

INSTRUCTION OF USE
MANUALE D'ISTRUZIONE
NOTICE D'UTILISATION

P604IM2G5NE
P785IM2G5NE



SUMMARY

SAFETY	3
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	3
USING THE APPLIANCE	3
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE.....	4
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	5
OTHER PRECAUTIONS	5
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	6
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	6
CONTROL PANEL.....	7
USE OF THE APPLIANCE	7
DISPLAY.....	7
VENTILATION	8
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	8
BEFORE THE FIRST USE.....	8
INDUCTION PRINCIPLE	8
SENSITIVE TOUCH.....	8
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	9
STARTING-UP	9
PAN DETECTION.....	9
RESIDUAL HEAT INDICATION	10
BOOSTER FUNCTION	10
TIME COUNTER FUNCTION	11
TIMER	11
AUTOMATIC COOKING.....	12
STOP&GO FUNCTION	13
RECALL FUNCTION.....	13
« KEEP WARM » FUNCTION.....	13
CONTROL PANEL LOCKING.....	14
BRIDGE AND AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION	14
“CHEF” FUNCTION	15
GRILL FUNCTION.....	15
CLEAN-LOCK FUNCTION	16
BRIGHTNESS SETTING	16
LOUDNESS SETTING	16
COOKING MEMORY FUNCTION.....	17
POT MOVE FUNCTION	17
POT SPEED TEST FUNCTION.....	18
OPERATING TIME LIMITATION	20
COOKING ADVICE	21
PAN QUALITY	21
PAN DIMENSION.....	21
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	22
MAINTENANCE AND CLEANING	22
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	23
ENVIRONMENT PRESERVATION	24
INSTALLATION INSTRUCTIONS	25
ELECTRICAL CONNECTION	26

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance must be done by a qualified electrician. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- The appliance must be installed in a proper worktop.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as a working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use an extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic components.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on cooking using grease or oils: they may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the operating appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except cooking pots on the glass surface.

- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This may become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Precautions not to damage the appliance

- Unfinished pan bottoms or damaged saucepans (non enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the vitroceramic glass.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium foil must not contact the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch off the appliance and take them immediately off the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot sauce pan over the control panel.
- If a drawer is situated under the installed appliance, make sure the space between the content of the drawer and the underside of the appliance is at least 2 cm. This is essential to ensure correct ventilation.
- Never put any flammable object (eg. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. Cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must disconnect the appliance at the switchboard and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other precautions

- Make sure that the cooking pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan should cover as much as possible of the cooking zone.
- For the users of cardiac pacemakers. The magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not place aluminium or synthetic material containers on the hob; they could melt on residual hot cooking zones.
- **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.



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

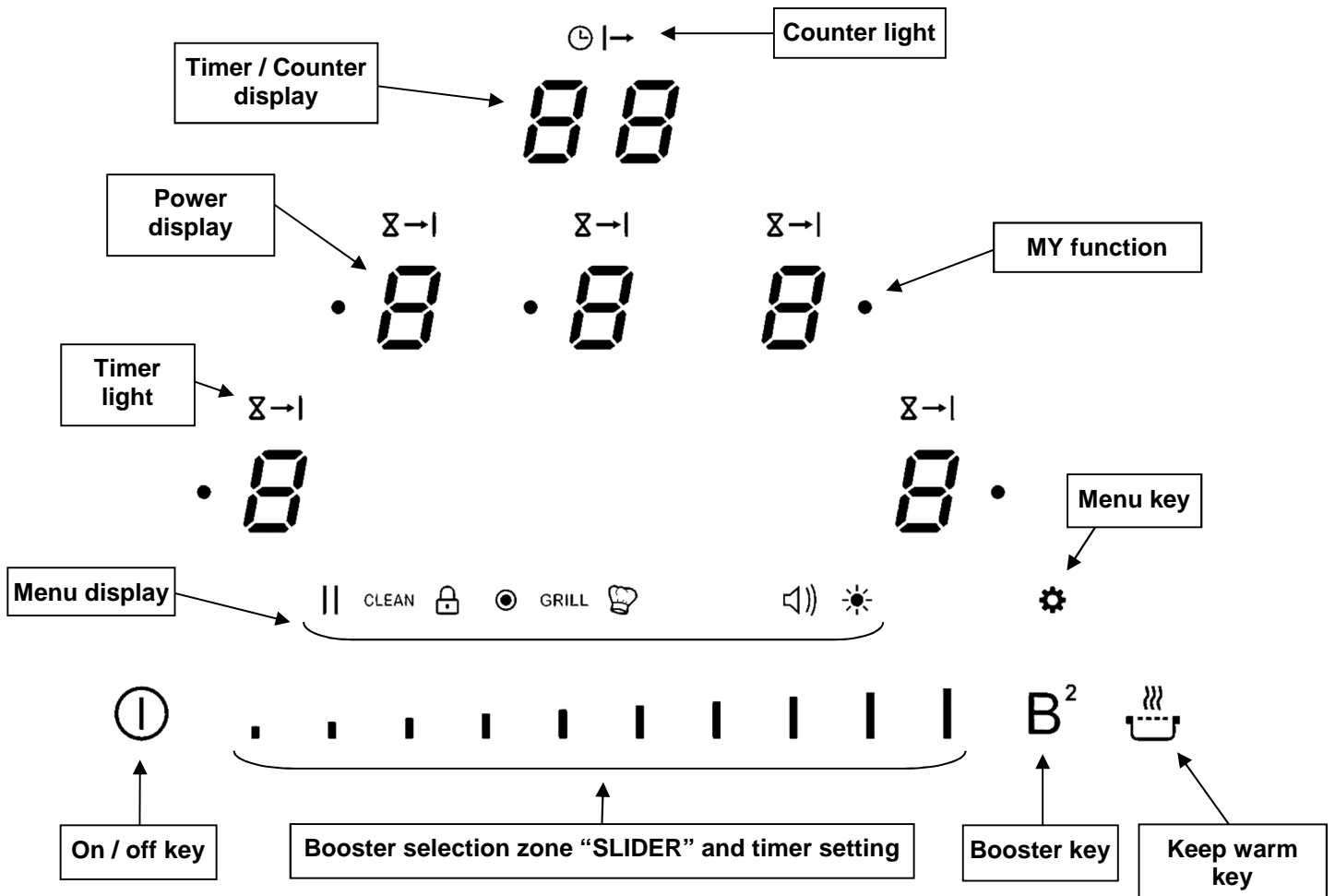
Technical characteristics

Type	P604IM2G5NE	P785IM2G5NE
Total power	7400 W	11100 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg
Heating zone	210 x 190 mm	210 x 190 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal level*	2100 W	2100 W
Booster level*	2600 W	2600 W
Double booster level*	3700 W	3700 W
Central heating zone	-	300 x 200 mm
Minimum detection	-	Ø 90 /220 mm
Nominal level*	-	2100 W
Booster level*	-	2600 W
Double booster level*	-	3700 W
Cookware **	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Energy consumption EC _{cw} **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Cookware **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)
Energy consumption EC _{cw} **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Cookware **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Energy consumption EC _{cw} **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	1 st Booster	The 1 st Booster is activated.
	2 nd Booster	The 2 nd Booster is activated.
L	Locking	Control panel locking.
	Keep warm	Maintain automatically at approximately 42°C.
	Keep warm	Maintain automatically at approximately 70°C.
	Keep warm	Maintain automatically at approximately 94°C.
	Stop & Go	The hob is in pause.
	Grill Function	The Grill Function is activated.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the heat created by the electronic system reaches a certain level. The ventilation starts its high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent. This may cause blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be suitable:

- All ferromagnetic pans are recommended (please test to see if it attracts a magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- NOT suitable: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. Pans with too small diameter may not work. This diameter is varying in relationship to the heating zone diameter. If the pan is not suitable to the induction hob the display will show [U].

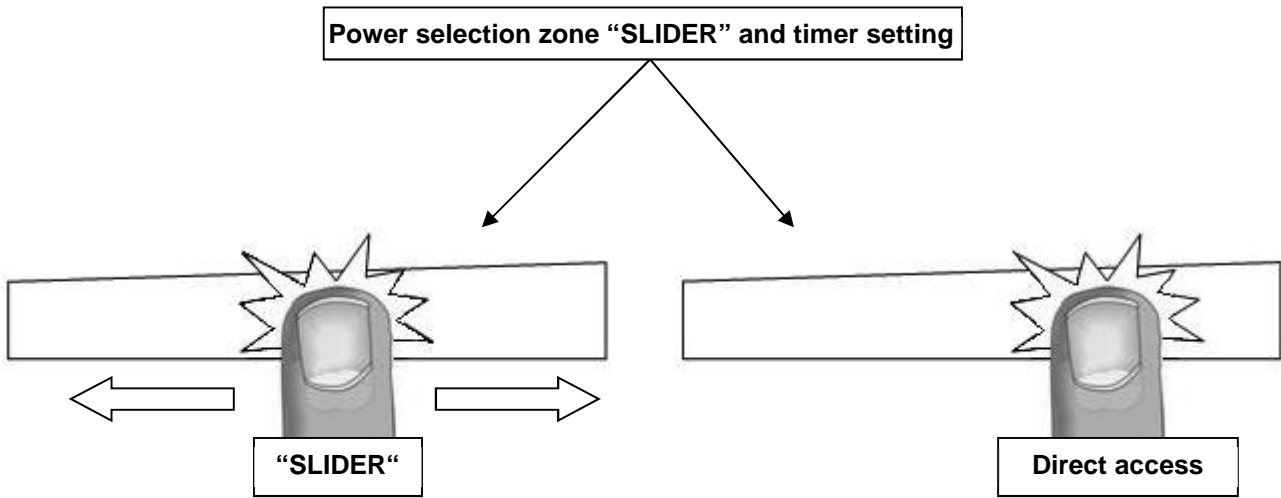
Sensitive touch

Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

For normal use, press only one key at any time.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can also directly access a particular level if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [0] for 2 sec.	[0] are blinking
To stop	press key [0] for 2 sec.	nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0]
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[0] to [9]
To stop	slide to [0] on “SLIDER”	[0] or [H]

If no action is made within 20 seconds the electronics returns to waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not suitable to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back on the heating zone. The cooking continues with the power level set before.
- After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched safely.

As long as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

Booster function

The Booster function [P] and the Double Booster [" "] adds a booster power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work for 10 minutes with an ultra high Booster.

Booster is useful for example to heat up rapidly big quantities of water, like rice, pasta or noodles.

- **Start up / Stop the booster function:**

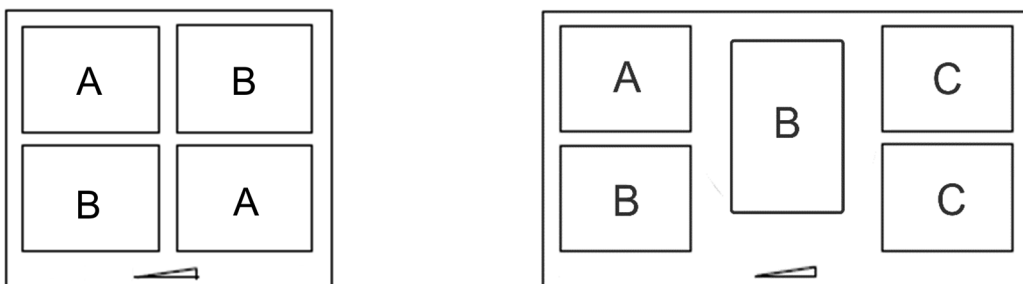
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press key [0] from the zone	[0]
Start up the Booster	Press key [B ²]	[P]
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Start up / Stop the double booster function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Selection of the zone	Press key [0]	[0]
Start up Booster	Press key [B ²]	[P]
Start up Double Booster	Re-press key [B ²]	[" "] and P]
Stop the Double Booster	Press key [B ²]	[P]
Stop Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Power management:**

The table is divided in 2 or 3 separate sets of heating zones, each set having a maximum power.



If the selected heating levels for both zones exceed the maximum available amount of power, the power management function is automatically reducing the power from one of these zones. The display of this zone is first blinking; the level is then automatically reduced to the highest suitable position.

Heating zone selected

[P] is displayed

The other heating zone: (example: power level 9)

[9] goes to [8] and blinks

It is possible to activate the booster function (or double booster) on several cooking zones at the same time, for this it is necessary to use the zones in a discriminant way (A-B, A-C, B-C or A-B-C).

Time counter function

When a cookzone is selected, the counter function displays the operating time, in seconds from 1 to 59 and then in minutes from 1 to 99.

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

Example for 16 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select the power level	slide on the "SLIDER" to [7]	[7]
Select « Timer »	press 3s the timer/counter display	[00]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [1]	[1 blinking] [0 fixed]
Validate the tens	press display [10]	[1 fixed] [0 blinking]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [6]	[1 fixed] [6 blinking]
Validate the units	wait 2 seconds	[16]

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [7] selected	[7] and control light on
Select « Timer »	press 3s key [13]	[13]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [0]	[0 blinking] [3 fixed]
Validate the tens	press display [10]	[0 fixed] [3 blinking]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [0]	[0 fixed] [0 blinking]
Validate the units	wait 2 seconds	[00]

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [00].

