

Notice d'utilisation

Istruzioni per uso

Instrucciones

**3774 / 3775 / 3784 / 3785**



## Sommaire

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Généralités</b> .....  | <b>2</b>  |
| 1.1 Ce que vous trouverez ici .....   | 2         |
| 1.2 Utilisation conforme .....  | 2         |
| <b>2 Consignes de sécurité et avertissements</b> .....                        | <b>3</b>  |
| 2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement .....                           | 3         |
| 2.2 Pour la table de cuisson en général .....                                 | 3         |
| 2.3 Pour les personnes .....  | 4         |
| 2.4 Explication des symboles et des consignes .....                           | 5         |
| <b>3 Description de l'appareil</b> .....                                      | <b>6</b>  |
| <b>4 Fonctionnement de la table de cuisson</b> .....                          | <b>7</b>  |
| 4.1 La table de cuisson à induction .....                                     | 7         |
| 4.2 Détection des récipients .....  | 7         |
| 4.3 Limitation de la durée de fonctionnement .....                            | 7         |
| 4.4 Autres fonctions .....  | 7         |
| 4.5 Protection en cas de surchauffe (induction) .....                         | 7         |
| 4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction .....                         | 8         |
| 4.7 Conseils pour économiser de l'énergie .....                               | 8         |
| 4.8 Allures de cuisson .....  | 8         |
| 4.9 Indicateur de chaleur résiduelle .....                                    | 8         |
| 4.10 Utilisation des touches .....  | 9         |
| 4.11 Intensité «Power» (si existant) .....                                    | 10        |
| 4.12 Fonction de pontage (si existant) .....                                  | 10        |
| 4.13 Sécurité enfants .....   | 11        |
| 4.14 Powermanagement .....  | 11        |
| 4.15 Arrêt automatique (minuterie) .....                                      | 12        |
| 4.16 Minuterie (sablier) (zone de cuisson arrêtée) .....                      | 12        |
| <b>5 Fonctionnement hotte</b>   |           |
| <b>lan de travail (3775, 3785)</b> .....                                      | <b>13</b> |
| <b>6 Nettoyage et entretien</b> .....   | <b>14</b> |
| 6.1 Table de cuisson vitrocéramique .....                                     | 14        |
| 6.2 Salissures résistantes .....  | 14        |
| <b>7 Que faire en cas de problèmes ?</b> .....                                | <b>15</b> |
| <b>8 Instructions de montage</b> .....  | <b>16</b> |
| 8.1 Consignes de sécurité pour<br>l'installateur des meubles de cuisine ..... | 16        |
| 8.2 Ventilation .....   | 16        |
| 8.3 Montage .....   | 16        |
| 8.4 Raccordement électrique .....   | 18        |
| 8.5 Caractéristiques techniques .....   | 19        |
| 8.6 Mise en service .....   | 19        |
| <b>9 Mise hors service, élimination</b> .....                                 | <b>19</b> |
| 9.1 Mise hors service .....   | 19        |
| 9.2 Élimination de l'emballage .....  | 19        |
| 9.3 Élimination des appareils hors service .....                              | 19        |

## 1 Généralités

## 1.1 Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie ?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

## 1.2 Utilisation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans le cadre d'une utilisation domestique et similaire. Les utilisations similaires sont :

- l'utilisation dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- l'utilisation dans des entreprises agricoles
- l'utilisation par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements d'habitat typiques
- l'utilisation dans les pensions avec petits-déjeuners
- Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

## 2 Consignes de sécurité et avertissements

### 2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après-Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

### 2.2 Pour la table de cuisson en général

- La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance, ne pas la laisser sans surveillance !
- Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Éviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la table de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la touche Moins et non uniquement par la détection du récipient de cuisson.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, p.ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Évitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Éloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p. ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne jamais déposer d'objets métalliques (casseroles, couverts, couvercle de ventilateur, etc.) sur la table de cuisson à induction, parce qu'ils risquent de devenir brûlants. Risque de brûlures !
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !

- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
  - Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
  - Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
  - Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
  - Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur E2, coupure du Touch-Control).
  - En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité Enfants.
  - N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
  - La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- ### 2.3 Pour les personnes
- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
  - Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
  - Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.
  - Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).


