

EN	User manual	2
FR	Notice d'utilisation	12
IT	Istruzioni per l'uso	23

Hob
Table de cuisson
Piano cottura

USER MANUAL

Contents

Safety information _____	2	Care and cleaning _____	7
Safety instructions _____	3	Troubleshooting _____	7
Product description _____	5	Installation _____	8
Daily use _____	5	Technical data _____	11
Helpful hints and tips _____	5	Environment concerns _____	11

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

 **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



Safety instructions

Installation



Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



Warning! Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation

tion device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Use

 **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to “off” after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into a hot oil, it may splash.

 **Warning!** Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.

- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

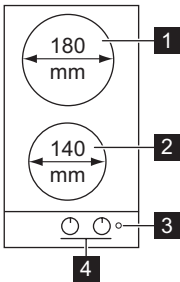
Disposal

 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

Product description

Cooking surface layout



- 1 Cooking zone 1800 W
- 2 Cooking zone 1400 W
- 3 Power indicator
- 4 Control knobs

Electric cooking zones control knobs

Symbol	Function
0	off position

Symbol	Function
1	minimum heat
9	maximum heat

Daily use

Warning! Refer to the Safety chapters.

To switch on and increase the heat setting turn the knob clockwise. To decrease the heat setting turn the knob counter-clockwise. To switch off turn the knob to the 0.

Power indicator is activated when either of the zones are turned on, and will stay on until the cooking zones are switched off.

Automatic switch off

The hob deactivates automatically if:

- All cooking zones are deactivated.
- You use incorrect cookware.

- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting.
Before you use the hob again, the control knob must be set to the off position.

Heat setting	Automatic switch off timer
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

Helpful hints and tips

Warning! Refer to the Safety chapters.

Cookware for induction cooking zones

i In induction cooking a powerful electro-magnetic field generates an almost instant heat inside the cookware.

Cookware material

- correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, a multi-layer bottom (marked as correct by a manufacturer).
- not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

 **The bottom of the cookware** must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit. But the minimum diameter of the magnetic part of the bottom of the cookware is in relation to the diameter of the cooking zone:

Cooking zone	Minimum diameter of cookware
Front	120 mm
Rear	145 mm

Energy saving



- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.

Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
1	Keep cooked foods warm	as required	Cover
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix occasionally
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add a few tablespoons of liquid
4 - 5	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips		

Operating noises

If you can hear

- cracking noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistling: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is

made of different materials (Sandwich construction).

- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to any defects.

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

 **Warning!** Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must disconnect the hob from the electricity supply.

 The hob is best cleaned while it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.

 **Warning!** Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

 Scratches or dark stains have no effect on how the appliance operates.

Removing the dirt:

1. Use the fine scouring powder or a scouring pad to remove the dirt.

2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. Heat the hotplate to a low temperature and leave to dry.
4. To maintain the hotplates, wipe the plates with a drop of olive oil on a kitchen towel to prevent rust.

Important! For stainless steel edges of the hob use cleaner for stainless steel.

 The stainless steel edge of the plate can be slightly discoloured as a result of the thermal load.

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates. Do not use aluminium foil to prevent damage the top during operation.

Troubleshooting

Problem	Possible cause and remedy
The appliance does not operate.	▪ Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.
The plate does not heat up.	▪ Make sure that you plug in the appliance and switch the electrical supply. ▪ Make sure that you turn correct control knob. ▪ Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.
Results of plate are not satisfactory.	▪ Make sure that plate is clean and dry. ▪ Make sure that the cooking pan is the correct size for the plate. ▪ Make sure that cooking pan has a flat bottom. ▪ Make sure that the setting is correct for type of cooking.
Acoustic warning (double acoustic signal) sounds.	▪ The pot is not suitable. Use suitable cookware. ▪ No cookware on the plate. Place cookware on the plate. ▪ The diameter of the bottom of the cookware is too small for the plate. ▪ Move onto a smaller plate. Use suitable cookware.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