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press display [①]	zone control lights are on
Select« Timer »	press 3s [CL] display	[00]
Set the units	slide on the “SLIDER“ to [2]	[2 blinking] [0 fixed]
Validate the units	press display [20]	[2 fixed] [0 blinking]
Set the tens	slide on the “SLIDER“ to [9]	[2 fixed] [9 blinking]
Validate the tens	wait 2 seconds	[29]

After a few seconds the control light stops blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer display will blink [00] and a sound will be heard.

To stop the sound and the blinking, press the display [00]. The hob switches off.

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking function. The cooking zone starts at full power for a certain time, and then reduces automatically its power to the pre-selected level.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Full power setting	slide on the “SLIDER“ and keep on the power level	the power level is blinking with [A]

Selected power	Automatic cooking time (Min:S)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press on the zone	the power level is blinking with [A]
Power level selection	slide on the “SLIDER“	[0] to [9]

Stop&Go function

This function stops the entire hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Engage pause	Press menu key [⚙] Press on the "SLIDER" under the [II] light	the menu is displayed [II] on display
Stop the pause	Press 3s on the "SLIDER" under the [II] light	Previous setting on display

Recall Function

After switching off the hob [Ⓛ], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key [Ⓛ]
- Press on the "SLIDER" under the [II] light

The previous settings are again active.

« Keep warm » Function

This function allows the cooktop to reach and maintain automatically a temperature of approximately 42°C, approximately 70°C or approximately 94°C.

This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [0] selected	[0] to [9] or [H]
42°C to engage	Press on key [🍲]	[42]
70°C to engage	Press on key [🍲]	[70]
94°C to engage	Press on key [🍲]	[94]
To stop	Slide on the "SLIDER"	[0] to [9] or [H]

This function can be started independently on all the heating zones.

When the pan is removed from the cooking zone, the "Keep warm" function remains active for approximately 10 minutes.

The maximum duration of "keeping warm" is 2 hours.

Control panel locking

To avoid accidentally activating or interfering with the setting of the cooking zones , in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key [①]).

- **Lock :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key [①] for 2 sec.	[0] or [H]
Enter on the Menu	Press menu key [⚙]	the menu is displayed
Locking the hob	Press on the “SLIDER“ under the [🔒] light	[L] on displays

- **Unlock :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [⚙]	the menu is displayed
Unlock the hob	Press on the “SLIDER“ under the [🔒] light during 3s	[0] or [H]

The hob is unlocked when the [L] disappears.

Bridge and automatic Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. With this function the Booster function isn't allowed.







<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the bridge	Press simultaneously on the two selection keys of the zones to bridge or put a great pan on the 2 zones [0] and slide on the “SLIDER“	[🔗] on rear zone [0] to [9] and [🔗]
Select the power level on rear zone		
Stop the bridge	Press simultaneously on the two bridged zones to bridge	[0]

“Chef“ function



This function changes the hob in 2 or 3 big zones.

The front and rear zones are automatically switched to the bridge function with a certain power. This power level can be set here and then becomes the new standard setting. With the Chef function you change your hob in a professional appliance where you can set the zones for intensive cooking, simmering or keeping warm.

- **Start up the “Chef“ function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Engage “Chef“ function	Press menu key [] Press on the “SLIDER“ under the [] light	the menu is displayed [C], [H], [E], [F] then [3] and [], [6], [9] and []
Selection of the “Chef“ zone	Press key of the left, middle or right	[0] to [9] and [] on rear zone
Change the power level	Slide on the “SLIDER“	[0] to [9] and [] on rear zone






- **Stop the “Chef“ function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Stop the “Chef“ function	Press menu key [] Press on the “SLIDER“ under the [] light	the menu is displayed [0]

Grill function

This function allows the optimal use of the grill plate “zub.-Nr. 1303” with combining two areas and using appropriate powers.

- **Start up the Grill function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Engage the Grill function	Press menu key [] Press on the “SLIDER“ under the [GRILL] light	the menu is displayed [] and [] on rear zone
Change the power level	Slide on the “SLIDER“	[] and [] on rear zone

- **Stop the Grill function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [⚙]	the menu is displayed
Stop the Grill function	Press on the “SLIDER“ under the [GRILL] light	[0]

Clean-Lock function

To avoid accidentally activating or interfering with the settings of the cooking zones, for instance when cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key []).

- **Start up the Clean-Lock function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [⚙]	the menu is displayed
Engage the Clean-Lock	Press on the “SLIDER“ under the [CLEAN] light	[20], [19], [18]... on timer/counter display

Brightness Setting

This function allows to change the brightness level.

- **Change the Brightness level:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [⚙]	the menu is displayed
Enter on the Brightness setting	Press on the “SLIDER“ under the [☀] light	the “SLIDER“ displays the brightness level
Change the Brightness level	Slide on the “SLIDER“	the “SLIDER“ displays
the brightness level		
Validate the setting	Press menu key [⚙]	[0]

Loudness Setting

This function allows to change the loudness level.

- **Change the loudness level:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [⚙]	the menu is displayed
Enter on the Loudness setting	Press on the “SLIDER“ under the [🔊] light	the “SLIDER“ displays the loudness level
Change the Loudness level	Slide on the “SLIDER“	the “SLIDER“ displays
the loudness level		
Validate the setting	Press menu key [⚙]	[0]

Cooking memory function

After having set cooking level and timer value for the zone, it is possible to memorize the settings on the same zone.

- cooking stages of cooking zone (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timer
- Keep warm function
- Automatic cooking function

- **Memorize setting on a zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0]
to set (adjust the power on « 7 », for example)	slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[7]
Select« Timer »	press 2s timer/counter display	[00]
Set the units	slide on the “SLIDER” to [9]	[0 fixed] [9 blinking]
Validate the units	press display [09]	[0 blinking] [9 fixed]
Set the tens	slide on the “SLIDER” to [2]	[2 blinking] [9 fixed]
Validate the tens	wait 2 seconds	[29]
Select the zone	press display [7] selected	[7]
Enter on the Menu	Press menu key [⚙]	the menu is displayed
Memorize setting	Press 3s on the “SLIDER” under the [●] light	[●] next to the [7]

- **Recall setting on a zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone with [●]	Press display [0] selected	[0] and [●]
Enter on the Menu	Press menu key [⚙]	the menu is displayed
Memorize setting	Press on the “SLIDER” under the [●] light	[●] next to the [7] and [29] on the timer display

- **Delete setting on a zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone with [●]	Press display [0] selected	[0] and [●]
Enter on the Menu	Press menu key [⚙]	the menu is displayed
Memorize setting	Press 3s on the “SLIDER” under the [●] light	[0]

Pot move function

This function allows to invert 2 zones with all parameters.

- **Invert 2 zones:**

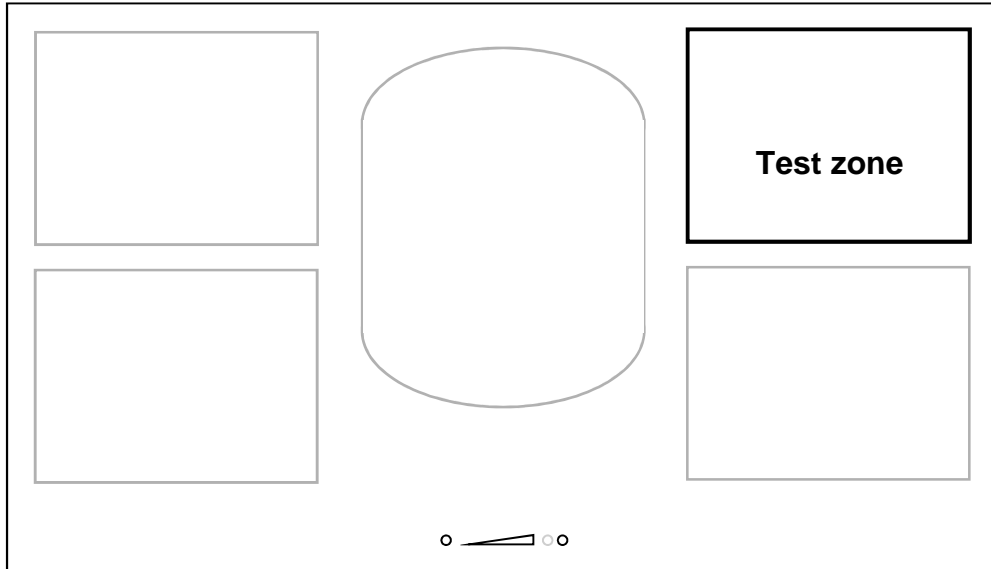
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone	Press 3s on display of a zone	All other zones blink
Move the zone switched	Press another zone or move a pot	The two zones are

Pot Speed Test function

With induction technology the cookware is an important part of the cooking system. As a part of the cooking system, you should make sure that the cookware you are using, offers the best cooking experience by giving back the high performance level of our induction hob.

The Pot speed Test function offers the possibility to measure the efficiency and the heating rate of your cookware.

The test can only be performed when there is no current cooking operation and only on the zone specified below.



Each action has to be done in the 6 seconds after the previous one.


Put the cookware on test zone

Start the hob

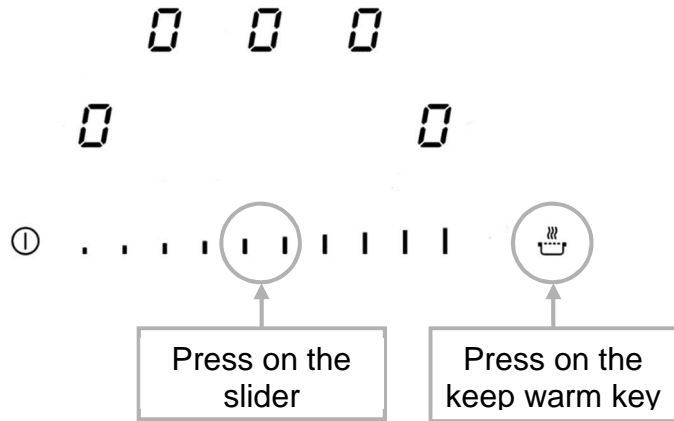
Press on/off key [⏻]

In the 6 seconds after start

Activate the function

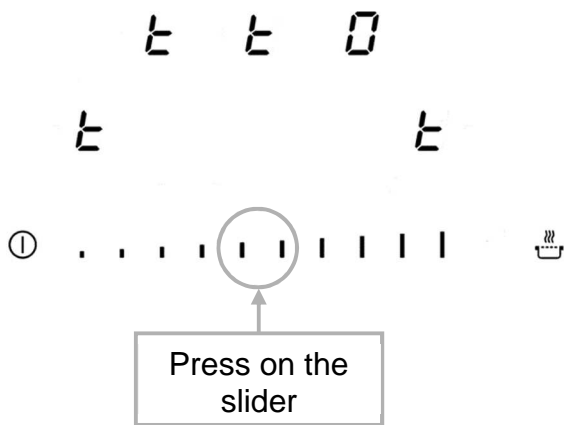
Press simultaneously on the keep warm key [] and on the "SLIDER".

[0], [t] are displayed.
[0] is fixed.
[t] is blinking.



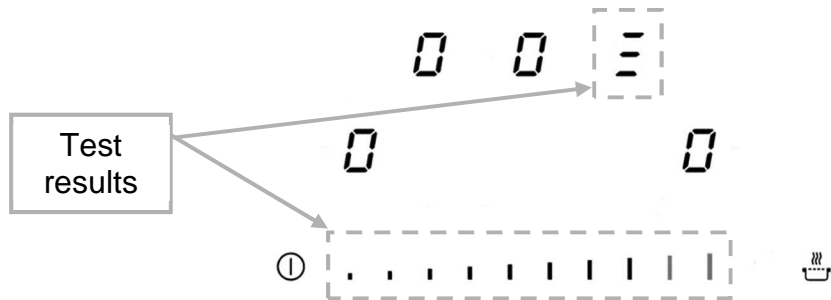
Start the test

Press on the "SLIDER".

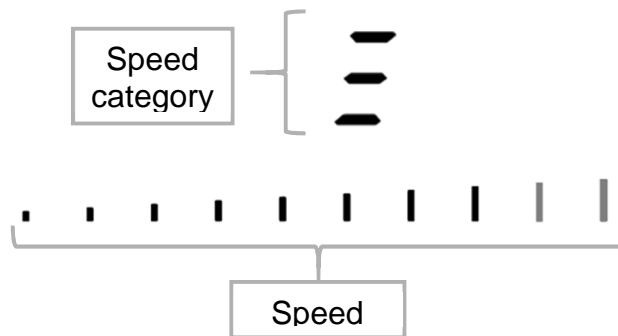


[0] is moving.
[t] is blinking.

