

Foster

[EN] Use and installation manual	2
[FR] Manuel d'installation et d'utilisation	27
[ES] Manual de instalación y uso	54



model: 7371/945

induction vitroceramic hob

piano cottura induzione in vitroceramica

glaskeramik-induktions-kochfeld

table de cuisson induction en vitrocéramique

placa inducción en vitrocerámica

[EN] Use and installation manual

Dear Customer,

congratulations on your purchase.

Please carefully read the instructions for installation and use before using the cooktop for the first time.

The instructions contain important information for installation, safety, use and maintenance.

This will protect you from injury and prevent damage to the cooktop.

The manufacturer will not be held liable for damage caused by failure to comply with the safety instructions and warnings.

Keep the instructions in a safe place and pass them along to any future owner.

TABLE OF CONTENTS

PART 1 - User Guide

important safety instructions **3**

Intended use **3**

Children at the cooktop **3**

Technical safety **3**

Proper use **4**

induction cooking **6**

Advantages of induction cooking **6**

Cookware **6**

Examples of cooking applications **8**

using the cooktop **9**

Control panel sensor keys **9**

Display symbols and leds **10**

Switching the appliance on **11**

Switching the appliance off **11**

Switching the cooking zones on **11**

Switching the cooking zones off **11**

Pot detection **11**

Residual heat **11**

Timer **11**

Egg timer/reminder **12**

Pause **12**

Recall **12**

Control lock **13**

Child safety lock **13**

Special programs: Melt, Simmer, Power

Boost, Automatic warm-up **14**

Safety switch **14**

Bridge (Flexible cooking zones) **15**

Power management **16**

Technical Specifications **16**

troubleshooting **17**

cleaning and care **19**

Important information **19**

General information **19**

Cleaning the cooktop **19**

protecting the environment **20**

Disposal of the packing material **20**

Disposal of your old appliance **20**

Energy-saving advice **20**

PART 2 - Installer Guide

installation **21**

Installing the cooktop **21**

Positioning **23**

Ventilation **23**

Worktop cut-out **23**

Electrical safety instructions **24**

Electrical Connection **25**

important safety instructions

WARNING!



**READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE USING THE COOKTOP!
THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR
RESIDENTIAL COOKING ONLY.**

Intended use

- This cooktop is intended for use in households and similar environments.
- This cooktop is not intended for outdoor use.
- This cooktop is not to be used in mobile locations such as ships.
- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.

Children at the cooktop

- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. Keep children away from the appliance until it has cooled down enough that there is no longer any danger of burning.
- **Risk of suffocation!** Children could wrap themselves in packaging materials (e.g. foil) or pull it over their heads during play and suffocate. Keep packaging materials out of the reach of children.
- **Risk of burns!** Keep the spaces above and behind the cooktop clear of any items that could draw the interest of a child. Otherwise, a child could be tempted to climb onto the cooktop.
- **Risk of scalding and burns!** ALWAYS turn pot/pan handles inward so that they do not extend out from the cooktop, where they could be grabbed. This helps reduce the risk of burns and scalding.
- Use the Child Safety Lock to prevent children from turning the cooktop on. When using the cooktop, turn on the Control Lock to prevent children from changing the (selected) settings. (See “Using the cooktop” chapter.)

Technical safety

- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- A damaged cooktop can be dangerous. Before installing the cooktop, check for visible damage. Do not operate a damaged appliance.
- The electrical safety of this cooktop can only be guaranteed if proper grounding has

important safety instructions

been installed in compliance with applicable regulations. It is imperative that this basic safety requirement be met. If in doubt, have the house wiring checked by a qualified electrician.

- Before installation, make sure that the voltage and frequency on the cooktop's data plate correspond with the household electrical supply. These ratings must match to prevent damaging the cooktop. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Multiple power outlets or extension cords are not safe (risk of fire). Do not use them to connect the cooktop to the electrical power supply.
- To ensure safe operation, use the cooktop only when it has been properly installed.
- Do not under any circumstances open the cooktop housing. Any contact with connections carrying voltage or changes to the electrical or mechanical set-up will endanger you and may impair the functioning of the cooktop.
- Only with original spare parts can the manufacturer guarantee the safety of the appliance. Defective components should only be replaced with original parts.
- The cooktop is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Connection of the cooktop to the electrical power supply must only be performed by a qualified electrician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before installation, maintenance or repair work is performed, disconnect the cooktop from the electrical power supply.

Ensure this by:

- switching the respective circuit breaker off, or
- fully unscrewing the respective fuse, or
- pulling out the power plug (if applicable). Pull on the plug and not on the cord.
- **Risk of electric shock!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.

Proper use

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **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, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces!
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- If the cooktop is switched on or accidentally switched on or if it is still hot, metal objects on the cooktop can heat up. Other items may melt or catch fire. Damp lids can become attached to the cooktop by suction.
- Flames can set fire to the grease filters in the exhaust hood. Never flambé food under an exhaust hood.

important safety instructions

- Spray cans, flammable liquids or flammable materials can ignite if heated. If there is a drawer below the appliance, do not store flammable items in the drawer. If there is a cutlery tray below the cooktop, it must be made of heat-resistant material.
- Never heat empty cookware or an empty pot! This can damage the glass ceramic surface.
- Never use the cooktop to heat closed cans. The increased pressure can cause the cans to explode.
- If using a small appliance (e.g. a hand mixer) in the vicinity of the cooktop, make sure that the power cord does not come into contact with the hot cooktop. The insulation of the cord could get damaged.
- If the cooktop is built in behind a cabinet door, it should only be operated with the door open. Close the door only when the residual heat indicators have gone out.
- You could burn yourself on a hot cooking zone. Protect your hands when working with a hot appliance - wear oven mitts or use potholders. Make sure the material is not wet or damp. This would increase the transfer of heat to your skin and could cause steam burns.
- Do not let sugar, food containing sugar, plastic or aluminium foil fall on the hot cooktop and melt. They can damage the ceramic surface when they cool. Switch the cooktop off immediately and clean with a glass scraper. Clean the cooktop with a glass ceramic cleaner once it has cooled down.
- Rough cookware can scratch the glass ceramic surface. Use only pots and pans with a smooth bottom.
- Salt, sugar, and grains of sand or dirt (e.g. from fresh vegetables) between the cookware and the cooktop can cause scratches. Keep cooktop and cookware clean.
- Even light objects such as a salt shaker can cause cracks and chips if they fall on the glass ceramic surface. Do not drop anything on the glass ceramic surface.
- Hot objects on the sensor areas or indicators can damage the electronics underneath. Never place hot pots or pans on the sensor areas or indicators.
- Do not heat oils and fats for longer than one minute, and never use the power booster.
- Metal objects stored in a drawer under the cooktop can become hot when the cooktop is in heavy use over a longer period of time. Do not store metal objects in a drawer under the cooktop!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **For users who wear a pacemaker:** When the cooktop is in use it is surrounded by an electromagnetic field. It is unlikely that this will affect a pacemaker. However, if in doubt consult the manufacturer of the pacemaker or your doctor.
- Objects affected by electromagnetic fields, for instance credit cards, CDs and calculators, should be kept away from the cooktop when it is on.
- Because induction heating works so quickly, the temperature of the cookware bottom can quickly reach the ignition point of oils and fats. Never leave the cooktop unattended during use!
- The cooktop is equipped with a cooling fan. If there is a drawer below the installed appliance, you will need to ensure there is enough space to allow for ventilation. Do not use the drawer to store sharp or small objects or paper. They could pass through or be sucked into the vents in the housing and damage the fan blades or otherwise interfere with cooling.

induction cooking

Advantages of induction cooking

When cooking with induction, heat is generated directly in the base of the pan. This provides many benefits for you:

- Time saving when boiling and frying. Cookware is heated directly.
- Less energy is consumed.
- Easy cleaning and maintenance. Spilled food does not burn onto the cooktop so quickly.
- Controlled supply of heat and increased safety. The burner reacts immediately to any power change, so heating can be dosed precisely. Heating is interrupted when you remove the cookware from the burner even if the burner is still switched on.

Cookware

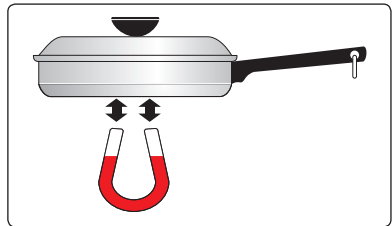
Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet.

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. If the base of the cookware it's not completely ferromagnetic, only the area that is magnetizable will get hot. Thus it can happen that the heat is not distributed evenly.

To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.



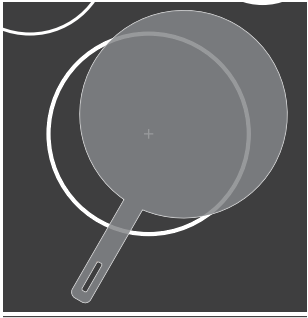
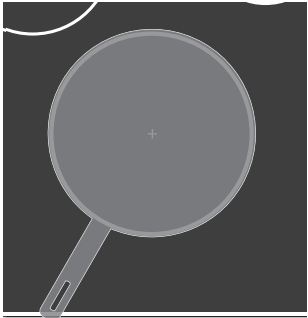
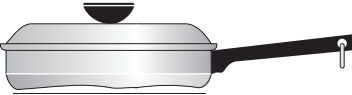

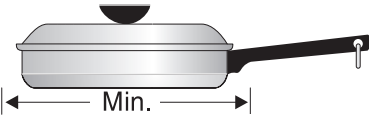
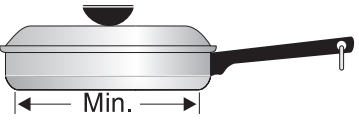




Unsuitable cookware

Do not ever use adapter plates for induction or cookware made of:

- Traditional stainless steel
- Glass
- Clay
- Copper
- Aluminum

induction cooking

Correct cookware positioning

INCORRECT	CORRECT
 <p data-bbox="106 646 554 710">Cookware not centered on Cooking Zone surface.</p>	 <p data-bbox="554 646 1013 710">Cookware centered correctly on Cooking Zone surface.</p>
 <p data-bbox="106 845 554 885">Curved or warped pan bottoms or sides.</p>	 <p data-bbox="554 845 1013 885">Flat pan bottom & straight sides.</p>
 <p data-bbox="106 1013 554 1109">Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone.</p>	 <p data-bbox="554 1013 1013 1109">Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone.</p>
 <p data-bbox="106 1244 554 1316">Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.</p>	 <p data-bbox="554 1244 1013 1316">Pan rests completely on the Cooktop surface.</p>
 <p data-bbox="106 1428 554 1457">Heavy handle tilts pan.</p>	 <p data-bbox="554 1428 1013 1457">Pan is properly balanced.</p>

induction cooking

Examples of cooking applications

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

HEAT SETTING		SUITABLE FOR	COOKING TIME
off	0 - off	-	-
low heat level	1	Keeping food warm	as required
	1-2	Melting	5-25 mins.
		Solidifying	10-40 mins.
	Melt program	Melting. Automatically sets the temperature at 70°C/158°F	as required
	2-3	Simmering	25-50 mins.
	Simmer program	Simmering. Automatically sets the temperature at 94°C/201,2°F	as required
medium heat level	3-4	Steaming and braising	20-45 mins.
	4-5	Boiling small amounts	
high heat level	6-7	Gentle frying	
	7-8	Heavy frying	
maximum heat level	9	Boiling, searing, deep frying	
	Power boost program	Quick boiling (suitable for large quantities of liquids)	automatic switch off to heat level 9 after 10 mins



Tips

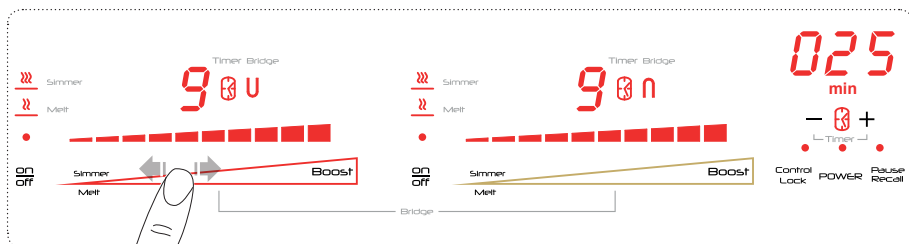
- The cookware must be placed centrally on the cooking zone.
- Place cookware on the cooking zone before it is switched on.
- If possible, always place a lid on the cookware.

using the cooktop

Control panel sensor keys

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.
















Sensor key	Function
POWER	Power - press to switch on the appliance
Control Lock	Control Lock - press to activate "Control lock" function
Pause/Recall	Pause/Recall - press to activate "Pause" or "Recall" function
ON/OFF	On-off - press to switch on a cooking zone
Boost	Power Boost - press to activate "Power boost" function
Simmer/Melt	Melt/Simmer - press to activate "Melt" or "Simmer" program
Bridge	Bridge - press simultaneously to activate "Bridge" function
- 0 + Timer	Timer - press + and/or - to activate and set a cooking zone "Timer", or to set an "Egg timer/Reminder"
Slider bar	Slider bar - Slide left or right to set the heat level of a cooking zone

WARNING! Risk of burns from heat emitted.

Lengthy cooking on higher settings with larger cookware on the front cooking zones can heat the sensor fields. Take care when touching sensor fields.

using the cooktop

Display symbols and leds

Display	Description
•	active function led - indicates that the corresponding function/zone is active
	timer/egg timer led - cooking zone timer active / egg timer active
	bridge led - indicates that the bridge function is active
	melt led - indicates that the “melt” program is active (the cooking zone heat level is set at 70°/158°F)
	simmer led - indicates that the “simmer” program is active (the cooking zone heat level is set at 94°C/201,2°F)
	no timer setting made
	the cooking zone is on and ready to be set
	active cooking zone heat level
	Timer display
	pot detection - cookware is unsuitable, too small or no cookware has been placed on the cooking zone
	residual heat - indicates that the cooking zone is still hot. Warning!
	power boost function is activated
	automatic warm-up function is activated
 + digit	error - malfunction has occurred. (Refer to “troubleshooting” chapter)

WARNING! RISK OF BURNS FROM RESIDUAL HEAT



Residual heat indicator

After being switched off, the cooking zones need some time to cool down.

Look at the residual heat indicator.

Tips: Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

The induction cooking zones create the heat required for cooking directly in the base of the cookware. The glass ceramic is merely heated by the residual heat of the cookware. The cooling fan switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

using the cooktop

Switching the appliance on

Press the **Power key** to switch the appliance on. All the displays relative to the cooking zones switch on in the standby position "0". The control unit remains active for 10 seconds. If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically.

Switching the appliance off

To turn off the appliance entirely hold down the **power key**.


Switching the cooking zones on

Switch on the appliance then switch on the desired cooking zone by pressing the corresponding **on-off key**. Adjust the heat setting using the sidebar within 10 seconds. The heat level of each single cooking zone can be set in 9 different positions and will be shown in the corresponding cooking zone display with a number ranging from "1" to "9". Slide right on the sidebar to increase the heat level, slide left to decrease it.

Switching the cooking zones off

To switch a cooking zone off press the corresponding **on-off key**.

Pot detection

Each induction cooking zone has a pot detection minimum limit, which varies according to the material of the cookware being used. For this reason, you should choose the cooking zone which is most suitable for the diameter of the cookware you are going to use. If the symbol  appears on the cooking zone display, it means that:

- The cookware used is not suitable for induction cooking.
- The cookware diameter is smaller than the one allowed by the hob.
- No cookware is on the cooking zone.

For more details about this feature refer to chapter "induction cooking".

Residual heat

If the temperature of the cooking zone is still high (**over 50°C/122°F**) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol "**H**" (residual heat). The symbol will stay on even when the appliance is switched off and will only switch off when the burn risk is no longer present.

Timer

This function allows you to set an acoustic reminder for each cooking zone "100" (1 minute) to "1.59" (1 hour and 59 minutes). Switch on a cooking zone and slide on the sidebar to adjust the heat level. To activate the timer press simultaneously the **[+]** and **[-]** **keys** on the timer area until the clock symbol lights up beside the cooking zone display, then set the

using the cooktop

desired time using the **[+]** and **[-]** **keys** within 6 seconds. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The time countdown will be shown on the timer display.

When time elapses, the display will show a flashing “000” and an acoustic signal will be heard. Press the **[+]** or **[-]** **key** on the timer area to stop the signals.

To disable the timer of a cooking zone press repeatedly and simultaneously the **[+]** and **[-]** **keys** on the timer area until the clock symbol lights up beside the display of the desired cooking zone, then bring the timer value back to “000” by using the **[-]** **key**. Wait for 5 seconds for the automatic confirmation. The clock symbol beside the cooking zone display goes off.

Pause

When at least one cooking zone is operating it is possible to momentarily pause the appliance switching off the cooking zones.

To enable this function press the **Pause/recall key**. The relative led lights up and all the cooking zone displays show the symbol “||”. Previously programmed timers will be stopped.

The pause can last for maximum **10 minutes**. If this status is not terminated within this time the appliance switches off.

To disable the Pause function press the **Pause/recall key** and slide right on the sidebar within 10 seconds.

Recall

When the appliance has been switched off by mistake it is possible to quickly recall the previously active settings by pressing the **Power key** within 6 seconds, then pressing the **Pause/recall key** within another 6 seconds. If the recall function is available the relative led will be flashing when the appliance is switched on again.