i If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description

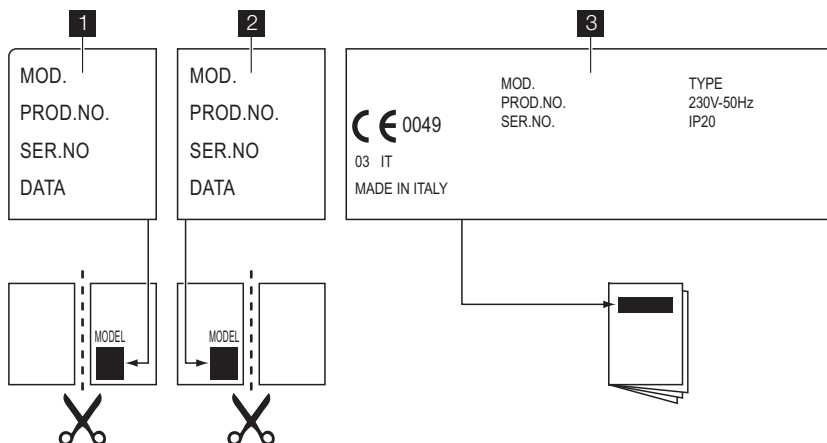
- Product number (PNC)

- Serial Number (S.N.)

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

Installation

Warning! Refer to the Safety chapters.

Installation

Warning! Read and follow the instructions carefully. There is a risk of injury or damage to the appliance.

- Make sure that there is no damage to the appliance from the transportation. Do not connect a damaged appliance. Speak to the supplier if necessary.

- Install built-in appliances only after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces. Make sure that built-in units and surfaces obey the standards.
- Obey all orders and standards in force in the country where you use the appliance (safety standards, recycling standards, electrical safety standards etc.)

Warning! Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- If the fixing bracket is near to the terminal block, do not let the connection cable come in contact with the edge of the bracket.

Electrical connection

- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug (if applicable).
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple socket. There is a risk of fire.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature of more than 90° C. The cable should be guided by means of clamps fixed to the side of the cabinet, in order to avoid any contact with the equipment beneath the cooktop.
- Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

Electrical Requirements

Permanent electrical installation must agree with the latest I.E.E. Regulations and local Electricity Board regulations. For your own safety the installation must be done by a qualified electrician (e.g. your local Electricity Board, or a contractor who is on the roll of the National Inspection Council for Electrical Installation Contracting [NICEIC]).

 The manufacturer refuses to be held responsible, if these safety measures are not abided by.

Supply connections:

This hob has to be connected to 230 — 240 V (50 Hz) electricity supply.

Before carrying out the connection, make sure:

1. The limiter valve and the electrical system can take the appliance load (see the rating plate)
2. The supply system is equipped with an efficient earth connection in compliance with the current standards and regulations
3. The outlet or omnipolar switch used for connection is easily accessible with the appliance installed.

The appliance is supplied with a 3 core flexible power cable requiring a 13 amp plug fitted with a 13 amp or 3 amp fuse dependent on the load. You must purchase and install the plug.

The wires in the cord are coloured as follows:

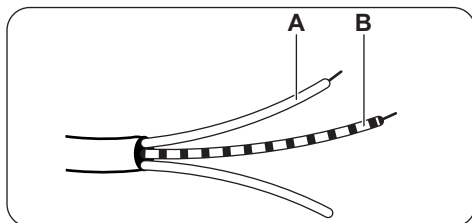
Green and yellow	- Earth
Blue	- Neutral
Brown	- Live

Replacement of the connection cable

1. Connect the green and yellow (earth) wire to the terminal which is marked with the letter 'E', or the earth symbol , or coloured green and yellow.
2. Connect the blue (neutral) wire to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured blue.
3. Connect the brown (live) wire to the terminal which is marked with the letter 'L' and is always connected to the network phase.

There must be no cut or stray strands of wire present. The cord clamp must be correctly attached to the outer sheath.

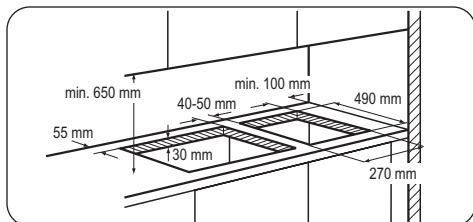
 To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage load and the working temperature. The yellow/green earth wire (B) must be approximately 2 cm longer than the live and neutral wire (A).