Test results




For example, the cookware speed level 7:



The cookware is classified in one of these 3 categories, with refined speed level displayed on the bar graph.

Category symbol	Indication
—	Low speed performance, the cookware is not recommended for induction cooking.
— —	Medium speed performance, the cookware is adapted for induction cooking.
— — —	High performance cookware for the best induction cooking experience.

Important advises:

Some cookware could have such low efficiency that they are even not detected by the hob, in this case the symbol [] will be displayed.

The cookware should always be centered in the test zone, an improper centering may cause inaccurate results.

The results are displayed for 3 seconds, after this time the hob switches automatically in normal mode and can be used for cooking.

Note that the speed level is not the only important point assessing the quality of the cookware and to make sure that is perfectly adapted for induction please refers to the “Cooking advices” chapter for more details.

Operating time limitation

Each cooking zone is equipped with an operating time limitation: the cooking zone is automatically switched off after a certain time without any change of settings. This time is varying according to the selected power level as described in the table below.

Power level	Operating time (H : Min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

COOKING ADVICE

Pan quality

Suitable materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Not suitable materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible with induction.

To check if pans are compatible:

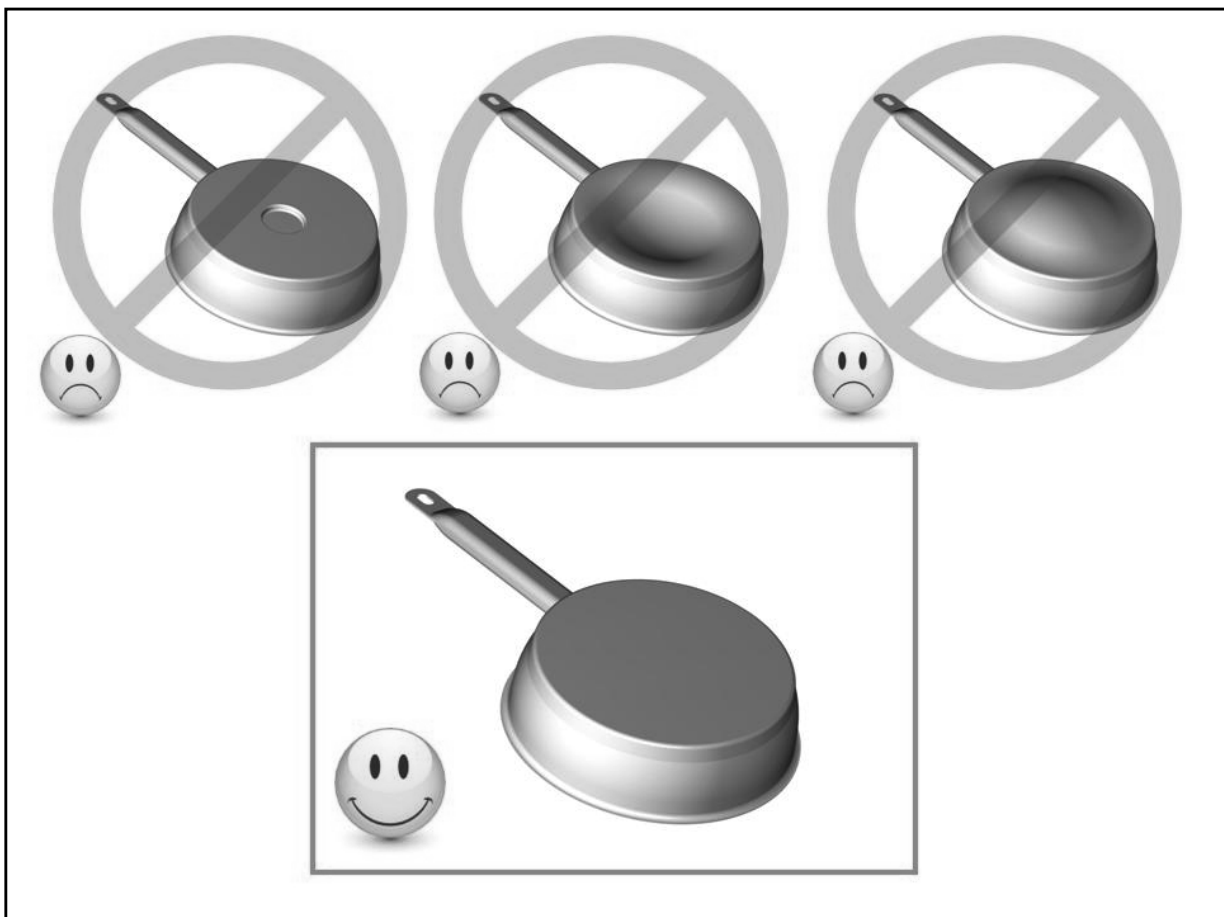
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks to the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure of the appliance and doesn't influence the cooking operation.

The composition of the pan base can affect the evenness of the cooking results and power reception by the inductors.

Only use pots and pans with smooth bases. Rough bases will scratch the ceramic glass.

Where possible, use pans with vertically straight side. If a pan has angular sides, induction also acts on the side of the pan. The sides of the pan may discolour.



Pan dimension

The cooking zones are, within a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages, pancakes
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P or " "	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because there is a risk of burning.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment are likely to cause scratches and must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The connection to the network is wrong.
- The protection fuse has disconnected.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and reconnect the hob at the circuit breaker.

One or all cooking zone cut-off :

- The safety system is activated.
- You forgot to turn off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level to prevent overheating

Continuous ventilation after turning off the hob :

- This is not a failure; the fan continues to run to protect the electronic components.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest power level is set [9].

The control panel displays [L]:

- Refer to the chapter "control panel locking" page.

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go".

The control panel displays [] or [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2]:

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [U400]:

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

The control panel displays [Er47]:

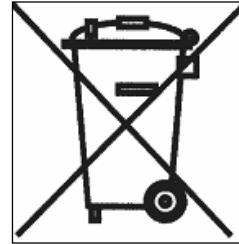
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the SAV.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the proper operation and the safety of the appliance.

- **Don't throw your appliance into the household rubbish**
- **Get in touch with the waste collection centre of your council that is familiar with the recycling of household**

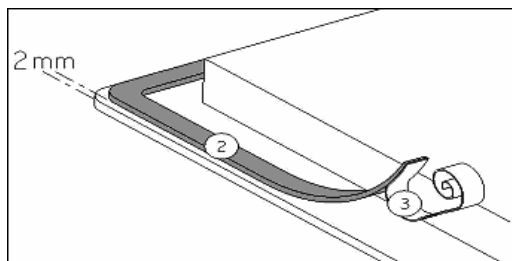


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Type	Cut size		Glass size			Cut size of flush mouting		
	Width	Depth	Width	Depth	Thickness	Width	Depth	Radius
P604IM2G5NE	560	490	596	526	8	590	520	4
P785IM2G5NE	750	490	786	526	8	780	520	4

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

CONNECTION OF THE HOB FOR P604IM2G5NE:

Mains	Connection	Supply cord	Supply cord	Circuit braker
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

CONNECTION OF THE HOB FOR P785IM2G5NE:

Mains	Connection	Supply cord	Supply cord	Circuit braken
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 1, 2 and 3, the 2nd between 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L to one of the terminals 1, 2 or 3.

Biphase 400V~2P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1 or 2 and the Phase L2 to the terminal 3.

Triphase 400V~3P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2 and the Phase L3 to the terminal 3.

Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

<p>We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.</p>
--

INDICE

SICUREZZA	29
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	29
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	30
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	31
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	32
ALTRE PRECAUZIONI	32
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	33
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	33
PANNELLO DEI COMANDI	34
USO DEL PIANO DI COTTURA	34
INDICAZIONE	34
VENTILAZIONE	35
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA	35
PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO	35
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE	35
LE FUNZIONI DEI SENSORI	35
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE	36
SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA	36
RILEVAMENTO PENTOLA	36
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO	37
FUNZIONE BOOSTER E BOOSTER DOPPIO (LIVELLO POWER)	37
FUNZIONE CONTATORE	38
OROLOGIO TEMPORIZZATORE	38
COTTURA CON AVVIO RAPIDO	39
FUNZIONE PAUSA	40
FUNZIONE MEMORY	40
FUNZIONI DI MANTENIMENTO AL CALDO	40
BLOCCO DEL PIANO DI COTTURA/DEI SENSORI	41
PONTE AUTOMATICO E FUNZIONE PONTE	41
FUNZIONE "CHEF"	42
FUNZIONE GRILL	42
BLOCCARE PER LA PULIZIA	43
REGOLAZIONE DELLA LUMINOSITÀ	43
REGOLATORE DI VOLUME	43
FUNZIONE DI MEMORIA DI COTTURA	44
FUNZIONE "POT MOVE"	45
FUNZIONE POT SPEED TEST	45
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO	47
CONSIGLI PER LA COTTURA	48
RECIPIENTI DI COTTURA	48
DIMENSIONI DEI RECIPIENTI DI COTTURA	49
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA	49
PULIZIA E MANUTENZIONE	49
COSA FARE SE	49
TUTELA AMBIENTALE	51
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	52
CONNESSIONE ELETTRICA	53

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte. Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Istruzioni di sicurezza

- La parte elettronica (relais) può provocare durante l'esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm) per evitare contatti accidentali.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassette sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato: disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE!** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici! Potrebbero fondere se appoggiati alle zone accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.

L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA. IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA O DANNI CORRELATI.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

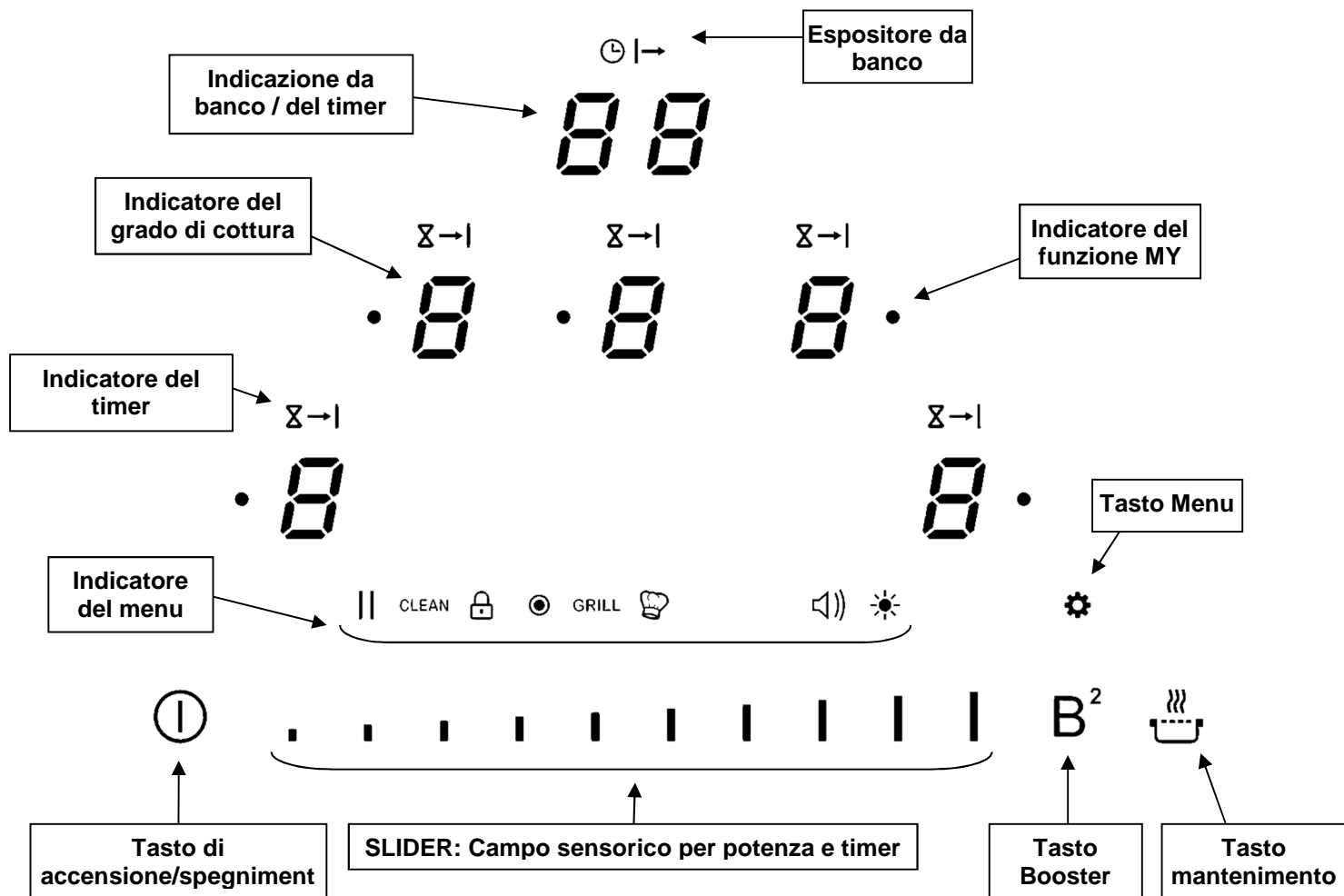
Caractéristiques techniques

Typo	P604IM2G5NE	P785IM2G5NE
Potenza totale	7400 W	11100 W
Consumo di energia del piano cottura EC _{hob} **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg
Zona di cottura	210 x 190 mm	210 x 190 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2100 W	2100 W
Potenza booster *	2600 W	2600 W
Potenza doppio booster*	3700 W	3700 W
Zona di cottura centrale	-	300 x 200 mm
Identificazione minimo	-	Ø 90 /220 mm
Potenza nominale *	-	2100 W
Potenza booster *	-	2600 W
Potenza doppio booster*	-	3700 W
Categoria standard di pentola **	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Consumo di energia EC _{cw} **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)
Consumo di energia EC _{cw} **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Consumo di energia EC _{cw} **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.

** metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Pannello dei comandi



USO DEL PIANO DI COTTURA

Indicazione

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	Zero	Zona di cottura attivata
1...9	Livello di potenza	Selezione del livello
U	Nessun rilevamento pentole	Manca recipiente o non adatto
A	Cottura con avvio rapido	Potenza massima + cottura preliminare
E	Indicazione guasto	Anomalia dei dispositivi elettronici
H	Calore residuo	La zona di cottura è ancora calda
P	Booster	Funzione booster attivata.
	Doppio booster	Funzione doppio booster attivata
8	Mantenimento al caldo	Cottura viene mantenuta a 42°C.
8	Mantenimento al caldo	Cottura viene mantenuta a 70°C.
8	Mantenimento al caldo	Cottura viene mantenuta a 90°C.
	Pausa	Arresto temporaneo del piano di cottura
8	Funzione grill	La funzione grill è attivata.

Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia.

Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

Prima del primo riscaldamento

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Principio dell'induzione

Sotto ogni zona di cottura si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla zona. La trasmissione di energia avviene solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.

Sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili.

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate: pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta

La zona ad induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della zona di cottura.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera **[U]**.

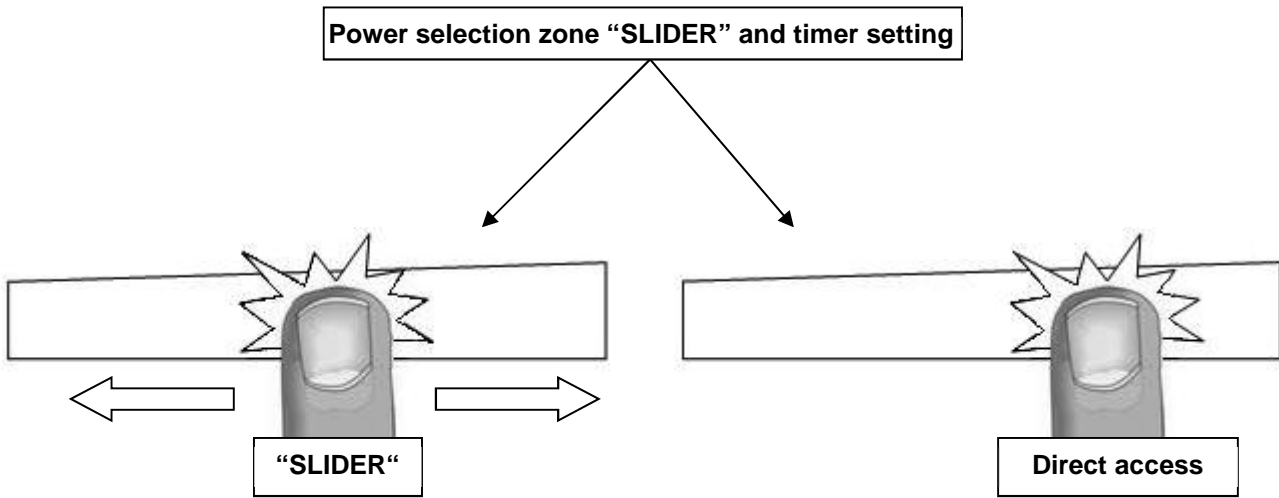
Le funzioni dei sensori

Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can also directly access a particular level if you put your finger directly on the chosen level.



Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- **Accensione/spegnimento del piano di cottura :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere	Premere [0]	[0]
Spegnere ^	Premere [0]	nessuna o [H]

- **Accensione/spegnimento delle zone di cottura :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9]
Spegnere	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[0] o [H]

Se non si effettuano altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione degli Zeri.

Rilevamento pentola

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.

- L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
- Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone di nuovo il recipiente di cottura. La zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo [U].

Indicatore del calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [H] per il calore residuo. Il simbolo [H] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore. **Pericolo di ustionarsi!**

Funzione booster e booster doppio (livello Power)

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzioni booster e doppio booster, ossia con una potenza maggiorata. La funzione booster viene visualizzata col simbolo [P]; la funzione doppio booster con [P] e inoltre con [„ !!] lampeggiante.

Se le funzioni booster sono attivate, le zone di cottura interessate si riscaldano per 10 minuti con una potenza maggiorata. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Accensione/spegnimento del booster :**

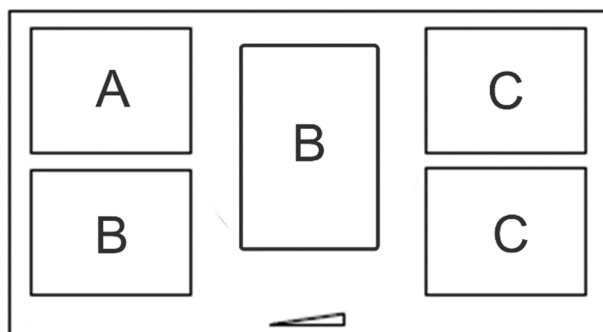
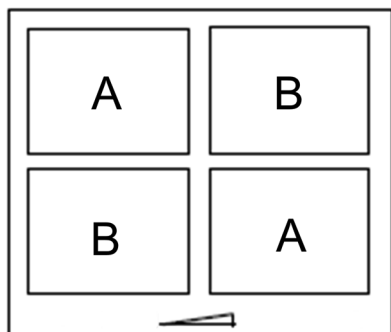
<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Accendere del booster	Premere [B ²]	[P]
Spegnere del booster	Scivolare sullo Slider	[9] a [0]

- **Accensione/spegnimento del doppio booster :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Accensione del booster	Premere [B ²]	[P]
Accensione del doppio booster	Premere di nuovo [B ²]	[„ !! e P]
Spegnere del doppio booster	Premere di nuovo [B ²]	[P]
Spegnere del booster	Scivolare sullo Slider	[9] a [0]

- **Gestione della potenza:**

Il piano di cottura è dotato di una potenza complessiva. Per non superare questa potenza limite, i dispositivi elettronici riducono automaticamente la potenza di un'altra zona di cottura quando viene attivata la funzione booster. La potenza ridotta di questa zona di cottura viene visualizzata con [9] lampeggiante



Zona di cottura selezionata

[P] acceso

altra zona di cottura (ad es. con potenza 9)

[9] ridotto a [6] oppure a [8] e lampeggiante

È possibile attivare contemporaneamente la funzione di ricarica in più zone, per cui è necessario utilizzare zone di diverse unità (A-B, A-C, B-C o A-B-C).

Funzione contatore

Quando si seleziona una zona di cottura, suo è visualizzato tempo di funzionamento, in secondi da 1 a 59, poi in minuti da 1 a 99.

Orologio temporizzatore

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 99 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostare o modificare la durata del timer:**

Esempio: per 16 minuti a Potenza 7 :

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	[7]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer	[00]
Selezionare le decine	Scivolare sullo Slider fino a [1]	[1 lampeggia] [0 fissa]
Convalidare le decine	Premere l'Indicazione [10]	[1 fissa] [0 lampeggia]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [6]	[1 fissa] [6 lampeggia]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[16]

Il tempo è confermato e la cottura ha inizio.

- **Per arrestare il tempo di cottura**

Esempio: per 13 minuti a Potenza 7 :

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [7] de la zone	[0]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer [13]	[13]
Selezionare le decine	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[0 lampeggia] [3 fissa]
Convalidare le decine	Premere l'Indicazione [03]	[0 fissa] [3 lampeggia]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[0 fissa] [0 lampeggia]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[00]

- **Arresto automatico alla fine del tempo di cottura**

Quando viene raggiunto il tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [00], viene prodotto un segnale acustico e la piastra si spegne. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere il tasto [00].

- **Funzione timer al di fuori della cottura:**

Esempio: per 29 minutes :

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare l'apparecchio	Premere [Ⓞ]	[0]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer [CL]	[00]
Selezionare le decine fissa]	Scivolare sullo Slider fino a [2]	[2 lampeggia] [0
Convalidare le decine lampeggia]	Premere l'Indicazione [20]	[2 fissa] [0
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [9]	[2 fissa] [9 lampeggia]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[29]

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.

Appena il tempo impostato è esaurito i display del timer lampeggiano a [00] e si ode un segnale acustico. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere il display [00]. L'apparecchio si spegne.

Cottura con avvio rapido

Tutte le piastre sono equipaggiate con una funzione automatica. La piastra si accende a piena Potenza per un dato tempo, poi riduce automaticamente la Potenza a un livello prestabilito.

- **Accensione cottura con avvio rapido :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Selezionare la cottura con avvio rapido	Scivolare sullo Slider e mantenere	[0] a [9] lampeggia con [A]

- **Spegnimento cottura con avvio rapido :**



<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Sélectionner la zone	Premere [A] de la zone	livello di potenza lampeggia con [A]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9]

Livello di cottura di proseguimento impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- :-

Funzione Pausa

Questa funzione arresta tutte le attività di cottura e permette di ri-attivarle in un secondo momento con le stesse regolazioni.

- **Attivare / Disattivare la funzione pausa:**


<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare la funzione pausa	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [II]	[II] in tutte le indicazioni
Disattivare la funzione pausa	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [] [II]	Impostazioni precedenti

Funzione Memory

Dopo aver spento il piano di cottura, le ultime impostazioni attuate rimangono memorizzate. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente tale valori. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni.

- Livelli di potenza delle zone di cottura
- Impostazioni timer delle zone di cottura
- Impostazioni della cottura con avvio rapido

Attivare la funzione Memory







- Premere [].
- Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [II] entro 6 secondi

La regolazione precedente viene attivata.

Funzioni di mantenimento al caldo

Queste funzioni consentono di mantenere al caldo gli alimenti a 42, 70 o 94 °C.

- **Accensione e spegnimento**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] della zona scelta	[0]
Mantenimento al caldo (42°C)	Premere una volta []	[]
Mantenimento al caldo (70°C)	Premere due volte []	[]
Mantenimento al caldo (94°C)	Premere tre volte []	[]
Disattivare la funzione	Scivolare sullo Slider	[0] a [9] o [H]

Questa funzione può essere attivata indipendentemente su tutte le piastre.

Quando la pentola viene tolta dalla piastra, la funzione di Mantenimento calore resta attiva per circa 10 minuti.

La durata massima della funzione di mantenimento calore è di due ore.

Blocco del piano di cottura/dei sensori

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione, in particolare durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [①]).

- **Attivazione del blocco dei sensori:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare l'apparecchio	Premere [①]	[0]
Accedere al menu	Premere menu [⚙] tasto	viene visualizzato il menu
Accendere il bloccaggio	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [🔒]	[L] in tutte le indicazioni

Il piano di cottura non può essere bloccato quando ci sono una potenza sulle zone di cottura.

- **Disattivazione del blocco dei sensori:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [⚙] tasto	viene visualizzato il menu
Spegnere il bloccaggio	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [🔒] durante 3s	[0]

Ponte automatico e funzione ponte

Questa funzione permette di interconnettere due zone di cottura in un'unica zona cottura.







<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare la funzione Ponte	Premere contemporaneamente entrambi delle zone da collegare o posizionare una grande pentola sui due zone di cottura posteriore	[0] e [🔗] sulla zona
Selezionare la potenza sulla zona posteriore	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9] e [🔗]
Disattivare la funzione Ponte	Premere contemporaneamente entrambi delle zone	[0]

Funzione “Chef”



Questa funzione cambia il piano di cottura in 2 o 3 aree principali.

Le zone anteriore e posteriore vengono automaticamente commutate alla funzione ponte con una certa potenza. Questo livello di potenza può essere impostato qui e quindi diventa la nuova impostazione standard. Con la funzione Chef si cambia piano cottura in un apparecchio professionale in cui è possibile impostare le zone per cucinare intensivamente, sobbollire o tenere al caldo.