## 2.4 Explication des symboles et des consignes


L'appareil a été fabriqué selon l'état actuel de la technique. Cependant, les machines recèlent toujours des risques qu'il n'est pas possible d'exclure en matière de construction.


Afin d'assurer à l'utilisateur une sécurité suffisante, des consignes de sécurité sont prescrites en plus ; ces consignes sont identifiées par les marquages de texte décrits ci-après.


Seul le respect de ces consignes permet de garantir une sécurité suffisante lors de l'utilisation.

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :


|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>DANGER</b><br/>Remarque qui attire l'attention sur un danger menaçant dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p> |
|---|---|


|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>PRUDENCE</b><br/>Remarque qui attire l'attention sur une situation potentiellement dangereuse dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p> |
|---|---|


|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>ATTENTION</b><br/>Remarque qui attire l'attention sur une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont de légères blessures ou l'endommagement de l'appareil.</p> |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>REMARQUE</b><br/>Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.</p> |
|---|---|

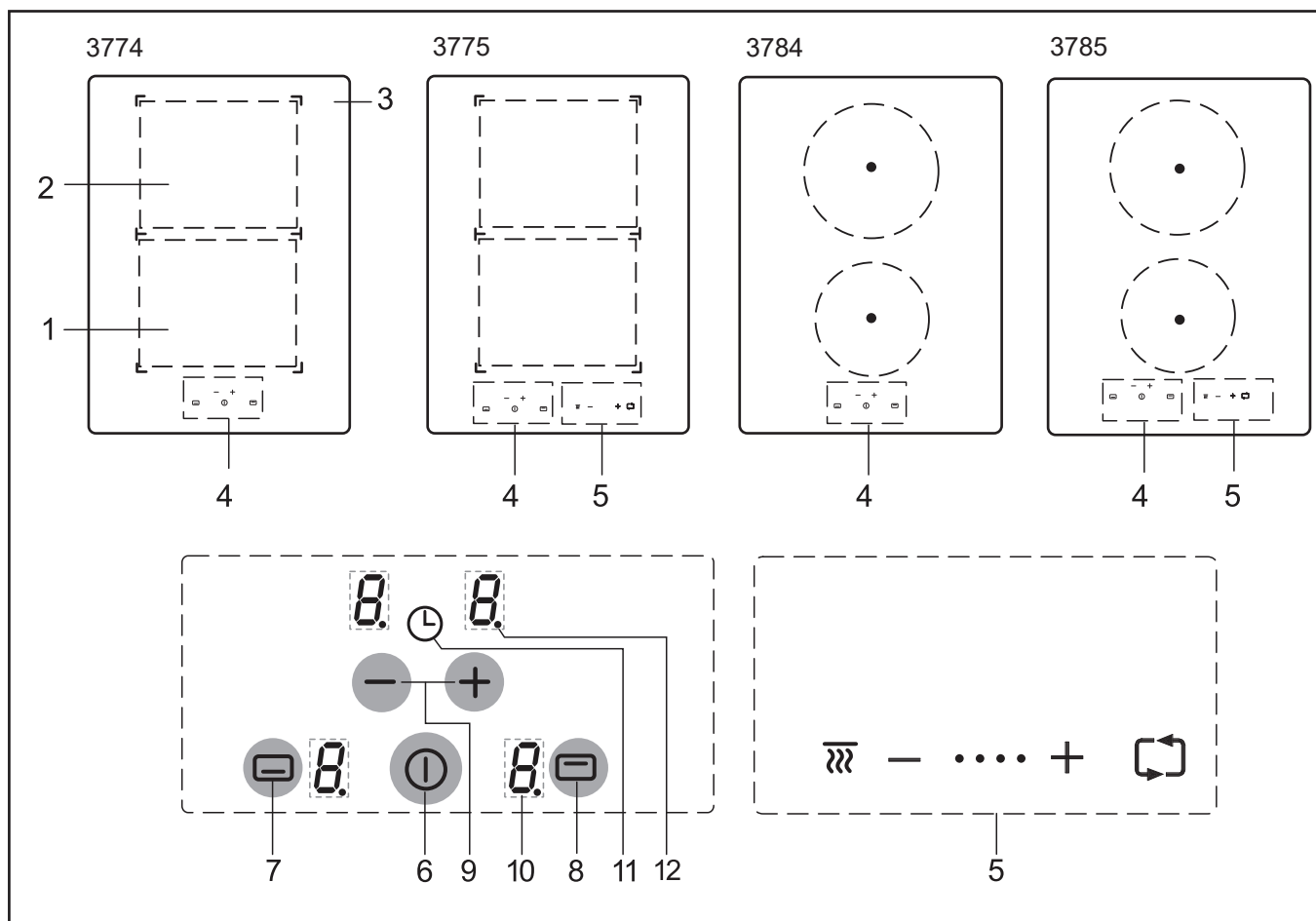
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !</b><br/>Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.</p> |
|---|---|