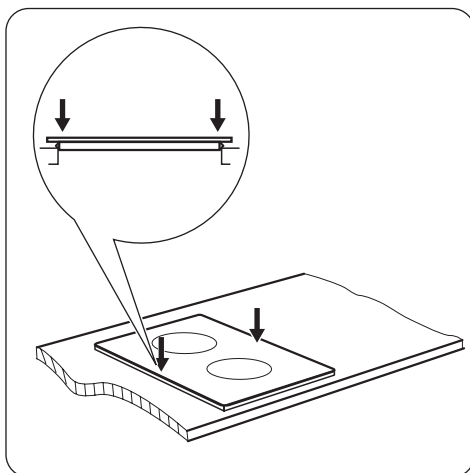
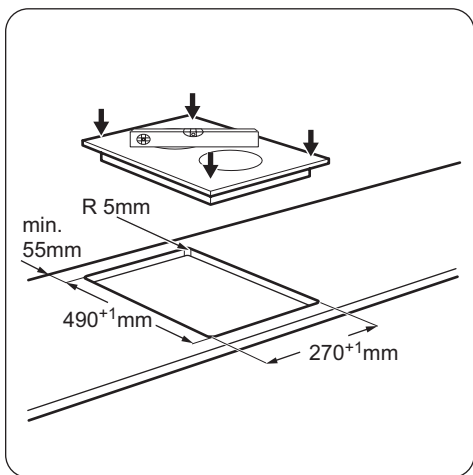
 **Warning!** A cut off plug inserted into a 13 amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure that the cut off plug is disposed of safely.

Important! The replacement of electric cable must be carried out exclusively by the service force centre or by personnel with similar competencies, in accordance with the current regulations.

Building in



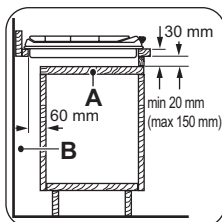
If several 30 cm hobs are to be installed side by side into the same cut out, an assembly kit including a support side bracket and supplementary seals is available at our Service Centres. The relevant installation instructions are supplied within the kit package.



Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

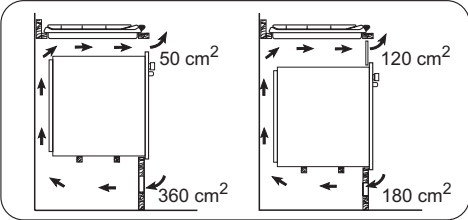


- A) Removable panel
- B) Space for connections

Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven

must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



Technical data

Hob dimensions

Width:	290 mm
Length:	510 mm

Hob recess dimensions

Width:	270 mm
Length:	490 mm

Hot plate rating

Rear cooking zone 180 mm	1.8 kW
Front cooking zone 140 mm	1.4 kW
Total rating	3.2 kW
Electric supply	230 V ~ 50 Hz

Environment concerns

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed

information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

 The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<, >PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Sommaire

Consignes de sécurité	12	En cas d'anomalie de fonctionnement	18
Instructions de sécurité	13	Installation	19
Description de l'appareil	15	Caractéristiques techniques	21
Utilisation quotidienne	16	En matière de protection de l'environnement	22
Conseils utiles	16		
Entretien et nettoyage	17		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



Instructions de sécurité

Installation



Avertissement L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

 **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'em mêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Utilisation

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil. Pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

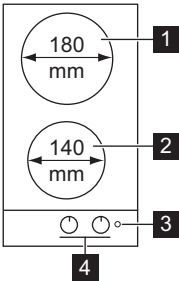
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

Mise au rebut

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

Manettes de commande des zones de cuisson électriques

Symbole	Fonction
0	position Arrêt

- 1 Zone de cuisson arrière à 1800 W
- 2 Zone de cuisson avant à 1400 W
- 3 Voyant de mise sous tension
- 4 Manettes de commande

Symbole	Fonction
1	chaleur minimale
9	chaleur maximale

Utilisation quotidienne

Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette vers la droite. Pour diminuer le niveau de cuisson, tournez la manette vers la gauche. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.

Le voyant de fonctionnement s'allume dès l'activation de l'une des zones de cuisson, et reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient mises à l'arrêt.

Arrêt automatique

La table de cuisson se désactive automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

- Vous utilisez des récipients inadaptés.
 - Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson.
- Placez la manette sur la position Arrêt avant d'utiliser de nouveau la table de cuisson.