- **Attivazione della funzione “Chef” :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare la funzione “Chef”	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione []	[C], [H], [E] [F] poi [3] e [], [6], [9] e []
Selezionare la zona “Chef” zona posteriore	Premere uno dei tre zone	da [0] a [9] e [] sulla
Selezionare la potenza sulla zona posteriore	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9] e []






- **Disattivazione della funzione “Chef” :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Disattivare la funzione “Chef”	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione []	[0]


Funzione Grill

Questa funzione permette l'ottimale utilizzo della piastra grill "acc.no. 1303" interconnettendo due zone e l'utilizzo di adeguati livello di potenza.

- **Attivazione della funzione Grill :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare la funzione Grill posteriore	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione [GRILL]	[] e [] sulla zona
Selezionare la potenza posteriore	Scivolare sullo Slider	[] e [] sulla zona


- **Disattivazione della funzione Grill :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Disattivare la funzione Grill	Premere il “SLIDER” sotto il indicazione [GRILL]	[0]

Bloccare per la pulizia

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato durante 20 secondi (con l'eccezione del tasto On/Off [①]).




- **Attivazione del Bloccare per la pulizia**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Accendere il bloccaggio	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [CLEAN]	[L] viene visualizzato su tutte le zone di cottura e viene visualizzato un contatore [20], [19], [18]...

Regolazione della luminosità

Questa funzione cambia il livello di luminosità.




- **Modificare il livello di luminosità:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Selezionare la funzione	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione []	il "SLIDER" visualizza il livello di luminosità
Modificare la luminosità	Scivolare sullo Slider	il "SLIDER" visualizza il livello di luminosità
Convalidare le impostazioni	Premere menu [] tasto o aspettare 3s	[0]

Regolatore di volume

Questa funzione regola il volume.




- **Modificare il livello di volume:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Selezionare la funzione	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione []	il "SLIDER" visualizza il volume
Modificare il volume	Scivolare sullo Slider il volume	il "SLIDER" visualizza il volume
Convalidare le impostazioni	Premere menu [] tasto o aspettare 3s	[0]






Funzione di memoria di cottura

Dopo aver impostato una potenza e un timer per una zona, è possibile memorizzare le impostazioni per questa zona.






- lo stato di cottura del piano di cottura (di potenza)
- minuti e secondi della zona di cottura programmata
- Funzione "Auto Cooking"
- Funzione di "tenere caldo"
- **Memorizza le impostazioni de zona :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona	Premere [0] zona	[0]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	[7]
Selezionare il timer	Premere 3s indicazione del timer	[00]
Selezionare le decine	Scivolare sullo Slider fino a [1]	[1 lampeggia] [0 fissa]
Convalidare le decine	Premere l'Indicazione [10]	[1 fissa] [0 lampeggia]
Selezionare le unità	Scivolare sullo Slider fino a [6]	[1 fissa] [6 lampeggia]
Convalidare le unità	Attendere 2 secondi	[16]
Selezionare la zona	Premere [7] de la zone	[7]
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Memorizza le impostazioni	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [] durante 3s	[] accanto a [7]

- **Attivare le impostazioni de zona :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona con []	Premere [0] della zona scelta	[0] e []
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Attivare le impostazioni	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione []	[] accanto a [7] e [16] sul Indicazione del timer

- **Rimuovere le impostazioni de zona :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la zona con []	Premere [0] della zona scelta	[0] e []
Mette la puissance à 0	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[0] e []
Accedere al menu	Premere menu [] tasto	viene visualizzato il menu
Memorizza le impostazioni	Premere il "SLIDER" sotto il indicazione [] durante 3s	[0]

Funzione “pot move”

Questa funzione permette di invertire i parametri di due zone di cottura (poteri, timer ...).

- **Intervertir 2 foyers:**

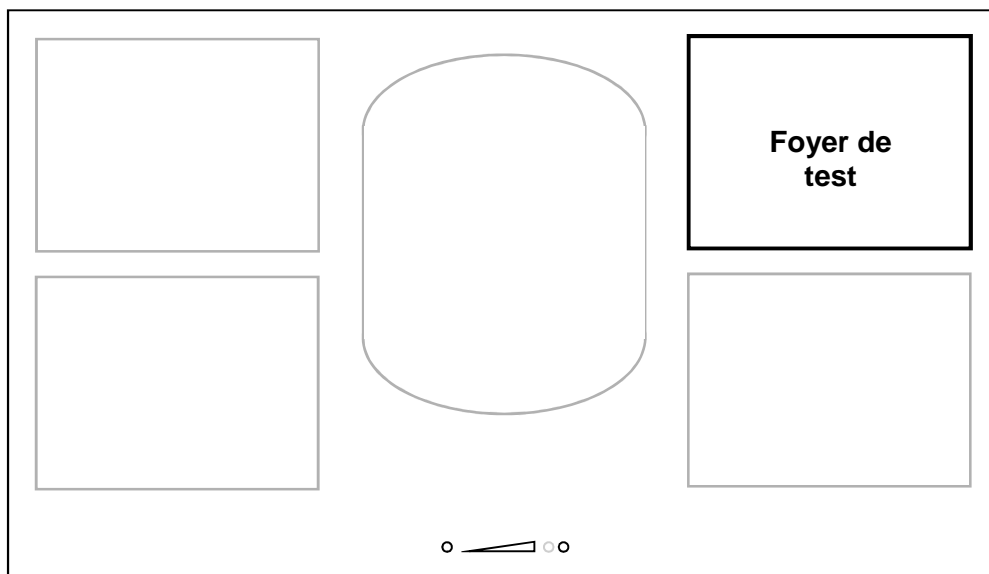
<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Sélectionner une zone	Premere della zona scelta pendant 3s	Les autres zones clignotent
Déplacer les paramètres	Premere une autre zone ou placer une casserole sur une zone	Les 2 zones sont interverties

Funzione Pot Speed Test

La Padella è un componente importante di un sistema di induzione. È necessario fare in modo che la padella si utilizza offre la migliore esperienza, consentendo di sfruttare al massimo le capacità del vostro piano di cottura a induzione.

La funzione Pot Test consente di misurare l'efficacia e la velocità di cottura della vostra padella.

Questo test può essere fatto solo quando non ci sono operazioni di cottura in corso, e solo sulla zona specificato.



Ogni Operazione deve essere completato entro 6s dopo il precedente.


Mettete la padella sulla zona di prova

Accensione del piano di cottura

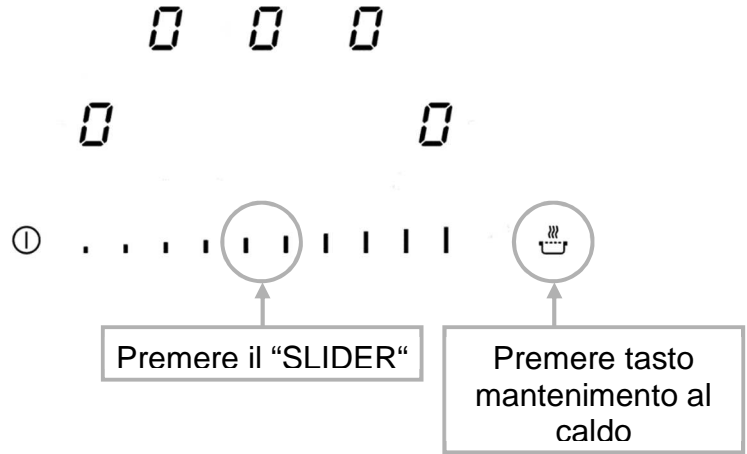
Premere on/off [①]

In 6s dopo l'avvio

Attivare la funzione

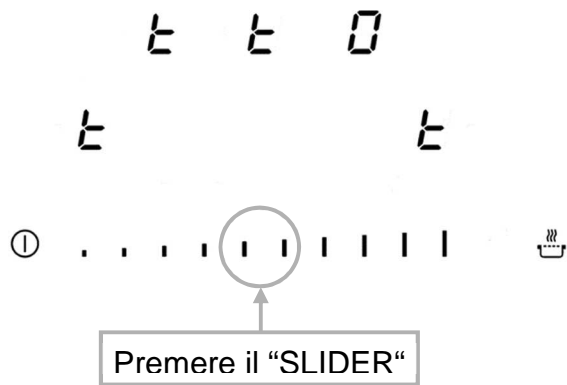
Premere contemporaneamente tasto mantenimento al caldo [] e sul "SLIDER".

[0], [t] fisso.
 [0] fissa.
 [t] lampeggiano.



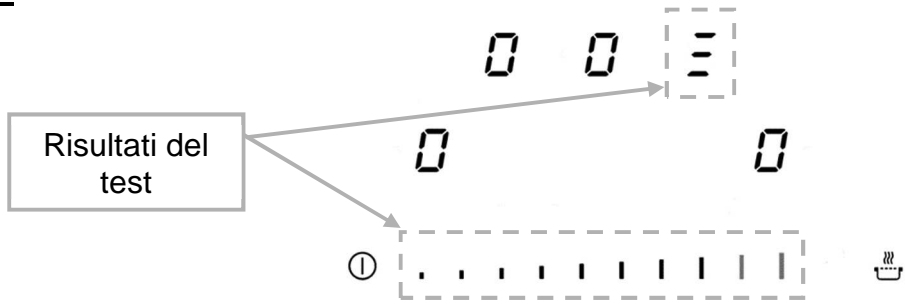
Inizia il test

Premere il "SLIDER".

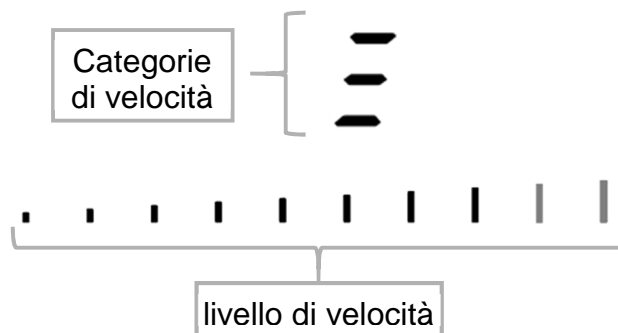


[0] è in movimento.
 [t] lampeggiano.

Risultati del test



Ad esempio, una padella con un risultato livello di velocità 7 :



La padella è classificato in una di queste tre categorie, e il suo livello di velocità precisa è impostato utilizzando il grafico a barre.

Simboli	Indicazione
—	Basso livello di velocità, questo padella non è raccomandato per cottura a induzione.
— —	Livello di velocità media, questa padella è adatto per cottura a induzione.
— — —	Alto livello di velocità, questo padella offre la migliore esperienza di cottura a induzione.

Suggerimenti importanti :

Alcune padella possono avere un cattivo compatibilità e non sono nemmeno riconosciuti dal tavolo.

In questo caso, il display visualizza il simbolo [].

La padella deve essere sempre centrata sulla zona di prova, altrimenti il risultato potrebbe essere falso.

Il risultato viene visualizzato per 3 secondi, dopo il piano di cottura passa automaticamente alla modalità normale, e lo si può utilizzare per la cottura.

Si noti che il livello di velocità non è l'unico criterio importante per giudicare la qualità della vostra padella e assicurarsi che sia perfettamente compatibile con il piano di cottura. Per maggiori dettagli, si rimanda al capitolo "Consigli di cucina"

Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato. Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando è attiva la funzione limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne.