Control lock

Controls can be locked in order to prevent any risk of unintentional changes to the settings (children, cleaning operations, etc.). To activate this function press the **Control Lock key**. The relative led will light up. The function remains active when the appliance is switched off and on again.

To disable the Control Lock function simply press the **Control Lock key**. The relative led will go off.

Child safety lock

This function serves the purpose of preventing children from switching on the appliance even accidentally or intentionally.

The Child safety lock can only be activated with all the cooking zones off.

To activate this function press simultaneously the **Control lock key** and the **Pause/Recall key**, then again the Control Lock key. The symbol “L” will

using the cooktop

appear on all displays to confirm your selection and the relative led will light up. When the Child safety lock is enabled you can switch the appliance off. The Child safety lock is still enabled when the appliance is switched on again.

To unlock the appliance permanently, press simultaneously the **Control lock key** and the **Pause/Recall key**, then again the **Pause/Recall key**. In this case the Child safety lock won't be enabled when the appliance is switched on again.

To unlock the appliance temporarily press simultaneously the **Control lock key** and the **Pause/Recall key**. In this case the Child safety lock will still be active each time the appliance is switched on again.

Special programs: Melt, Simmer, Power Boost, Automatic warm-up

The cooktop has three special programs that have already been set to perform special cooking operations.

- **Melt**

The “**Melt**” program sets the heat temperature of the selected cooking zone at **70°C/158°F** to melt chocolate, butter or the like. To activate this program press the slidebar in correspondence of the symbol “Melt-Simmer”.

- **Simmer**

The “**Simmer**” program sets the heat temperature of the selected cooking zone at **94°C/201,2°F** to bring to a boil slowly preparing sauces or soups and stews. To activate this program press the slidebar in correspondence of

using the cooktop

the symbol “Melt-Simmer”, then press again and hold on until the Simmer symbol lights up besides the cooking zone display.

•Power Boost

This program further reduces the cooking time of a certain cooking zone, by bringing the temperature to the maximum heat level for **10 minutes**.

At the end of this timeframe, the cooking zone heat level will automatically go back to level “9”. The use of this function is recommended for heating large quantities of liquids (e.g. water to cook pasta) or food in a very short time.

To activate this program, switch on your cooking zone and slide right on the slidebar until you reach level “9” then press the Power boost key. An acoustic signal will be heard, and the “P” symbol will be shown on the cooking zone display.

•Automatic warm-up

All cooking zones are equipped with an automatic warm up function. This feature sets the cooking zone to the highest heat level for a certain period of time and then automatically switches back to the cooking setting that was originally set.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.

To activate the warm up function on a cooking zone place your finger on the slidebar at the desired heat level and hold the position until the symbol “A”, alternating with the selected heat level, appears on the cooking area display.

Safety switch

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given heat level. In case of hot surface the residual heat symbol “H” is displayed.

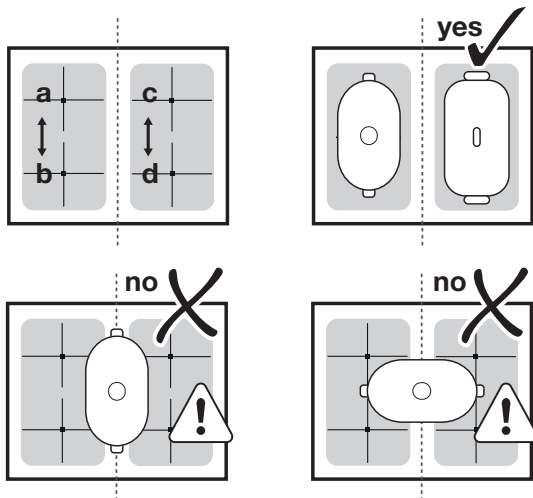
HEAT LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

using the cooktop

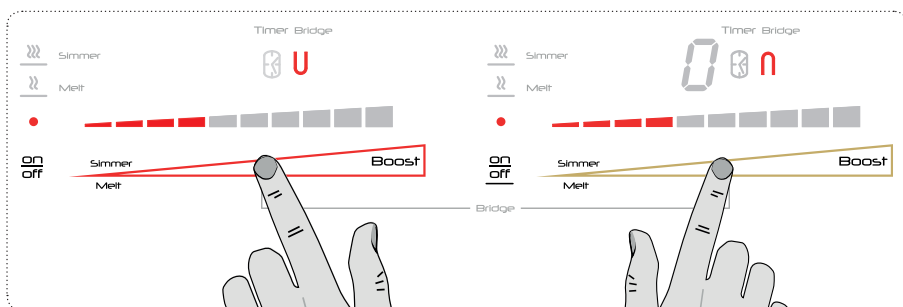
Bridge (Flexible cooking zones)

This function allows you to combine a front cooking zone to the respective rear cooking zone to create one large zone as shown below.

Pay attention in placing the cookware in the correct position on the cooking zones.



To activate the Bridge function between the two adjacent cooking zones (a+b, c+d) switch on one cooking zone then press simultaneously the sidebar in correspondence of the two bridge symbols (see image below).



The bridge luminous symbol will appear on the side of the two cooking zones display indicating that the function is active.

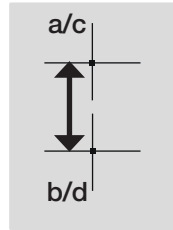
The heat level setting is only enabled by the front cooking zone slider and sensor keys. The function remains active when the cooking zone is switched off and on again. To disable the Bridge function press simultaneously the sidebar in correspondence of the two bridge symbols.

using the cooktop

Power management

All cooking zones are connected to one phase (see the illustration). The phase has a maximum electricity loading of 3900 W/240V (see **“Technical specifications” paragraph below**).

The function divides the heat level between cooking zones and activates when the total electricity loading of the cooking zones exceeds 3900 W. The function decreases the heat level to the other cooking zones. The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.






Technical Specifications

product dimensions 24"x20½" (609,6x520,7 mm)

Cooking zone	Cooking zone dimensions		Minimum pot dimensions			Output (watt)		
	inches	centimeters	inches	centimeters		208 V	240V	
a, b, c, d	8"x7"	20x18	5"	Ø 14,5	normal booster	1900 3350	2200 3900	
a+b / c+d	8"x14½"	20x37	9"x5"	23x14,5	normal booster	1900 3350	2200 3900	
type of hob: built-in heating technology: induction						total	6700	7800

troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to “electrical connection” chapter.
	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
	it's been more than 10 seconds from the switching on of the appliance.	Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds .
	You touched 2 or more sensor keys at the same time.	Touch only one sensor key.
	Pause function operates.	Refer to “Using the cooktop” chapter.
The hob deactivates.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	You put something on the sensor key ON-OFF.	Remove the object from the sensor key.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot contact an Authorised Service Centre.
Automatic Warm Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to “Using the cooktop” chapter.
The sensor keys become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on.	The Child Lock function operates.	Refer to “Using the cooktop” chapter.
 comes on.	Water or cooking utensils above the control panel.	Remove the objects from the control panel.

troubleshooting

E comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Induction Cooking" chapter.
	The dimension of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Induction Cooking" chapter.
	The cookware does not cover the cooking zone.	Cover the cooking zone fully.
E and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If comes on again, contact an Authorised Service Centre.
E2 comes on.	The induction coils are overheated.	Allow the appliance to cool down.
E21 comes on.	The appliance is overheated. The cooling fan might be blocked.	Allow the appliance to cool down. Check if objects block the cooling fan. If comes on again, contact an Authorised Service Centre.
E31 comes on.	Incorrect configuration.	data New configuration needed. Contact an Authorised Service Centre.
E47 comes on.	None or faulty communication between control panel and induction coils.	Ensure that connection cable is plugged on correctly and functional.
U400 comes on.	Control Panel is wrongly connected.	Connect to correct mains voltage.
E22 , E20 , E36 , E5 , E6 or E9 comes on.	An internal component of the appliance needs replacing.	Contact an Authorised Service Centre.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate.

cleaning and care

Important information

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents.
- Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

Cleaning the cooktop

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the cooktop. Put the **special scraper** on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.



- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the cooktop with a **moist cloth** and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the cooktop dry with a soft cloth.



protecting the environment

Disposal of the packing material

The cardboard box and packing materials protect the appliance during shipping. They have been designed to be biodegradable and recyclable.

Ensure that any plastic wrappings, bags, etc. are disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation!

Disposal of your old appliance

- Old electrical and electronic appliances often still contain valuable materials. However, they also contain harmful substances that were essential for the proper functioning and safe use of the equipment. Handling these materials improperly or disposing of them in your household waste can be harmful to your health and the environment. Therefore, please **do not dispose of your old appliance with regular household waste**.
- Old appliances may contain materials that can be recycled. Please contact your local recycling authority about the possibility of recycling these materials.
- Please be sure that your old appliance does not pose a danger to children while being stored for disposal.

Energy-saving advice

- Always place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the element. If not, energy may be wasted. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

installation

Installing the cooktop

1. Create the cut-out on the worktop (see chapter “Worktop cut-out”).

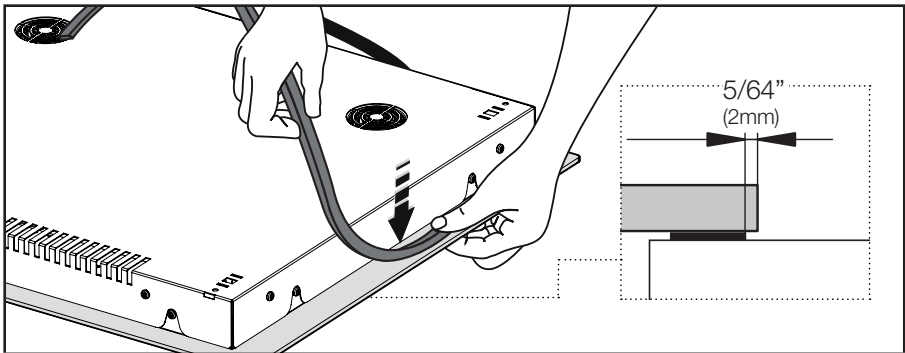
CAUTION!



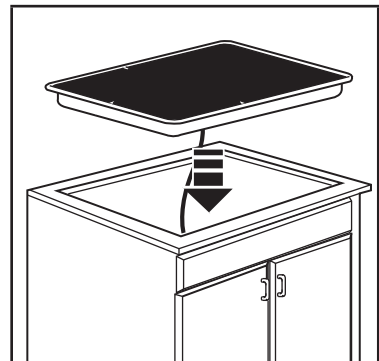
Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install cooktop.
Failure to do so can result in back or other injury.

2. Using 2 or more people, place the cooktop upside down on a covered surface and predispose sealing material along the whole perimeter of the cooktop.

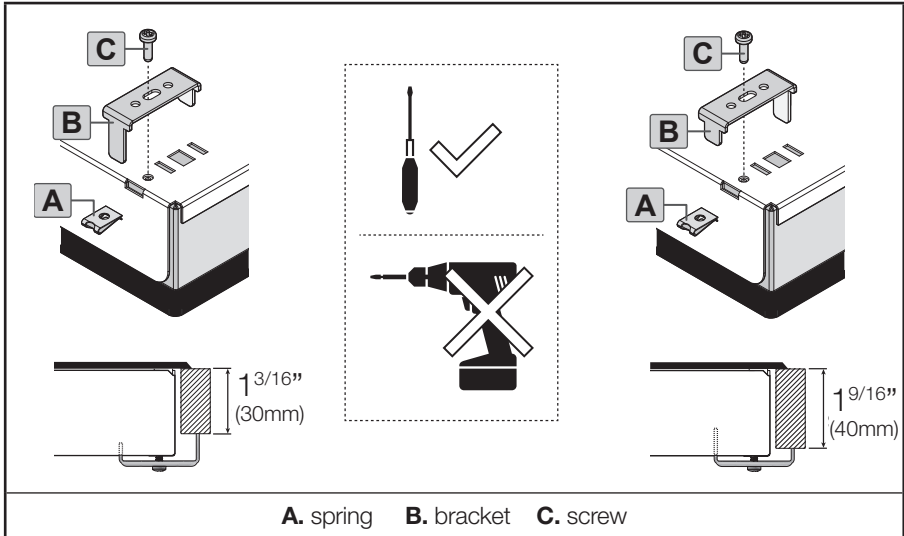


3. Place the cooktop centrally in the cut-out and feed the mains connection cable down through the cut-out. When doing this, make sure that the seal under the cooktop sits flush with the worktop on all sides. This is important to ensure an effective seal all round. **Do not use sealant (e.g. silicone).** If the seal does not meet the worktop correctly on the corners the corner radius can be carefully scribed to suit.



installation

4. Lock the cooktop into place with the 4 brackets provided, keeping in mind the width of the surface.



5. Make electrical connection following the specifications given in this manual **(see chapter “Electrical connection”)**
6. Connect the cooktop to the mains.
7. Check that the cooktop works.

installation

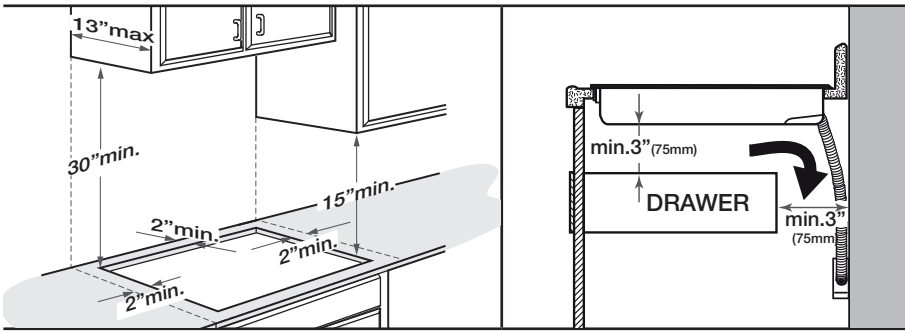
Positioning

Choose the best possible position for your appliance.

NOT ALLOWED	NOT RECOMMENDED	RECOMMENDED
		

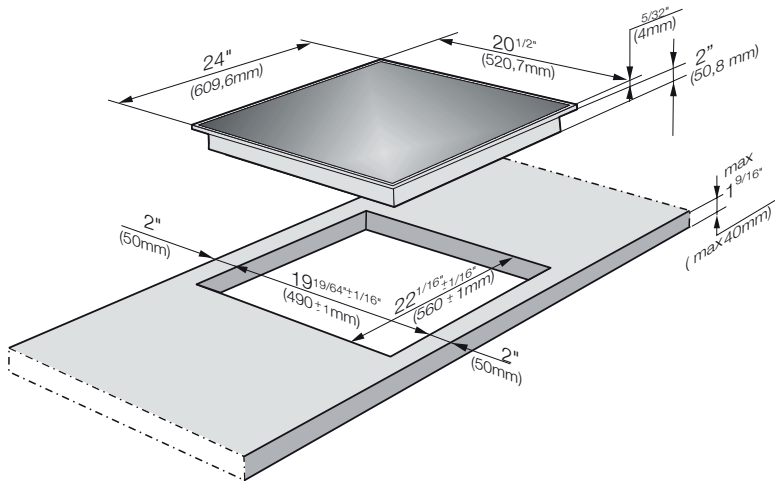
Ventilation

Remember to maintain the minimum safety distances to allow proper ventilation.



Worktop cut-out

Make the worktop cut-out according to the dimensions below.



installation

Electrical safety instructions

- All electrical work should be carried out by a suitably qualified and competent person, in strict accordance with current local and national safety regulations. Installation, repairs and other work by unqualified persons could be dangerous.
The manufacturer cannot be held liable for unauthorised work.
- A damaged cable must be replaced by a suitably qualified electrician with a special connection cable of the same type of the one originally provided with the cooktop.
- Ensure power is not supplied to the appliance until after installation or repair work has been carried out. The appliance must only be operated when built-in. This is to ensure that all electrical parts are shielded. Live parts must not be exposed.
- Do not connect the appliance to the mains electricity supply by an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance.
- Connection should be made via a suitable isolator which complies with national and local safety regulations, and the On/Off switch should be easily accessible after the appliance has been built in. If the switch is not accessible after installation (depending on country) an additional means of disconnection must be provided for all poles.
- For extra safety it is advisable to protect the appliance with a residual current device (RCD). Please contact a qualified electrician for advice.
When switched off there must be an all-pole contact gap of at least 3 mm in the isolator switch (including switch, fuses and relays).

WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED

The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when continuity is complete between it and an effective earthing system, which complies with current local and national safety regulations.

It is most important that this basic safety requirement is present and regularly tested and, where there is any doubt, the electrical wiring in the home should be inspected by a qualified electrician.

The manufacturer cannot be held liable for the consequences of an inadequate earthing system such as an electric shock.

The manufacturer cannot be held liable for damage which is the direct or indirect result of incorrect installation or connection.

installation

WARNING!



Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.

Use 12 gauge copper wire.

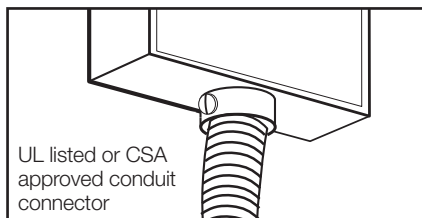
Electrically ground cooktop.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Electrical Connection

The cooktop is equipped with a flexible metal conduit encasing 3 wires ready for connection to a grounded power supply.

1. Disconnect power.
2. Remove junction box cover if it is present.
3. Connect the flexible cable conduit from the cooktop to the junction box using a UL listed or CSA approved conduit connector.
4. Tighten screws on conduit connector if present.
5. See next page to complete installation for your type of electrical connection.