Niveau de cuisson	Heure d'arrêt automatique
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

Conseils utiles

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

 Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

Matériau de l'ustensile

- **adapté** : un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).
- **non adapté** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

 **Le fond du récipient de cuisson** doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Dimensions du récipient : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, le diamètre minimal de la zone magnétique au fond du récipient est relatif au diamètre de la taille de la zone de cuisson :

Zone de cuisson	Ø minimal du récipient
Avant	120 mm
Arrière	145 mm

Économie d'énergie

-  Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Maintenir les aliments cuits au chaud	selon les besoins	Couvrez
1-2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs cocotte	10-40 min	Couvrez pendant la cuisson
2-3	Faire mijoter du riz et des plats à base de lait, faire réchauffer des plats préparés	25-50 min	Ajoutez au moins deux fois le volume du riz en liquide, mélangez les plats à base de produits laitiers à mi-cuisson
3-4	Faire cuire des légumes, du poisson, de la viande à la vapeur	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Faire cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60-150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide en plus des ingrédients
6-7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	selon les besoins	Retournez à la moitié du temps
7-8	Poêler à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets, des steaks	5-15 min	Retournez à la moitié du temps
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.

- un cliquètement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



Avertissement Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez

impérativement débrancher électriquement la table de cuisson.

 Il est préférable de nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Éliminer les taches incrustées est en effet plus facile lorsque les zones sont encore chaudes que lorsqu'elles sont froides.

 **Avertissement** Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Par mesure de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

 Les rayures ou les taches sombres n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. Éliminez les salissures à l'aide d'une poudre ou d'un tampon à récurer.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.

3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour entretenir les plaques chauffantes, essuyez-les avec une goutte d'huile d'olive sur une feuille d'essuie-tout pour éviter la rouille.

Important Pour les bords de la table de cuisson en acier inoxydable, utilisez un nettoyant spécial pour acier inoxydable.

 Le rebord en acier inoxydable des plaques peut subir une légère décoloration en raison de la charge thermique.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause et solution possibles
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	▪ Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
La plaque ne chauffe pas.	▪ Vérifiez que la fiche de l'appareil est bien enfoncée dans une prise alimentée en électricité. ▪ Assurez-vous d'avoir utilisé la bonne manette de commande. ▪ Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	▪ Assurez-vous que la plaque est propre et sèche. ▪ Assurez-vous que le diamètre de la casserole utilisée est adapté au foyer de cuisson. ▪ Assurez-vous que le fond de la casserole utilisée est parfaitement plat. ▪ Assurez-vous que le réglage de cuisson utilisé est adapté au type de préparation.
Un double signal sonore retentit.	▪ Le récipient n'est pas adapté. Utilisez des récipients adaptés. ▪ Aucun récipient ne se trouve sur la plaque. Posez un récipient sur la plaque. ▪ Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la plaque. ▪ Déplacez ce récipient sur une plaque plus petite. Utilisez des récipients adaptés.

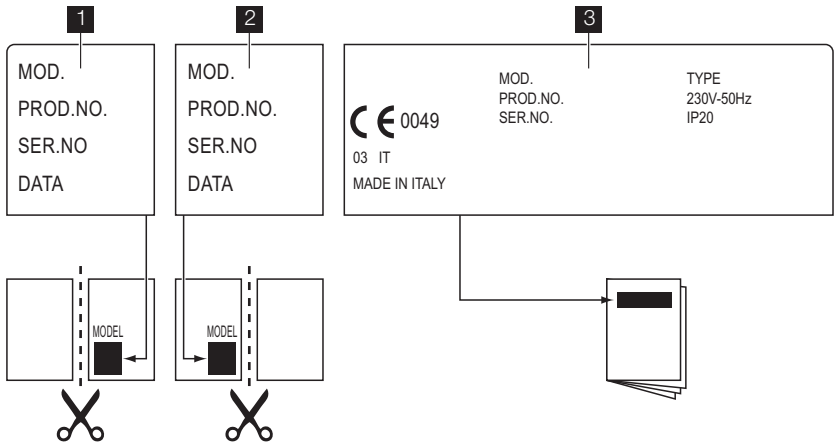
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

i Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a

pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



- 1** Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie
- 2** Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie
- 3** Collez-la sur la notice d'utilisation

Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle

- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (S.N.)

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Installation

Installation

⚠ Avertissement Veuillez lire attentivement les instructions et les suivre scrupuleusement. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

- Assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez

pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.

- N'utilisez des appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement et sous des plans de travail appropriés. Assurez-vous que les meubles d'encastrement et les plans de travail sont conformes aux normes et réglementations.

- Respectez les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, à la sécurité des appareils électriques, etc.)



Avertissement Risque de choc électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.