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio (ore)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

Materiali adatti: acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

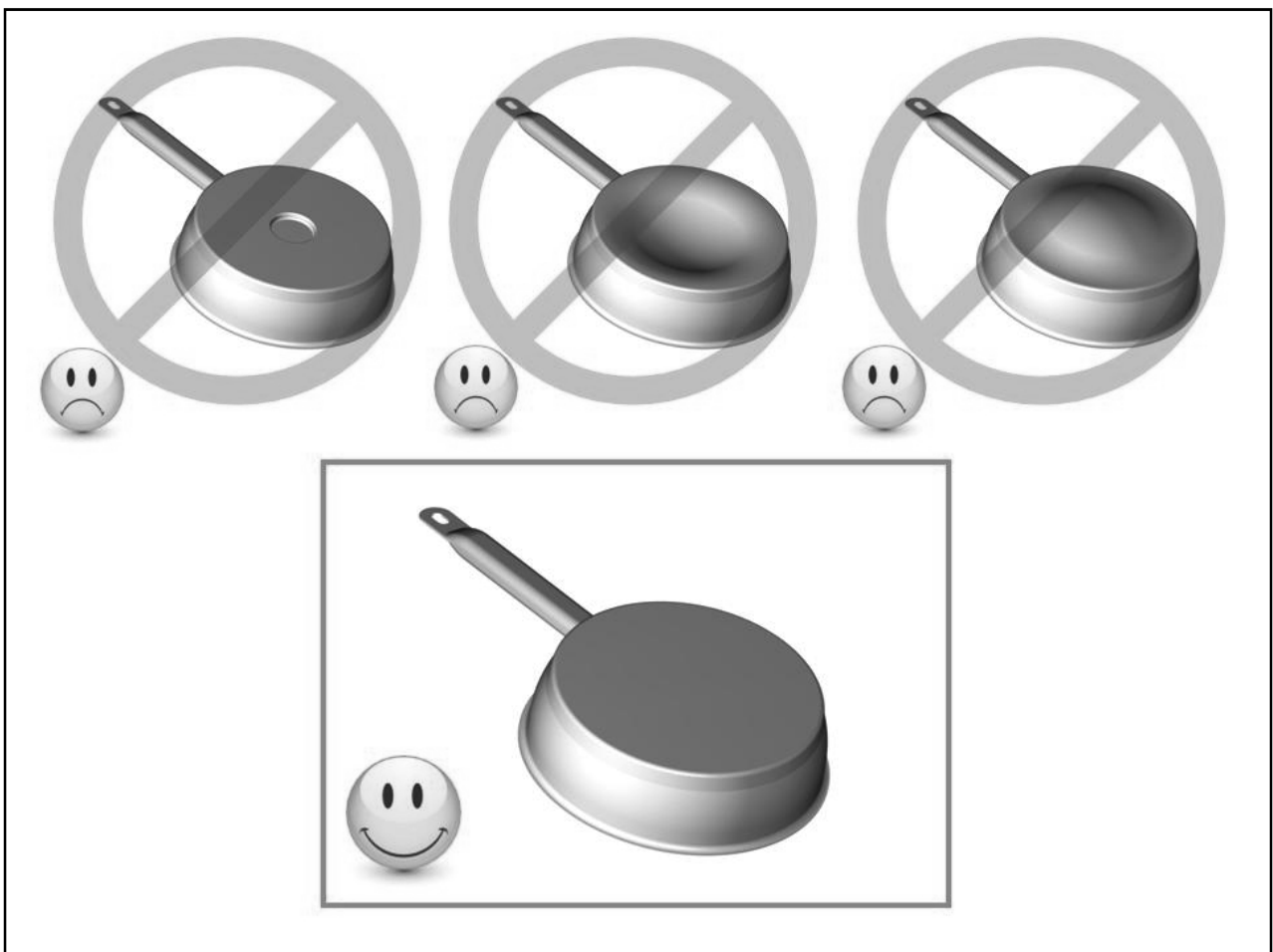
Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, cotto, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione.

Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione:

- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.



Dimensioni dei recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona. Per sfruttare la massimo la potenza della zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

1 - 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, yogurt
2 - 3	mettere in ammollo, scongelare, riscaldare	riso, prodotti congelati, pesce, verdura
3 - 4	cuocere con acqua	pesce, verdura, frutta
4 - 5	cuocere a calore moderato, cuocere con acqua, scongelare	pesce, verdura, pasta, cereali, legumi, cibo congelato
6 - 7	cuocere (di proseguimento)	carne, fegato, uova, salsiccia involtini, frittelle
7 - 8	arrostire	pesce, bistecche, salsiccia, uova strapazzata
9	arrostire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate lenticchie
P ou u II	cuocere	notevoli quantità d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!

Eliminare lo sporco regolarmente. Usare uno straccio umido e poco detersivo o un prodotto specifico per vetroceramica.

- Spegnere il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.

Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.

COSA FARE SE...

Il piano o le zone di cottura non si accendono:

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

Nell'indicatore viene visualizzato [U]:

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

Nell'indicatore viene visualizzato [E]:

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- Contattare il servizio assistenza.

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono:

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.
- L'aerazione probabilmente non è sufficiente. Si consiglia di aprire la parete posteriore del mobile di base nell'area del ritaglio piano di lavoro e togliere il listello trasversale del mobile per l'intera larghezza del piano di cottura per garantire uno scambio aria migliore.

Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura:

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

La cottura con avvio rapido non si attiva:

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È stata selezionata la gradazione più alta [9].

Nell'indicatore viene visualizzato [U]:

- Vedi voce: "Funzione mantenere al caldo".

Nell'indicatore viene visualizzato [II]:

- Vedi voce: "Funzione Pausa".

Il pannello di controllo indica [] or [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i comandi Il simbolo scomparirà non appena i comandi verranno puliti o l'oggetto sarà rimosso.

Il pannello di controllo indica [E2]:

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

Il pannello di controllo indica [E8]:

- La presa d'aria del ventilatore è ostruito, rilasciarla.

Il pannello di controllo indica [U400]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e eventualmente ricollegare il piano di cottura.

Il pannello di controllo indica [Er47]:

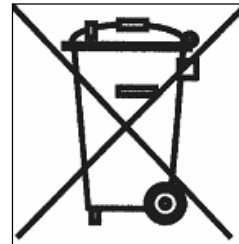
- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e ricollegare il piano di cottura.

Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.

TUTELA AMBIENTALE

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.

- **Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.**
- **Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.**



ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

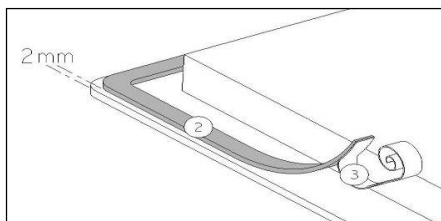
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione

La guarnizione fornita con l'apparecchio serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

Inserimento – installazione

- **Le misure di incasso sono:**

Tipo	Dimensioni del foro		Dimensioni del foro per il montaggio a incasso			Misura del vetro		
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Raggio	Larghezza	Profondità	Spessore
P604IM2G5NE	560	490	596	526	8	590	520	4
P785IM2G5NE	750	490	786	526	8	780	520	4

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Idealmente l'apparecchio dovrebbe essere installato con un ampio spazio da entrambi i lati. Ci può essere un muro posteriormente e mobili alti o un muro su un lato. Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.
- Il mobile o piano di lavoro sul quale l'apparecchio è installato, nonché i bordi dei mobili e/o unità pensili, i rivestimenti laminati che li rivestono e la colla di assemblaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- I materiali utilizzati per i piani di lavoro spesso tendono a gonfiarsi con l'umidità. Per proteggere il foro di incasso dell'apparecchio, applicare uno strato di vernice o sigillante apposito. Una particolare cura deve essere dedicata alla corretta applicazione della guarnizione fornita con l'apparecchio, onde evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una corretta tenuta se utilizzata su superfici lisce.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
- Garantire la presenza di uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassette o altro.
- **ATTENZIONE:** Usare solo griglie di protezione che vengono proposte o consigliate dal produttore del piano di cottura. L'uso di griglie di protezione non appropriate possono causare incidenti.

CONNESSIONE ELETTRICA

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettieria.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz
Collegare sempre il cavo di terra.
Rispettare il diagramma di connessione.

Collegamento della tabella P604IM2G5NE:

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 Fase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6

Per le diverse possibilità di allacciamento elettrico, usare i ponti di connessione in ottone situati nella scatola di collegamento.

Collegamento monofase 230V~1P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1 e 2, quindi tra i morsetti di collegamento 4 e 5.

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L al morsetto 1 o 2.

Collegamento bifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 4 e 5.

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L1 al morsetto 1 e la fase L2 al morsetto 2.

Collegamento della tabella P785IM2G5NE:

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 Fase + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 Fase + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6

Per le diverse possibilità di allacciamento elettrico, usare i ponti di connessione in ottone situati nella scatola di collegamento.

Collegamento monofase 230V~1P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1,2 e 3, quindi tra i morsetti di collegamento 4 e 5. Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L al morsetto 1,2 o 3.

Collegamento bifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1 e 2, quindi tra i morsetti di collegamento 4 e 5. Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L al morsetto 1 o 3.

Collegamento trifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 4 e 5.
Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, il L1 al morsetto 1, il L2 al morsetto 2 e i L3 al morsetto 3.

Attenzione! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.

SOMMAIRE

SECURITE	56
PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	56
UTILISATION DE L'APPAREIL	57
PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL	57
PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL	59
AUTRES PROTECTIONS	59
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	60
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	60
BANDEAU DE COMMANDE	61
UTILISATION DE L'APPAREIL	61
AFFICHEUR	61
VENTILATION	62
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	62
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	62
PRINCIPE DE L'INDUCTION	62
TOUCHES SENSITIVES	62
ZONE DE SÉLECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE	63
MISE EN ROUTE	63
DÉTECTION DE RÉCIPIENT	64
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE	64
FONCTION BOOSTER	64
FONCTION COMPTEUR	65
FONCTION MINUTERIE	65
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON	67
FONCTION PAUSE	68
FONCTION « MEMORY »	68
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	68
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	69
FONCTION BRIDGE ET BRIDGE AUTOMATIQUE	69
FONCTION "CHEF"	70
FONCTION GRILL	70
VERROUILLAGE POUR NETTOYAGE	71
RÉGLAGE DE LA LUMINOSITÉ	71
RÉGLAGE DU VOLUME SONORE	72
FONCTION MÉMOIRE	72
FONCTION "POT MOVE"	73
FONCTION POT SPEED TEST	73
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT	76
CONSEILS DE CUISSON	77
QUALITÉ DES CASSEROLES	77
DIMENSION DES CASSEROLES	78
EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	78
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	78
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	79
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	80
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	81
CONNEXION ELECTRIQUE	82

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.

- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- MISE EN GARDE: Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

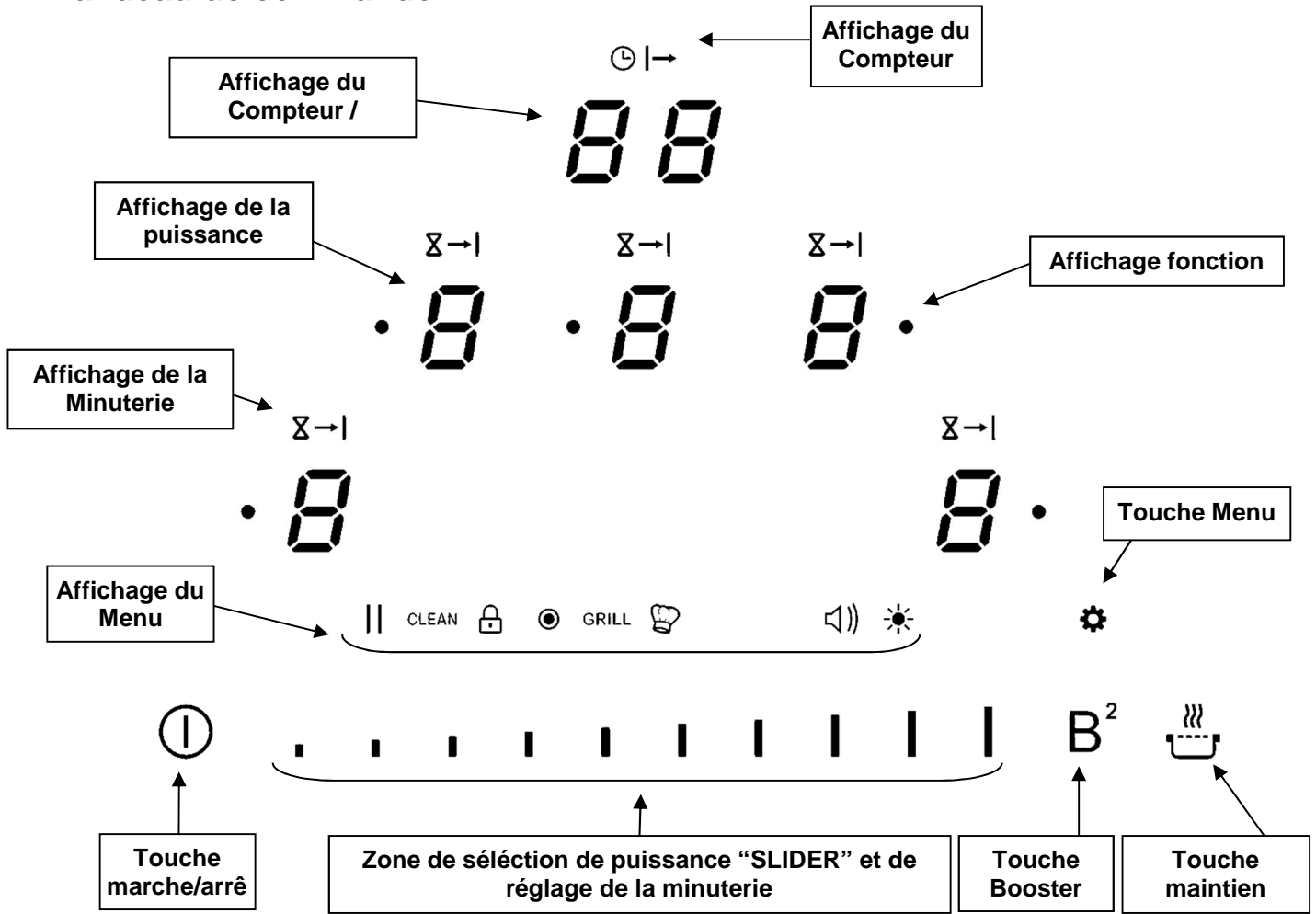
Caractéristiques techniques

Type	P604IM2G5NE	P785IM2G5NE
Puissance Totale	7400 W	11100 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg
Zone de cuisson	210 x 190 mm	210 x 190 mm
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W	2100 W
Puissance du booster*	2600 W	2600 W
Puissance du double booster*	3700 W	3700 W
Zone de cuisson central	-	300 x 200 mm
Détection minimum	-	Ø 90 /220 mm
Puissance nominale*	-	2100 W
Puissance du booster*	-	2600 W
Puissance du double booster*	-	3700 W
Casserole **	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Consommation d'énergie EC _{cw} **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Casserole **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)
Consommation d'énergie EC _{cw} **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Casserole **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Consommation d'énergie EC _{cw} **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Afficheur

<u>Afficheur</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	Le Booster est activé.
	Double Booster	Le Double Booster est activé.
	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 42°C.
	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 90°C.
	Stop & Go	La table est en pause.
	Fonction Grill	La fonction Grill est activée.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [**U**] reste affiché.

