aktivieren.

### Kochfunktion\*\*

Diese Funktion bringt Wasser zum Kochen und hält es nahe dem Siedepunkt. Zur Aktivierung der Kochfunktion berühren Sie die Ofen-Auswahl-taste zweimal. Wenn die Kochfunktion aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm ein „B“ an. Nachdem das Wasser gekocht ist, gibt das Kochfeld einen Signalton wider. Der Signalton gibt an, dass das Kochen fertig ist und das Wasser brodelt.

Das Display der Kochzone hinten rechts zeigt die Kochfunktion an.

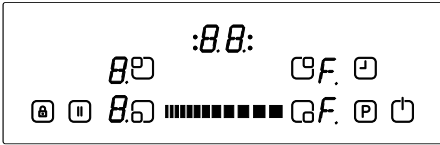


### Bratfunktion

Diese Funktion erhitzt das Bratfett auf etwa 160 °C. Zum Aktivieren der Bratfunktion berühren Sie

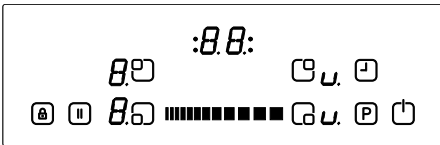
die Ofen-Auswahl-taste dreimal. Wenn die Bratfunktion aktiv ist, zeigt das entsprechende Display ein „F“ an. Nach einer Weile gibt das Kochfeld einen Signalton von sich. Dieser zeigt an, dass das Öl bereit zum Braten ist.

Die vordere rechte Kochfeldanzeige zeigt die Bratfunktion an



### Warmhaltefunktion\*\*

Diese Funktion hält das Gericht automatisch bei einer Temperatur von etwa 50 °C. Zur Aktivierung der Warmhaltefunktion berühren Sie die Ofen-Auswahltaste viermal. Wenn die Warmhaltefunktion aktiv ist zeigt das entsprechende Display ein „U“ an. Das Display der Kochzone hinten rechts zeigt die Warmhaltefunktion an.



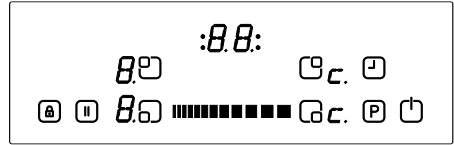
### Schokoladenschmelz-Funktion

Diese Funktion ermöglicht es, automatisch die Temperatur auf circa 40°C für das Schmelzen von Schokolade oder ähnlichen Dingen zu halten. Zum Aktivieren dieser Funktion, drücken Sie die Kochfeld-Auswahltaste fünfmal. Wenn die Schokoladenschmelz-Funktion aktiv ist, zeigt die entsprechende Anzeige 'c' an.

Das Display der Kochzone vorne rechts zeigt die Schokoladenschmelz-Funktion an.

\*\*Die Zubereitungszeiten können variieren, je nach Menge des Essens und Pfannenqualität. 1,5 Liter Wasser und

0,5 Liter Öl ergeben die beste Kochleistung mit diesen Funktionen.



### Intelligente Pause (Smart Pause)

Die intelligente Pause reduziert, wenn sie aktiviert ist, die Leistung aller eingeschalteten Brenner.

Bei Deaktivierung der Intelligenten Pause werden die Brenner automatisch zur vorherigen Stufe zurückkehren.

Wenn Intelligente Pause nicht deaktiviert wird, wird die Kochstelle nach 30 Minuten ausgeschaltet.

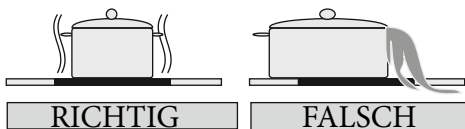
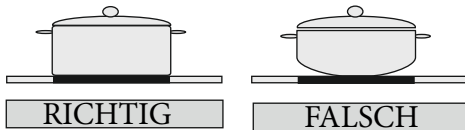
Berühren Sie ( II ) zur Aktivierung der intelligenten Pause. Die Leistung aller aktivierten Kochstellen wird auf Stufe 1 reduziert und „II“ erscheint auf allen Displays.

Berühren Sie ( III ) erneut zum Deaktivieren der intelligenten Pause. „II“ verschwindet und die Brenner laufen wieder auf der vorherigen Stufe.

## TIPPS UND TRICKS

### Kochgeschirr

- Nutzen Sie dickes und flaches Kochgeschirr mit einem glatten Boden, das denselben Durchmesser wie die Kochzone besitzt. Dies verringert die Kochzeiten.
- Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn vom Hersteller entsprechend angegeben), liefert die besten Kochergebnisse.
- Kochgeschirr mit Böden aus emailliertem Stahl, Aluminium oder Kupfer kann metallische Rückstände auf dem Kochfeld verursachen. Diese können schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Nutzung.
- Kochgeschirr ist geeignet für Induktion, wenn am Boden des Kochgeschirrs ein Magnet haften bleibt.
- Das Kochgeschirr muss mittig auf die Kochzone gestellt werden. Bei nicht korrekter Platzierung wird dies angezeigt.
- Bei Nutzung bestimmter Pfannen könnten diese diverse Geräusche produzieren. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Kochfelds.



## Energiesparen

· Induktionszonen passen sich in gewissen Grenzen automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Dennoch muss der magnetische Teil des Kochgeschirr-Bodens einen gewissen Durchmesser aufweisen, der von der Größe der Kochzone abhängt.

Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone. Das Kochfeld funktioniert nicht und die Kochanzeige zeigt dies an, wenn das Kochfeld angeschaltet wird, bevor Kochgeschirr darauf platziert wird.

- Benutzen Sie zur Verringerung der Kochzeit einen Deckel.
- Wenn eine Flüssigkeit anfängt zu kochen, reduzieren Sie die zugeführte Temperatur.
- Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verringern.
- Wählen Sie für den gewünschten Kochzweck die geeignete Temperatur.

### Beispiele für Kochzwecke

Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1 - 3	Empfindlichkeitswarnung
4 - 5	Schonender Siedeprozess, langsame Warnung
6 - 7	Wiedererhitzen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion



## Reinigungshinweise

- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche des Kochfelds keine Scheuerschwämme, ätzende Reinigungsmittel, Reinigungssprays oder scharfe Gegenstände.
- Zur Entfernung von verbranntem Essen nutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel.
- Zur Entfernung von Essensresten können Sie einen Schaber verwenden. Klebrige Lebensmittel müssen sofort nach dem Überkochen und bevor die Glasfläche abgekühlt ist gereinigt werden.
- Beschädigen Sie bei der Nutzung eines Schabers nicht den Silikonkleber am Rand der Glasfläche.
- Ein Schaber hat eine Rasierklinge und muss daher von Kindern ferngehalten werden.
- Nutzen Sie spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder, wenn das Kochfeld handwarm ist. Wischen Sie es ab und trocknen es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.

## INSTALLATION DES GERÄTS

### ACHTUNG!

Der elektrische Anschluss dieser Kochfläche darf nur von einem autorisierten Elektriker gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die Garantie erlischt bei Schäden, die durch nicht sachgemäße Verbindung oder Installation verursacht werden. Dieses Haushaltsgerät muss geerdet sein.

### Anlagensicherheit

- Jegliche überhängende Oberfläche

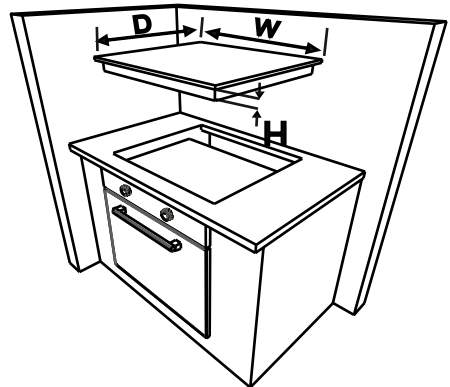
sollte mindestens 65 cm über dem Kochfeld sein.

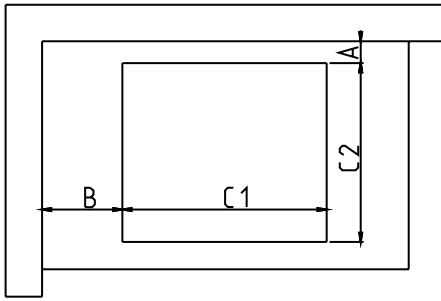
- Dunstabzugshauben müssen entsprechend der Herstelleranweisungen installiert sein.
- Die Hinterwand in Kontakt mit dem Kochfeld muss aus flammenfestem Material sein.
- Die Länge des Netzkabels sollte 2 Meter nicht überschreiten.

## Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte

- Das Kochfeld kann in jede Arbeitsplatte eingebaut werden, soweit diese bis mindestens 90 °C hitzeresistent ist.
- Machen Sie eine Öffnung mit den Abmessungen, die im nächsten Bild und auf der nächsten Seite gezeigt werden.
- Das Induktionskochfeld darf in Arbeitsplatten von einer Dicke von 25 - 40 mm eingebaut werden.

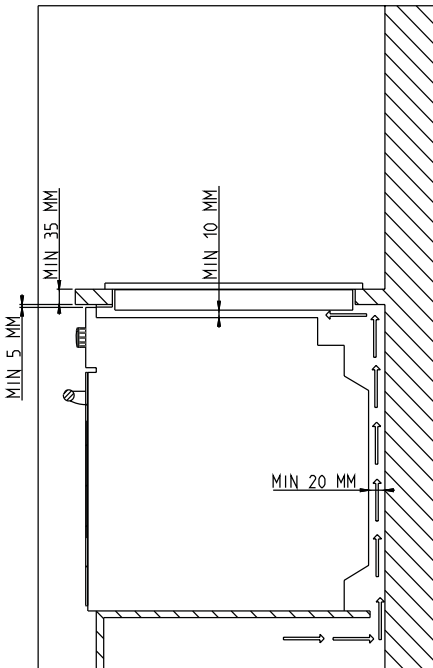
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



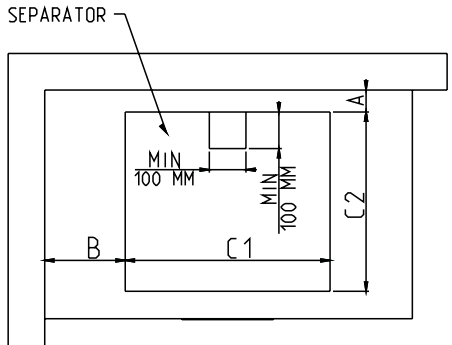
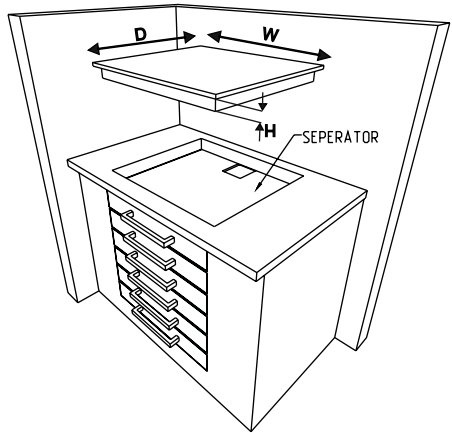


CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

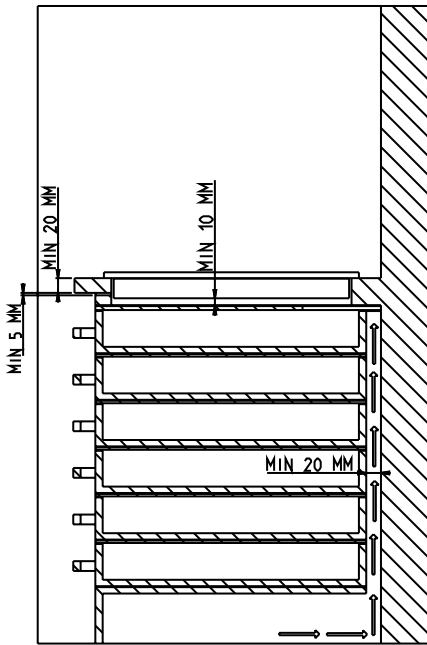


PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



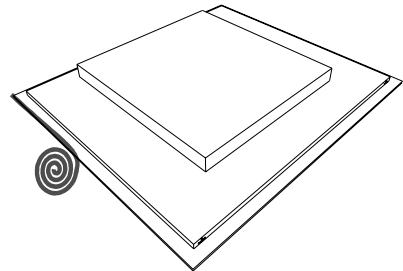
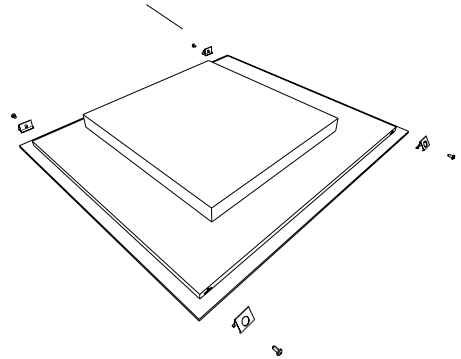
CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



Bringen Sie das mitgelieferte selbsthaftende Dichtungsband um die untere Glaskante der Kochoberfläche längs der Außenkante der Glaskeramikfläche an. Dehnen Sie es nicht.

· Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenmontageklammern auf die Seitenwände des Produkts.



Montageklammern für die Arbeitsplatte

## Herstellen einer elektrischen Verbindung

Prüfen Sie vor der Herstellung einer Verbindung, dass:

Die Netzspannung entspricht der Angabe auf dem Typenschild auf der Rückseite des Kochfelds .

Der Lastkreis kann die Gerätelast tragen (siehe Typenschild).

Der Netzanschluss verfügt über eine

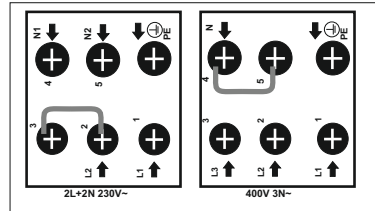
geerdete Verbindung, welche mit den Bestimmungen und geltenden Vorschriften übereinstimmt und in einwandfreiem Zustand ist.

Der Sicherungsschalter muss nach dem Einbau der Kochfläche leicht erreichbar sein.

Wenn es für die Kochfläche keinen eigenen Stromkreislauf und Sicherungsschalter gibt, müssen diese vor dem Anschluss der Kochfläche von einem Elektriker installiert werden. Ein genehmigtes geeignetes Kabel muss von der Endverbrauchereinheit (Hauptsicherungskasten), durch seine eigene 50A-Sicherung oder einen Leitungsschutzschalter (MCB) geschützt, angeschlossen werden. Der Elektriker muss einen allpoligen Hauptschalter zur Verfügung stellen, der sowohl die Leitung (Live) und den Neutralleiter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3,0 mm trennt.

Der Sicherungsschalter sollte in Übereinstimmung mit den IEE-Regulativen an der Küchenwand, über der Arbeitsfläche und seitlich des Kochfelds (nicht darüber) angebracht werden. Verbinden Sie den Sicherungsschalter an einen Anschlusskasten, der an der Wand in einer Höhe von ca. 61 cm über dem Boden und hinter dem Kochfeld befestigt sein sollte. Danach kann das Netzkabel des Kochfelds angeschlossen werden. Schließen Sie ein Ende an den Anschlusskasten, das andere an die Anschlussbox an der Rückseite des Kochfelds an. Entfernen Sie die Abdeckung der Anschlussbox und schließen das Kabel entsprechend dem Verkabelungsdiagramm an.

Das Netzkabel muss entfernt von direkten Hitzequellen platziert werden. Die Raumtemperatur sollte 50 °C nicht überschreiten.








Das Kabel für das Induktionskochfeld muss vom Typ H05VV-F 5X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53 sein. Auf dem Boden Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.


## FEHLERMELDUNGEN

Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode im Bildschirm der Kochzone angezeigt.

**E1:** Der Kühllüfter ist deaktiviert. Rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

**E3:** Die Versorgungsfrequenz weicht von den angegebenen Werte ab. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus, warten Sie, bis „H“ von allen Zonen verschwindet, drücken Sie  und fahren Sie mit der Benutzung fort. Wenn derselbe Fehler wieder auftaucht, rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

**E4:** Die Versorgungsfrequenz weicht von den angegebenen Werten ab. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus, warten Sie, bis „H“ von allen Zonen verschwindet, drücken Sie  und fahren Sie mit der Benutzung fort. Wenn derselbe Fehler wieder auftaucht, ziehen Sie den Stecker und stecken ihn erneut ein, schalten Sie das Kochfeld durch das Drücken von  ein und verwenden Sie es wieder. Wenn derselbe Fehler wieder auftaucht, rufen Sie den zugelassenen Kundendienst .

**E5:** Die Temperatur innerhalb des Kochfelds ist zu hoch. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus und lassen Sie die Heizelemente herunterkühlen.

**E6:** Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Brenner, rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

**E7:** Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

**E8:** Der Lüftertemperatursensor ist deaktiviert. Rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

**E9:** Kalibrierfehler. Rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

## **CONTENTS:**

Safety instructions  
Appliance description.  
Cooking surface and control panel of heaters  
Operation of the appliance  
Switching the appliance on and off  
Switching the cooking-zones on and off  
Smart Pause  
Residual heat indicator.  
Safety switch off function  
Child Lock  
Timer function  
Buzzer  
Boost Function  
Special cooking function  
Hints and tips  
Installation of the appliance  
Installation safety  
Fitting the hob into a worktop  
Making an electrical connection  
Electrical connection diagram

## **SAFETY WARNINGS**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP THEM IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL, PAY A SPECIAL ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE IMAGES.

### **General Safety Warnings**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user

maintenance shall not be done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the sur-

- face is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.
- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
  - For induction hobs, after use, switch off the hob element by using its control and do not rely on the pan detector.
  - For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. Additionally, the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
  - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
  - Do not use steam cleaners to clean the appliance.
  - Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
  - Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
  - Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
  - CAUTION: This appliance is de-



signed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning it to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

### **Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam... etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected

and disposed of immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of a min. of 100°C. The temperature of the bottom surface of the hob may increase during operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.
- **During use**
  - Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
  - Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.
  - Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
  - If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
  - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop)

position when it is not being used.

- 

**During cleaning and maintenance**

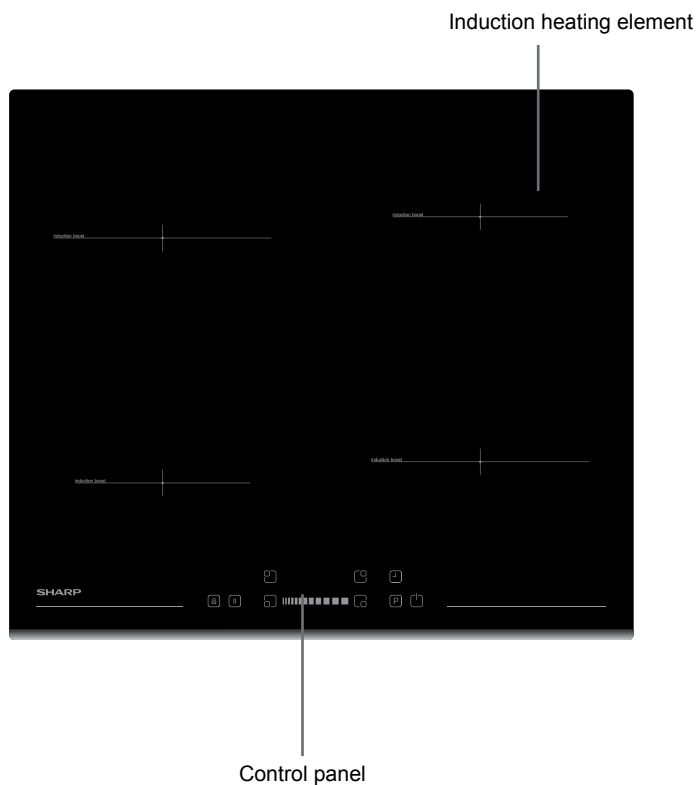
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.

## DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

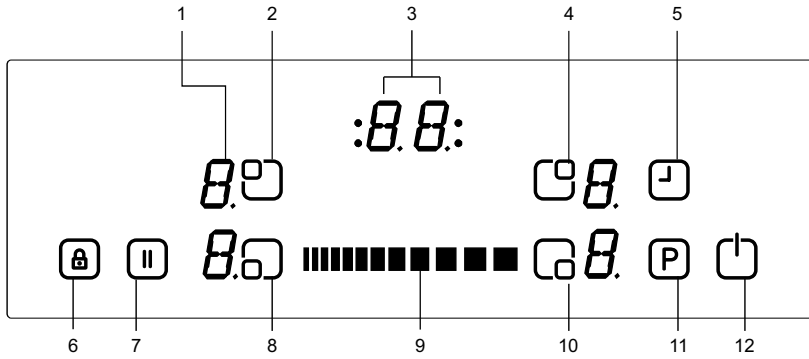
Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep them for future reference.

### Cooking Surface for 4 heaters:



**Note:** The appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

Control Panel for 4 heaters:



- |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1- Heater display               | 8- Lower left heater selection   |
| 2- Upper left heater selection  | 9- Sliding Buttons               |
| 3- Timer display                | 10- Lower right heater selection |
| 4- Upper right heater selection | 11- Boost                        |
| 5- Timer                        | 12- On/Off                       |
| 6- Key lock indicator           |                                  |
| 7- Smart Pause                  |                                  |


# OPERATION OF THE APPLIANCE

Use the induction cooking zones with suitable cookware.



After the power supply is turned on, all of displays light up for a moment. When this time is over, the hob goes into stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related sensors. Each sensor activation is followed by a sound signal (buzzer).

## Switching the appliance on:

Switch the hob on by pressing the ON/OFF key  All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If no cooking-zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn off.)


## Switching the appliance off:

Switch the hob off at any time by pressing  . The ON/OFF key  always has priority in the switch off function.


## Switching the cooking-zones on:

Press the heater selection key you wish to cook on. There is a static dot indication on the selected heater display and the blinking dot on all other

displays switch off.


For the selected heater, you can set the heat level by touching the Sliding Buttons  The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select the desired cooking level and then press the P key to activate the Boost function.

## Switching the cooking-zones off:

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using  Sliding Buttons turn the temperature down to "0". (Also using the right and left of the slider buttons simultaneously turns the temperature to "0")."

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

## Switching all the cooking-zones off:

To turn all the cooking zones off at once, press the  key.

In stand-by mode, an "H" appears on all cooking zones which are hot.


## Residual heat indicator:

Residual heat indicator indicates that the ceramic glass has a dangerous touch temperature in the circumference of the cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display displays an "H" until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.

## Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts the maximum operation time back to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

Wait until the 'F' disappears for all zones, turn the hob on by touching  and continue to use.

Heat setting	Safety switch off after
1 - 2	6 Hours
3 - 4	5 Hours
5	4 Hours
6 - 9	1,5 Hours

## Child Lock:


The child lock function can be activated after switching the control on. To activate the child lock, simultaneously press the right and the left side of the slider button and then operate the right side of the slider button again. "L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.)

The hob will remain in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched on and off.

To deactivate the child lock, first switch the hob on. Simultaneously press the right and the left of the slider button and then press left of slider button again. The "L" will disappear in the display and the hob will be switched off.

## Key Lock

The key lock functionality is for blocking and setting the appliance into safe mode during operation.. Touch modifications as, for example, increasing heat settings and others should not be possible. Only switching the appliance off is possible.


The lock function becomes active if the Key Lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After a successful operation of more than 2 seconds, the Key Lock Indicator flashes and the heater becomes locked.

## Timer function :

The timer function is carried out in two versions:














### Minute minder timer (1 to 99 minutes):

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display displays "00" with a blinking dot.

Use the Timer Sliding Buttons  to increase/decrease the time. Adjustment range is

between 0 and 99 minutes. If there is no operation in 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. After the timer is set, the time runs down according to the adjustment.


When the time is over, a signal sounds and the timer display blinks. The sound signal will be stopped automatically after 30 seconds and/or by operating any key.

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer Sliding Buttons              Switching off the hob by touching at any time will also switch off the minute minder timer.