Branchement électrique

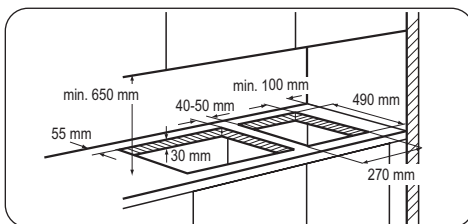
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

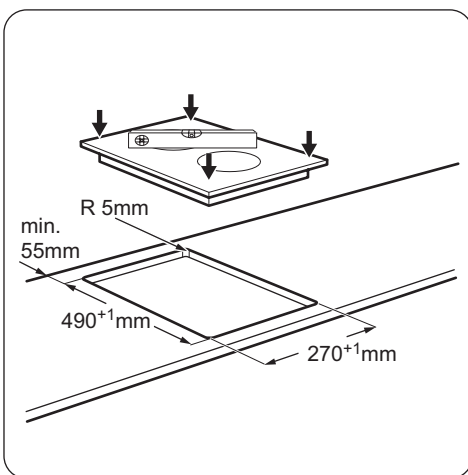
Remplacement du câble d'alimentation

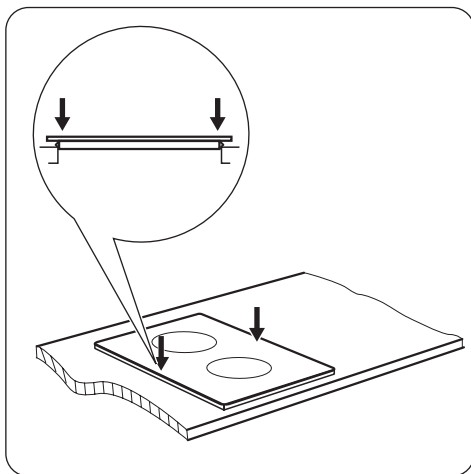
Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Encastrement



Si vous devez installer plusieurs tables de cuisson de 30 cm les unes à côté des autres dans la même découpe, vous pouvez vous procurer un kit de montage comprenant un support latéral et des joints supplémentaires auprès de votre service après vente. Les instructions d'installation correspondantes sont fournies avec le kit.

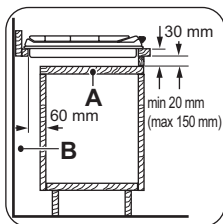




Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



a) Panneau amovible

Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson

Largueur :	290 mm
Longueur :	510 mm

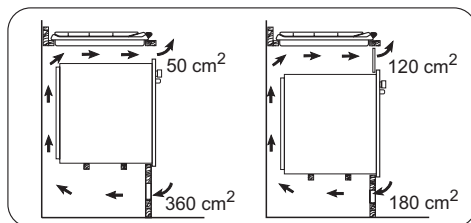
Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largueur :	270 mm
------------	--------

b) Espace pour les branchements

Au-dessus d'un four

Les dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'ensemble.



Longueur :	490 mm
------------	--------

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson arrière 180 mm	1.8 kW
Zone de cuisson avant 140 mm	1.4 kW
Puissance totale	3.2 kW

En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Indice

Informazioni per la sicurezza _ _ _ _ _	23	Pulizia e cura _ _ _ _ _	28
Istruzioni di sicurezza _ _ _ _ _	24	Risoluzione dei problemi _ _ _ _ _	29
Descrizione del prodotto _ _ _ _ _	26	Installazione _ _ _ _ _	30
Utilizzo quotidiano _ _ _ _ _	26	Dati tecnici _ _ _ _ _	32
Consigli e suggerimenti utili _ _ _ _ _	27	Considerazioni ambientali _ _ _ _ _	33

Con riserva di modifiche.

Informazioni per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

 **Avvertenza!** Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.



Istruzioni di sicurezza

Installazione



Avvertenza! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.

- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassette, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di

sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

Collegamento elettrico

 **Avvertenza!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spia lenti (ove previsti) potrebbe far diventare il terminale incandescente.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

Uso dell'apparecchiatura

 **Avvertenza!** Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o se entra a contatto con dell'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo. Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.