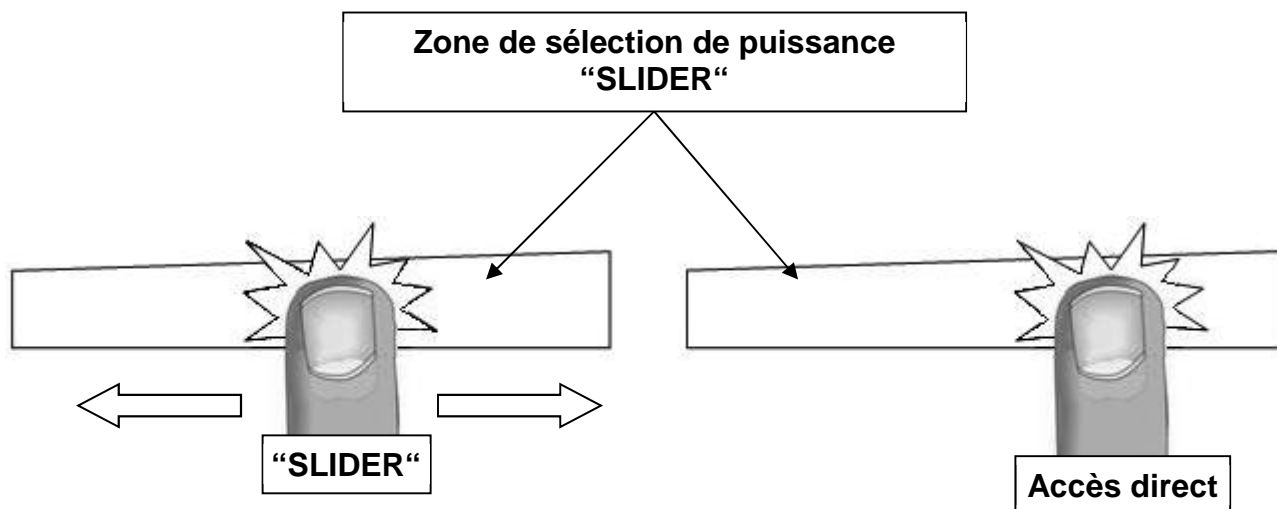
Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage pendant 1 seconde de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer 2 sec. sur [0]	[0]
Arrêter	Appuyer 2 sec. sur [0]	Aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER" vers la droite ou vers la gauche	[0] à [9]
Arrêter	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction Booster [P] et Double Booster [„ !!] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le Booster:**

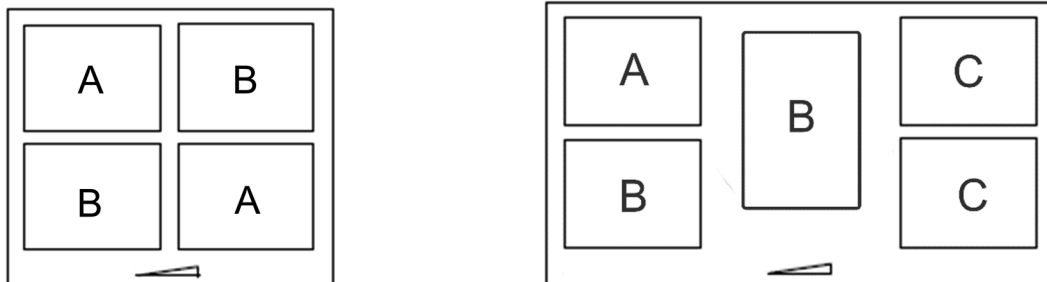
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Enclencher le Booster	Appuyer sur la touche [B ²]	[P]
Stopper le Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[9] à [0]

- **Enclencher / arrêter le Double Booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Enclencher le Booster	Appuyer sur la touche [B ²]	[P]
Enclencher le Double Booster	Re-appuyer sur la touche [B ²]	[„ !! and P]
Stopper le Double Booster	Re-appuyer sur la touche [B ²]	[P]
Stopper le Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

La table est divisée en trois ensembles de zones de chauffe distincts, chacune ayant une puissance maximale.



Lorsque la fonction Booster (ou double booster) est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson de l'autre zone de chauffe de l'ensemble.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson clignote puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée
[P] est affiché

Autre zone de cuisson (exemple: puissance niveau 9)
[9] passe à [8] et clignote

Fonction compteur

Lorsqu'un foyer est sélectionné la fonction compteur affiche le temps de fonctionnement celui-ci, en secondes de 1 à 59, puis en minute de 1 à 99.

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Exemple pour 16 minutes à la puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à 7	[7]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignote]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [10]	[0 fixe]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[1 fixe] [0 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[1 fixe] [6 clignote]
		[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie :**

Exemple pour 13 minutes à la puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie [13]	[13]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0 clignote]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [03] clignote]	[3 fixe] [3]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0 fixe] [0 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[00]

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur l'afficheur de la minuterie [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer 2 sec. sur [Ⓞ]	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie [CL]	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [2]	[2 clignote]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [20]	[0 fixe] [2 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	[2 fixe] [9 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[29]

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur l'afficheur de la minuterie [00].

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'automatisme :**

Action

Sélectionner la zone
Sélectionner l'automatisme

Bandeau de commande

Appuyer sur [0] de la zone
Glisser sur le "SLIDER"
et rester appuyé

Afficheur

[0]

[0] à [9] clignote
avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**

Action

Sélectionner la zone
puissance clignote avec [A]
Sélectionner la puissance

Bandeau de commande

Appuyer sur [A] de la zone

Glisser sur le "SLIDER"

Afficheur

le niveau de

[0] à [9]

Puissance sélectionnée	Temps automatisme de cuisson (min : s)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- : -

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

- **Enclencher / arrêter la fonction pause :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Activer la pause	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II]	[II] est affiché sur
tous les foyers		
Stopper la pause	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II]	les parametres precedents sont affichés

Fonction « Memory »

Après avoir éteint la table [⏻], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteriers.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer 2 sec. sur la touche [⏻].
- Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 42, 70 ou 94°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud » :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Activer le maintien à 42°C	Appuyer 1 fois sur [🔥]	[42]
Activer le maintien à 70°C	Appuyer 2 fois sur [🔥]	[70]
Activer le maintien à 94°C	Appuyer 3 fois sur [🔥]	[94]
Arrêter	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [①]) peut être verrouillé.

- **Verrouiller le bandeau de commande :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table	Appuyer 2 sec. sur [①]	[0]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Verrouiller la table	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [🔒]	[L] est affiché sur tous les foyers

La table ne peut être verrouillée quand des puissances sont sélectionnées sur des foyers.

- **Déverrouiller le bandeau de commande :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
déverrouiller la table	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [🔒] pendant 3s	[0]

La table est déverrouillée quand les [L] disparaissent.

Fonction Bridge et Bridge automatique

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas possible avec cette fonction.







<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer le bridge	Appuyer simultanément sur les touches de sélection des 2 foyers à bridger ou placer une grande casserole sur les 2 foyers arrière	[0] et [17] sur la zone
Sélectionner la puissance arrière	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] et [17] sur la zone
Désactiver le bridge	Appuyer simultanément sur les touches de sélection des 2 foyers	[0]

Fonction “Chef”



Cette fonction change la plaque de cuisson en 2 ou 3 grandes zones.

Les zones avant et arrière sont automatiquement commutées sur la fonction de pont avec une certaine puissance. Ce niveau de puissance peut être réglé ici, puis devient le nouveau paramètre standard. Avec la fonction Chef vous changez votre table de cuisson dans un appareil professionnel où vous pouvez définir les zones de cuisson intensive, mijoter ou garder au chaud.

- **Activer la fonction “Chef” :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Activer la fonction “Chef”	Appuyer sur le “SLIDER” sous l’afficheur []	[C], [H], [E] [F] puis [3] et [], [6], [9] et []
Sélectionner une zone “Chef” arrière	Appuyer sur une des trois zones	[0] à [9] et [] sur le foyer arrière
Sélectionner la puissance arrière	Glisser sur le “SLIDER”	[0] à [9] et [] sur le foyer arrière






- **Désactiver la fonction “Chef” :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Désactiver fonction “Chef”	Appuyer sur le “SLIDER” sous l’afficheur []	[0]


Fonction Grill

Cette fonction permet d'utiliser de façon optimal le grill « Zub.-Nr. 1303 » en combinant 2 zones et en utilisant des puissances appropriées.

- **Activer la fonction Grill :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Activer la fonction Grill	Appuyer sur le “SLIDER” sous l’afficheur [GRILL]	[] et [] sur le foyer arrière
Sélectionner la puissance arrière	Glisser sur le “SLIDER”	[] et [] sur le foyer arrière

- **Désactiver la fonction Grill :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Désactiver fonction Grill	Appuyer sur le “SLIDER” sous l’afficheur [GRILL]	[0]

Verrouillage pour nettoyage

Cette fonction verrouille le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [Ⓞ]) pendant 20 secondes puis permet le nettoyage de la table

- **Activer la fonction de verrouillage pour nettoyage:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Activer le verrouiller	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [CLEAN]	[L] est affiché sur tous les foyers et un compteur est affiché [20], [19], [18]...

Réglage de la luminosité

Cette fonction permet de changer le niveau de luminosité.

- **Changer le niveau de luminosité :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Entrer dans les réglages	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [☀]	le "SLIDER" affiche le niveau de luminosité
Changer la luminosité	Glisser sur le "SLIDER"	le "SLIDER" affiche le niveau de luminosité
Valider les paramètres	Appuyer sur la touche menu [⚙] ou attendre 3s	[0]

Réglage du volume sonore

Cette fonction permet de régler le volume sonore.

- **Changer le volume sonore:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Entrer dans les réglages	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [🔊]	le "SLIDER" affiche le volume sonore
Changer le volume	Glisser sur le "SLIDER"	le "SLIDER" affiche le volume sonore
Valider les paramètres	Appuyer sur la touche menu [⚙] ou attendre 3s	[0]

Fonction mémoire

Après avoir paramétré une puissance et un timer pour une zone, il est possible de mémoriser ces paramètres pour cette zone.

- état de cuisson de la zone de cuisson (puissance)
- minutes et secondes de la zone de cuisson programmée
- fonction "cuisson automatique"
- fonction "maintien chaud"

- **Mémoriser les paramètres d'une zone :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance (sur 7 par exemple)	Glisser sur le "SLIDER"	[7]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignote] [0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [10]	[1 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[1 fixe] [6 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[16]
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[7]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Memoriser les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●] pendant 3s	[●] à coté du [7]

- **Activer les paramètres mémorisés d'une zone :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone avec [●]	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et [●]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Activer les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●]	[●] à coté de [7] et [16] sur l'afficheur de la minuterie

- **Supprimer les paramètres mémorisés d'une zone :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone avec [●]	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et [●]
Mettre la puissance à 0	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0] et [●]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Memoriser les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●] pendant 3s	[0]

Fonction "pot move"

Cette fonction permet de transférer la puissance, timer et la fonction de cuisson sélectionnée d'un foyer à l'autre.