### **Cooking zone timer (1 to 99 minutes):**

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting

key , the timer can be programmed as a switch off function for a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next (in the event of programming more than 1 cooking zone).

When the timer has run down, a signal sounds and the timer display shows "00" statically, the assigned

cooking zone timer LED blinks.

The programmed cooking zone will be switched off and the "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the LED timer will be stopped automatically after 30 seconds and/or by operating any key.

### **Buzzer :**

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

Normal key activation with a short sound signal

Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

### **Boost Function:**

A cooking zone has to be selected, cooking level set to the "desired cooking level" and the P (Boost) key has to be pressed again.

The Boost-Function can be activated if the induction module accepts the setting on this cooking zone. If the Boost Function is active, a "P" is displayed on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power and the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the blinking of the corresponding cooking zone display. Blinking is active for 3 seconds and allows further adaptations of the settings before power reduction.

## Special cooking function

Touch the heater selection key consecutively for boiling, frying, keep warming, chocolate

melting. Special cooking function is available only for right side of hob.

Boiling and frying can't work

simultaneously but after you heard one beep from hob it is possible to activate boiling and frying

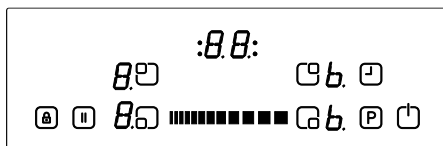
simultaneously.

## Boiling function\*\*

This function allows for the boiling of water and keeping it near the boiling point. To activate the boiling function press the heater selection key twice. When the boiling function is active, the related display shows a 'b'. After boiling the water, the hob gives a beep signal. This signal shows that the boiling is finished

simmering is taking place.

The rear right heater display indicates the boiling function



## Frying function

This function provides the frying of oil at around 160°C. To activate the frying function, press the

heater selection key three times. When the frying function is active, the related display shows an 'F'. The hob gives a beep signal after a while. This signal shows the oil is ready to fry.

The front right heater display indicates the frying function





## Keep warm function\*\*

This function ensures the dish is automatically kept at a temperature near 50°C . To activate the keep warm function, press the heater selection key four times. When the keep warm function, the active related display shows a 'u'.

The rear right heater display indicates the keep warm function



## Chocolate melting function

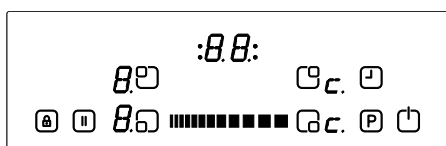
This function allows for the melting of chocolate or similar things automatically kept near the temperature of 40°C. To

activate the chocolate melting function, press the heater selection key five times. When the

chocolate melting function is active, the related display shows a 'c'.

The front right heater display indicates the chocolate melting function

\*\*These perform and time may vary according to amount of food quantity and pan quality. 1.5 litre water and 0.5 litre oil give the best cooking performance with these functions.





## Smart Pause

The Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will turn off after 30 minutes.

Press (  ) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear on all the displays.

Press (  ) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

## HINTS AND TIPS

### Cookware

· Use thick, flat, smooth bottomed cookware, that has the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.

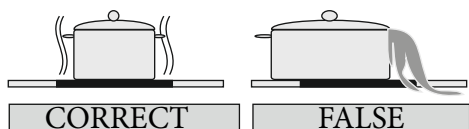
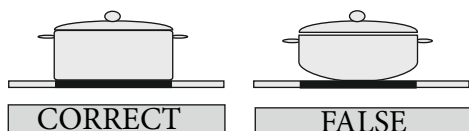
· Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately labelled by the manufacturer) will give you the best results.

· Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.

· Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.

· The cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.

· When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.



## Energy saving

· Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However, the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

· Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware on it, the cooking zone will not operate and the control display shows.

· Use a lid to reduce cooking time.

· When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.

· Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

· Select the proper temperature setting for the cooking applications.

### Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1 - 3	Delicate warming
4 - 5	Gentle simmering, slow warming
6 - 7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, sauté and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

## Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use a special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

## INSTALLATION OF THE APPLIANCE

### WARNING:

The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid. This appliance must be grounded.

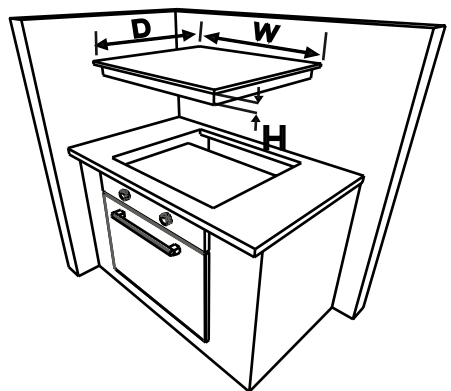
## Installation safety

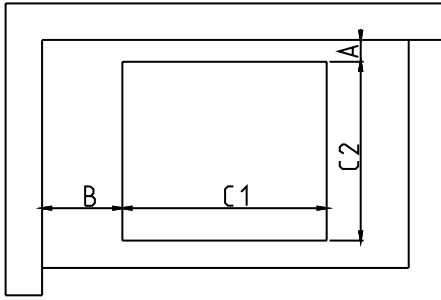
- Any overhanging surface should be at least 65cm above the hob.
- Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.
- The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.
- The power cable length should not exceed 2 metres.

## Fitting the hob into a work surface

- The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90°C.
- Create an opening with the dimensions shown in the picture below and on the next page.
- The induction hob may be built in 25 to 40 mm thick worktops.

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

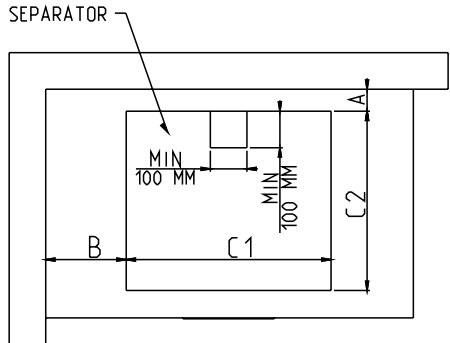
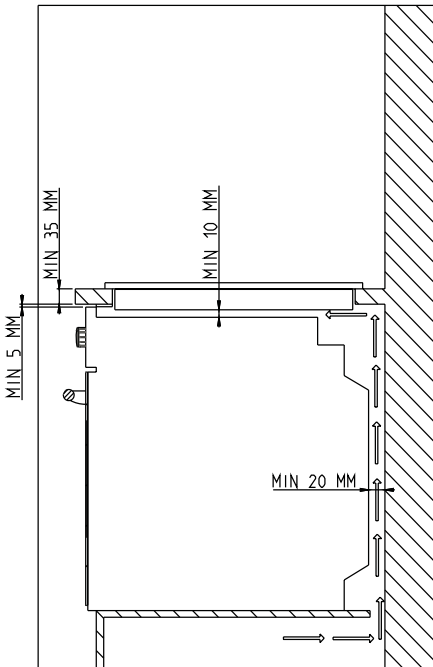
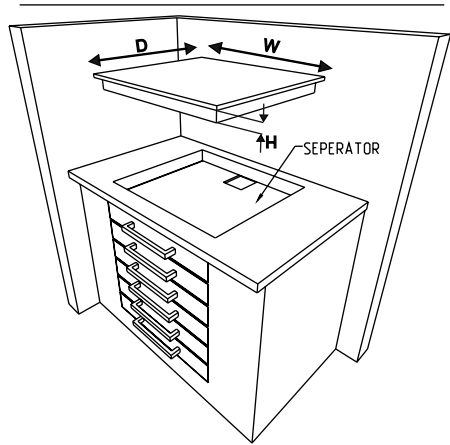




PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

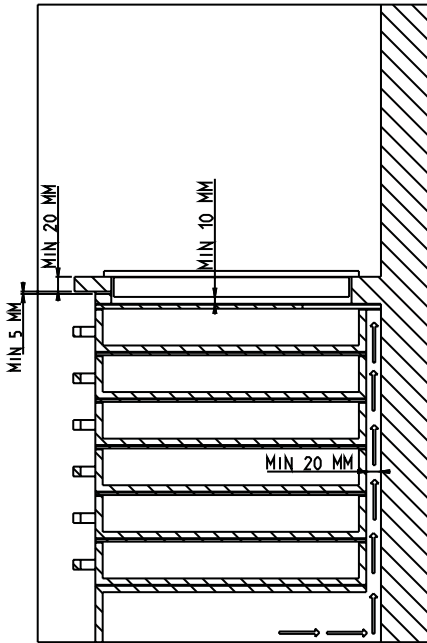
CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



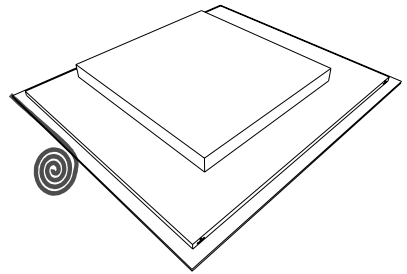
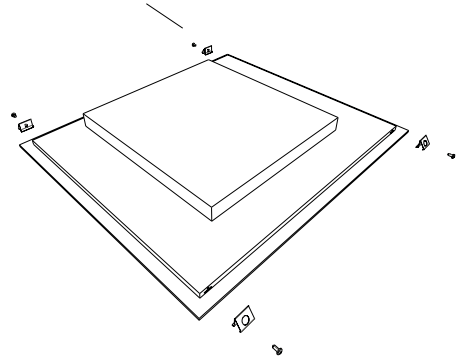
CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



• Apply one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower glass edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.

• Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of the product.



• Worktop mounting bracket

## Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

The voltage power supply is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.

The circuit can support the appliance load (see the rating plate).

The power supply has a grounded connection connection, which complies with the provisions of current regulations and is in good working order.

The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

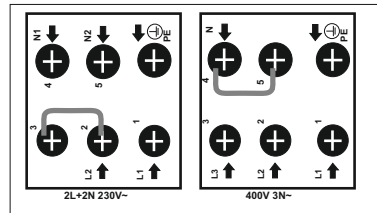
If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.

An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by its own 50amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused all pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3.0 mm.

The fused switch should be fitted to the kitchen wall, above the work surface and to the side of the hob, not above it, in accordance with IEE regulations. Connect the fused switch to a junction box which should be fitted on the wall about 61cm (24 inches) above floor level and behind the hob. The hob's power supply cable can then be connected. Connect one end to the junction box and connect the other end to the hob's power connection box which is

located at the back of the hob. Remove the cover of the power connection box and install the cable, in accordance with the connection diagram.

The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. It should not be to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.





For the induction hob, the cable must be H05VV-F 5X2,5 mm<sup>2</sup> 60227 IEC 53 ••. You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.




## ERROR CODES


If there is an error, error code will be showed at heater displays.

**E1 :** The cooling Fan is disabled, call an authorized service agent.

**E3 :** The power supply voltage is over the rated values, turn the hob off by touching , wait until "H" disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue

to use. If same error appears, call an authorized service agent.

**E4 :** Supply frequency is different from the rated values, turn the hob off by touching , wait until "H" disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue to use. If same error appears, plug off/on turn the hob on by pressing  continue to use it. If same error appears, call an authorized service agent.

**E5 :** The hob inside temperature is too high, turn the hob off by pressing  let the heaters cool down.

**E6 :** Communication error between touch control and heater, call an authorized service agent.

**E7 :** The coil temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

**E8:** The cooler temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

**E9 :** Calibration error, call an authorized service agent.

## **CONTENU :**

Instructions de sécurité

Description de l'appareil

Surface de cuisson et panneau de commande des plaques

Utilisation de l'appareil

Mise en marche et à l'arrêt de l'appareil

Mise en marche et à l'arrêt des zones de cuisson

Pause intelligente

Indicateur de chaleur résiduelle.

Fonction d'arrêt de sécurité

Verrouillage parental

Fonction minuterie

Buzzer

Fonction Boost

Mise en marche de la zone pont

Fonction spéciale de cuisson

Astuces et conseils

Installation de l'appareil

Sécurité durant l'installation

Installation des plaques de cuisson dans un plan de travail

Raccordement électrique

Schéma de raccordement électrique



## **AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ**

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMLACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE. VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION, FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS.