 **Avvertenza!** Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- Olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

 **Avvertenza!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.

Pulizia e manutenzione

 **Avvertenza!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento del materiale della superficie.

- Non usare acqua spray né vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

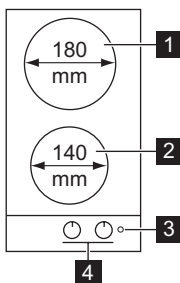
Smaltimento

 **Avvertenza!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

Descrizione del prodotto

Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura posteriore 1800 W
- 2** Zona di cottura anteriore 1400 W
- 3** Spia di accensione
- 4** Manopole di regolazione

Manopole di regolazione delle zone di cottura elettriche

Simbolo	Funzione
0	Posizione Off

Simbolo	Funzione
1	Calore minimo
9	Calore massimo

Utilizzo quotidiano

Per accendere la zona di cottura e aumentare il livello di potenza, ruotare la manopola in senso

orario. Per ridurre il livello di potenza, ruotare la manopola in senso antiorario. Per spegnere la zona di cottura, ruotare la manopola sullo 0. La spia di funzionamento è attivata quando le zone sono accese e resterà accesa fino allo spegnimento delle zone di cottura.

Spegnimento automatico

Il piano di cottura si disattiva automaticamente se:

- Tutte le zone di cottura sono disattivate.
- Sono state utilizzate pentole non idonee.
- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza.

Consigli e suggerimenti utili

Pentole adatte alla cottura a induzione

 Nella cottura a induzione un potente campo elettromagnetico genera il calore richiesto direttamente sul fondo della pentola.

Materiale delle pentole

- **corretto:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox e con fondo multiplo (indicate come idonee dal costruttore).
- **non corretto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Le pentole sono idonee per l'induzione se

- ... un piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione con il livello di cottura massimo impostato bolle in breve tempo.
- ... una calamita si attacca al fondo dell'utensile.

 Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.

Dimensioni delle pentole: le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle di-

Prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura, portare la manopola di regolazione sulla posizione di spento.

Livello di po-tenza	Timer per lo spegnimento au-tomatico
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

mensioni del fondo delle pentole entro determi-nati limiti. Solo il diametro minimo della parte magnetica del fondo delle pentole rispecchia quello della zona di cottura:

Zona di cottura	Diametro minimo di una pentola
Anteriore	120 mm
Posteriore	145 mm

Risparmio energetico

-  ▪ Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accende-re la zona di cottura.

Esempi di impiego per la cottura

I dati riportati in tabella sono puramente indicati- vi.

Livello di po-tenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte	secondo necessità	Coprire
1-2	Salse, sciogliere: burro, cioccolato, gelatina	5 - 25 min	Mescolare di tanto in tanto

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
1-2	Rassodare: omelette, uova al forno	10 - 40 min	Coprire con un coperchio
2-3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25 - 50 min	Aggiungere una quantità di liquido almeno doppia a quella del riso, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte
3-4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20 - 45 min	Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido
4-5	Cuocere al vapore le patate	20 - 60 min	Usare al max. 1/4 l di acqua per 750 g di patate
4-5	Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe	60 - 150 min	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti
6-7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, besciamella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare il piatto a metà tempo
7-8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche	5 - 15 min	Girare il piatto a metà tempo
9	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine		

Rumori durante il funzionamento

Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).

- ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio.

Pulizia e cura

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
Usare sempre pentole con il fondo pulito.

 **Avvertenza!** Prima di poter eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, è necessario scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica.

 Il piano cottura si pulisce meglio quando è ancora tiepido, poiché è più facile rimuovere i residui di cottura prima che si raffreddi completamente.

 **Avvertenza!** I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano il piano di cottura.

Per motivi di sicurezza, **non** pulire l'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

 I graffi o le macchie scure non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Come eliminare lo sporco:

- Utilizzare polvere abrasiva fine o una paglietta abrasiva per rimuovere lo sporco.

2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Scaldare la piastra di cottura ad una bassa temperatura e lasciare asciugare.
4. Per garantire la durata delle piastre di cottura, asciugarle con un goccio d'olio di oliva su uno strofinaccio da cucina per evitare la formazione di ruggine.

Importante Per i bordi in acciaio inox del piano di cottura, usare agenti per la pulizia specifici per l'acciaio inox.

 Per effetto del carico termico il bordo d'acciaio inossidabile della piastra può leggermente scolorire.