- **Intervertir 2 foyers:**

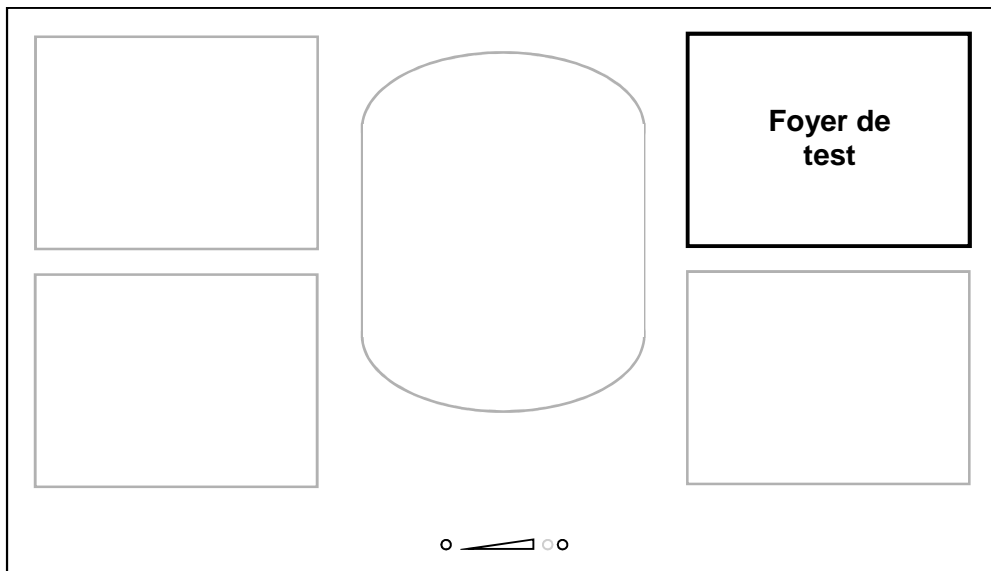
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Appuyer sur la touche de la zone pendant 3s	Les autres zones clignotent
Déplacer les paramètres	Appuyer sur une autre zone ou placer une casserole sur une zone	Les 2 zones sont interverties

Fonction Pot Speed Test

La casserole est une composante importante d'un système à induction. Vous devez donc vous assurer que la casserole que vous utilisez vous offre la meilleure expérience en vous permettant d'exploiter au maximum les capacités de votre table à induction.

La fonction Pot Speed Test vous permet de mesurer l'efficacité et la vitesse de cuisson de votre casserole.

Ce test peut uniquement être effectué quand il n'y pas d'opérations de cuisson en cours, et uniquement sur la zone spécifiée ci-dessous.



Chaque action doit être réalisée dans les 6s après la précédente..

Mettre la casserole sur la zone de test

Allumer la table

Appuyer sur la touche on/off [0]

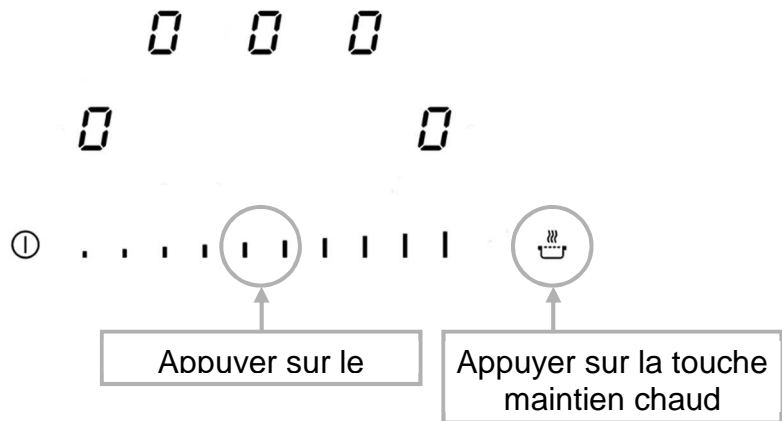
Dans les 6s après le démarrage

Activer la fonction

Appuyer sur le "SLIDER"

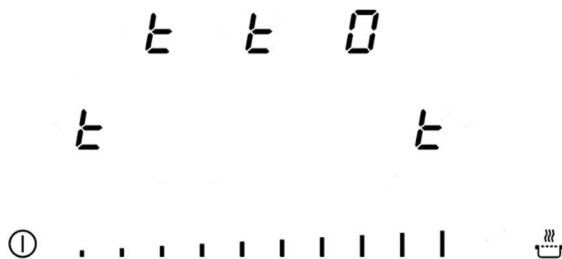
Appuyer simultanément sur la touche maintien chaud [0] et sur le "SLIDER".

[0], [t] sont affichés.
Le [0] est fixe.
Les [t] clignotent.



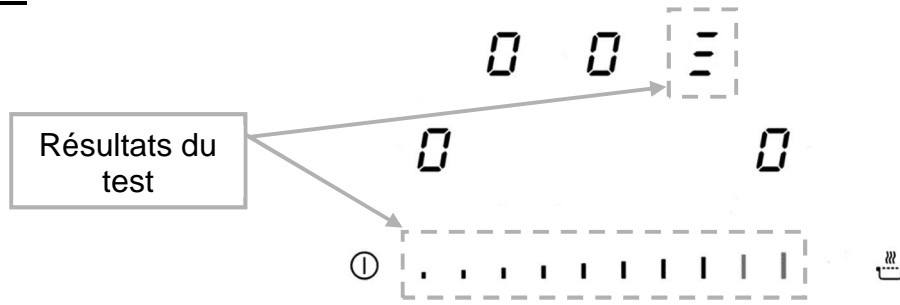
Démarrer le test

Appuyer sur le "SLIDER".

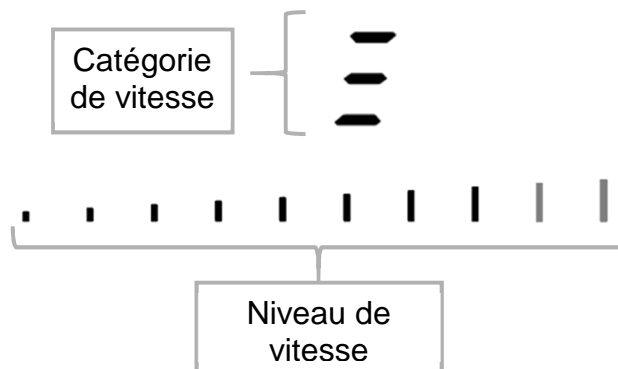


Le [0] est en mouvement.
Les [t] clignotent.

Résultats du test




Par exemple, un résultat de vitesse de casserole de niveau 7:



La casserole est classée dans l'une de ces 3 catégories, et son niveau de vitesse précis est défini à l'aide du bar graph.

Symboles	Indication
—	Niveau de vitesse faible, cette casserole n'est pas conseillée pour une table à induction.
— —	Niveau de vitesse moyen, cette casserole est adaptée à une table à induction.
— — —	Niveau de vitesse élevé, cette casserole offre la meilleure expérience de cuisine à induction.

Conseils importants :

Certaines casseroles peuvent avoir une si mauvaise compatibilité qu'elles ne sont même pas reconnues par la table. Dans ce cas-là, l'afficheur affichera le symbole [] .

La casserole doit être toujours être centrée sur la zone de test, dans le cas contraire le résultat pourrait être faussé.

Le résultat est affiché pendant 3s, après cela la table switch automatiquement en mode normal, et vous pouvez l'utiliser pour cuisiner.

Notez que le niveau de vitesse n'est pas le seul critère important pour juger de la qualité de votre casserole et vous assurer qu'elle est parfaitement compatible avec votre table de cuisson. Pour plus de détails, veuillez-vous référer au chapitre « Conseils de cuisson ».

Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné. Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

Niveau de puissance sélectionné	Temps maximum de fonctionnement (heures)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

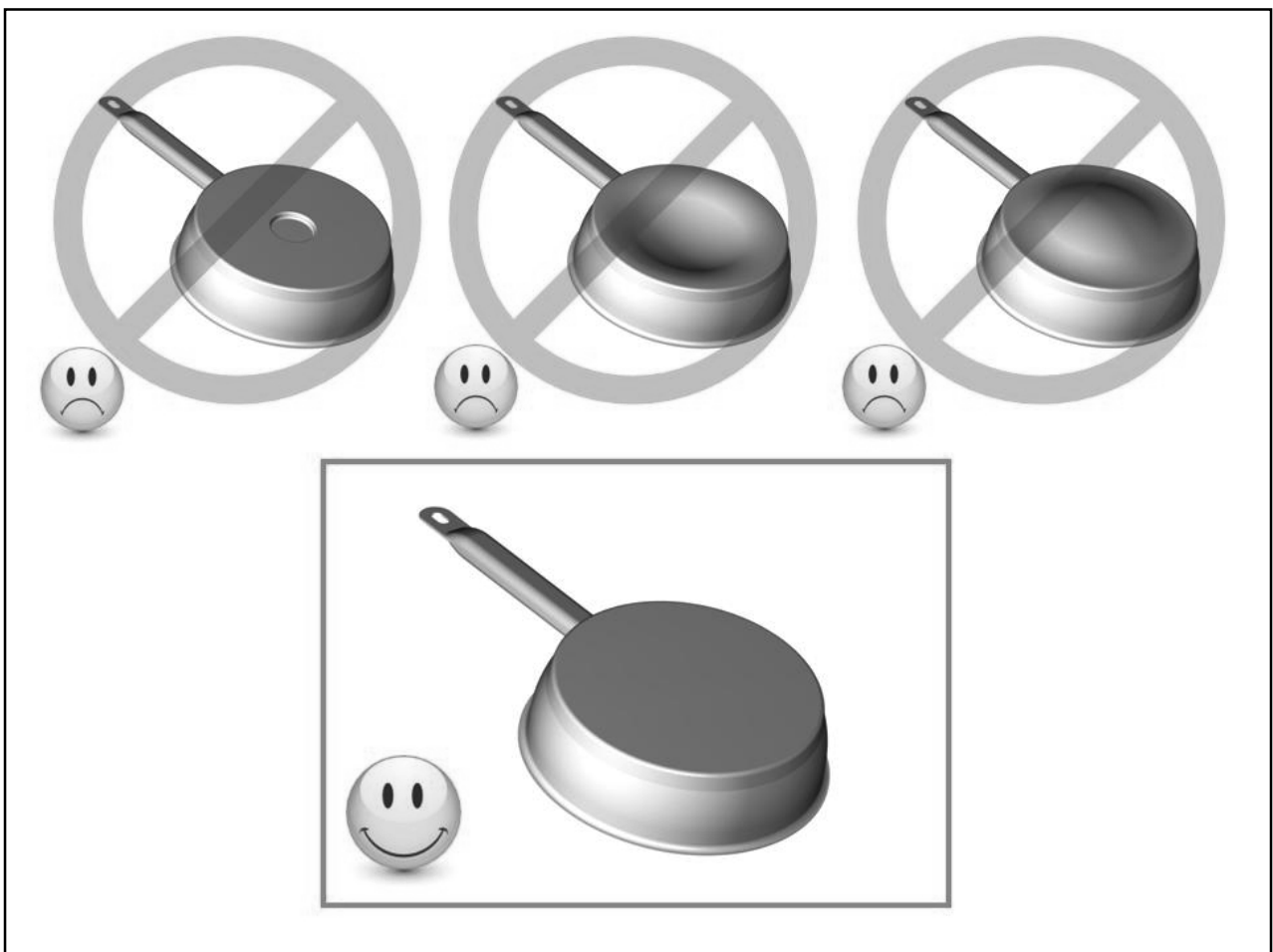
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

La qualité du fond de la casserole peut influencer l'uniformité de la cuisson et le enregistrement de puissance de la casserole.

N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient le verre.

Utilisez de préférence des sauteuses à bords droits. Pour les poêles aux bords inclinés, l'induction agit aussi dans les zones de bordure de la poêle. Par conséquent, le bord des poêles se décolore.



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes, crêpes
7 à 8	Cuire, Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P ou 	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson
- Appelez le Service Après-ventes.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.
- Le refroidissement peut ne pas être suffisant. Il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière du meuble sur la largeur de la découpe et de raboter la traverse avant du meuble de cuisine sur la largeur de la découpe d'encastrement afin de permettre un léger passage d'air sous le plan de travail.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [II] s'affiche :

Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [U400] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Le symbole [Er47] s'affiche :

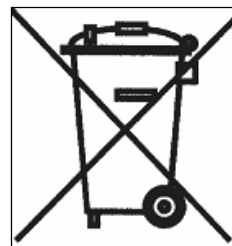
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- **Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.**
- **Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.**



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

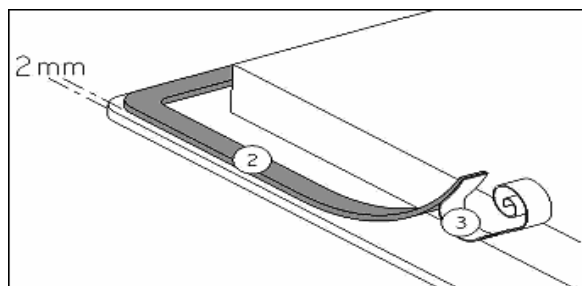
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de:

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
P604IM2G5NE	560	490	596	526	8	590	520	4
P785IM2G5NE	750	490	786	526	8	780	520	4

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple: spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 / 60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Branchement de la table P604IM2G5NE:

Réseau	Raccordement	Section cordon	Cordon d'alimentation	Calibre de disjoncteur
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Pour vous adapter au réseau électrique, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre 1 et 2 puis entre 4 et 5.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L sur le plot 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Branchement de la table P785IM2G5NE:

Réseau	Raccordement	Section cordon	Cordon d'alimentation	Calibre de disjoncteur
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Pour vous adapter au réseau électrique, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1,2 et 3, puis un pontet entre 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1, 2 ou 3.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1 ou 2 et la phase L2 sur le plot 3

Triphasé 400V~3P+N :

Mettre un pontet entre les plots 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 2 et la phase L3 sur le plot 3.

Attention ! Veuillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