### **Avertissements généraux de sécurité**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté

et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont supervisés de manière continue.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson non surveillée de graisse ou d'huile sur une plaque électrique peut être dangereuse et être cause d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec

de l'eau. Coupez l'alimentation de l'appareil puis recouvrez les flammes, par ex. avec un couvercle ou une couverture antifeu.

- **AVERTISSEMENT** : Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour les plaques de cuisson à induction, les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface des plaques, celle-ci pouvant devenir chaude.

- Pour les plaques de cuisson à induction, éteignez les foyers de

cuisson en utilisant leurs commandes et non en dépendant du détecteur de casserole.

- Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture. Veuillez de plus attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.

- N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provo-

quer l'éclatement du verre ou endommager la surface.

- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.**

- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION** : Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour

assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.

### **Avertissements d'installation**

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.
- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...
- Les matériaux entourant l'appareil

doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C. La température de la surface inférieure des plaques de cuisson peut augmenter durant le fonctionnement. Une plaque doit donc être installée en-dessous de ce produit.

### • **Durant l'utilisation**

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.
- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu de par la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.
- Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversée ou attrapées.
- Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.

### **Durant le nettoyage et l'entretien**

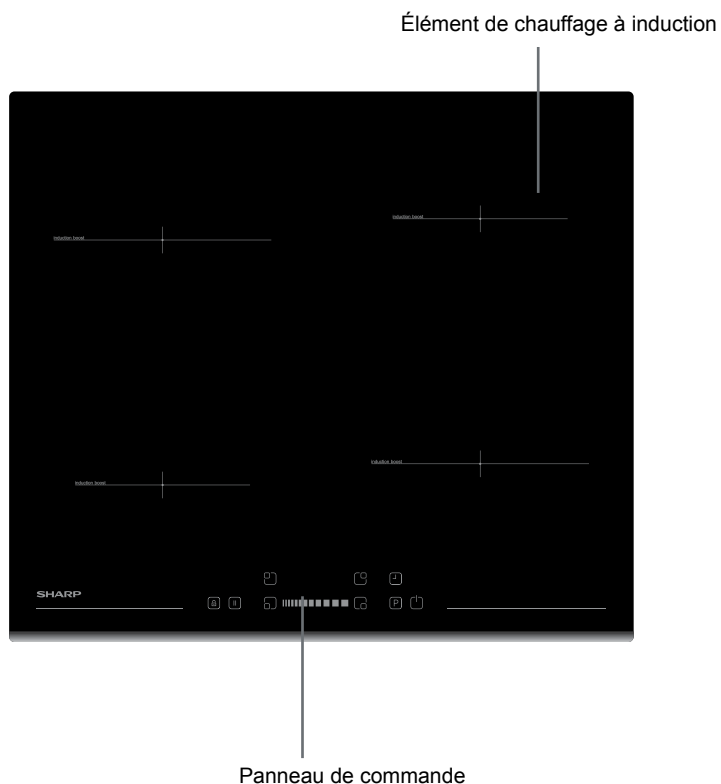
- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est possible après avoir débranché l'appareil ou coupé les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.

# DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

Cher client,

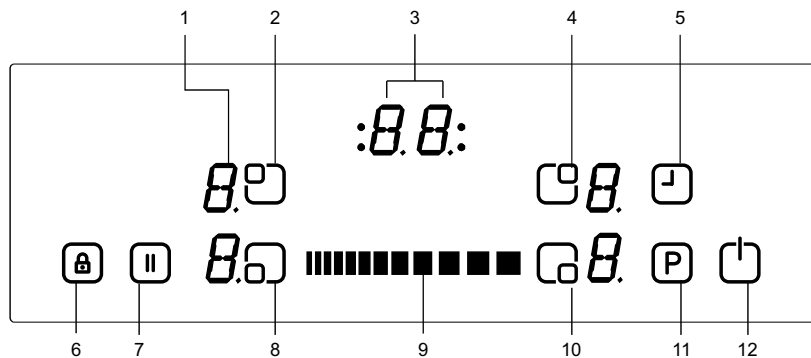
Veuillez lire les instructions de ce guide d'utilisation avant d'utiliser les plaques et pour une consultation ultérieure.

## Surface de cuissons comprenant 4 foyers :



**Note :** L'apparence de vos plaques de cuisson peut être différente du modèle présenté, celui-ci pouvant être configuré différemment.

## Panneau de commande pour 4 foyers :



- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1 - Affichage de foyer                  | 8 - Sélection du foyer avant gauche  |
| 2 - Sélection du foyer arrière gauche   | 9 - Touches coulissantes             |
| 3 - Affichage de minuterie              | 10 - Sélection du foyer avant droite |
| 4 - Sélection du foyer arrière droite   | 11 - Boost                           |
| 5 - Minuterie                           | 12 - Marche/Arrêt                    |
| 6 - Symbole de verrouillage des touches |                                      |
| 7 - Pause intelligente                  |                                      |


## UTILISATION DE L'APPAREIL

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des articles de cuisine appropriés.



Une fois l'alimentation en route, tous les écrans s'affichent pendant un instant. Lorsque cette période est écoulée, les plaques passent en mode de veille et sont prêtes à fonctionner.

Les plaques sont contrôlées par des détecteurs électroniques de pression tactile. Chaque activation de détecteur est suivie d'un signal sonore (buzzer).


### Mise en marche de l'appareil :

Mettez les plaques en route en pressant la touche marche/arrêt . Tous les affichages de foyer présentent un "0" statique et le point situé en bas à droite clignote. (Si aucune zone n'est sélectionnée sous 20 secondes, les plaques s'éteignent automatiquement.)


### Mise à l'arrêt de l'appareil :

Vous pouvez éteindre les plaques à tout moment en pressant . La touche marche/arrêt  a toujours priorité en mode d'arrêt.


### Mise en marche des zones de cuisson :

Pressez la touche de sélection  du foyer que vous souhaitez utiliser. Un point statique apparaît sur l'affichage du foyer sélectionné et le point clignotant disparaît des autres affichages.

Pour le foyer sélectionné, vous pou-


vez régler le niveau de chaleur en pressant les touches coulissantes . L'élément peut alors être utilisé pour la cuisson. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionner le niveau de cuisson désiré puis pressez la touche P pour activer la fonction Boost.

### Mise à l'arrêt des zones de cuisson :

Sélectionnez le foyer que vous souhaitez éteindre en pressant la touche de sélection de foyer correspondante. En utilisant les touches coulissantes , diminuez la température sur "0". (Utilisez aussi les côtés gauche et droite des touches coulissantes simultanément pour diminuer la température sur "0").

Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affichera à la place de "0".

### Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson :

Pour éteindre toutes les zones de cuisson d'un seul coup, pressez la touche .

En mode de veille, un "H" apparaîtra sur toutes les zones de cuisson chaudes.


### Indicateur de chaleur résiduelle :

L'indicateur de chaleur résiduelle indique la vitre vitrocéramique est dangereusement chaude autour d'une zone de cuisson.

Une fois la zone de cuisson éteinte, l'affichage correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson ne soit plus critique.

## Fonction d'arrêt de sécurité :

Toutes les zones de cuisson sont éteinte après une durée maximum de fonctionnement prédéfinie si le réglage de température n'a pas été modifié. Chaque changement de la zone de cuisson fait passer la durée maximum de fonctionnement à sa valeur initiale. La durée maximum de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Attendez que 'F' disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque en pressant  et continuez l'utilisation.

Réglage de température	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

## Verrouillage parental :

La fonction de verrouillage parental peut être activée une fois les plaques sous tension. Pour activer le verrouillage parental, pressez simultanément les parties gauche et droite du curseur puis pressez à nouveau la partie droite du curseur. "L" signifiant verrouillé ("locked") apparait dans tous les affichages de foyer et les commandes ne sont plus actives. (Si une zone de cuisson est chaude, "L" et "H" alterneront.)


Les plaques resteront verrouillées jusqu'à ce qu'elles soient déverrouillées, même si les commandes ont été

éteintes et rallumées.

Pour désactiver le verrouillage parental, allumez d'abord les plaques. Pressez simultanément les parties gauche et droite du curseur puis pressez à nouveau la partie gauche du curseur. Le "L" disparaîtra de l'affichage et les plaques seront éteintes.

## Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches permet de bloquer l'appareil et de le mettre en mode sécurisé durant le fonctionnement. Il est ainsi par exemple impossible d'augmenter les réglages de chaleur ou autres modifications des touches. Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

La fonction de verrouillage devient active si la touche de verrouillage des touches  est pressée pendant au moins 2 secondes. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après avoir pressé la touche pendant plus de 2 secondes, l'indicateur de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.


## Fonction minuterie :

La fonction de minuterie dispose de deux versions :



### Minuterie de rappel (1 à 99 minutes) :

La minuterie de rappel peut être utilisée lorsque les zones de cuisson sont à l'arrêt. L'affichage de minuterie affiche "00" avec un point clignotant.



Utilisez les touches coulissantes  pour augmenter/diminuer la durée. La gamme de réglage est de 0 à 99 minutes. Si aucune opération n'est détectée sous 10 secondes, la minuterie de rappel sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie réglée, elle commence à se découler.


Lorsque la durée de minuterie est écoulée, un signal sonore se déclenche et l'affichage de minuterie clignote. Le signal sonore s'arrêtera automatiquement après 30 secondes et/ou en pressant une touche quelconque.

La minuterie de rappel peut être changée ou éteinte à tout moment en utilisant les touches coulissantes de minuterie  . Éteindre les plaques en pressant à tout moment éteint aussi la minuterie de rappel.

### **Minuterie de cuisson (1 à 99 minutes) :**

Lorsque les plaques sont allumées, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de température et activez finalement la touche de réglage de minuterie

 . La minuterie peut être utilisée pour programmer la mise à l'arrêt d'une zone de cuisson à l'arrêt. Quatre LEDs

sont installées autour de la minuterie. Celles-ci indiquent pour quelle zone la minuterie a été activée.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage de minuterie passe à la minuterie se terminant la première (lorsque plus d'une minuterie de cuisson doit être programmée).

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'affichage de minuterie indique "00" de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée sera mise à l'arrêt et "H" s'affichera si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et la LED de minuterie clignotante s'arrêteront automatiquement après 30 secondes et/ou en pressant une touche quelconque.

### **Buzzer :**

Lorsque les plaques sont allumées, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

Activation normale d'une touche avec un court signal sonore

Opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) avec un signal sonore long et intermittent

### **Fonction Boost :**

Une zone de cuisson a été sélectionnée, le niveau de cuisson a été réglée sur "niveau de cuisson désiré" et la touche P (Boost) a été pressée à nouveau.

La fonction Boost peut être active si le module d'induction accepte le réglage de la zone de cuisson. Si la fonction Boost est active, un "P" s'affiche sur l'affichage correspondant.

Activer le booster peut faire passer la puissance maximale, ce qui déclenche le système intégré de gestion de la puissance.

La réduction de puissance nécessaire est indiquée par le clignotement de l'affichage de zone de cuisson correspondant. Le clignotement est actif pendant 3 secondes, et le réglage de chaleur peut être modifié avant la réduction de puissance.

## Fonction spéciale de cuisson

Touchez la touche de sélection de foyer plusieurs fois pour utiliser les fonctions d'ébullition, de friture, de maintien au chaud et de fonte du chocolat. Les fonctions spéciales de cuisson ne sont disponibles que pour le côté droit des plaques. Ébullition et friture ne peuvent pas fonctionner simultanément mais lorsque les plaques émettent un bip il est possible d'activer les deux fonctions simultanément.

## Fonction d'ébullition

Cette fonction permet de faire bouillir de l'eau et de la garder près de son point d'ébullition. Pour activer la fonction d'ébullition, pressez la touche de sélection de foyer deux fois. Lorsque la fonction d'ébullition est active, l'affichage correspondant indique 'b'. Une fois l'eau bouillante, la plaque émet un signal sonore. Ce signal indique la fin de la période d'ébullition.