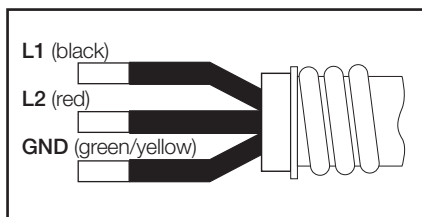
208/240 V, 60 Hz, 32 A fuse rating

Black wire: connect to L1 (hot)

Red wire: connect to L2 (hot)

Green/Yellow wire: connect to GND (ground)

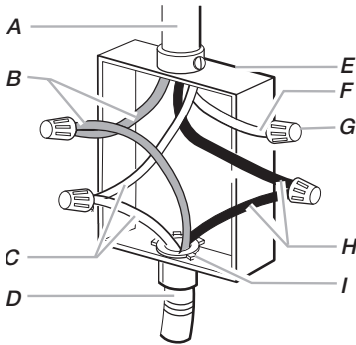
A dedicated line and junction box should be used to connect the cooktop to a 32 A circuit.



installation

4-Wire Cable from Home Power Supply

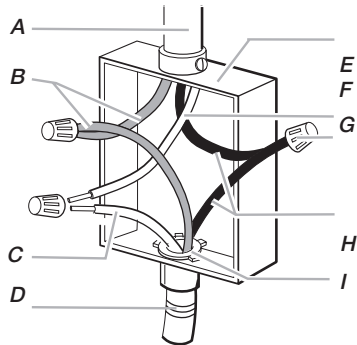
IMPORTANT: Use the 4-wire cable from home power supply in the U.S.A. where local codes do not allow grounding through neutral, New Branch circuit installations (1996 NEC), mobile homes and recreational vehicles, new construction, and in Canada.



- A.** Cable from home power supply
- B.** Red wires
- C.** Green (or bare) ground wire from cooktop
- D.** 3-wire cable (from cooktop)
- E.** Junction box

3-Wire Cable from Home Power Supply - U.S.A. Only

IMPORTANT: Use the 3-wire cable from home power supply where local codes permit a 3-wire connection.



- F.** White wire (from home power supply)
- G.** UL listed wire connector
- H.** Black wires
- I.** UL listed or CSA approved conduit connector with wire bushing

1. Connect the 2 red wires (B) together using a UL listed wire connector.
2. Connect the green (or bare) ground wire (C) from the cooktop cable to the green (or bare) ground wire (in the junction box) using a UL listed wire connector.
3. Put a UL listed wire connector on the end of the white wire (F).
NOTE: Do not connect the green (or bare) ground wire to the neutral (white) wire in the junction box.
4. Connect the 2 black wires (H) together using a UL listed wire connector.
5. Install junction box cover.

1. Connect the 2 red wires (B) together using a UL listed wire connector.
2. Connect the green (or bare) cooktop cable wire (C) to the white (neutral) wire (F) in the junction box using a UL listed wire connector.
3. Connect the 2 black wires (H) together using a UL listed wire connector.
4. Install junction box cover.

[FR] Manuel d'installation et d'utilisation

Cher Client,

Félicitations pour votre achat.

Veillez lire attentivement les instructions d'installation et le mode d'emploi avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois.

Ces instructions contiennent des renseignements importants concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Elles vous aideront à assurer votre sécurité et à prévenir tout dommage à la table de cuisson.

Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages causés en raison du non-respect des présentes instructions.

Conservez les instructions en lieu sûr et remettez-les au prochain propriétaire de l'appareil, s'il y a lieu.

TABLE DE MATIÈRES

PT 1 - Mode d'emploi			
consignes de sécurité	28	Sécurité enfants	39
Utilisation recommandée	28	Programmes spéciaux: Melt, Simmer, Power Boost, Réchauffage Automatique	39
Les enfants et la table de cuisson	28	Extinction de sécurité	40
Sécurité technique	29	Bridge (Zones de cuisson flexibles)	41
Utilisation appropriée	30	Gestion de la puissance	42
la cuisson par induction	32	Spécifications techniques	42
Avantages de la cuisson par induction	32	résolution de problèmes	43
Ustensiles de cuisson	32	nettoyage et entretien	45
Le bon positionnement des casseroles	33	Informations importantes	45
Exemples de cuisson	34	Informations générales	45
description de la table de cuisson	35	Nettoyage de la table	45
Panneau de commande	35	protection de l'environnement	46
Affichages et voyants	36	Nos emballages	46
utilisation de la table de cuisson	37	Votre ancien appareil	46
Allumage de l'appareil	37	Conseils d'économie l'énergie	46
Extinction de l'appareil	37	PT 2 - Instructions pour l'installation	
Allumage des zones de cuisson	37	installation	47
Extinction des zones de cuisson	37	Installation de la table de cuisson	47
Détection de récipient	37	Positionnement	49
Chaleur résiduelle	37	Ventilation	49
Minuterie	37	Encastrement de la table de cuisson	49
Egg-Timer/Rappel	38	Consignes de sécurité électrique	50
Pause	38	Connexion électrique	51
Rappel	39		
Verrouillage de sécurité	39		

consignes de sécurité

AVERTISSEMENT !

**LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS
AVANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON !
CET APPAREIL EST PRÉVU POUR LA CUISSON
RÉSIDENTIEL SEULEMENT.**

Utilisation recommandée

- Cette table de cuisson est destinée à un usage domestique et à des utilisations similaires.
- Utilisez la table de cuisson pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Cette table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée à l'extérieur.
- Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée dans les installations mobiles comme les bateaux.
- Les personnes qui, en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'un manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser cet appareil de façon sécuritaire doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.

Les enfants et la table de cuisson

- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la table de cuisson sans surveillance.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser la table de cuisson sans surveillance seulement si le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué de façon à ce qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent comprendre et reconnaître les dangers éventuels d'une utilisation inadéquate.
- Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil si ce dernier est encore chaud car ils pourraient se brûler.
- **Risque de suffocation !** Les enfants pourraient s'envelopper dans les emballages (p. ex. le papier) ou encore en recouvrir leur tête pendant qu'ils jouent et ainsi suffoquer. Gardez les emballages hors de la portée des enfants.
- **Risque de brûlure !** Ne laissez pas d'objet qui pourrait susciter l'intérêt d'un enfant sur ou derrière la table de cuisson. Un enfant pourrait vouloir grimper sur la table de cuisson.
- **Risque de brûlure et d'ébouillantage !** Orientez toujours les poignées des

consignes de sécurité

poêlons et des casseroles vers l'intérieur, de manière à ce qu'elles ne dépassent pas de la table de cuisson, car les enfants pourraient les attraper.

- Utilisez la «sécurité enfants» pour empêcher les enfants d'allumer la table de cuisson. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, activez le «verrouillage de sécurité» pour éviter que les enfants ne modifient les paramètres sélectionnés. **(Consultez la section «utilisation de la table de cuisson».)**

Sécurité technique

- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien autorisé par le fabricant. Il peut être dangereux pour l'utilisateur de l'appareil de confier ces travaux à des personnes non qualifiées. Le fabricant décline toute responsabilité pour ces dommages.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez la table de cuisson après son installation.
- Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous qu'elle n'est pas endommagée. Une table de cuisson endommagée présente des risques. N'utilisez pas la table de cuisson si elle est endommagée.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson correspondent à celles du système d'alimentation électrique de la résidence. Ces caractéristiques doivent concorder afin d'éviter toute détérioration de la table de cuisson. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- La sécurité électrique de cette table de cuisson ne peut être garantie que si celle-ci est raccordée à un système de mise à la terre conforme à la réglementation en vigueur. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de votre résidence par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, le fabricant ne répond pas des dommages (p.ex. choc électrique) causés par un conducteur de protection coupé ou même absent.
- N'ouvrez jamais le boîtier de la table de cuisson. Il est dangereux de toucher aux branchements électriques ou de modifier l'installation électrique ou mécanique de l'appareil. Cela peut également nuire au fonctionnement de la table de cuisson.
- Avant de procéder à l'installation ou d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation, il faut couper l'alimentation électrique de la table de cuisson. Pour ce faire:
 - basculez le disjoncteur correspondant,
 - dévissez complètement le fusible correspondant,
 - débranchez la fiche de la prise de courant (s'il y a lieu). Tirez sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation.
- Seules des pièces de rechange d'origine permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine uniquement.

consignes de sécurité

- Il n'est pas sécuritaire d'utiliser plusieurs prises de courant ou des rallonges (risque d'incendie). N'utilisez pas ce type de dispositif pour brancher la table de cuisson à la source d'alimentation électrique.
- **Attention, risque de choc électrique !** Si vous découvrez des ébréchures, des égratignures ou des bris de quelque sorte que ce soit sur la table de cuisson, éteignez-la immédiatement et cessez de l'utiliser. Débranchez-la de la source d'alimentation électrique.

Utilisation appropriée

- **ATTENTION:** L'appareil et ses composants deviennent très chauds lors l'utilisation. Faites attention et ne touchez pas aux éléments chauds.
- **ATTENTION:** Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Éteignez la table de cuisson et utilisez un couvercle ou un linge à vaisselle humide pour étouffer les flammes.
- **ATTENTION:** L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.
- **ATTENTION:** Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors son fonctionnement. Le contenu d'un récipient qui dessèche par ébullition et qui surchauffe peut endommager la vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- **Danger d'incendie:** N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement !
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être déposés sur la surface de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.
- Si la table de cuisson est allumée, si elle a été mise en marche accidentellement ou s'il y a de la chaleur résiduelle, les objets métalliques situés sur l'appareil peuvent chauffer. D'autres objets peuvent fondre ou prendre feu. Les couvercles humides peuvent rester collés à la table de cuisson par un effet de succion. Ne rangez pas d'articles sur la table de cuisson. Éteignez toujours les zones de cuisson après leur utilisation.
- Les aérosols, les liquides ou les matières inflammables peuvent s'enflammer s'ils sont chauffés. S'il y a un tiroir sous l'appareil, n'y entreposez pas de matières inflammables. S'il y a un plateau à ustensiles dans le tiroir sous la table de cuisson, il doit être thermorésistant.
- Les flammes peuvent mettre le feu dans les filtres à graisses de la hotte de ventilation. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte de ventilation.
- Ne chauffez jamais une casserole à vide, à moins d'une autorisation expresse

consignes de sécurité

du fabricant.

- N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer des boîtes de conserve scellées, p.ex. en fer-blanc. L'augmentation de la pression pourrait faire éclater les boîtes de conserve. Danger de brûlures.
- Si vous utilisez un petit appareil (p. ex. un batteur à main) à proximité de la table de cuisson, assurez-vous que le cordon électrique n'entre pas en contact avec la table de cuisson. L'enveloppe isolante du cordon d'alimentation pourrait être endommagée.
- Lorsque vous utilisez la table de cuisson, protégez vos mains à l'aide de gants de cuisine ou utilisez des poignées.
- Le sel, le sucre et les grains de sable ou la saleté (provenant des légumes frais, par exemple) peuvent produire des égratignures.
- Les récipients rugueux peuvent égratigner la surface en vitrocéramique. N'utilisez que des poêlons et des casseroles à fond lisse.
- Même un objet léger, comme une salière, peut fissurer la céramique s'il tombe sur la surface en vitrocéramique et en enlever un éclat.
- Des objets chauds placés sur les zones des touches ou les voyants peuvent endommager les composantes électroniques qui se trouvent en dessous. Ne placez jamais de casseroles ou de poêlons chauds sur les zones des touches ou les voyants.
- Les articles métalliques entreposés dans le tiroir sous la table de cuisson peuvent devenir chauds lorsque l'appareil est utilisé de façon intensive pendant une longue période.
- La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- **Pour les utilisateurs ayant un stimulateur cardiaque:** Un champ magnétique se forme à proximité de l'appareil lorsque celui-ci est allumé. Il est peu probable que cela ait une incidence sur un stimulateur cardiaque. Toutefois, en cas de doute, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque.
- Gardez les objets qui sont sensibles au champ magnétique, tels que les cartes de crédit, les disques compacts et les calculatrices, loin de la table de cuisson lorsque celle-ci est allumée.
- Le processus de chauffage par induction est très rapide. La température du fond du récipient peut donc très vite atteindre le point d'inflammation des huiles ou des graisses. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est allumée.
- La table de cuisson est dotée d'un ventilateur. S'il y a un tiroir sous l'appareil, vous devez vous assurer que l'espace est suffisant pour permettre la ventilation. N'utilisez pas le tiroir pour entreposer des objets tranchants, de petits objets ou du papier. Ils pourraient passer par la grille de ventilation (ou y être aspirés) jusqu'au meuble d'encastrement et endommager les lames du ventilateur ou gêner le refroidissement.

la cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

Lors de la cuisson par induction, la chaleur est directement générée dans le fond de casserole. Cela présente de nombreux avantages:

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage. Les récipients sont chauffés directement.
- Réduction de la consommation d'énergie.
- Entretien et nettoyage faciles. Les aliments qui débordent brûlent moins facilement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer réagit immédiatement à chaque changement de puissance. La chaleur peut ainsi être dosée avec exactitude. Le foyer cesse immédiatement de chauffer lorsque vous retirez l'ustensile de cuisson du foyer, même s'il est encore allumé.

Ustensiles de cuisson

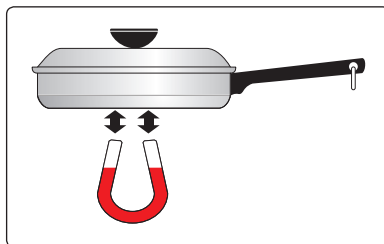
Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques composés des matériaux suivants sont adaptés aux foyers à induction:

- acier émaillé
- fonte
- casseroles adaptées pour l'induction, en acier inoxydable.

Pour savoir si un ustensile est adapté pour l'induction, vérifiez si le fond de la casserole ou de la poêle peut attirer un aimant.

Il existe d'autres ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Si le fond du récipient n'est pas entièrement ferromagnétique, seule la surface magnétisable chauffera. Dans ce cas, il se peut que la chaleur ne soit pas répartie uniformément.

Si le fond de l'ustensile est constitué entre autres d'aluminium, ses propriétés ferromagnétiques seront réduites. Il se peut que ce récipient ne chauffe pas correctement ou qu'il ne soit pas reconnu. Pour obtenir de bons résultats de cuisson, nous vous recommandons de faire correspondre le diamètre de la surface ferromagnétique de l'ustensile de cuisson avec la taille du foyer. Si une casserole ou une poêle n'est pas reconnue sur son foyer, tentez de la placer sur un foyer de diamètre inférieur.




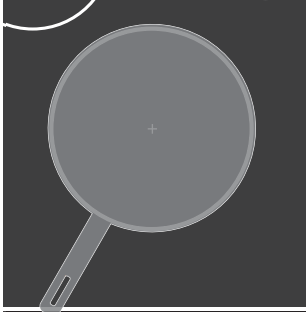
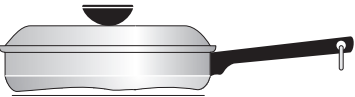

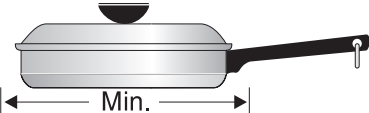
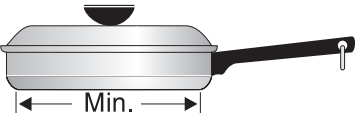


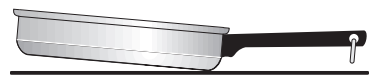

Ustensile de cuisson non adapté

N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en:

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

la cuisson par induction

Le bon positionnement des casseroles

PAS CORRECTE	CORRECTE
 <p data-bbox="109 647 546 699">La casserole n'est pas au centre de la surface de la zone de cuisson</p>	 <p data-bbox="573 647 1010 699">La casserole se trouve au centre de la surface de la zone de cuisson</p>
 <p data-bbox="109 845 546 871">Casserole ayant un fond courbé ou déformé</p>	 <p data-bbox="573 845 866 871">Casserole ayant un fond plat</p>
 <p data-bbox="109 1046 546 1098">La casserole ne correspond pas à la dimension minimale de cette zone de cuisson</p>	 <p data-bbox="573 1046 1010 1098">La casserole correspond ou dépasse la dimension minimale de cette zone de cuisson</p>
 <p data-bbox="109 1248 546 1327">Le fond de la casserole pose sur le cadre de la table de cuisson ou ne pose pas correctement sur la surface de la table de cuisson</p>	 <p data-bbox="573 1248 1010 1299">Le fond de la casserole pose correctement sur la surface de la table de cuisson</p>
 <p data-bbox="109 1455 546 1506">Le manche est trop lourd et penche la casserole</p>	 <p data-bbox="573 1455 976 1481">La casserole est parfaitement équilibrée</p>

la cuisson par induction

Exemples de cuisson

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE DE LA CHALEUR	APPROPRIÉ POUR	TEMPS DE CUISSON	
off	0 - off	-	
niveau de chaleur bas	1	Maintenir au chaud les plats	le temps nécessaire
	1-2	Fondre	5-25 min.
		Solidifier	10-40 min.
	Programme Melt	Fondre. Règle automatique la température à 70°C/158°F	le temps nécessaire
	2-3	Cuire à feu doux	25-50 min.
niveau de chaleur moyen	Programme Simmer	Cuire à feu doux. Règle automatiquement la température à 94°C/201,2°F	le temps nécessaire
	3-4	Cuire à la vapeur et braiser	20-45 min.
niveau de chaleur élevé	4-5	Bouillir petites quantités	
	6-7	Frيره à basse température	
niveau de chaleur maximum	7-8	Frيره à haute température	
	9	Bouillir, rissoler, frيره en abondante huile	
	Programme Power boost	Bouillir rapidement (approprié pour grandes quantités de liquides)	passé automatiquement au niveau de chaleur 9 après 10 min.