L'acciaio inox può brunire se sottoposto ad eccessivo riscaldamento. Non cucinare con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. Non usare fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibili cause e rimedi
L'apparecchiatura non funziona.	▪ Esaminare il fusibile nella relativa scatola dell'impianto elettrico domestico. Se il fusibile si brucia abbastanza di frequente, rivolgersi ad un elettricista autorizzato.
La piastra non scalda.	▪ Verificare che l'apparecchiatura sia collegata alla presa elettrica e accendere l'alimentazione. ▪ Verificare di aver ruotato la manopola di regolazione corretta. ▪ Esaminare il fusibile nella relativa scatola dell'impianto elettrico domestico. Se il fusibile si brucia abbastanza di frequente, rivolgersi ad un elettricista autorizzato.
Risultati della piastra insoddisfacenti.	▪ Accertarsi che la piastra sia pulita e asciutta. ▪ Verificare che la pentola sia delle dimensioni corrette per la piastra. ▪ Verificare che il fondo della pentola sia piatto. ▪ Verificare che l'impostazione specificata sia corretta per il tipo di cottura.
L'allarme acustico (doppio segnale acustico) suona.	▪ La pentola non è adatta. Utilizzare una pentola adatta. ▪ Non è presente alcuna pentola sulla piastra. Sistemare una pentola sulla piastra. ▪ Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla piastra. ▪ Spostare su una piastra più piccola. Utilizzare una pentola adatta.

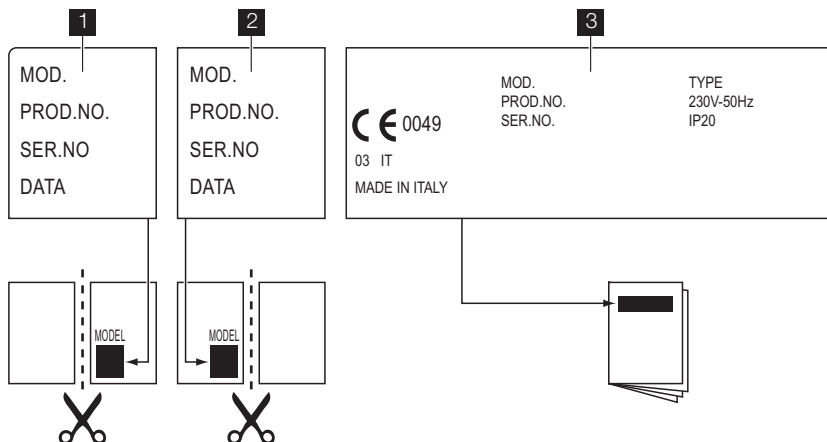
In caso di malfunzionamento, cercare dapprima di risolvere il problema senza contattare l'assistenza tecnica. Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Locale.

 In caso di utilizzo improprio dell'apparecchiatura o installazione non eseguita da

personale qualificato, l'intervento del tecnico del servizio assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia

Etichette fornite con la borsa accessori

Attaccare le etichette adesive come indicato di seguito:



- 1** Attaccarla sul Foglietto di garanzia ed inviare questa parte
- 2** Attaccarla sul Foglietto di garanzia e conservare questa parte
- 3** Attaccarla sul libretto istruzioni

Per consentirci di effettuare un intervento corretto e tempestivo, tenere a portata di mano questi dati, che si trovano sulla targhetta identificativa in dotazione.

- Descrizione del modello.....

- Numero di prodotto (PNC).....
- Numero di serie (S.N.).....

Richiedere sempre l'impiego di ricambi originali. I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza tecnica e negozi di ricambi autorizzati.

Installazione

Installazione

 **Avvertenza!** Attenersi strettamente alle istruzioni. Sussiste il rischio di lesioni o danneggiamento all'apparecchiatura.

- Verificare che l'apparecchiatura non si sia danneggiata durante il trasporto. Se danneggiata, non collegare l'apparecchiatura. Contattare il fornitore se necessario.

- Installare apparecchiature a incasso solo dopo aver sistemato l'apparecchiatura in mobili da incasso e sotto superfici di lavoro. Assicurarsi che i mobili a incasso e le superfici rispettino gli standard.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchiatura (norme di sicurezza, relativamente a riciclaggio, sicurezza elettrica, ecc.)



Avvertenza! Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica.

- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.
- Togliere tensione al terminale di rete.
- Se la staffa di fissaggio è vicina alla morsetteria, accertarsi sempre che il cavo di connessione non venga a contatto col bordo della staffa.

Collegamento elettrico

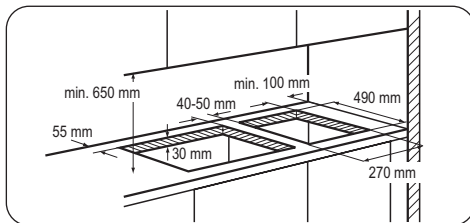
- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dei dati dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Collegando l'apparecchiatura a una prolunga, adattatore o presa multipla esiste il rischio di incendio. Accertarsi che il collegamento di messa a terra sia in linea con le disposizioni e le norme in vigore.
- Il cavo di alimentazione non deve riscaldarsi ad una temperatura superiore a 90°C.