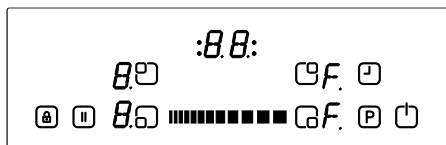
L'affichage de foyer arrière droite indique la fonction d'ébullition.



## Fonction friture

Cette fonction permet de faire chauffer l'huile à environ 160°C. Pour activer la fonction friture, pressez la touche de sélection de foyer trois fois. Lorsque la fonction friture est active, l'affichage correspondant indique 'F'. Les plaques émettent un signal sonore après quelques temps. Ce signal indique que l'huile est suffisamment chaude pour la friture.

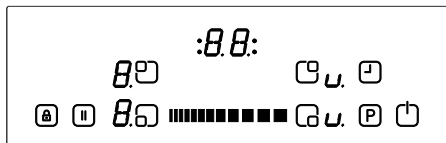
L'affichage de foyer avant droite indique la fonction de fonte du chocolat.



## Fonction de maintien au chaud\*\*

Cette fonction permet de maintenir les plats au chaud, à une température proche de 50°C. Pour activer la fonction de maintien au chaud, pressez la touche de sélection de foyer quatre fois. Lorsque la fonction de maintien au chaud est active, l'affichage correspondant indique 'u'.

L'affichage de foyer arrière droite indique la fonction de maintien au chaud.



## Fonction de fonte du chocolat

Cette fonction permet de faire fondre le chocolat ou autres ingrédients similaires en gardant automatiquement la température proche de 40°C. Pour

activer la fonction de fonte du chocolat, pressez la touche de sélection de foyer cinq fois. Lorsque la fonction de fonte du chocolat est active, l'affichage correspondant indique 'b'.

L'affichage de foyer avant droite indique la fonction de fonte du chocolat.

\*\*Ces performances et durées peuvent varier selon la quantité d'aliments et la qualité de la casserole. 1,5 litre d'eau et 0,5 litre d'huile permettent d'obtenir les meilleures conditions de cuisson pour ces fonctions.



## Pause intelligente

La pause intelligente, lorsque activée, réduit la puissance de tous les foyers allumés.

Si vous désactiver alors la pause intelligente, les foyers retourneront automatiquement au niveau précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, les plaques s'éteignent après 30 minutes.

Touchez ( 1 ) pour activer la pause intelligente. La puissance du ou des foyer(s) activé(s) passera au niveau 1 et "1" apparaîtra sur tous les affichages.

Touchez ( 2 ) à nouveau pour désactiver la pause intelligente. "2" disparaîtra et les foyers fonctionneront dès à présent au niveau précédemment réglé.

## ASTUCES ET CONSEILS

### Poêles et casseroles

Utilisez des poêles et casseroles ayant un fond plat, épais, lisse et du même diamètre que les zones de cuisson. Ceci optimisera les temps de cuisson.

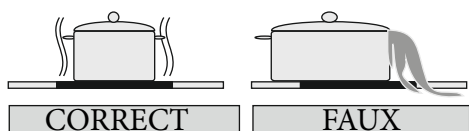
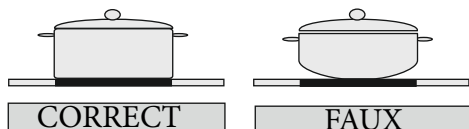
Les poêles et casseroles en acier, acier émaillé, fonte et acier inoxydable (si étiquetées de manière appropriée) vous offriront de meilleurs résultats.

Les poêles et casseroles en acier émaillé ou aluminium ou à fond en cuivre peuvent laisser des résidus métalliques sur les plaques. Ces résidus peuvent être difficiles à nettoyer. Nettoyez les plaques après chaque utilisation.

Une poêle ou casserole est adaptée aux plaques à inductions si un aimant colle à son fond.

Les récipients doivent être placés au centre des zones de cuisson. S'ils ne sont pas placés correctement, s'affiche.

Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Ceci est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.



## Économies d'énergie

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient de cuisson, jusqu'à une certaine limite. Cependant la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum dépendant de la taille de la zone de cuisson.

Placez-les casseroles sur la zone de cuisson avant de la mettre en route. Si la plaque est mise en route avant de placer un récipient, la zone de cuisson ne fonctionnera pas et l'affichage affichera .

Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.

Lorsqu'un liquide commence à bouillir, réduisez le réglage de température.

Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

Sélectionnez la température appropriée à chaque cuisson spécifique.

### Exemples de cuissons

Les informations fournies dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à titre d'indication.

Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1 - 3	Réchauffement léger
4 - 5	Léger frémissement, réchauffement lent
6 - 7	Réchauffage et frémissement
8	Bouillonnement, cuisson à la poêle et grillades
9	Température maximum
P	Fonction Boost

## Astuces de nettoyage

N'utilisez pas de tampon abrasif, de nettoyeur corrosif ou aérosols ou d'objets coupants pour nettoyer les surfaces des plaques.

Pour éliminer les aliments brûlés, détremppez-les avec un chiffon humide et du liquide vaisselle.

Vous pouvez utiliser un racloir pour enlever tout résidu alimentaire. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement, avant que le verre ne refroidisse.

Faites attention à ne pas rayer l'adhésif siliconé placé aux bords du verre en utilisant un racloir.

Le racloir comprend un rasoir, il doit donc être gardé hors de la portée des enfants.

Utilisez un nettoyeur spécial pour plaques céramiques sur les plaques lorsqu'elles sont encore chaudes. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un papier absorbant.

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

### AVERTISSEMENT :

Le raccordement électrique de ces plaques doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions de ce guide et conformément à la législation en vigueur. Tout dommage occasionné par un mauvais raccordement ou une installation incorrecte annulera la garantie. Cet appareil doit être mis à la terre.

## Sécurité durant l'installation

· Toute surface surplombant les plaques doit être au moins à 65 cm des plaques.

Les ventilateurs d'extractions doivent être installés selon les instructions du fabricant.

Le mur en contact avec l'arrière des plaques doit être en matériau ignifuge.

· Le câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 mètres.

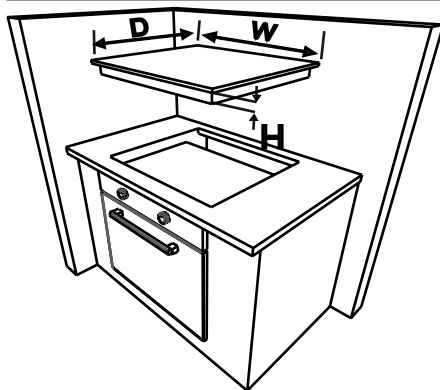
## Installation des plaques de cuisson dans un plan de travail

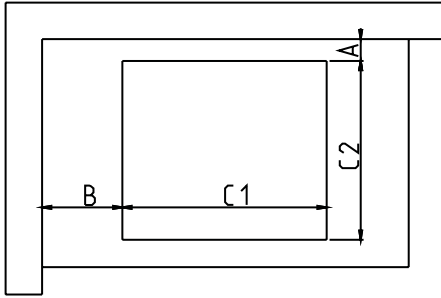
Les plaques peuvent être insérées dans n'importe quel plan de travail pourvu qu'il supporte des températures jusqu'à 90°C.

Créez une ouverture aux dimensions indiquées dans l'image ci-dessous et dans la page suivante.

Les plaques à induction peuvent être intégrées aux plans de travail de 25 à 40 mm

DIMENSION DU PRODUIT	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

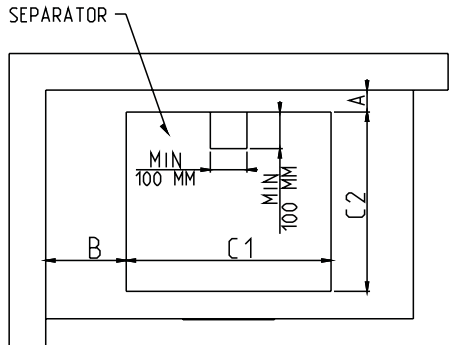
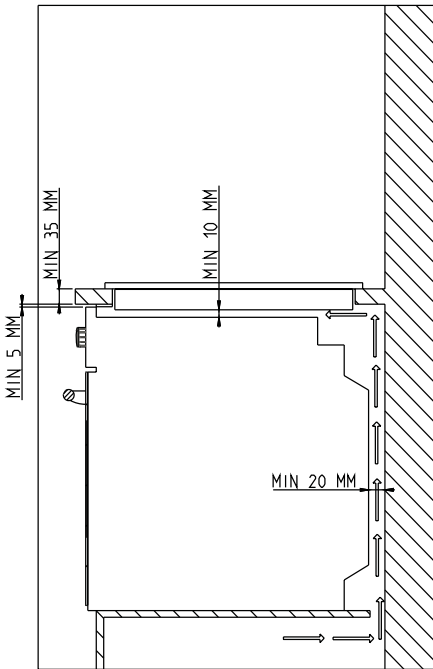
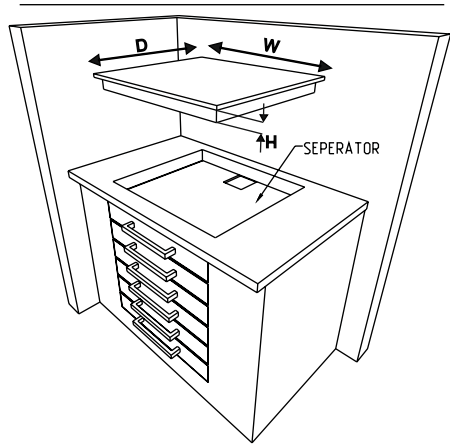




DIMENSION DU PRODUIT	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

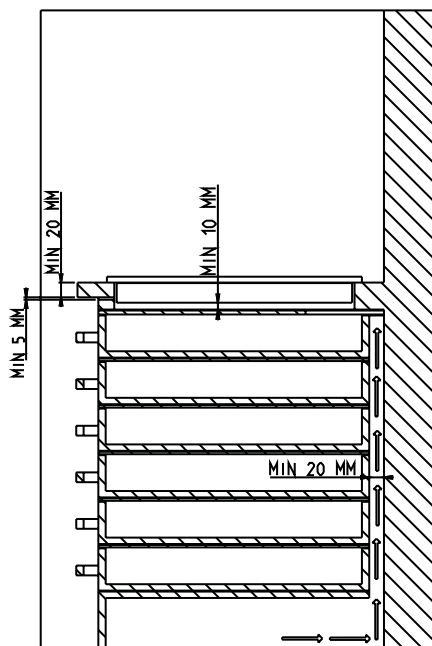
DIMENSION DE PER-CAGE	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

PROXIMITE D'UN MUR (Minimum)	MIN A (mm)	MIN B (mm)
BOIS/ BETON OU CERAMI-QUE CARRELE	50	50



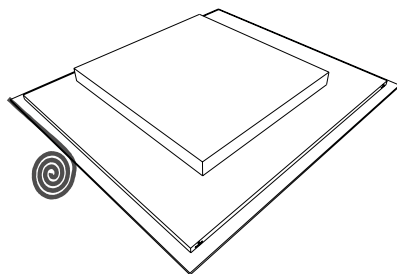
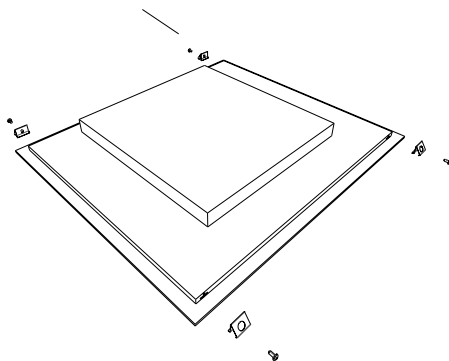
DIMENSION DE PER-CAGE	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

PROXIMITE D'UN MUR (Minimum)	MIN A (mm)	MIN B (mm)
BOIS/ BETON OU CERAMI-QUE CARRELE	50	50



Appliquez de l'adhésif d'étanchéité fourni tout autour du bord inférieur du plan de travail le long du bord extérieur du panneau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.

Vissez les 4 supports de montage sur les parois latérales du produit.