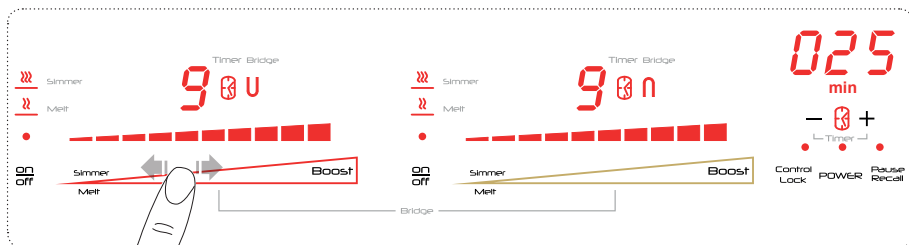
Conseils

- Positionnez les récipients au centre de la zone de cuisson.
- Positionnez les récipients sur la zone de cuisson avant son allumage.
- Utilisez toujours un couvercle sur les récipients.

description de la table de cuisson

Panneau de commande

Cet appareil utilise un système de programmation électronique « Touch Control ». Pour activer les fonctions, il suffit de toucher les touches tactiles correspondantes. Des indications sur les displays et des signaux sonores accompagnent chaque réponse. Touchez les touches par le haut sans les couvrir.
















Touche	Fonction
POWER	Power - allume/éteint l'appareil
Control Lock	Control Lock - active/désactive la fonction « Verrouillage de sécurité »
Pause Recall	Pause/Recall - active/désactive les fonctions Pause et Rappel (voir chapitre « Utilisation de la table de cuisson »)
ON OFF	On-off - active/désactive la zone de cuisson
Boost	Power Boost – appuyez pour activer la fonction « Power Boost »
Simmer Melt	Melt/Simmer – appuyez pour activer le programme « Melt » (Fondre) ou « Simmer » (cuisson à feu doux)
Bridge	Left/Right bridge - press simultaneously to activate Left or Right Bridge
- 0 + Timer	Timer – appuyez sur [+] et/ou [-] pour activer et régler la minuterie d'une zone de cuisson ou pour régler la fonction «Egg-Timer/Rappel»
Simmer Melt Slider	Slider – glissez votre doigt vers la droite ou la gauche pour régler la température de la zone de cuisson

ATTENTION ! DANGER DE BRÛLURES

Des cuissons longues en utilisant des grandes casseroles peuvent surchauffer le panneau de commande. Faites attention lorsque vous touchez aux touches.

description de la table de cuisson

Affichages et voyants

Affichage	Description
•	Voyant fonction active - Indique que la zone de cuisson et/ou la fonction est active
	Voyant Timer/Egg-Timer - indique que la minuterie de la zone de cuisson est active/l'Egg-Timer est actif.
	Voyant Bridge - indique que la fonction « Bridge » est active.
	Voyant Melt - indique que le programme « Melt » est actif (le niveau de la chaleur de la zone de cuisson est réglé à 70°/158°F).
	Voyant Simmer - indique que le programme « Simmer » est actif (le niveau de la chaleur de la zone de cuisson est réglé à 94°C/201,2°F).
	Minuterie pas sélectionnée
	La zone de cuisson est active, réglez la puissance dans les 10 secondes
	Niveau de puissance de la zone de cuisson
	Affichage de la minuterie
	Détection des récipients - des récipients non compatibles, trop petits ou même aucun récipient n'est positionné sur la zone de cuisson.
	Chaleur résiduelle - Indique que la zone de cuisson est encore chaude. Attention!
	La fonction Power Boost est active.
	Réchauffage automatique - La fonction est active
 + digit	error – une erreur de fonctionnement s'est produite (veuillez consulter le chapitre « Résolution des problèmes »).

ATTENTION ! DANGER DE BRÛLURES**Voyant chaleur résiduelle**

Après avoir éteint l'appareil, la zone de cuisson se refroidit après quelques minutes; faites attention au voyant de la chaleur résiduelle.

Conseil: Utilisez la chaleur résiduelle pour fondre ou maintenir au chaud les plats. Les zones de cuisson à induction produisent la chaleur nécessaire pour cuire directement sur le fond de vos casseroles et poêlons. La vitrocéramique se chauffe simplement par la chaleur résiduelle des récipients. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint selon la température de l'électronique.

utilisation de la table de cuisson

Allumage de l'appareil

Appuyez sur la «touche Power» pour allumer l'appareil. Tous les affichages correspondants aux zones de cuisson s'allument en position stand-by "0".

Le panneau de commande reste actif pendant 10 secondes. Si dans ce laps de temps aucun réglage n'est effectué pour aucune zone de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

Extinction de l'appareil

Pour éteindre l'appareil, gardez appuyée la touche Power.


Allumage des zones de cuisson

Allumez l'appareil et puis sélectionnez la zone de cuisson souhaitée par la «touche On-Off». Réglez, dans les 10 secondes, le niveau de puissance de la zone de cuisson par la «touche Slider». La puissance de chaque zone est réglable en 9 différents niveaux. L'affichage correspondant indique la puissance de « 1 » à « 9 ». Glissez votre doigt sur le Slider vers la droite pour augmenter la puissance, vers la gauche pour la diminuer.

Extinction des zones de cuisson

Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez sur la «touche On-Off» correspondante.

Détection de récipient

Chaque zone à induction a un délai minimum de détection de récipient qui varie selon le matériel du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient. Si l'affichage de la zone de cuisson indique le symbole «», cela veut dire que:

- Le récipient utilisé n'est pas approprié pour la cuisson à induction.
- Le diamètre du récipient utilisé est plus petit de celui permis par l'appareil.
- Aucun récipient n'est positionné sur la zone de cuisson.

Pour toute information supplémentaire, faire référence au chapitre «la cuisson par induction».

Chaleur résiduelle

Si après l'extinction la température de la zone de cuisson est encore très chaude (au-dessus de **50°C/122°F**), l'affichage indique le symbole « **H** » (chaleur résiduelle). Le symbole reste actif même après l'extinction de l'appareil et s'éteint seulement lorsqu'il n'y a plus de danger de brûlure.

Minuterie

Cette fonction permet d'établir un rappel acoustique pour chaque zone de cuisson **100 (1 minute) à 1.59 (1 heure et 59 minutes)**. Sélectionnez

utilisation de la table de cuisson

une zone de cuisson et faites glisser votre doigt sur le Slider pour régler la température.

Pour activer la minuterie, appuyez simultanément sur les touches [+] et [-] de la minuterie jusqu'à ce que le symbole « horloge » s'allume à côté de l'affichage de la zone de cuisson. Dans les 6 secondes appuyez sur les touches [+] et [-] de la minuterie pour régler la durée souhaitée. Après 5 secondes l'affichage de la minuterie indique le compte à rebours.

Une fois le temps écoulé, l'affichage indique "000" clignotant et émet un signal sonore. Appuyez sur les touches [+] et [-] de la minuterie pour éteindre les signaux. Pour désactiver la minuterie d'une zone de cuisson, appuyez plusieurs fois simultanément sur les touches [+] et [-] jusqu'à ce que le symbole « horloge » s'allume à côté de l'affichage correspondant. Appuyez sur la touche [-] jusqu'à ce que l'affichage indique "000". Attendez 5 secondes pour la confirmation automatique. Le symbole « horloge » à côté de l'affichage de la zone de cuisson s'éteint.

Pause

Lorsqu'au moins l'une des zones de cuisson est active, il est possible de mettre en pause l'appareil en arrêtant momentanément la cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la « touche Pause/Recall ». Le voyant correspondant s'allume et l'affichage de toutes les zones de cuisson indique le symbole « II ». Toutes les minuteries actives s'interrompent. La durée de la pause est de maximum **10 minutes**, après cette durée l'appareil s'éteint. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la « touche Pause/Recall » et, dans les 10 secondes, glissez votre doigt sur le « Slider » vers la droite.

Rappel

Lorsque l'appareil s'éteint par inadvertance, il est possible de rappeler les fonctions préalablement activées sur les zones de cuisson en appuyant dans les 6 secondes la « touche Power » et puis, dans les 6 secondes, la « touche Pause/Recall ». Si la fonction "Rappel" est disponible, le voyant correspondant clignote après le rallumage de la table de cuisson.

Verrouillage de sécurité

Il est possible de verrouiller les commandes du panneau de commande pour éviter toute modification accidentelle aux réglages (opérations de nettoyage, enfants, etc.). Pour activer cette fonction, appuyez sur la « touche Control Lock ». Le voyant correspondant s'allume. Lorsque cette fonction est active, il est tout de même possible d'éteindre et d'allumer l'appareil. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la « touche Control Lock ». Le voyant correspondant s'éteint.

utilisation de la table de cuisson

Sécurité enfants

Cette fonction vise à ce que les enfants n'allument pas l'appareil, par inadvertance ou intentionnellement, et peut être activée seulement si toutes les zones de cuisson sont éteintes.

Pour activer la fonction "Sécurité enfants", appuyez simultanément sur la «touche Control Lock» et la «touche Pause/Recall», puis de nouveau sur la touche «touche Control Lock». Tous les affichages indiquent le symbole « L » pour confirmer votre sélection et le voyant correspondant s'allume. La fonction "Sécurité enfants" reste active après l'extinction et au rallumage de l'appareil.

Pour désactiver de façon permanente la fonction "Sécurité enfants", appuyez simultanément sur la touche Verrouillage des commandes et la «touche Pause/Recall», puis de nouveau sur la «touche Pause/Recall». Au prochain allumage de l'appareil, la fonction n'est plus active.

Pour désactiver de façon provisoire la fonction "Sécurité enfants", appuyez simultanément la «touche Control Lock» et la «touche Pause/Recall». Ainsi, la fonction reste active à chaque allumage de l'appareil.

Programmes spéciaux: Melt, Simmer, Power Boost, Réchauffage Automatique

La table de cuisson est équipée de quatre programmes spéciaux, déjà programmés en usine, pour des cuissons spéciales.

• Melt

Le programme "Melt" règle la puissance de la zone de cuisson sélectionnée à

utilisation de la table de cuisson

70°C/158°F pour fondre le chocolat, le beurre ou d'autres aliments similaires.

Pour activer ce programme, appuyez sur le «Slider» en correspondance du symbole « Melt-Simmer ».

- **Simmer**

Le programme «Simmer» règle la puissance de la zone de cuisson sélectionnée à **94°C/201,2°F** pour porter lentement à ébullition les sauces, les soupes et les daubes. Pour activer ce programme, appuyez sur le «Slider» en correspondance du symbole « Melt-Simmer », puis appuyez de nouveau jusqu'à ce que le symbole « Simmer » s'allume à côté de l'affichage de la zone de cuisson.

- **Power Boost**

Ce programme réduit davantage le temps de cuisson d'une zone de cuisson en réglant la température au niveau de puissance maximum pendant **10 minutes**. Une fois le temps écoulé, la puissance de la zone de cuisson passe automatiquement au niveau « 9 ».

L'utilisation de cette fonction est indiquée pour réchauffer en peu de temps des grandes quantités de liquides (p.ex. de l'eau pour cuire les pâtes) ou d'autres plats.

Pour activer cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson et faites glisser votre doigt sur le «Slider» vers la droite jusqu'au niveau « 9 », puis appuyez la « touche Power Boost ». L'affichage de la zone de cuisson indique le symbole « **P** » et émet un signal sonore.

- **Réchauffage automatique**

Toutes les zones sont pourvues d'une fonction de réchauffage automatique. En activant cette fonction, la zone de cuisson est réglée au niveau maximum pendant un intervalle de temps, après lequel il retourne automatiquement au niveau préalablement réglée. La durée du réchauffage dépend du niveau sélectionné. Pour activer cette fonction sur une zone de cuisson, utilisez le «Slider» et sélectionnez la puissance en gardant la position jusqu'à ce que l'affichage indique le symbole « **A** » en alternance avec le niveau de puissance sélectionné.

Extinction de sécurité

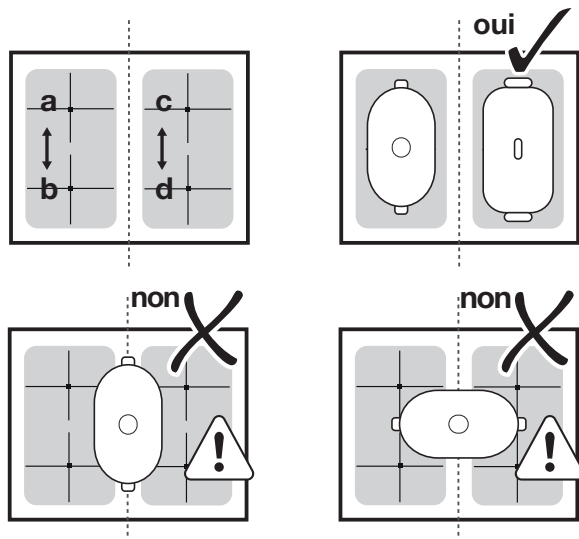
L'appareil est pourvu d'un dispositif de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson en fonctionnement une fois le temps limite écoulé à la puissance sélectionnée. Dans ce cas, l'affichage correspondant la zone de cuisson indique la chaleur résiduelle par le symbole « **H** ».

PUISSANCE	TEMPS LIMITE DE FONCTIONNEMENT (heures)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

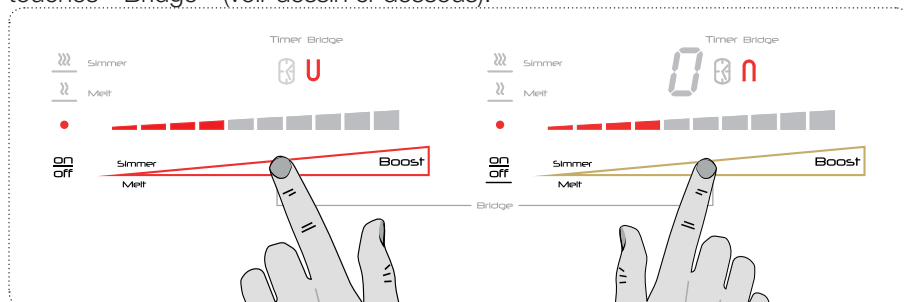
utilisation de la table de cuisson

Bridge (Zones de cuisson flexibles)

Cette fonction permet de combiner la zone de cuisson de devant avec celle de derrière pour créer une zone de cuisson plus grande, comme indiqué dans la figure ci-dessous. Faites attention à bien positionner les récipients sur les zones de cuisson.



Pour activer la fonction « Bridge » entre les deux zones de cuisson, allumez une zone de cuisson et appuyez à la fois le « Slider » en correspondance des deux touches « Bridge » (voir dessin ci-dessous).

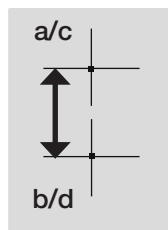


Le voyant de la fonction « Bridge » s'allume à côté de l'affichage des deux zones de cuisson en indiquant que la fonction est active. Le réglage de la puissance peut être réglé par le « Slider » et les touches tactiles. La fonction reste active même après l'extinction de la zone de cuisson. Pour désactiver la fonction « Bridge », appuyez à la fois le « Slider » en correspondance des deux touches « Bridge ».

utilisation de la table de cuisson

Gestion de la puissance

Toutes les zones de puissance sont en phase (voir le dessin). La tension maximale de la phase est de 3900W/240V (voir section « Spécifications techniques »). La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson et s'active lorsque la puissance totale des zones de cuisson dépasse 3900W. La fonction réduit la puissance des autres zones de cuisson. L'affichage de la puissance des zones dont la puissance a été réduit change entre deux niveaux.