Accertarsi di collegare il cavo neutro blu al morsetto con la lettera "N". Collegare il cavo di fase marrone (o nero) al morsetto con la lettera "L". Tenere sempre il cavo di fase collegato.

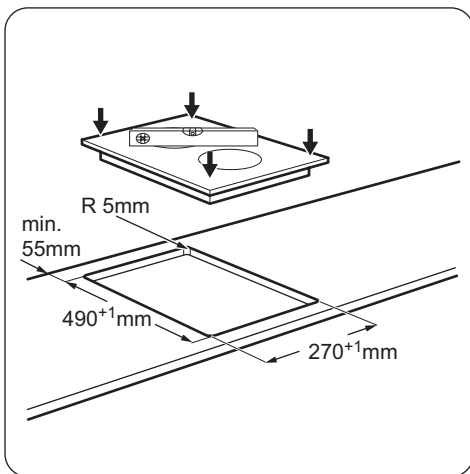
Sostituzione del cavo di collegamento

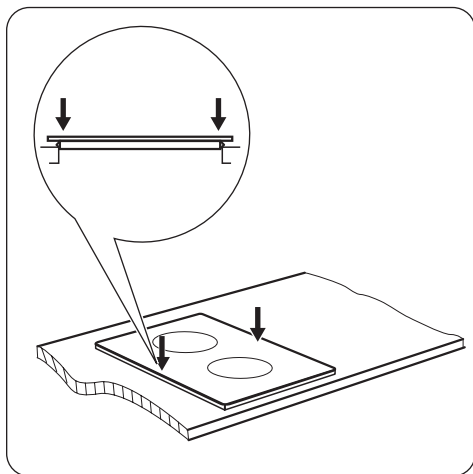
Per sostituire il cavo di collegamento usare solo H05V2V2-F T90 o un tipo equivalente. Accertarsi che il cavo sia di sezione idonea alla tensione e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo/verde deve essere circa 2 cm più lungo del cavo di fase marrone (o nero).

Incasso



Se devono essere installati diversi piani di cottura di 30 cm fianco a fianco nello stesso incasso, presso i nostri centri di assistenza sono disponibili: un kit di assemblaggio che include una staffa di supporto laterale e guarnizioni supplementari. Le relative istruzioni di installazione vengono fornite assieme al kit.

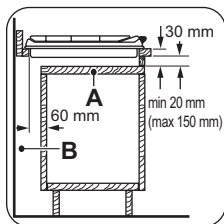




Possibilità di inserimento

Mobile da incasso con sportello

Il pannello installato sotto il piano di cottura deve essere facilmente rimovibile e altrettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.



a) Pannello rimovibile

Dati tecnici

Dimensioni del piano cottura

Larghezza:	290 mm
Lunghezza:	510 mm

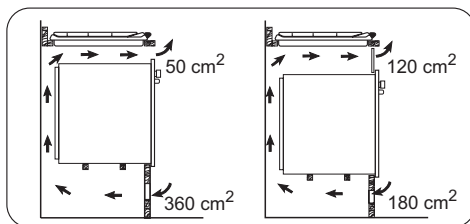
Dimensioni dell'incasso

Larghezza:	270 mm
Lunghezza:	490 mm

b) Spazio per gli allacciamenti

Mobile da incasso con forno

Le dimensioni del piano cottura devono essere conformi all'indicazione e la cucina deve essere dotata di una corretta ventilazione per consentire la circolazione continua dell'aria. Il collegamento elettrico del piano di cottura e del forno devono essere eseguiti separatamente per questioni di sicurezza oltre che per consentire una facile rimozione del forno dall'unità.



Potenza della piastra di cottura

Zona di cottura posteriore 180 mm	1.8 kW
Zona di cottura anteriore 140 mm	1.4 kW
Potenza totale	3.2 kW
Alimentazione elettrica	230 V ~ 50 Hz

Considerazioni ambientali

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più

dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Materiale di imballaggio

 I materiali di imballaggio sono ecologici e possono essere riciclati. I componenti in plastica sono identificati dal contrassegno: >PE<, >PS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti domestici conferendoli presso gli appositi centri di smaltimento comunali.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery.



www.zanussi.com/shop



397297702-A-082013