Support de montage pour plan de travail

## Raccordement électrique

Avant d'effectuer un raccordement, vérifiez que :

La tension d'alimentation est la même que celle indiquée dans la plaque signalétique située à l'arrière de vos plaques.

Le circuit peut supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).

L'alimentation est mise à la terre, se conforme aux dispositions de la législation en vigueur et est bon état.

L'interrupteur à fusible doit être facilement accessible une fois la plaque de cuisson installée.

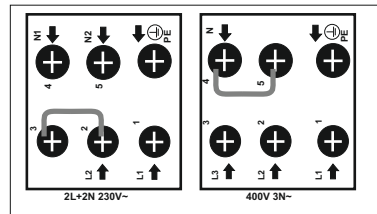
S'il n'existe pas de circuit dédié et d'interrupteur à fusible pour la plaque de cuisson, ils doivent être installés par un électricien qualifié avant le raccordement de la plaque de cuisson.

Un câble adéquat et approuvé doit être connecté à la boîte à fusible principale et protégé par son propre fusible 50 A ou disjoncteur. L'électricien doit fournir un interrupteur omnipolaire à fusibles, qui sépare le fil sous tension des conducteurs neutres avec une séparation de contact d'au moins 3,0 mm.

L'interrupteur à fusibles doit être installé sur le mur de cuisine, au-dessus du plan de travail et sur le côté des plaques, et non au-dessus de celles-ci, conformément à la législation IEE. Connectez l'interrupteur à fusibles à une boîte de jonction devant être installée sur le mur à au moins 61 cm au-dessus du sol et derrière les plaques. L'alimentation électrique des plaques peut alors être raccordée. Raccordez une extrémité à la boîte de

jonction et raccordez l'autre extrémité au boîtier d'alimentation des plaques situé à l'arrière des plaques. Enlevez le couvercle du boîtier d'alimentation et installez le câble, en respectant le schéma de raccordement.

Le câble d'alimentation électrique doit être éloigné des sources de chaleur directe. Il ne doit pas être soumis à une hausse de de température de plus 50°C au-dessus de la température ambiante.





Pour les plaques à induction, le câble doit être H05VV-F 5X2,5 mm<sup>2</sup> 60227 IEC 53 ••. Vous trouverez le schéma de raccordement à l'arrière de votre appareil.







## CODES D'ERREUR

En cas d'erreur, le code d'erreur sera indiqué dans l'affichage du foyer.

**E1** : Le ventilateur de refroidissement est défectueux, appelez un agent de service autorisé.

**E3** : La tension d'alimentation est au-dessus de la valeur nominale, éteignez les plaques en pressant , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez les plaques en pressant  et continuez. Si le problème persiste, appelez un agent de service autorisé.

**E4** : La fréquence d'alimentation est différente de la valeur nominale, éteignez les plaques en pressant , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez les plaques en pressant  et continuez. Si le problème se répète, éteignez et rallumez les plaques en pressant  puis continuez l'utilisation. Si le problème persiste, appelez un agent de service autorisé.

**E5** : La température interne des plaques est trop élevée, éteignez les plaques en pressant  et laissez les foyers refroidir.

**E6** : Erreur de communication entre les commandes tactiles et les foyers, appelez un agent de service autorisé.

**E7** : Sonde de température de l'élément chauffant défectueuse, appelez un agent de service autorisé.

**E8** : Sonde de température de refroidissement défectueuse, appelez un agent de service autorisé.

**E9** : Erreur de calibration, appelez un agent de service autorisé.

## **CONTENUTI:**

Istruzioni di sicurezza

Descrizione apparecchiatura

Superficie di cottura e pannello di controllo dei riscaldatori

Funzionamento dell'apparecchiatura.

Disattivare/attivare l'apparecchiatura

Disattivare/attivare le zone di cottura

Smart Pause

Indicatore di calore residuo:

Funzione interruttore di sicurezza spento

Blocco bambini

Funzione timer

Segnalatore acustico

Funzione boost

Attivare la zona ponte

Funzione di cottura speciale

Suggerimenti e consigli

Installazione dell'apparecchiatura.

Sicurezza durante l'installazione

Collocare il piano di cottura in un piano di lavoro

Stabilire una connessione elettrica

Diagramma connessione elettrica

## **AVVERTENZE SULLA SICUREZZA**

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI CON ATTENZIONE E NELLA LORO INTERESSA PRIMA DI UTILIZZARE LA PROPRIA APPARECCHIATURA, E CONSERVARLE IN UN LUOGO ADATTO PER EVENTUALI RIFERIMENTI.

IL PRESENTE MANUALE È STATO REALIZZATO PER PIÙ MODELLI. LA PROPRIA APPLICAZIONE POTREBBE NON ESSERE DOTATA DI ALCUNE DELLE FUNZIONALITÀ ILLUSTRATE NEL PRESENTE MANUALE. DURANTE LA LETTURA DEL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI, PRESTARE ATTENZIONE ALLE INDICAZIONI ACCOMPAGNATE DA IMMAGINI.

### **Avvertenze generali sulla sicurezza**

- La presente apparecchiatura può essere usata da bambini dagli otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze nel caso in cui siano state assegnate a supervisori o abbiano ottenuto istruzioni in merito all'uso sicuro

dell'apparecchiatura e comprendano i pericoli coinvolti. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti a bambini in assenza di supervisione.

- **AVVERTENZE:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono stare lontano dall'apparecchiatura a meno che non siano sorvegliati.
- **AVVERTENZE:** la cottura sulla piastra con grasso od olio è pericolosa e può provocare incendi. MAI provare a estinguere il fuoco con l'acqua. Spegnerre l'apparecchiatura e coprire la fiamma con

un coperchio o una coperta d'amianto.

- **AVVERTENZE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZE:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.
- Per i piani di cottura a induzione, non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie della piastra, perché possono diventare bollenti.
- Per i piani di cottura a induzione, dopo l'uso, disattivare l'elemento del piano usando i relativi comandi e non fare affidamento sul rilevatore.
- Per le piastre dotate di coperchio, rimuovere

eventuali versamenti dal coperchio prima dell'apertura. Inoltre consentire il raffreddamento della superficie della piastra prima di chiudere il coperchio.

- L'apparecchiatura non è progettata per essere operata tramite timer esterni o sistemi di controllo a distanza separati.
- Non usare detersivi abrasivi o graffiatori in metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno o le altre superfici perché potrebbero graffiare la superficie, provocando la rottura del vetro o danni alla superficie.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.
- La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
- La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclu-

- sivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. Alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura è pericoloso.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. I requisiti per questa apparecchiatura sono indicati sull'etichetta.
  - **ATTENZIONE:** Questa apparecchiatura è progettata esclusivamente per la cottura degli alimenti e per l'uso domestico interno e non deve essere usata per altri scopi o in altre apparecchiature, come per usi non domestici o in ambienti commerciali o per il riscaldamento degli ambienti.
  - Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.
  - Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si pieghi durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.
  - Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
  - L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
  - Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa...ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.
  - Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, ecc.
  - I materiali intorno all'apparecchiatura (cabinato) devono essere in grado di resistere a una temperatura di min 100°C. La temperatura della superficie inferiore della piastra di cottura potrebbe aumentare durante l'operazione. Pertanto, installare una tavola sotto il prodotto.
- **Durante l'uso**
  - Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.
  - Non allontanarsi del fornello durante la cottura con olii liquidi o so-

## **avvertenze sull'installazione**

## ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.

lidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme causate dall'olio. Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.

- Posizionare le pentole al centro della zona di cottura, e ruotare le maniglie in una posizione sicura così che non possano essere afferrate.
- Se l'apparecchiatura non verrà usata per molto tempo, rimuovere la spina dalla presa. Tenere disattivato l'interruttore di controllo principale. Inoltre, quando l'apparecchiatura non viene usata, spegnere la valvola del gas.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.

### **Durante la pulizia e la manutenzione**

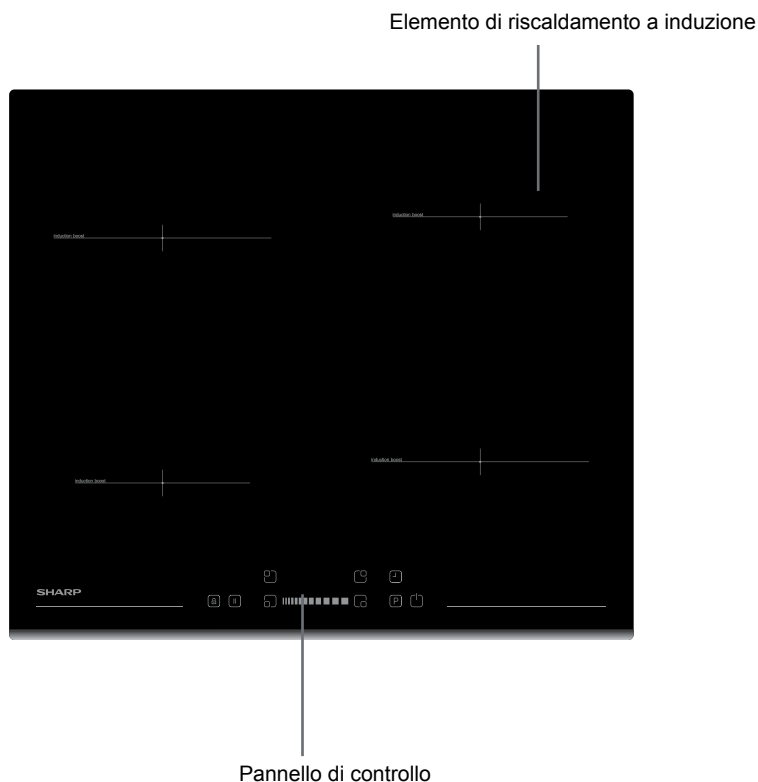
- Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione. Ciò può essere fatto dopo avere staccato l'apparecchiatura o spento gli interruttori principali.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
- PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA, RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI

## DESCRIZIONE DELLA PIASTRA

Gentile cliente,

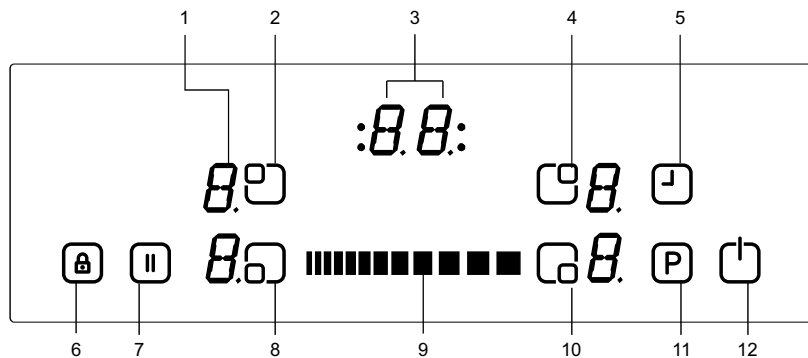
Leggere le istruzioni nella presente guida utente prima di usare la piastra e conservarla per riferimenti futuri.

### Superficie di cottura per 4 riscaldatori:



**Nota:** L'aspetto della piastra potrebbe essere diverso dal modello indicato a causa della sua configurazione.

## Pannello di cottura per 4 riscaldatori:



- 1- Schermo riscaldatore
- 2- Selezione riscaldatore superiore sinistro
- 3- Schermo timer
- 4- Selezione riscaldatore superiore destro
- 5- Timer
- 6- Indicatore blocco
- 7- Smart Pause

- 8- Selezione riscaldatore inferiore sinistro
- 9- Pulsanti a scorrimento
- 10- Selezione riscaldatore inferiore destro
- 11- Boost
- 12- On/Off




## **FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA.**

Usare le zone di cottura a induzione con stoviglie adatte.


Dopo l'attivazione dell'alimentazione, tutti gli schermi si illuminano per qualche istante. Quando questo intervallo è terminato, il piano di cottura è in modalità stand-by ed è pronto per essere usato.


Il piano di cottura è controllato tramite sensori elettrici che sono attivati toccando i sensori relativi. Ogni attivazione di un sensore è seguita da un segnale acustico.