Spécifications techniques









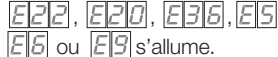
dimensions du produit 24"x20½" (609,6x520,7 mm)

Zone de cuisson	Dimension de la zone de cuisson		Dimension minimale du pot		Output (watt)			
	pouche	centimètres	pouche	centimètres		208 V	240V	
a, b, c, d	8"x7"	20x18	5"	Ø 14,5	normal booster	1900 3350	2200 3900	
a+b / c+d	8"x14½"	20x37	9"x5"	23x14,5	normal booster	1900 3350	2200 3900	
type de cuisson: encastrable technologie de réchauffement: induction						total	6700	7800

résolution de problèmes

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le chapitre “Branchement électrique” .
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Il y a eu plus de 10 secondes depuis l'alimentation de la table de cuisson.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes .
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction 'Pause' est activée.	Reportez-vous au chapitre «utilisation de la table de cuisson» .
Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.	
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ON-OFF.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
La fonction 'Réchauffage automatique' de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.
Le niveau de cuisson change.	La fonction 'Gestion de la puissance' est activée.	Reportez-vous au chapitre «utilisation de la table de cuisson» .
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
 s'allume.	La fonction 'Extinction de sécurité' est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume.	La fonction 'Sécurité enfants' est activée.	Reportez-vous au chapitre «utilisation de la table de cuisson» .

résolution de problèmes

 s'allume.	De l'eau ou d'autres objets se trouvent sur le panneau de commande.	Enlevez les objets du panneau de commande.
 s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson. Reportez-vous au section “Détection de récipient” .
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre «la cuisson par induction» .
	La dimension du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre «la cuisson par induction» .
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la zone de cuisson.	Recouvrez complètement la zone de cuisson.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.
 s'allume.	Les serpentins à induction sont surchauffés.	Laissez refroidir l'appareil.
 s'allume.	L'appareil est surchauffé. Le ventilateur de refroidissement peut être bloqué.	Laissez refroidir l'appareil. Vérifiez si aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Contactez le Centre d'Assistance Technique autorisé si le problème persiste.
 s'allume.	Configuration des données erronée.	Une nouvelle configuration est nécessaire. Contactez le Centre d'Assistance Technique autorisé.
 s'allume.	Interface absente ou dysfonctionnelle entre le panneau de commande et les serpentins à induction.	Assurez-vous que le câble de connexion est bien connecté et qu'il fonctionne bien.
 s'allume.	Le panneau de commande n'est pas connecté correctement.	Vérifiez si la tension du réseau est compatible.
 s'allume.	Un composant de l'appareil doit être remplacé.	Contactez le Centre d'Assistance Technique autorisé.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un Centre d'Assistance Technique autorisé.

nettoyage et entretien

Informations importantes

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

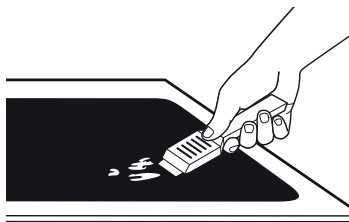
Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement:** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre.

Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le **racloir spécial** incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.



- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi:** traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante.

Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un **chiffon humide** et d'un détergent non-abrasif. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.



protection de l'environnement

Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Votre ancien appareil

- La plupart du temps, les anciens appareils électriques et électroniques contiennent encore des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. En déposant ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou en les manipulant de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. **N'éliminez donc en aucun cas votre ancien appareil avec les ordures ménagères.**
- Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, déposez votre ancien appareil dans un point de collecte ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.
- Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Conseils d'économie l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utilisez des récipients avec une base épaisse et plate. Les fonds irréguliers font augmenter la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observez: En général, le fabricant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisissez des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec le minimum d'eau. Cela économise de l'énergie. Dans le cas des légumes, les vitamines et minéraux sont préservés.
- Abaissez à temps le niveau de cuisson.

installation

Installation de la table de cuisson

1. Réalisez l'encastrement dans le plan de travail (**voir chapitre « Encastrement dans le plan de travail »**).

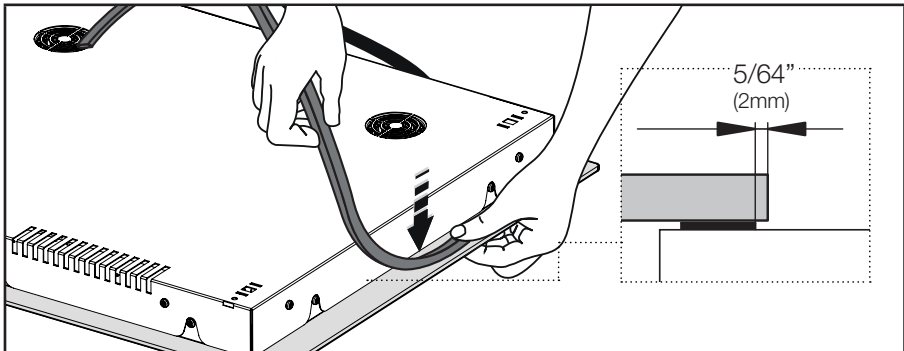
ATTENTION !



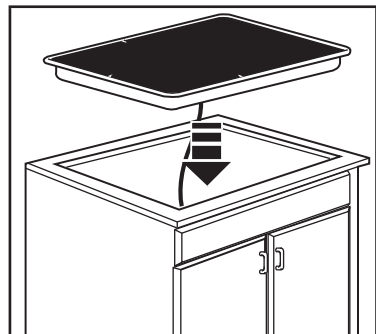
Poids excessif

Il faut deux ou plus personnes pour positionner et installer la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident au dos.

2. Avec l'aide de 2 personnes, placez la table de cuisson à l'envers sur une surface et appliquez le produit d'étanchéité autour de la table de cuisson.

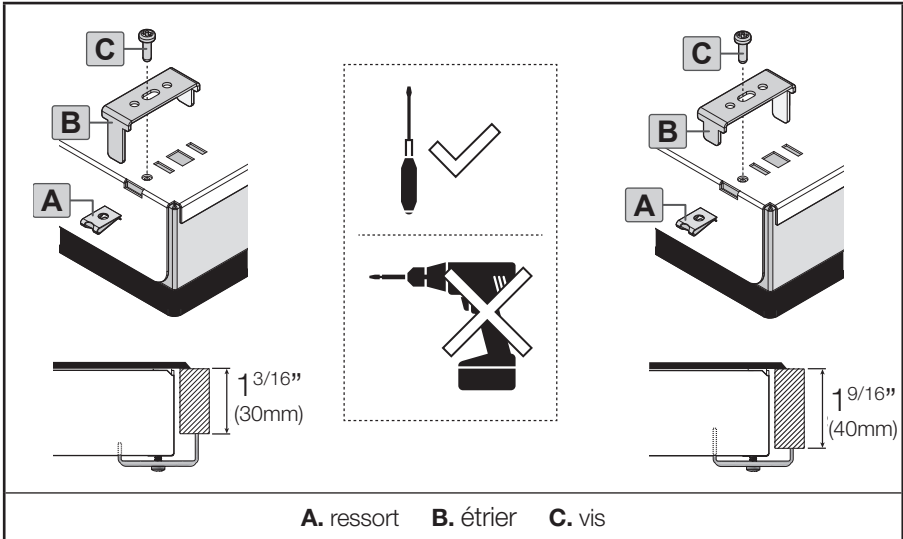


3. Placez la table de cuisson au milieu de l'encastrement en faisant attention à passer le cordon électrique. Assurez-vous que la garniture au-dessous de la table de cuisson coïncide avec le plan de travail de chaque côté afin d'assurer une tenue efficace. **N'utilisez pas une colle pour sceller (p.ex. de la silicone).**



installation

4. Fixez l'appareil sur le plan de travail avec les 4 étriers fournis en tenant compte de l'épaisseur du plan.



5. Effectuez le branchement électrique selon les spécifications indiquées dans ce manuel (**voir chapitre « Branchement électrique »**).
6. Branchez la table de cuisson au réseau électrique.
7. Vérifiez le bon fonctionnement de la table de cuisson.

installation

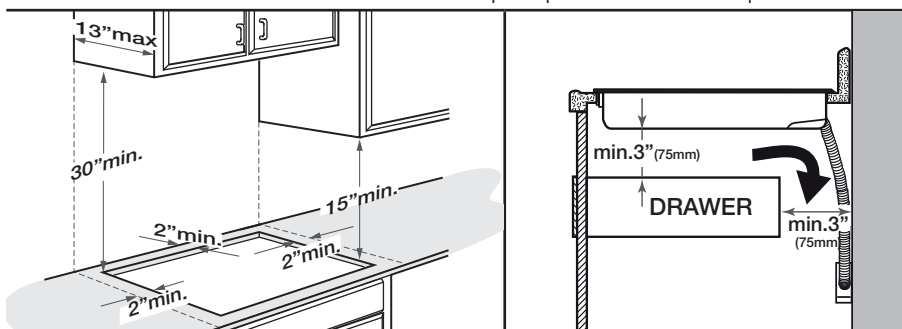
Positionnement

Choisissez la meilleure place pour votre appareil.

NOT ALLOWED	NOT RECOMMENDED	RECOMMENDED
		

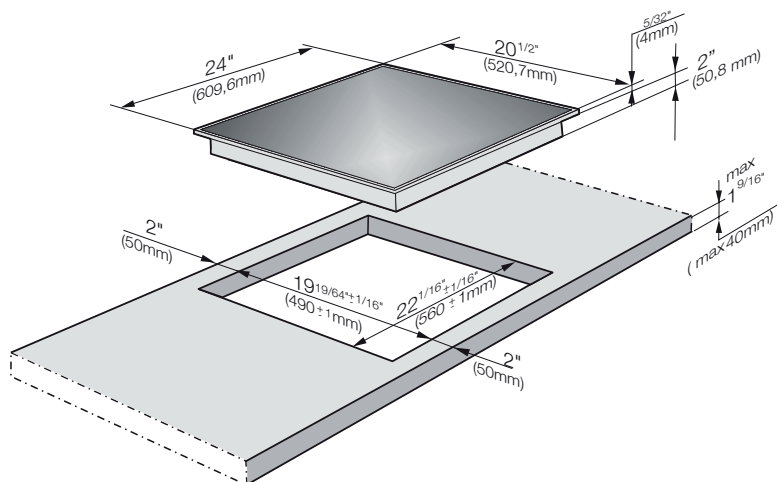
Ventilation

Maintenez les distances de sécurité minimales pour permettre une adéquate ventilation.



Encastrement de la table de cuisson

Réalisez l'encastrement de la table de cuisson selon les dimensions indiquées ci-dessous.



installation

Consignes de sécurité électrique

- Tous les travaux électriques doivent être effectués par une personne qualifiée et compétente, conformément aux réglementations nationales en vigueur en matière de sécurité. L'installation et toute réparation ou tout travail effectué par un personnel non qualifié peuvent être dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour les conséquences découlant de travaux non autorisés.
- Le câble endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié par un câble de connexion du même type que l'original fourni avec la table de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché au réseau électrique avant l'achèvement de l'installation ou lors d'éventuels entretiens. Utilisez l'appareil seulement après son encastrement afin d'assurer que tous ses composants électriques sont protégés. Les composants en tension ne doivent pas être exposés.
- Ne branchez jamais l'appareil au réseau électrique avec des rallonges du moment que ceux-ci n'assurent pas la sécurité nécessaire de l'appareil.
- Le branchement électrique doit prévoir un sectionneur conforme aux normes locales et nationales. La touche On/Off doit être facilement accessible après l'encastrement de l'appareil. Si l'interrupteur n'est pas accessible après son installation (selon le pays), il faut installer un dispositif supplémentaire de déconnexion pour tous les pôles.
- Pour plus de sécurité, veuillez brancher votre appareil à un interrupteur différentiel (RCD). Contactez un électricien qualifié pour tout renseignement supplémentaire. Lorsqu'éteint, l'ouverture des contacts de l'interrupteur entre chaque pôle doit être de 3 mm minimum (y compris l'interrupteur, les fusibles et le relais).

ATTENTION ! LA MISE À LA TERRE EST REQUISE PAR LA LOI

La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, comme le stipulent les normes de sécurité électrique en vigueur. Assurez-vous que ce dispositif de sécurité est bien installé et régulièrement contrôlé; en cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage direct ou indirect découlant d'une mauvaise installation ou mauvais branchement.

installation

AVERTISSEMENT!



Risque de choc électrique

Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

Utiliser du fil en cuivre de calibre 8.

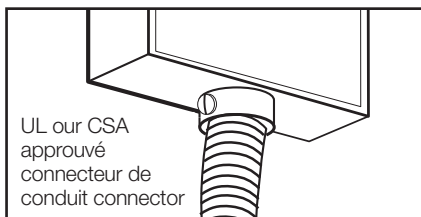
Relier la table de cuisson à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Connexion électrique

La table de cuisson est équipée d'un conduit métallique flexible enrobant 3 fils prêt à être raccordé à une prise de courant mise à la terre.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Le cas échéant, enlever le couvercle du boîtier de connexion.
3. Avec le connecteur de conduit (homologation UL ou CSA), connecter le conduit de câble flexible de la table de cuisson au boîtier de connexion.
4. Serrer les vis du connecteur de conduit, le cas échéant.
5. Voir page suivante pour terminer l'installation correspondant à votre type de raccordement électrique.



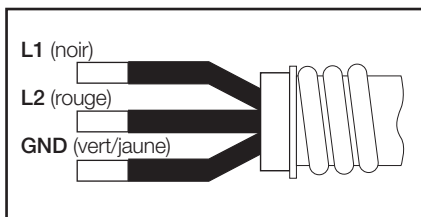
208/240 V, 60 Hz, 16 A de capacité de fusible.

Fil noir: branché à L1 (sous tension)

Fil rouge: branché à L2 (sous tension)

Fil vert/jaune: branché à GND (mise à la terre)

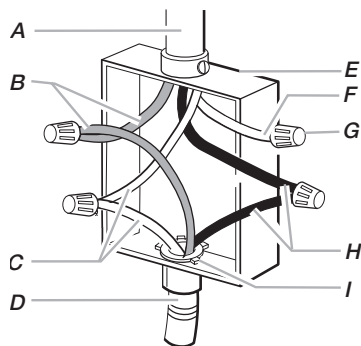
La plaque de cuisson devrait avoir sa propre ligne électrique branchée à sa boîte de jonction sur un circuit de 16 ampères.



installation

Câble à 4 conducteurs depuis le point de distribution du domicile

IMPORTANT: Utiliser le câble à 4 conducteurs provenant du point de distribution du domicile aux États-Unis lorsque les codes ne permettent pas la mise à la terre par l'intermédiaire du conducteur neutre, en cas de nouvelle installation avec alimentation par un circuit secondaire (1996 NEC), dans les résidences mobiles et les véhicules récréatifs, dans les nouvelles constructions, et au Canada.

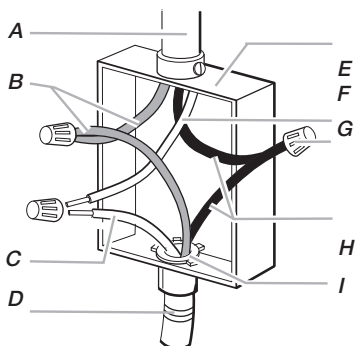


- A.** Câble depuis le point de distribution du domicile
- B.** Conducteurs rouges
- C.** Conducteurs verts (ou nus) de liaison à la terre
- D.** Câble à 3 conducteurs depuis la table de cuisson
- E.** Boîtier de connexion

1. Connecter ensemble les 2 conducteurs rouges (B) avec un connecteur de fils (homologation UL).
2. Connecter le conducteur vert (ou nu) de liaison à la terre (C) du câble de la table de cuisson au conducteur vert (ou nu)

Câble à 3 conducteurs depuis le point de distribution du domicile - É.-U. seulement

IMPORTANT: Utiliser le câble à 3 conducteurs depuis le point de distribution du domicile lorsque les codes locaux autorisent un tel raccordement.



- F.** Conducteur blanc (depuis le point de distribution du domicile)
- G.** Connecteur de fils (homologation UL)
- H.** Conducteurs noirs
- I.** Connecteur de conduit (homologation UL ou CSA) avec passe-fils

1. Connecter ensemble les 2 conducteurs rouges (B) avec un connecteur de fils (homologation UL).
2. Connecter le conducteur vert ou nu de la table de cuisson (C) au conducteur blanc (neutre) (F) dans le boîtier de

installation

de liaison à la terre dans le boîtier de connexion - utiliser un connecteur de fils (homologation UL).

3. Placer un connecteur de fils (homologation UL) à l'extrémité du conducteur blanc (F).

REMARQUE: Ne pas connecter le conducteur vert (ou nu) de liaison à la terre au conducteur neutre (blanc) dans le boîtier de connexion.

4. Connecter ensemble les 2 conducteurs noirs (H) avec un connecteur de fils (homologation UL).
5. Installer le couvercle du boîtier de connexion.

connexion avec un connecteur de fils (homologation UL).

3. Connecter ensemble les 2 conducteurs noirs (H) avec un connecteur de fils (homologation UL).

4. Installer le couvercle du boîtier de connexion.

[ES] Manual de instalación y uso

Estimado Cliente,

felicitaciones por su compra.

Esta Placa vitrocerámica respeta todas las reglas y las leyes aplicables en materia de seguridad. Sin embargo, el uso inapropiado puede causar lesiones personales o daños materiales. Por favor lea atentamente las instrucciones para la instalación y uso antes de usar la Placa vitrocerámica por primera vez.

Las instrucciones contienen informaciones importantes para la instalación, la seguridad, el uso y el mantenimiento. Esto la protegerá de accidentes evitando daños a la Placa vitrocerámica. El productor no se hace responsable por daños causados por no haber respetado las advertencias y las normas de seguridad.

Guardar las instrucciones en un lugar seguro y entregarlas a cualquier futuro propietario.

RESUMEN

PT 1 - Guía para el usuario

instrucciones para la seguridad **55**

Uso previsto	55
Niños	55
Seguridad técnica	56
Uso correcto	57

la cocción por inducción **60**

Ventajas de la cocción por inducción	59
Ollas adecuadas	59
Posición correcta de las ollas	60
Ejemplos de tipos de cocción	62

conocer la placa vitrocerámica **63**

Panel de control	63
Símbolos de la pantalla de visualización y LED	64
Encendido del aparato	65
Apagar el aparato	65
Encender la zona de cocción	65
Apagado de la zona de cocción	65
Detección de Ollas	65
Calor residual	65
Temporizador	66
Reloj de cocina/ Pro memoria	66
Pausa/Volver a la configuración	66
Volver a la configuración	66
Bloque de comandos (Control Lock)	66
Bloque de seguridad niños	66
Programas especiales: Melt (derretir),	

Simmer (hervir), Power boost (aumento de potencia),	
Calentamiento Automático	68
Apagado de seguridad	68
Bridge (Zonas de cocción flexibles)	69
Gestión de la Potencia	70
	70

Especificaciones técnicas **70**

resolución de los problemas **71**

mantenimiento y limpieza **73**

Información importante	73
Información general	73
Limpieza de la placa	73

protección medioambiental **74**

Eliminación del embalaje de transporte	74
Reciclaje de aparatos inservibles	74
Consejos para ahorrar energía	74

PT 2 - Manual de Instalación

instalación **76**

Instalar la placa vitrocerámica	76
Colocación	77
Ventilación	77
Empotramiento de la mesa de trabajo	77
Instrucciones para la seguridad eléctrica	78
	78
Conexión eléctrica	79

¡ATENCIÓN!



**¡LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES
ANTES DE USAR LA PLACA VITROCERÁMICA!
ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO
EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

Uso previsto

- Esta Placa vitrocerámica está destinada exclusivamente para uso doméstico, o similar al doméstico.
- La placa vitrocerámica se tiene que usar siempre dentro de los límites del normal uso doméstico para preparar y mantener calientes los alimentos, y no para un uso profesional. No se admite ningún otro uso.
- La placa vitrocerámica no se puede utilizar en ambientes externos.
- La placa vitrocerámica no se puede utilizar en ambientes móviles, como barcos o naves.
- Las personas que por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o por su inexperiencia o desconocimiento no fueran capaces de utilizar de manera segura la placa vitrocerámica, no tienen que utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona responsable.

Niños

- Los niños que tengan menos de 8 años tienen que estar lejos de la placa vitrocerámica excepto si estuvieran acompañados por un adulto que los controle. Eventualmente, los niños que tengan una edad superior a los 8 años podrían utilizar solos el aparato, si fueran capaces de hacerlo correctamente. Es importante que sepan reconocer los peligros que puedan derivar de una utilización incorrecta.
- Vigilar a los niños que se encuentren cerca de la placa vitrocerámica, no permitir que jueguen con ella.
- Los niños no tienen que limpiar ni realizar mantenimiento a la placa vitrocerámica a menos que no estén vigilados por un adulto.
- La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está en función y el calor persiste por unos minutos hasta después de haberla apagado. Alejar a los niños hasta que el aparato se haya enfriado por completo.
- **¡ Riesgo de asfixia !** Algunos componentes del embalaje (como el nylon o el poliestireno) pueden resultar peligrosos. Manténgalos alejados de los niños y se deshaga de ellos lo antes posible.
- **¡ Riesgo de quemaduras !** Mantenga fuera del alcance de los niños los objetos que puedan llamar su atención, poniéndolos arriba o debajo de la placa vitrocerámica. Estos objetos podrían atraerlos haciéndolos subir sobre el aparato.

instrucciones para la seguridad

- ¡ **Riesgo de quemaduras más o menos graves!** Controle que los niños que se encuentren en casa no puedan arrojar al suelo las ollas o sartenes calientes. Dar vuelta lateralmente las manijas y los mangos de las ollas y sartenes apoyados sobre la superficie de trabajo, de modo que se encuentren sobre la misma.
- Usar los dispositivos de seguridad “Bloque comandos” y “Bloque de Seguridad niños” para que los niños no puedan encender el aparato sin querer o cambiar las funciones. **(v. capítulo “uso de la placa vitrocerámica”)**

Seguridad técnica

- Trabajos de instalación y mantenimiento, así como reparaciones, tienen que ser realizados por personal especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario. El productor declina toda responsabilidad por estos tipos de daños.
- Por razones de seguridad, la placa vitrocerámica tiene que ser usada sólo después de haberla empotrada.
- Antes de iniciar el empotrado controlar si la placa vitrocerámica presenta algunos daños visibles. No poner nunca en función un aparato dañado ya que este puede arriesgar la seguridad.
- Confrontar los datos de conexión (tensión y frecuencia), puestos en la etiqueta, con los de la red eléctrica, antes de conectar la placa vitrocerámica, **(v. Capítulo sobre la conexión eléctrica)**. Estos datos tienen que corresponder absolutamente, de lo contrario la máquina podría sufrir daños. En caso de dudas contacte con un electricista.
- La seguridad eléctrica sólo quedará garantizada si la placa vitrocerámica está conectada con una normal toma prevista de conexión a tierra. Es muy importante que esto se verifique, ya que es fundamental para la seguridad. En caso de dudas, verifique el sistema eléctrico por medio de un electricista calificado. El productor no se hará cargo de ningún daño (ejemplo: descarga eléctrica) que pudiera derivarse de un conductor de protección interrumpido o incluso ausente.
- No abrir nunca la envoltura del aparato. El contacto eventual con partes en baja tensión o el cambio de las estructuras eléctricas o mecánicas pueden causar anomalías en el funcionamiento.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica si se desea realizar trabajos de instalación, mantenimiento o reparación. El aparato se desconecta de la red sólo si:
 - El interruptor principal del sistema está desconectado,
 - Los fusibles del sistema eléctrico están totalmente destornillados,
 - El cable de alimentación está desenchufado de la red eléctrica; para desenchufarlo de la red no tirar el cable, sino agarrar el enchufe.
- Cambiar eventuales piezas en avería o defectuosas con repuestos originales,

instrucciones para la seguridad

sólo usando estos se garantiza el respeto de las normas de seguridad.

- No conectar la placa vitrocerámica a la red eléctrica con cables alargadores o tomas múltiples, porque no se garantiza la necesaria seguridad (ejemplo.: riesgo de sobrecalentamiento).
- **¡ Riesgo de descarga eléctrica !** No poner en marcha o apagar enseguida la placa vitrocerámica si la misma presenta grietas o está dañada. Desconectar el aparato de la red eléctrica.

Uso correcto

- **ATENCIÓN:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes.
- **ATENCIÓN:** La cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Si el aceite o la grasa se incendiaran, no usar NUNCA agua para tratar de apagar el fuego. Sofoque las llamas por ejemplo con una tapa, un trapo de cocina húmedo o algo por el estilo.
- **ATENCIÓN:** La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está en función y queda caliente por un rato hasta después de haberla apagado. El riesgo de quemaduras deja de existir cuando se apagan los indicadores del calor residual.
- **ATENCIÓN:** vigilar el normal proceso de cocción.
Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado. Ollas de las que continuamente se evaporan líquidos pueden provocar daños a la placa vitrocerámica. Grasa y aceite que se calienten demasiado pueden empezar a quemar y provocar un incendio.
- **¡Riesgo de incendio!** No colocar objetos sobre la superficie de cocción!
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no tienen que apoyarse en la superficie de la placa vitrocerámica porque se pueden calentar demasiado.
- ¡Apagar siempre las zonas de cocción después de haberlas usado! Cuando la placa vitrocerámica está encendida si está todavía caliente o si se enciende sin querer, los objetos metálicos se pueden calentar demasiado (riesgo de quemaduras). Otro material apoyado sobre la placa vitrocerámica podría fundirse o incendiarse. Tapas húmedas podrían quedar pegadas a la placa como si fuera una ventosa. Se aconseja, por esto, apagar la zona de cocción después del uso.
- Si debajo de la placa vitrocerámica se encontrara un cajón, no ponga en él objetos inflamables, como por ejemplo aerosoles. La bandeja de cubertería, si existiera, tiene que ser de material resistente al calor.
- No cocine flambeado debajo de la campana extractora. Las llamas pueden llegar hasta la campana e incendiarla.
- No poner nunca a calentar ollas y sartenes vacíos, sino fuera expresamente permitido por el fabricante.

- No poner nunca a calentar recipientes cerrados, por ejemplo de lata, en las zonas de cocción, la sobrepresión generada podría hacer explotar el recipiente. Riesgo de heridas y quemaduras.
- Si en la cercanía de la placa vitrocerámica se usa un aparato eléctrico, por ejemplo: mezcladoras, tenga cuidado en no poner el cable sobre la placa. El aislamiento del cable podría dañarse.
- Trabajando sobre la placa vitrocerámica se aconseja proteger las manos usando manoplas especiales o agarra ollas secas.
- Mantener siempre limpia la placa vitrocerámica. Sal, azúcar y granitos de arena, por ejemplo, procedentes de la limpieza de las verduras, podrían rayarla.
- Usar sólo ollas y sartenes con fondo liso. Ollas y sartenes con fondo rugoso podrían rayar la placa vitrocerámica.
- Atención, no haga caer sobre la superficie de vitrocerámica objetos o vajillas. Otros objetos livianos (como por ejemplo una salera) podrían generar grietas o dañar la placa vitrocerámica.
- No apoyar nunca, sobre la zona de control, ollas o sartenes muy calientes. La electrónica situada debajo de los mandos, podría dañarse.
- Objetos metálicos puestos en un cajón debajo del aparato pueden ponerse incandescentes si este se utiliza por largo tiempo.
- El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- **Advertencia para personas que poseen marcapasos:** Hay que considerar que en las cercanías del aparato en función se genera un campo electromagnético. Es muy rara la posibilidad de que el marcapasos no funcione. Si tiene dudas consulte con el productor del marcapasos o con el propio médico.
- Objetos magnetizables, por ejemplo tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras de bolsillo tienen que mantenerse lejos del aparato en función, porque esto podría comprometer su funcionamiento.
- Debido a la alta velocidad de calentamiento de las placas de inducción, en determinadas circunstancias la temperatura de la base de los recipientes pueden alcanzar en un tiempo mínimo la temperatura de autocombustión de aceites y grasas. ¡Nunca deje la placa de cocción desatendida durante su funcionamiento!
- La placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración. Cuando haya un cajón situado debajo de un aparato montado, deberá haber una distancia suficiente entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato para que se garantice la cantidad de aire suficiente para refrigerar la placa de cocción. Asegúrese de que no haya ningún objeto puntiagudo o papel en el cajón, ya que estos se pueden introducir en la carcasa por las ranuras de ventilación o ser aspirados y dañar el ventilador de refrigeración o afectar a la refrigeración.

la cocción por inducción

Ventajas de la cocción por inducción

Cuando se usa la cocción por inducción el calor se genera directamente en la base de la olla. Por este motivo, presenta varias ventajas:

- Ahorro de tiempo mientras se hierven los alimentos o se fríen, gracias al calor que llega directamente del recipiente.
- Ahorro de energía.
- Resultan más fáciles el cuidado y la limpieza. Los alimentos que se vuelcan no se queman tan rápidamente.
- Control de la temperatura y mayor seguridad. El quemador reacciona inmediatamente al cambio de temperatura; de esta manera la potencia se puede dosificar de forma precisa. La zona de cocción por inducción deja de producir calor si se quita la olla aunque si el quemador todavía está encendido.

Ollas adecuadas

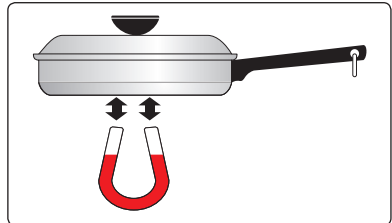
Sólo son adecuados para cocinar por inducción **ollas/recipientes ferromagnéticos** y pueden ser de:

- Acero esmaltado
- De fundición de hierro
- Recipientes/ ollas especiales para la inducción en acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados, verifique que un imán los pueda atraer.

Hay otras ollas especiales para la inducción cuyos fondos no son totalmente ferromagnéticos. Si la base de las ollas no es completamente ferromagnética, se calentará sólo la parte magnetizada, es por eso que puede ocurrir que el calor no se distribuya

de manera uniforme. Para obtener una buena cocción, les aconsejamos utilizar ollas cuya zona ferromagnética tenga el mismo tamaño del quemador.




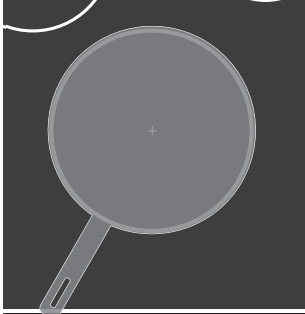
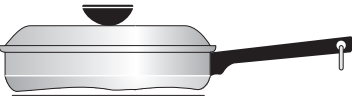
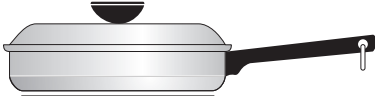
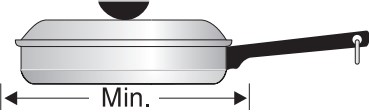
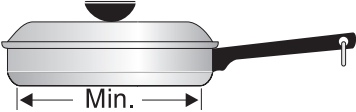
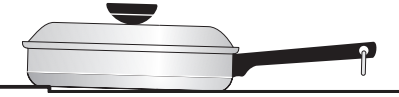
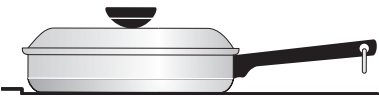


Recipientes no adecuados

No utilizar nunca recipientes adaptador para placas de inducción u ollas hechas de:

- Acero inoxidable normal
- Vidrio
- Barro
- Cobre
- Aluminio

la cocción por inducción

Posición correcta de las ollas

INCORRECTO	CORRECTO
 <p>Olla no centrada en la superficie de la zona de cocción</p>	 <p>Olla correctamente al centro della zona de cocción</p>
 <p>Olla con el fondo curvo deformado</p>	 <p>Olla con el fondo liso</p>
 <p>La olla no tiene el tamaño mínimo solicitado para la zona de cocción</p>	 <p>La olla tiene o excede el tamaño mínimo solicitado para la zona de cocción</p>
 <p>El fondo de la olla apoya sobre el marco della placa o no se apoya completamente sobre la superficie de la placa</p>	 <p>El fondo de la olla apoya completamente sobre la superficie de la placa</p>
 <p>La asa demasiado pesante inclina la olla</p>	 <p>La olla está perfectamente balanceada</p>

la cocción por inducción

Ejemplos de tipos de cocción

La información en la siguiente tabla es sólo de orientación.

AJUSTES DE CALOR	APTO PARA	TIEMPO DE COCCIÓN	
off	0 - off	-	
nivel de calor bajo	1	Mantener la comida caliente lo necesario	
	1-2	Derretir	5-25 min.
		Solidificar	10-40 min.
	Programa Melt (derretimiento)	Derretir. Ajusta automáticamente la temperatura a 70°C/158°F	lo necesario
	2-3	Cuece a fuego lento	25-50 min.
	Programa Simmer (cocción a fuego lento)	Cocción a fuego lento. Se ajusta automáticamente la temperatura a 94°C/201,2°F	lo necesario
nivel de calor medio	3-4	Cocer al vapor y estofar	20-45 min.
	4-5	Hervir pequeñas cantidades	
nivel de calor alto	6-7	Freír a baja temperatura	
	7-8	Freír a alta temperatura	
nivel de calor máximo	9	Hervir, dorar freír en abundante aceite	
	programa Power boost	Hervir más rápidamente (apto para grandes cantidades de líquidos)	desconexión automática del nivel de calor 9 después de 10 min.



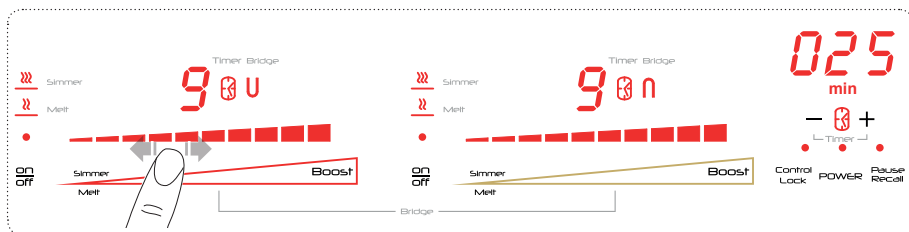
Sugerencias

- Las ollas tienen que colocarse en el centro de la zona de cocción.
- Colocar la olla en la zona de cocción antes de encenderla.
- Poner siempre, si es posible, una tapa sobre la olla.

conocer la placa vidrocerámica

Panel de control

Este aparato usa un sistema de programación electrónico “touch control” en el que las funciones se activan tocando las teclas sensoriales y se confirman con las indicaciones en la pantalla de visualización y con señales acústicas. Tocar las teclas desde arriba sin cubrirlas.

















Tecla de contacto	Función
POWER	Tecla power (encendido). – pulsar para encender el aparato
Control Lock	Control Lock (Bloque de comando) – pulsar para activar la función “Control Lock (Bloque de comando)”
Pause Recall	Pause/Recall (Pausa/Volver a la configuración) – pulsar para activar la función “Pausa” o “volver a la configuración”
on/off	on/off (Encendido/Apagado) – pulsar para encender la zona de cocción
Boost	Power boost (aumento de potencia) – pulsar para activar la función “ Power boost (aumento de potencia)”
Simmer Melt	Melt (derretir)/Simmer (hervir) – pulsar para activar el programa “Melt (derretir)” o “Simmer (hervir)”
Bridge	Bridge – pulsar al mismo tiempo para activar la función “Bridge”
- Timer +	Timer (Temporizador) - pulsar + y/o – para activar el programa “Temporizador” de una zona de cocción o para ajustar la función ‘Reloj de cocina/Pro memoria”
Slidebar	Slidebar (Deslizador) - Desliza hacia la izquierda o hacia la derecha para configurar la potencia de la zona de cocción.