### **Attivare l'apparecchiatura:**

Attivare il piano di cottura toccando il tasto ON/OFF . Tutti gli schermi del riscaldatore mostrano uno "0" statico e le spie in fondo a destra lampeggiano. (Se nessuna zona di cottura viene selezionata entro 20 minuti, il piano di cottura si spegne automaticamente.)

### **Disattivare l'apparecchiatura:**

spegnere il piano di cottura in qualsiasi istante toccando .


Il testo ON/OFF  ha sempre la priorità nella funzione di disattivazione.




### **Attivare le zone di cottura:**

Premere il tasto di selezione del riscaldatore che si desidera usare. Lo schermo del riscaldatore selezionato mostra un indicatore a spia fissa e la spia lam-

peggiante su tutti gli altri schermi si spegne.


Per il riscaldatore selezionato, è possibile impostare il livello di calore toccando i pulsanti a scorrimento . L'elemento è ora pronto per la cottura. Per tempi di bollitura rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato e toccare il tasto P per attivare la funzione Boost.

### **Disattivare le zone di cottura:**

Selezionare l'elemento che si vuole disattivare premendo il tasto di impostare del calore relativo. Usando il tasto a scorrimento , spegnere la temperatura portandola su "0". (Inoltre l'uso della destra e della sinistra dei pulsanti di scorrimento contemporaneamente porta la temperatura a "0")."

Se la zona di cottura è bollente, verrà visualizzato "H" al posto di "0".

### **Disattivare tutte le zone di cottura:**

per disattivare tutte le zone di cottura, toccare il tasto .

In modalità stand-by, su tutte le zone di cottura calde appare una "H".


### **Indicatore di calore residuo:**

L'indicatore di calore residuo indica che la vetroceramica ha una temperatura pericolosa al tatto nella circonferenza di una zona di cottura.

Dopo avere disattivato la zona di cottura, lo schermo relativo mostra il simbolo "H" fino a che la temperatura della zona di cottura assegnata è a un livello non critico.

## **Funzione interruttore di sicurezza spento:**

tutte le zone di cottura saranno disattivate dopo un tempo operativo massimo predefinito se le impostazioni del calore non vengono modificate. Tutte le modifiche nella zona di cottura riportano il tempo di funzionamento massimo al valore iniziale del limite orario operativo. L'orario di funzionamento massimo dipende dal livello di temperatura selezionato.

Attendere la scomparsa di 'F' per tutte le zone, accendere la piastra toccando  e continuare a usare.

Impostazioni di calore	Spegnere interruttore di sicurezza dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

## **Blocco bambini:**

La funzione di blocco bambini può essere attivata dopo avere azionato il controllo. Per attivare il blocco bambini, azionare contemporaneamente il lato sinistro e destro del pulsante del cursore e quindi nuovamente il lato destro. "L" significa bloccato e viene visualizzato su tutti gli schermi del riscaldatore, questo comando non può essere modificato. (Se una zona di cottura è bollente, verranno visualizzati alternativamente "L" e "H".)


Il piano di cottura resta bloccato fino

a che non viene sbloccato, anche se i comandi sono stati attivati e disattivati.

Per disattivare il blocco bambini, attivare il piano di cottura. Per attivare il blocco bambini, azionare contemporaneamente il lato sinistro e destro del pulsante del cursore e quindi nuovamente il lato sinistro. "L" scompare dal display e il piano di cottura sarà disattivato.

## **Bloccaggio**

La funzionalità di blocco serve a bloccare e impostare l'apparecchiatura in modalità risparmio durante le operazioni. Toccare le modifiche come per esempio le impostazioni per alzare il calore non sono possibili. È possibile solo lo spegnimento della piastra.


La funzione di blocco diventa attiva se il pulsante di blocco chiave  viene premuto per almeno due secondi. Questa operazione viene notificata da un segnale acustico. Dopo una operazione di successo di più di 2 sec., l'indicatore di blocco lampeggia e il riscaldatore è bloccato.

## **Funzione timer:**



La funzione timer è presente in due versioni:

### **Timer dei minuti (1..99 min):**

Il timer dei minuti può essere operato se le zone di cottura vengono disattivate. Lo schermo del timer mostra "00" con una spia lampeggiante.

Usare i pulsanti a scorrimento  per aumentare/ridurre il tempo. L'intervallo di regolazione è compreso tra 0 e 99 minuti. Se non si verifica alcuna operazione in 10 secondi, il timer dei minuti verrà impostato e la spia lampeggiante scomparirà. Dopo che il timer è stato configurato, il tempo scorre secondo le impostazioni.


Quando questo intervallo è terminato, viene emesso un segnale acustico e lo schermo del timer lampeggia. Il segnale acustico si arresta automaticamente dopo 30 secondi e/o azionando un tasto.

Il timer dei minuti può essere modificato o disattivato in qualsiasi istante usando i pulsanti a scorrimento del timer   La disattivazione del fornello toccando in qualsiasi istante disattiva anche il timer dei minuti.

### **Timer zona cottura (1..99 min):**

Quando il piano di cottura è attivato, un timer indipendente può essere programmato per ogni zona di cottura.

Selezionare una zona di cottura, quindi selezionare le impostazioni della temperatura e infine attivare il tasto

 delle impostazioni del timer, il timer può essere programmato come una funzione di disattivazione per una zona di cottura. I quattro LED sono disposti intorno al timer. Questi indicano per quale zona di cottura il timer è stato attivato.

10 secondi dopo l'ultima operazione, lo schermo del timer passa al timer che verrà eseguito successivamente (in caso di programmazione per più di una zona di cottura).

Quando il timer è scaduto, un segnale acustico e lo schermo del timer mostrano "00" staticamente, il timer LED assegnato alla zona di cottura lampeggia. La zona di cottura programmata sarà disattivata e la "H" verrà visualizzata se la zona di cottura è bollente.

Il segnale acustico e il lampeggiamento del timer LED si arrestano automaticamente dopo 30 secondi e/o azionando un tasto.

### **Segnale acustico:**

quando il piano di cottura è in funzione, le seguenti attività saranno segnalate tramite un segnale acustico:

La normale attivazione di un tasto emetterà un breve segnale acustico

Il funzionamento continuo dei tasti per un periodo prolungato di tempo (10 secondi) con un segnale acustico prolungato e intermittente.

### **Funzione boost:**

Selezionare una zona di cottura, livello di cottura impostato su "livello di cottura desiderato", premere nuovamente il tasto P(Boost)

La funzione boost può essere attivata se il modulo a induzione accetta la configurazione su questa zona di cottura. Se la funzione boost è attiva, una "P" viene visualizzata sullo schermo corrispondente.

L'attivazione del booster pu superare la potenza massima e la gestione integrata pu attivarsi.

La riduzione di potenza necessaria viene mostrata con il lampeggiamento dello schermo della zona di cottura corrispondente. Il lampeggiamento attivo per 3 secondi e consente ulteriori adattamenti delle impostazioni prima della riduzione della potenza.

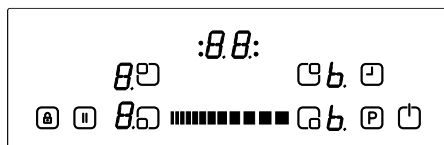
## Funzione di cottura speciale

Toccare il tasto di selezione del riscaldatore più volte per bollire, friggere, tenere caldo, sciogliere la cioccolata. La funzione di cottura speciale è disponibile solo per il lato destro del fornello. La bollitura e la frittura non funzionano contemporaneamente ma dopo che il fornello ha emesso un segnale acustico è possibile attivare contemporaneamente la bollitura e la frittura.

## Funzione bollitore\*\*

Questa funzione consente di bollire l'acqua mantenendola al punto di bollitura. Per attivare la funzione di bollitura premere due volte il tasto di selezione del riscaldatore. Quando la funzione di bollitore è attiva, lo schermo relativo mostra 'b'. Dopo la bollitura dell'acqua, il fornello emette un segnale acustico. Questo segnale mostra che la bollitura è terminata e inizia a sobollire.

Lo schermo del riscaldatore posteriore destro indica la funzione di bollitura



## Funzione frittura

Questa funzione porta l'olio della frittura a 160°C. Per attivare la funzione di frittura premere il tasto di selezione del riscaldatore tre volte. Quando la funzione di frittura è attiva, lo schermo relativo mostra 'F'. La piastra emette un segnale "bip" dopo alcuni istanti.

Questa segnale indica che l'olio è pronto per la frittura.

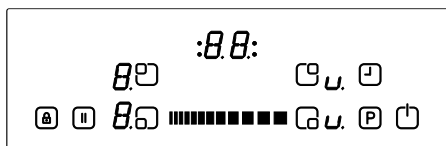
Lo schermo del riscaldatore anteriore destro indica la funzione di frittura



### Funzione di mantenimento del calore\*\*

Questa funzione fa sì che il piatto sia mantenuto automaticamente intorno a 50°C. Per attivare la funzione per il mantenimento di calore, premere quattro volte il tasto di selezione del riscaldatore. Quando la funzione di mantenimento del calore è attiva, lo schermo relativo mostra 'u'.

Lo schermo del riscaldatore posteriore destro indica la funzione di mantenimento del calore.

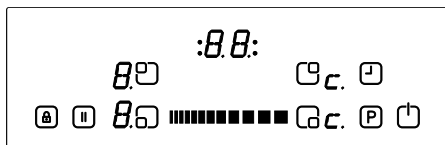


### Funzione scioglimento cioccolato

Questa funzione consente di sciogliere la cioccolata o alimenti simili portandoli automaticamente a una temperatura vicina a 40°C. Per attivare la funzione di scioglimento della cioccolata, premere il tasto di selezione del riscaldatore cinque volte. Quando la funzione di scioglimento della cioccolata è attiva, lo schermo relativo mostra 'c'.

Lo schermo del riscaldatore anteriore destro indica la funzione di scioglimento della cioccolata

\*\*Queste prestazioni e orari possono variare in base alla quantità di cibo e alla qualità della pentola. Le migliori prestazioni di cottura sono ottenute con 1,5 litri d'acqua e 0,5 litri d'olio.



### Smart Pause

Smart Pause, quando è attiva, riduce la potenza di tutte le piastre attive.

Se quindi si attiva Smart Pause, i riscaldatori torneranno automaticamente al livello precedente.

Se Smart Pause non è disattivato, il piano di cottura si disattiva dopo 30 minuti.

Premere ( ) per attivare Smart Pause. La potenza per i riscaldatori attivati si ridurrà al livello 1 e "ii" appare su tutti gli schermi.

Premere ( ) per disattivare Smart Pause. "ii" scompare e i riscaldatori operano al livello impostato in precedenza.

## SUGGERIMENTI E CONSIGLI

### Stoviglie

· Usare stoviglie spesse, piatte, a fondo liscio e dello stesso diametro dell'elemento. Ciò consente di ridurre i tempi di cottura.

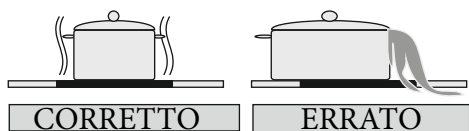
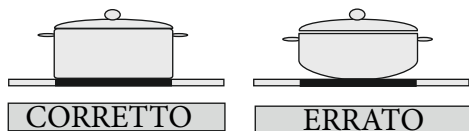
· Stoviglie in acciaio, acciaio smaltato, ghisa e acciaio inox (se indicato chiaramente dal produttore) daranno i risultati migliori.

· Stoviglie in acciaio smaltato o alluminio o con fondo in rame possono lasciare residui metallici sul piano di cottura. Tali residui potranno essere rimossi solo con molte difficoltà. Pulire il piano di cottura dopo ogni uso.

· Le stoviglie sono adatte all'induzione se un magnete resta attaccato sul loro fondo.

· Le stoviglie devono essere collocate centralmente sulla zona di cottura. Se non vengono collocate correttamente ciò viene indicato sullo schermo.

· Quando si usano alcune pentole, potranno emettere dei rumori; ciò avviene a causa del loro design e non ha effetto sulle prestazioni o la sicurezza del piano di cottura.



### Risparmio energetico:

· Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente al fondo delle stoviglie, entro un certo limite. A ogni modo la parte magnetica del fondo delle stoviglie deve avere un diametro minimo a seconda della dimensione della zona di cottura.

Collocare sempre le stoviglie nella zona cottura prima che venga accesa. Se viene attivato prima di collocare stoviglie, la zona di cottura non funziona e viene visualizzata la schermata di controllo.

- Usare un coperchio per ridurre il tempo di cottura.

· Quando il liquido bolle, ridurre la temperatura.

- Usare la quantità minima d'acqua o grasso per ridurre i tempi di cottura.

· Selezionare la temperatura adeguata per le applicazioni di cottura usate.

### Esempi di applicazioni di cottura

Le informazioni contenute nella tabella seguente servono solo da indicazione.

Impostazioni	Usò per
0	Elemento spento
1 - 3	Avvertimento silenzioso
4 - 5	Inizia a bollire, avvertimento lento
6 - 7	Riscaldamento e bollitura rapida
8	Bollimento, rosolatura e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione boost

## Suggerimenti per la pulizia

- Non usare cuscinetti abrasivi, detersivi corrosivi, detersivi aerosol od oggetti affilati per pulire le superfici del piano di cottura.
- Per rimuovere gli alimenti bruciati, bagnare con un panno umido e un detersivo.
- Usare un raschiatore per rimuovere gli alimenti o i residui. Gli alimenti appiccicosi devono essere puliti immediatamente una volta versati, prima che il vetro si raffreddi.
- Fare attenzione a non grattare l'adesivo in silicone collocato sui bordi del vetro durante l'uso del raschiatore.
- Il raschiatore è dotato di una lama quindi è necessario tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Usare uno speciale detersivo per piani in ceramica quando il piano è ancora caldo. Sciacquare e asciugare usando un panno o una tovaglia pulita.

## INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

### AVVERTENZE:

La connessione elettrica della piastra di cottura deve essere effettuata da personale di servizio autorizzato o da un elettricista qualificato, conformemente alle istruzioni contenute in questa guida e alle normative vigenti. In caso di danni che si verificano a seguito di una connessione o una installazione non corretta, la garanzia sarà annullata. Questa apparecchiatura richiede la messa a terra.

### Sicurezza durante l'installazione

- Eventuali superfici pendenti devono

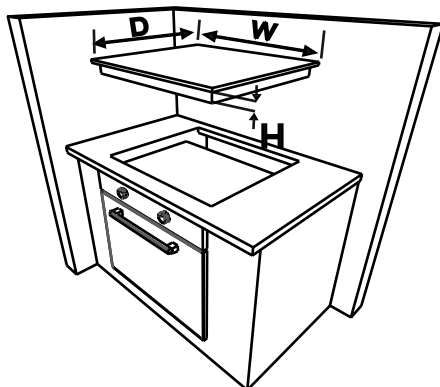
essere ad almeno 65cm al di sopra del piano.

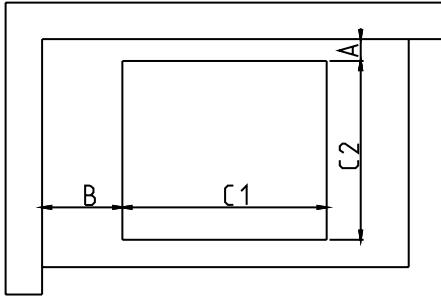
- Le ventole dell'estrattore devono essere installate conformemente alle istruzioni del produttore.
- La parete a contatto con la parte posteriore del piano deve essere in materiale anti-fiamma.
- La lunghezza del cavo di alimentazione non deve superare i due metri.

## Collocare il piano di cottura in una superficie di lavoro

- Il piano di cottura può essere inserito in un piano di lavoro resistente ad almeno 90°C.
- Creare un'apertura delle dimensioni indicate nell'immagine seguente e sulla pagina successiva.
- Il piano di cottura a induzione può essere inserito in una superficie di lavoro spessa da 25 a 49 mm.

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

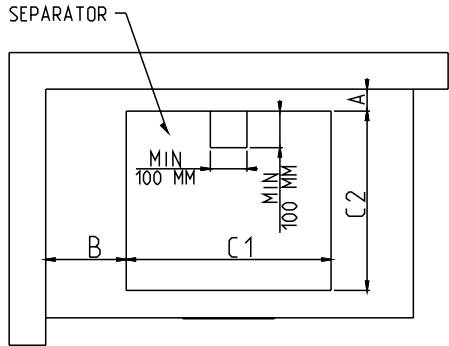
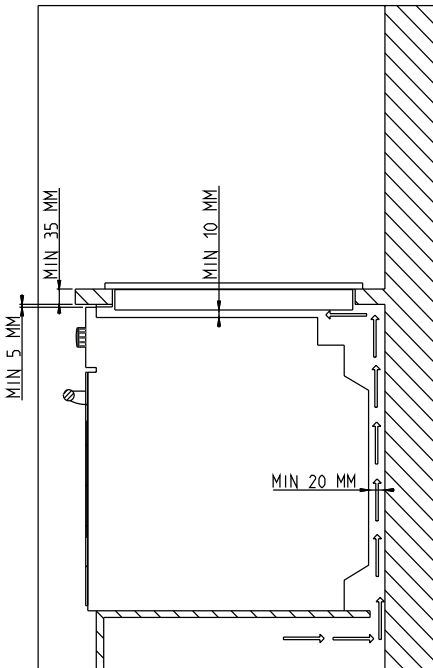
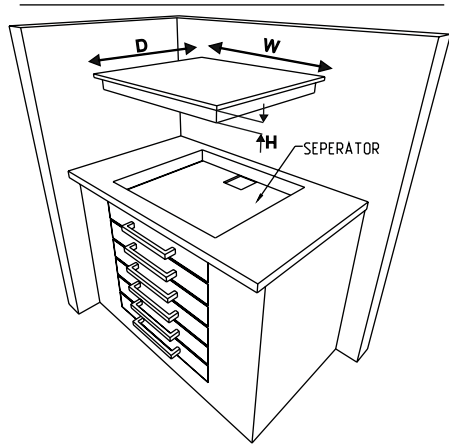




PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

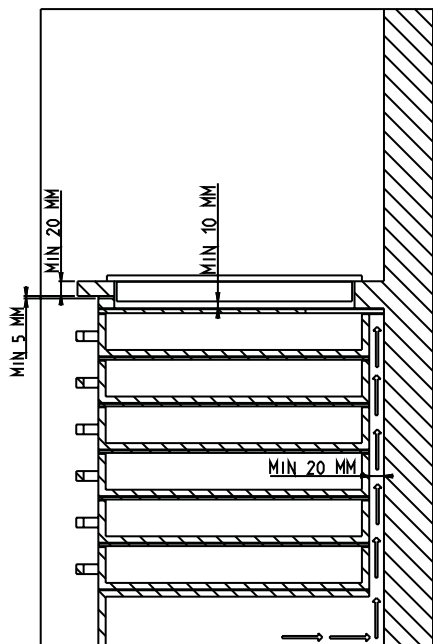
NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

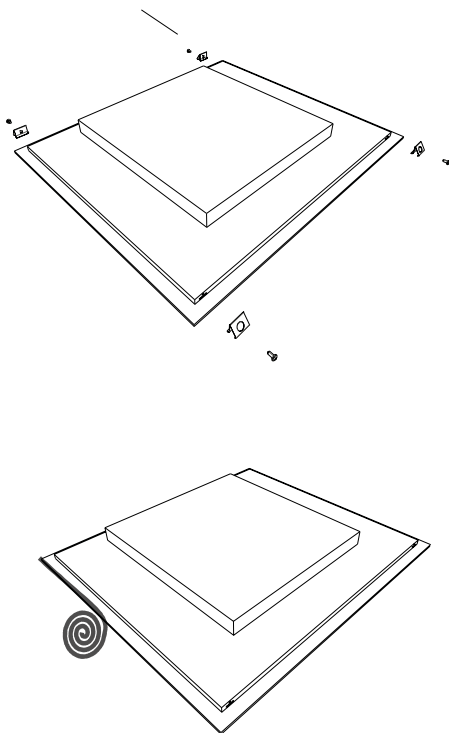
NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50





Applicare il nastro auto-adesivo sigillante in dotazione intorno al bordo inferiore della superficie di cottura lungo il bordo esterno del pannello in ceramica e vetro. Non allungarlo.

Avvitare le quattro staffe di montaggio del piano di lavoro sulle pareti laterali del prodotto.



- staffa di montaggio su piano di lavoro

## Stabilire una connessione elettrica

Prima di stabilire una connessione, controllare che:

La tensione della presa elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta di funzionamento situata sulla parte posteriore della tua piastra.

Il circuito può supportare il carico dell'applicazione (vedere targhetta di funzionamento).

L'alimentazione elettrica ha una messa a terra conforme alle disposizioni dei regolamenti correnti ed è in ottime condizioni.

L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installata la piastra.

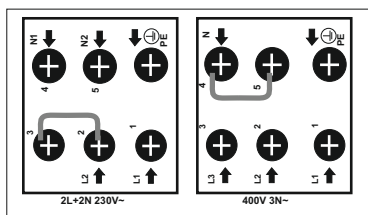
Se non sono presenti interruttori con fusibili o circuiti della piastra, devono essere installati da un elettricista qualificata prima di connettere la piastra.

Connettere un cavo adatto e approvato dall'unità consumatore (scatola dei fusibili principale) e deve essere protetto dal proprio fusibile da 50 amp o da un interruttore di circuito (MCB). L'elettricista deve fornire un interruttore a fusibile che disconnette sia la linea (live) e i conduttori neutrali con una separazione dei contatti di almeno 3,0 mm.

L'interruttore con fusibile deve essere installato sulla parete della cucina, sopra la superficie di lavoro e sul lato della piastra, non sopra di essa, conformemente ai regolamenti IEE. Connettere l'interruttore a fusibile a una cassetta di giunzione da installare sopra la parte a circa 61 cm (24 pollici) sopra il livello del pavimento e dietro la piastra. Quindi è possibile connettere

il cavo di alimentazione della piastra. Connettere una estremità della cassetta di giunzione e l'altra estremità alla scatola di connessione elettrica della piastra situata sulla parte posteriore della piastra. Rimuovere il coperchio della scatola di connessione elettrica e installare il cavo, conformemente al diagramma di connessione.

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato lontano da fonti di calore diretto. Non deve superare la temperatura ambiente di oltre 50°C.





Per la piastra a induzione, il cavo deve essere un H05VV-F 5X2,5 mm<sup>2</sup> 60227 IEC 53 ••. Lo schema delle connessioni è indicato sulla parte posteriore dell'apparecchiatura.

## **CODICI DI ERRORE**




Se si verifica un errore, il codice di errore verrà visualizzato sugli schermi del riscaldatore.


**E1** : La ventola di raffreddamento è disattivata, contattare gli agenti di assistenza autorizzati.

**E3** : La tensione di alimentazione è diversa dai valori nominali, spegnere la piastra

premendo  , attendere fino a che "H" scompare da tutte le zone, accendere la piastra toccando  e continuare a usare. Se si verifica lo stesso errore, contattare gli agenti di assistenza autorizzati.

**E4** : La tensione di alimentazione è diversa dai valori nominali, spegnere la

piastra premendo  , attendere fino a che "H" scompare da tutte le zone, accendere la piastra toccando  e continuare a usare. Se si verifica lo stesso errore, staccare/collegare il fornello premendo  continuare a usarlo. Se si verifica lo stesso errore, contattare un agente di assistenza autorizzato.

**E5** : La temperatura all'interno della piastra è troppo elevata, spegnere la piastra premendo  lasciare raffreddare i riscaldatori.

**E6** : Errore di comunicazione tra il comando tattile e il riscaldatore, contattare gli agenti

**E7** : Il sensore della temperatura della bobina è disattivato, contattare gli agenti di assistenza autorizzati.

**E8**: Il sensore della temperatura del refrigeratore è disattivato, contattare gli agenti di assistenza autorizzati.

**E9** : errore di calibrazione, contattare gli agenti di assistenza autorizzati.



# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52XXXXXXX

**SHARP**

Be Original.