¡ATENCIÓN! RIESGO DE QUEMADURAS
 Cocciones largas con altos niveles de potencia con ollas de grande tamaño pueden calentar el panel de control.
 Prestar atención antes de tocar las teclas.

uso de la placa vitrocerámica

Símbolos de la pantalla de visualización y LED

Pantalla de visualización	Descripción
•	led función activa - indica que la zona de cocción y/o función está activada
	Led temporizador/reloj de cocina – indica que el temporizador de la zona de cocción está activado / el reloj de cocina está activado
	Led 'bridge' – indica que la función 'bridge' está activada
	Led 'Melt (derretir)' – indica que el programa "Melt (derretir)" está activado (el nivel de calor de la zona de cocción está configurado a 70°C/158°F)
	Led 'Simmer (hervir)' - indica que el programa "Simmer (hervir)" está activado (el nivel de calor de la zona de cocción está configurado a 94°C/201,2°F)
	ninguna selección del temporizador programada
	la zona de cocción está activada, programar la potencia dentro de 10 segundos
 - 	nivel de potencia de la zona de cocción
	display del tiempo Temporizador (Timer)
	Detección de ollas – detecta las ollas que no son adecuadas, demasiado pequeñas, o si ninguna olla estuviese en la zona de cocción
	calor residual - indica que la zona de cocción está todavía caliente. ¡Atención!
	La función Power boost (aumento de potencia) está activada
	calentamiento automático - la función está activada
 + digit	error – hubo un problema en el funcionamiento . (Consultar el capítulo "Resolución de los problemas")

¡ATENCIÓN! RIESGO DE QUEMADURAS



Indicador calor residual

Después de haber apagado la zona de cocción es necesario esperar que se enfríe. Prestar atención al indicador de calor residual.

Consejos: El calor residual se puede utilizar para descongelar o mantener calientes los alimentos.

uso de la placa vitrocerámica

Encendido del aparato

Pulsar la tecla Power(encendido).para encender el aparato.

Todos los display relativos a las zonas de cocción se encienden en la posición de espera "0". El panel de control queda activado por 10 segundos. Si durante este tiempo no se selecciona ninguna zona de cocción el aparato se apaga automáticamente.

Apagar el aparato

Para apagar completamente el aparato pulsar la tecla Power(encendido).

Encender la zona de cocción


Encender el aparato y después la zona de cocción deseada. Pulsando la tecla on-off (encendido/apagado).ajustar el calor con el nivel de potencia de cada zona de cocción usando el deslizador dentro de 10 segundos. La potencia de cada zona se puede regular en 9 niveles diferentes y se podrá ver en la pantalla de visualización correspondiente con un número que va de "1" a "9". Deslizar el dedo sobre el deslizador hacia la derecha para aumentar la potencia y hacia la izquierda para bajarla.

Apagado de la zona de cocción

Para apagar la zona de cocción pulsar la correspondiente tecla on-off (encendido/apagado).

Detección de Ollas

Cada zona de cocción por inducción, tiene un límite mínimo de detección del recipiente que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Es por esto que, se tiene que usar la zona de cocción más adecuada al diámetro del recipiente.

Si en la pantalla de visualización de una zona de cocción aparece el símbolo  significa que:

- el recipiente no es adecuado para la cocción por inducción.
- el diametro de la olla usada es inferior al permitido por el aparato.
- sobre la placa no hay ninguna olla.

Para más detalles consulte el capítulo **"la cocción por inducción"**

Calor residual

Si después del apagado la temperatura de la zona de cocción sigue estando caliente (sobre los 50°C/122°F) la misma pantalla de visualización mostrará el símbolo "H" (calor residual). El símbolo permanece activado aún cuando el aparato se apague y desaparece sólo cuando no se corre más el riesgo que se produzcan quemaduras.

uso de la placa vitrocerámica

Temporizador

Esta función permite establecer un recordatorio acústico para cada zona de cocción 100 (1 minuto) a 1.59 (1 hora y 59 minutos).

Encender una zona de cocción y deslizar con el dedo sobre el deslizador para regular la potencia.

Para activar el temporizador pulsar al mismo tiempo las teclas [+] y [-] del temporizador hasta que se encienda el símbolo del reloj al lado de la pantalla de visualización de la zona de cocción. Accionar las teclas [+] y [-] del temporizador dentro de 6 segundos para configurar el tiempo deseado. Esperar 5 segundos para la confirmación. La cuenta regresiva se verá en la pantalla de visualización del temporizador.

Cuando haya transcurrido el tiempo, la pantalla mostrará un "000" parpadeante y una señal acústica será escuchado. Pulsar la tecla [+] o [-] del temporizador para apagar las señales.

Para desactivar el temporizador de una zona de cocción pulsar más de una vez las teclas [-] o [-] hasta que aparezca el símbolo del reloj cerca della misma pantalla de visualización. Pulsar sobre la tecla [-] para volver al valor "000". Esperar 5 segundos para la confirmación automática. El símbolo del reloj al lado de la pantalla de visualización de la zona de cocción se apaga.

Pausa/Volver a la configuración

Cuando al menos una zona de cocción está en función es posible poner en pausa el aparato interrumpiendo momentáneamente la cocción.

Para activar esta función pulsar la tecla Pausa/Volver a la configuración. El led en cuestión se enciende y la pantalla de visualización de todas las zonas de cocción muestran el símbolo "II". Todos los temporizadores eventualmente activados se interrumpen. La pausa tiene una duración mínima de 10 minutos y cuando terminan el aparato se apaga.

Para desactivar la pausa pulsar la tecla Pausa /Volver a la configuración y deslizar el dedo en el deslizador hacia la derecha dentro de 10 segundos.

Volver a la configuración

Si se apaga el aparato de modo accidental es posible volver a la configuración activada anteriormente en las zonas de cocción pulsando la tecla Power (encendido/apagado) dentro de otros 6 segundos. Si la función "Volver a la configuración" está disponible el led en cuestión parpadea cuando se vuelve a encender la placa..

Bloque de comandos (Control Lock)

Es posible bloquear los comandos del panel de control para evitar el riesgo de cambios que puedan suceder sin querer de los ajustes (operaciones de limpieza, niños, ecc..).

Para activar esta función pulsar la tecla Bloque de comandos. El led en cuestión se enciende. Cuando la función está activada es posible apagar y encender el aparato. Para desactivar la función pulsar la tecla Bloque de comandos,el led en

uso de la placa vitrocerámica

cuestión se apaga.

Bloque de seguridad niños

Esta función tiene por objetivo evitar que los niños enciendan el aparato accidentalmente o intencionalmente y se puede activar sólo si todas las zonas de cocción están apagadas.

Para activar el bloque de Seguridad niños pulsar al mismo tiempo la tecla Bloque de Comandos y la tecla Pausa/Volver a la configuración, y después otra vez la tecla Bloque de Comandos. El símbolo “L” aparece en todas las pantallas de visualización y los led en cuestión se encienden.

La función Seguridad para niños permanece activada durante el apagado y la nueva puesta en marcha del aparato.

Para desactivar el bloque de Seguridad niños de manera permanente, pulsar a la vez la tecla de Bloque de Comandos y la tecla Pausa/Volver a la configuración, y después otra vez la tecla Pausa/Volver a la configuración. En este caso cuando se volverá a encender el aparato la función no estará más activada.

Para desactivar el bloque de Seguridad niños de manera temporanea, pulsar a la vez la tecla de Bloque de Comandos y la tecla Pausa/Volver a la configuración. De cualquier manera, la función Seguridad para niños permanece activada cada vez que se vuelve a encender el aparato.

Programas especiales: Melt (derretir), Simmer (hervir), Power boost (aumento de potencia), Calentamiento Automático

La placa vitrocerámica posee cuatro programas especiales que fueron configurados para efectuar tipos de cocción especiales.

uso de la placa vitrocerámica

• Melt (derretir)

El programa “Melt (derretir)” configura la potencia de la zona de cocción seleccionada a **70°C/158°F** para derretir chocolate, manteca o alimentos parecidos. Para activar este programa pulsar el deslizador sobre el símbolo “Melt (derretir)/Simmer (Hervir)”.

• Simmer (Hervir)

El programa “Simmer (Hervir)” configura la potencia de la zona de cocción seleccionada a **94°C/201,2°F** para llevar a ebullición lenta la preparación de salsas, sopas y estofados.

Para activar este programa pulsar sobre el deslizador sobre el símbolo “Melt (derretir)/Simmer (Hervir)”, después pulsar otra vez manteniendo el pulse hasta que el símbolo “Simmer (Hervir)” se encienda cerca de la pantalla de visualización de la zona de cocción.

• Power boost (aumento de potencia)

Este programa reduce ulteriormente el tiempo de cocción de una zona de cocción, alcanzando el nivel de temperatura máxima por 10 minutos. Al terminar dicho tiempo, la potencia de la zona de cocción volverá automáticamente al nivel “9”.

El uso de esta función se indica para calentar en poquísimos tiempo grandes cantidades de líquidos (ejemplo:, agua para cocinar la pasta) o de otros alimentos. Para activar este programa, encender la zona de cocción y deslizar el dedo sobre el deslizador hacia la derecha hasta alcanzar el nivel “9”, después pulsar la tecla “Aumento de potencia”. Se escuchará una señal acústica y el símbolo “p” aparecerá en la pantalla de visualización de la zona de cocción.

• Calentamiento automático

Todas las zonas de cocción tienen una función de calentamiento automático.

Esta función regula la zona de cocción a la máxima potencia por un cierto período de tiempo al terminar este vuelve automáticamente al nivel de potencia inicialmente configurado. La duración de la función calentamiento automático, depende de la potencia seleccionada.

Para activar la función calentamiento en una zona de cocción poner el dedo sobre el deslizador en la potencia deseada pulsando hasta que el símbolo “A” aparezca en la pantalla de visualización en alternancia con el nivel de potencia seleccionado.

Apagado de seguridad

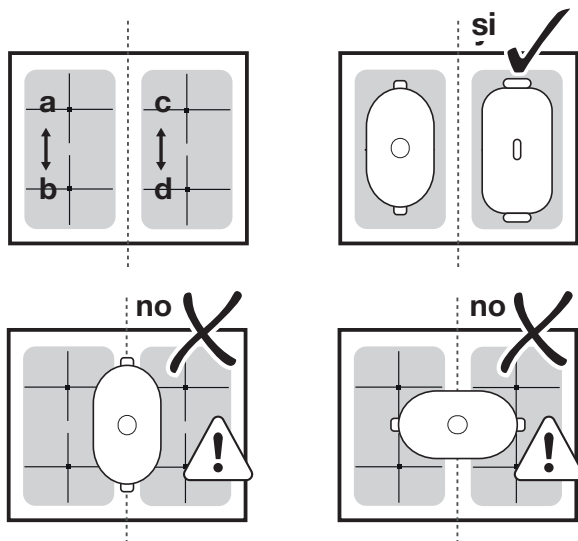
El aparato posee un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción pasado el tiempo límite de encendido a una dada potencia. En el caso de que la superficie esté todavía caliente, el símbolo del calor residual “H” se verá en la pantalla de visualización de la zona de interés.

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

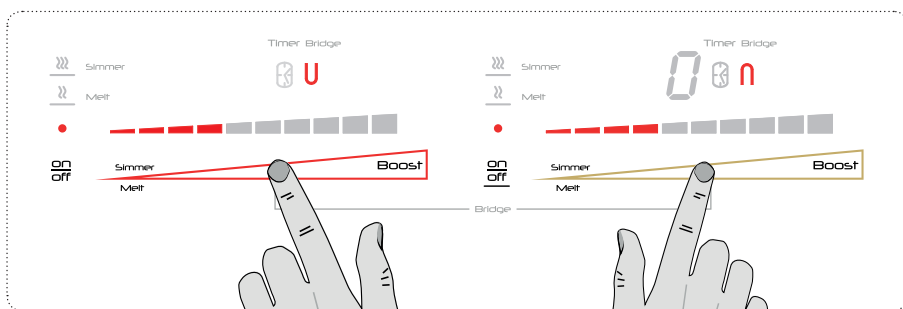
uso de la placa vitrocerámica

Bridge (Zonas de cocción flexibles)

Esta función permite adjuntar la zona de cocción anterior con la posterior para crear una zona de cocción más ancha, como muestra la figura de abajo. Prestar atención en la colocación de la olla para que ésta se encuentre correctamente debajo de la zona de cocción.



Para activar la función Bridge entre las dos zonas de cocción, encender una zona de cocción y pulsar a la vez el deslizador en el lugar de los dos símbolos “bridge” (se vea el dibujo de abajo)



El símbolo luminoso de la función “bridge” aparecerá al lado de la pantalla de visualización de las dos zonas de cocción para indicar que ésta está activada. La configuración de la potencia se activa solamente por medio del deslizador o con las teclas sensoriales. La función queda activa en memoria cuando la zona

uso de la placa vitrocerámica

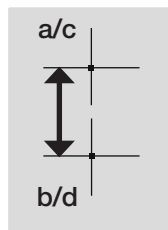
de cocción se apaga y después se vuelve a encender.

Para desactivar la función “bridge”, pulsar a la vez el deslizador en el lugar de los dos símbolos “bridge”.

Gestión de la Potencia

Todas las zonas de cocción se conectan en una fase (se vea el dibujo). La fase tiene una carga máxima de electricidad de 3900 W/240V **(Se vea el capítulo “especificaciones técnicas”)**.

La función divide la potencia en tres zonas de cocción y se activa cuando la carga total de electricidad de las zonas de cocción supera los 3900 W. La función disminuye la potencia de las otras zonas de cocción. La pantalla de visualización de la potencia de las zonas que se redujeron varía entre dos niveles.





Especificaciones técnicas









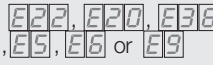
Dimensiones del producto: 24"x20½" (609,6x520,7 mm)

Zona Cocción	Dimensiones zona cocción		Dimensiones mínimas de la olla		Output (watt)			
	pulgadas	centímetros	pulgadas	centímetros		208 V	240V	
a, b, c, d	8"x7"	20x18	5"	Ø 14,5	normal booster	1900 3350	2200 3900	
a+b / c+d	8"x14½"	20x37	9"x5"	23x14,5	normal booster	1900 3350	2200 3900	
tipo de placa vitrocerámica: empotrado tecnología de calentamiento: inducción						total	6700	7800

resolución de los problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica o está conectado de manera incorrecta.	Verificar que el aparato esté conectado correctamente a la red eléctrica. Consultar el capítulo “conexión eléctrica” .
	El fusible está desconectado.	Comprobar que el fusible sea la causa del mal funcionamiento. Si el fusible se desconecta continuamente, contactar un electricista calificado.
	Han pasado más de 10 segundos de l'encendido del aparato.	Encender de nuevo el aparato y configurar la potencia en menos de 10 segundos.
	Han tocado 2 o más teclas sensoriales simultáneamente.	Tocar solamente una tecla sensorial a la vez.
	Función 'pausa' está activada.	Consultar el capítulo “uso de la placa vitrocerámica”
	Hay agua o manchas de grasa en el cuadro de control.	Limpiar el cuadro de control.
La placa vitrocerámica se apaga.	Han apoyado un objeto sobre la tecla sensorial ON-OFF (encendido/apagado).	Sacar el objeto de la tecla sensorial.
El indicador de calor residual no aparece.	La zona no está caliente porque estuvo en función por poco tiempo.	Si la zona estuvo encendida por un período de tiempo suficientemente largo para estar caliente, contactar un Centro de asistencia autorizado.
La función 'Calentamiento Automático' no funciona.	La zona está caliente.	Dejar que la zona se enfríe.
	Fuè configurada la potencia más alta.	La potencia más alta tiene la misma potencia de la función.
La configuración de la potencia varía entre dos niveles.	La función 'Gestión de potencia' está activada.	Consultar el capítulo “Uso de la placa vitrocerámica”
Las teclas sonseriales se calientan.	Las ollas son demasiado grandes o se colocaron demasiado cerca de los comandos.	Colocar las ollas grandes en las zonas posterior de la placa vitrocerámica si es posible.
 aparece.	La función 'Apagado Automático' está activada.	Apagar y volver a encender el aparato.
 aparece.	La función 'Bloque seguridad niños' está activada.	Consultar el capítulo “Uso de la placa vitrocerámica”

resolución de los problemas

<p> aparece.</p>	<p>Agua y utensillos de cocina se encuentran en el cuadro de control.</p>	<p>Quitar los objetos del cuadro de control.</p>
<p> aparece.</p>	<p>No hay ollas sobre la zona de cocción.</p>	<p>Colocar la olla en la zona de cocción.</p>
<p></p>	<p>Las ollas utilizadas no son adecuadas.</p>	<p>Usar ollas adecuadas. Consultar el capítulo “la cocción por inducción”.</p>
<p></p>	<p>La medida del fondo de la olla es demasiado pequeña para la zona de cocción utilizada.</p>	<p>Usar ollas que tengan un tamaño adecuado. Consultar el capítulo “la cocción por inducción”.</p>
<p></p>	<p>Las ollas no cubren la zona de cocción.</p>	<p>Cubrir por completo la zona de cocción.</p>
<p> y un número aparecen.</p>	<p>Hubo un error en el aparato.</p>	<p>Desconectar el aparato de la red eléctrica por algún tiempo. Desconectar el fusible del sistema eléctrico de la casa. Volver a conectar. Si vuelve a aparecer, contactar un centro de asistencia autorizado.</p>
<p> aparece.</p>	<p>Los serpentines de calentamiento de inducción se calentaron demasiado.</p>	<p>Hacer enfriar el aparato.</p>
<p> aparece.</p>	<p>El aparato se ha calentado demasiado. El ventilador de enfriamiento podría estar bloqueado.</p>	<p>Hacer enfriar el aparato. Verificar si algunos objetos estén bloqueando el ventilador de enfriamiento. Si vuelve a aparecer, contactar un centro de asistencia.</p>
<p> aparece.</p>	<p>Configuración de datos errada.</p>	<p>Se necesita volver a configurar. Contactar un centro de asistencia autorizado.</p>
<p> aparece.</p>	<p>Comunicación ausente o defectuosa entre el cuadro de control y los serpentines de calentamiento de inducción.</p>	<p>Comprobar que el cable de conexión esté correctamente colocado y funcione.</p>
<p> aparece.</p>	<p>El cuadro de control fue conectado de manera equivocada.</p>	<p>Conectar a la tensión de alimentación correcta.</p>
<p> aparece.</p>	<p>Un componente interno del aparato tiene que cambiarse.</p>	<p>Contactar un centro de asistencia autorizado.</p>

En caso de que no encuentren solos una solución al problema, contacten al distribuidor o el Centro de Asistencia Técnica Autorizado. Suministrar todos los datos presentes en la etiqueta de los datos técnicos.

mantenimiento y limpieza

Información importante

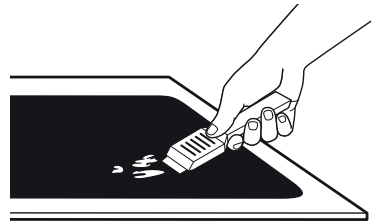
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras e la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Coloque el **rascador especial** sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.



- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.



protección medioambiental

Eliminación del embalaje de transporte

El embalaje protege la placa de cocción de daños durante el transporte.

Los materiales del embalaje se han seleccionado siguiendo criterios ecológicos y en función de su posterior tratamiento en plantas de reciclaje.

Asegúrese que las envolturas de plástico, bolsas, etc. son eliminados en forma segura y fuera del alcance de los niños. **Peligro de asfixia!**

Reciclaje de aparatos inservibles

- Los aparatos eléctricos y electrónicos inservibles llevan componentes aprovechables que no tienen desperdicio y de ningún modo deberán terminar en el vertedero. Sin embargo, también contienen sustancias nocivas, necesarias para el funcionamiento y la seguridad de estos aparatos. El desecharlas en la basura común o un uso indebido de las mismas puede resultar perjudicial para la salud y para el medio ambiente. Por este motivo, **en ningún caso elimine su aparato inservible a través de la basura común.**
- En su lugar, utilice los puntos de recogida pertinentes para la entrega y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos inservibles. Infórmese en su distribuidor.
- Hasta el momento del transporte al desguace ¡guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños!

Consejos para ahorrar energía

- Coloque siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro. Utilice una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilice recipientes con la base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. En caso contrario puede producirse un derroche de energía. Observe: El fabricante suele indicar el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
- Seleccione recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocine con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccione un nivel de potencia más bajo.

EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS.

LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPECTO DE DICHAS ADVERTENCIAS.

instalación

Instalar la placa vitrocerámica

1. Crear un orificio sobre la mesa de trabajo (**v. capítulo “empotramiento de la mesa de trabajo”**).

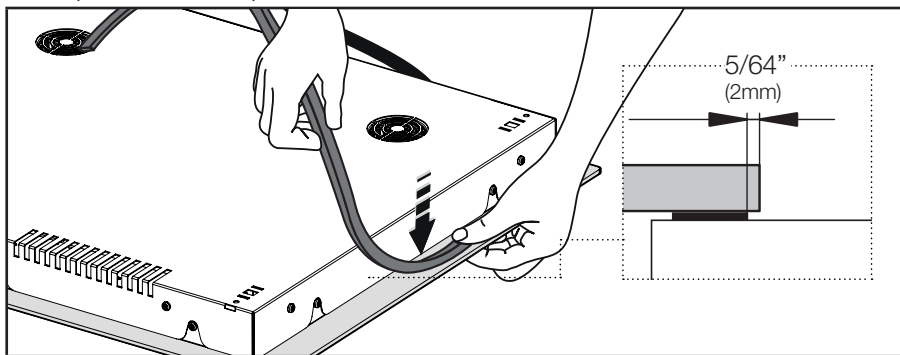
¡ATENCIÓN!



Peso excesivo

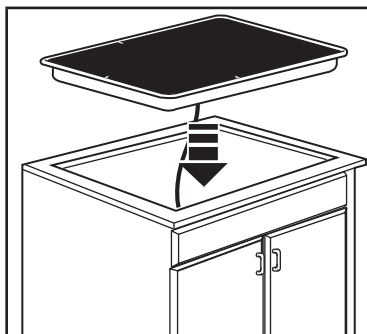
Conseguir dos o tres personas que le puedan ayudar a colocar la placa vitrocerámica para evitar el riesgo de que se pueda hacer daño en la espalda.

2. Con la ayuda de dos personas, colocar la placa vitrocerámica dada vuelta sobre una superficie cubierta y colocar el material sellante a lo largo de todo el perímetro de la placa vitrocerámica.



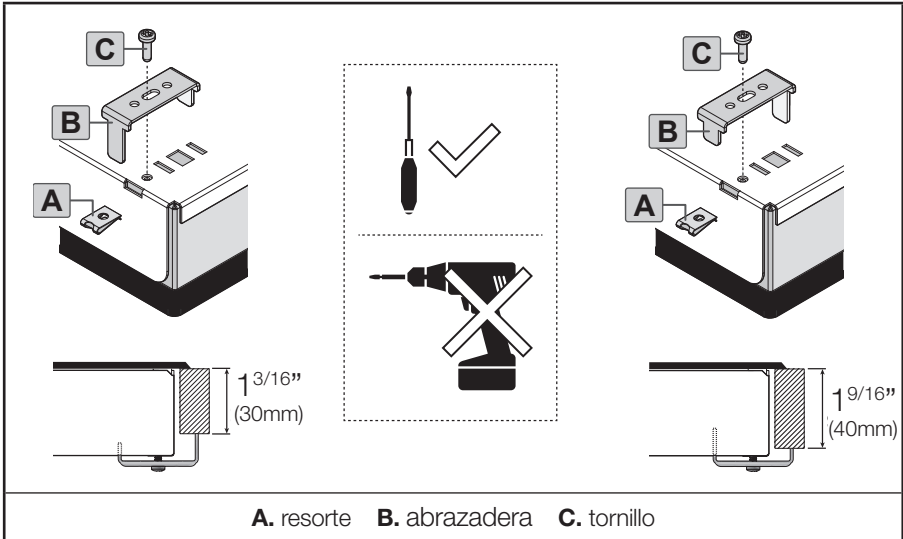
3. Colocar la placa vitrocerámica en el centro del orificio prestando atención y dejando pasar el cable eléctrico. Asegurarse de que la guarnición debajo de la placa se encuentre al ras con la mesa de trabajo en todos sus lados. Esto es importante para garantizar una situación estable.

No usar sellante (Ej. Silicona)



instalación

- 4.** Bloquear el aparato en la mesa de trabajo con las 4 abrazaderas suministradas, prestando atención al grosor de la misma.



- 5.** Efectuar la conexión eléctrica según la especificaciones contenidas en este manual **(v.capítulo “Conexión eléctrica”)**
- 6.** Conectar la placa vitrocerámica a la red eléctrica.
- 7.** Verificar el funcionamiento de la placa vitrocerámica.

instalación

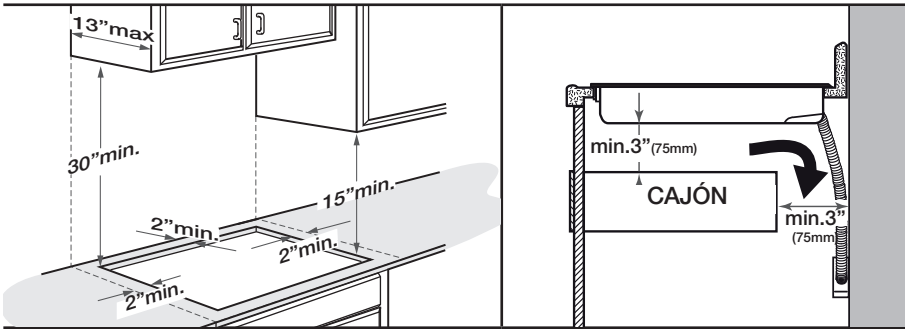
Colocación

Elegir la mejor colocación posible para el aparato

NO PERMITIDA	NO ACONSEJADA	RECOMENDADA
		

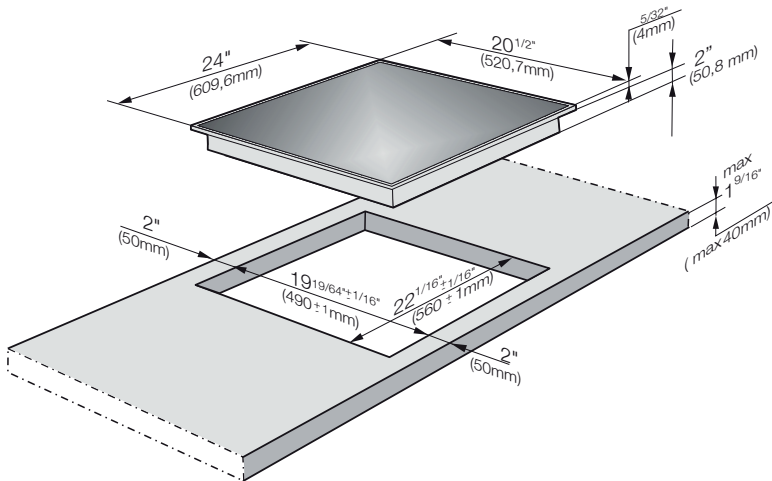
Ventilación

Mantener la distancia mínima de seguridad para consentir una correcta ventilación.



Empotramiento de la mesa de trabajo

Realizar el orificio en la mesa de trabajo según las medidas indicadas a continuación.



instalación

Instrucciones para la seguridad eléctrica

- Todas las operaciones de tipo eléctrico tienen que ser realizadas por personal debidamente cualificado y competente, en el completo respeto de las normas locales y nacionales vigentes sobre la seguridad.
La instalación, las posibles reparaciones u otros trabajos realizados por personal no cualificado podrían ser peligrosos. El productor no se asume ningún tipo de responsabilidad por consecuencias resultantes de trabajos no autorizados.
- Si el cable estuviera dañado, el mismo tiene que ser cambiado por un electricista cualificado usando un cable de conexión que sea igual al original suministrado con la placa vitrocerámica.
- Comprobar que el producto no esté conectado a la red eléctrica hasta que no se finalice la instalación o hasta que no se terminen los trabajos de reparación. El aparato tiene que ponerse en función sólo después de haberlo empotrado. Esto sirve para garantizar que todos los componentes eléctricos estén protegidos. Los componentes en tensión no tiene que estar a la vista.
- No conectar el aparato a la red eléctrica mediante cables de prolongación ya que no garantizan la seguridad necesaria del aparato mismo.
- la conexión eléctrica tendría que realizarse a través de un aislador adecuado, que respete las normas locales y nacionales y la tecla On/Off (apagado/encendido) tiene que ser de fácil acceso después de que el aparato sea empotrado. Si el interruptor no es accesible después de la instalación, según el país, tiene que usarse otro medio de desconexión para todos los polos.
- Para una mayor seguridad, sugerimos proteger el aparato con un interruptor diferencial residual (RCD). Contactar un electricista cualificado para pedir un consejo. Cuando esté apagado, tiene que existir una distancia de apertura de los contactos entre todos los polos de al menos 3mm en el interruptor del aislante (incluso interruptor, fusibles y relé).

¡ATENCIÓN! LA PUESTA A TIERRA ES OBLIGATORIA

La seguridad eléctrica de este aparato se puede garantizar sólo en presencia de un sistema de puesta a tierra eficaz, según las normas vigentes en materia de seguridad locales y nacionales. Es importante que este dispositivo de seguridad esté presente, y que regularmente sea sometido a prueba y, si hubiera dudas, el sistema eléctrico de la casa sea controlado por un electricista calificado.

El constructor no se puede hacer responsable por las consecuencias de un sistema de puesta a tierra no adecuado, como una descarga eléctrica.

El productor no se hace responsable por daños que sean resultado directa o indirectamente de una instalación o una conexión equivocada.

instalación

¡ATENCIÓN!



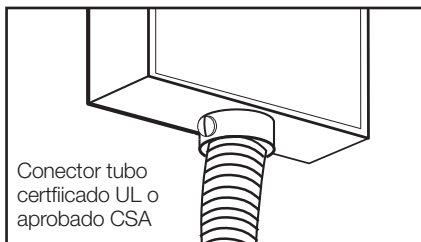
Riesgo de shock eléctrico!

Desconectar la alimentación eléctrica antes de efectuar cualquier servicio de asistencia técnica.
 Utilizar un alambre de cobre de 8.
 Conectar eléctricamente en el suelo la placa vitrocerámica.
 El incumplimiento de estas instrucciones pueden provocar muerte, incendio o shock eléctrico.

Conexión eléctrica

La placa vitrocerámica tiene un tubo metálico flexible que contiene 3 cables listos para la alimentación con puesta a tierra (grounded power supply).

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Quitar la tapa de la caja de derivación si existente.
3. Conectar el tubo flexible de la placa de vitrocerámica a la caja de derivación, usando un tubo de conexión certificado UL o aprobado por CSA.
4. Enroscar los tornillos del tubo de conexión, si existentes.
5. Véase la página siguiente para completar la instalación según su conexión eléctrica.

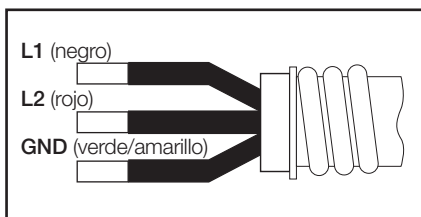


Características del fusible: 208/240 V, 60 Hz, 16 A

Cable negro: conectar con L1 (caliente)

Cable rojo: conectar con L2 (caliente)

Cable verde/amarillo: conectar con GND (tierra)

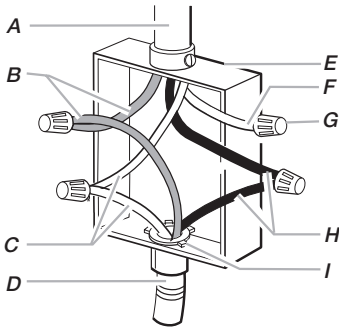


Tendrían que utilizarse para conectar la placa vitrocerámica al circuito a 16 A, un tubo y una caja de derivación especiales.

instalación

4- Cable de Alimentación del la Red de Alimentación Eléctrica del la casa

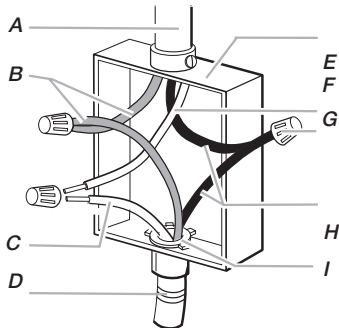
IMPORTANTE: Usar el cable de 4 hilos de la red de alimentación de las casas en los EE.UU, en donde las normas alimentación locales no permiten la puesta a tierra a través de circuitos neutros, derivación (1996 NEC), furgonetas de acampada y autocaravanas, nuevas construcciones y también en Canadá.



- A. Cable de la red de alimentación de la casa
- B. Cables rojos
- C. Cable verde (o desnudo) de puesta a tierra de la placa vitrocerámica
- D. Cables de 3-hilos (de la placa vitrocerámica) con manguito
- E. Caja de derivación

3- Cable de Alimentación del la Red de Alimentación Eléctrica del la casa - Solamente en los EE.UU

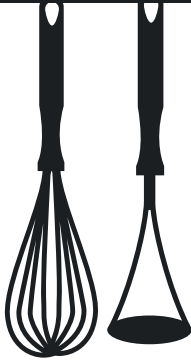
IMPORTANTE: Utilizar el cable de 3 hilos de la red de de las casa donde las normas locales permitan una conexión de 3 hilos.



- F. Cable blanco (de la red de alimentación de la casa)
- G. Conector del cable certificado UL
- H. Cables negros
- I. Conector tubo certificado UL o aprobado

1. Conectar los dos cables rojos (B) juntos usando un conector certificado UL.
2. Conectar el cable de la puesta a tierra verde (o desnudo) (C) del cable de la placa de vitrocerámica al cable verde (o desnudo) de la puesta a tierra (en la caja de derivación).
3. Poner un conector certificado UL en el extremo del cable blanco (F).
NOTA: No conectar el cable de la puesta a tierra verde(o desnudo) Al cable neutro (blanco) en la caja de derivación.
4. Conectar los dos cables negros (H) juntos usando un conector certificado UL.
5. Volver a poner la tapa de la caja de derivación.

1. Conectar los dos cables rojos (B) juntos usando un conector certificado UL.
2. Conectar el cable de la puesta a tierra verde (o desnudo) del cable de la placa de vitrocerámica (C) al cable blanco (neutro) (F) en la caja de derivación usando un conector certificado UL.
3. Conectar los 2 cables negros (H) juntos usando un conector certificado.
4. Volver a poner la tapa de la caja de derivación



Foster Milano Inc.

6001 North Powerline Road

Fort Lauderdale, Florida 33309

www.foster-us.com