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES !</b><br/>Ce symbole est apposé sur des surfaces qui deviennent brûlantes. Danger de graves brûlures ou échaudures.<br/>Les surfaces peuvent encore être brûlantes, même après que l'appareil est coupé.</p> |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE.</b><br/>Les couvercles sur lesquels sont apposés ce symbole recouvrent des composants et ensembles sensibles à l'électricité statique. Éviter impérativement tout contact avec les connexions, circuits et broches de composants. Seul un personnel disposant de connaissances dans le domaine des ESD est autorisé à intervenir sur ces composants !</p> |
|---|---|

## 3 Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson à induction avant
2. Zone de cuisson à induction arrière
3. Table de cuisson vitrocéramique
4. Panneau de commande Touch Control
5. Commande hotte plan de travail (3775, 3785)
6. Touche Marche/Arrêt
7. Touche de sélection Zones de cuisson avant
8. Touche de sélection Zone de cuisson arrière
9. Touche Plus (augmenter) / Touche Moins (réduire)
10. Affichage position de cuisson
11. Symbole pour la fonction Timer
12. Voyant de contrôle, allumé en mode Timer

#### Commande par touches sensibles

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensibles Touch-Control. Les touches sensibles fonctionnent de la manière suivante : effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque appui correctement effectué est confirmé par un signal sonore.

Par la suite, la touche sensible Touch-Control est appelée « touche ».

#### Touche Marche/Arrêt ① (6)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

#### Touche de sélection zone de cuisson ; p. ex. avant ② (7)

L'appui sur l'une des touches de sélection zones de cuisson, vous permet de sélectionner une zone de cuisson à disposition, pour la laquelle, ensuite, avec la touche Plus ou Moins vous pouvez régler une position de cuisson.

#### Touche Moins – / Touche Plus + (9)

Ces touches permettent de régler les positions de cuisson, l'arrêt automatique et la minuterie (sablier). Avec la touche Moins, vous diminuez la valeur affichée, avec la touche Plus vous l'augmentez.

#### Affichage allure de cuisson ⑩ (10)

L'affichage indique l'allure de cuisson sélectionnée, ou:

|                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| allumé clair .....      | Zone de cuisson sélectionnée |
| H .....                 | Témoin de chaleur résiduelle |
| P .....                 | Intensité «Power»            |
| L .....                 | Sécurité enfants             |
| D .....                 | Fonction de pontage          |
| U .....                 | Détection des récipients     |
| E .....                 | Message d'erreur             |
| Voyant de contrôle .... | Fonction Minuterie           |



## 4 Fonctionnement de la table de cuisson

### 4.1 La table de cuisson à induction


La table de cuisson est composée de zones de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur.


Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient ; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

#### Avantages de la table à induction

- Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable,
- sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- transmission à haut rendement d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- montée en température très rapide,
- le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- réglage rapide et extrêmement précis de l'alimentation en énergie.

### 4.2 Détection des récipients

Lorsque, la zone de cuisson étant en marche, une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson ou en cas d'absence de casserole, la transmission d'énergie n'a pas lieu. Un  clignotant dans l'affichage de l'allure de cuisson en fait référence.

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré ; l'affichage d'allure de cuisson indique un  clignotant.

Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisante à déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

#### Limites de la détection du récipient

| Diamètre des zones de cuisson (mm) | Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm) |
|------------------------------------|---|
| 160                                | 110   |
| 200                                | 120   |
| 200 x 240                          | 120   |

Le diamètre du fond du récipient de cuisson ne doit pas être inférieur à une certaine valeur, car sinon, l'induction ne sera pas activée. Toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson pour obtenir la plus grande efficacité.

Important : En fonction de la qualité de la casserole, le diamètre minimum nécessaire peut varier pour activer la détection du récipient de cuisson !

### 4.3 Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson à induction possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement.

La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de l'allure de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition : pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.

Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

L'arrêt automatique est prioritaire à la limitation de fonctionnement, c'est-à-dire, la zone de cuisson est arrêtée quand le temps de l'arrêt automatique est écoulé (p. ex. : arrêt automatique possible à 99 minutes et en position de cuisson 9).

#### Limitation de la durée de fonctionnement

| Allure de cuisson sélectionnée | Limitation de la durée de fonctionnement en heures |
|--------------------------------|--|
| 1, 2                           | 6  |
| 3, 4                           | 5  |
| 5                              | 4  |
| 6, 7, 8, 9                     | 1,5  |

### 4.4 Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Un signal sonore retentit et ER03 s'affiche. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

### 4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est. Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 ou ER21 s'affichent fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante. Le défaut d'ouverture de ventilation dans le meuble peuvent en être la cause.

Vérifiez l'encastrement, le cas échéant (voir chapitre Ventilation).

#### 4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante.

N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction.

| Récipients appropriés   | Récipients non appropriés  |
|---|--|
| Récipients en acier émaillé à fond épais  | Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite |
| Récipients en fonte à fond émaillé  |  |
| Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial |  |

#### Pour savoir si un récipient convient :

Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention « compatible induction ».

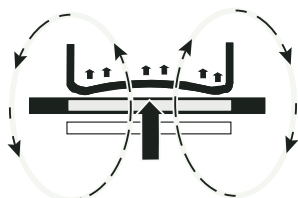
#### Test à l'aimant :

Approchez du fond de votre récipient l'aimant. S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.



#### Remarque :

Les récipients « induction » proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation; ces bruits sont dus à la conception des récipients.



Mauvais : le fond de l'ustensile de cuisson est bombé. L'électronique ne peut pas détecter correctement la température.

#### 4.7 Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond ; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur ; celui-ci et la zone de cuisson pourraient être endommagés par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

#### 4.8 Allures de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

| Allure de cuisson | Indiquée pour   |
|-------------------|---|
| 0                 | Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle  |
| 1-2               | Continuer la cuisson de petites quantités   |
| 3                 | Continuer la cuisson  |
| 4-5               | Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande |
| 6                 | Rôtir, préparer un roux   |
| 7-8               | Rôtir   |
| 9                 | Démarrer la cuisson, saisir, rôtir  |
| P                 | Position Power (puissance max.)   |

Pour les casseroles sans couvercle, la sélection d'une allure de cuisson plus élevée peut s'avérer nécessaire.

#### 4.9 Indicateur de chaleur résiduelle **H**

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures !

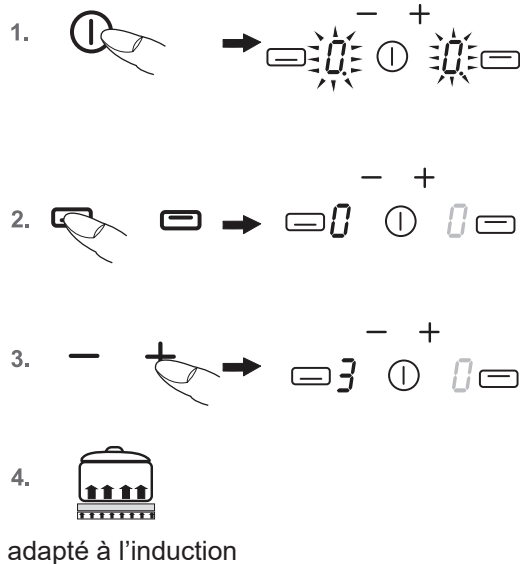
Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.



#### 4.10 Utilisation des touches

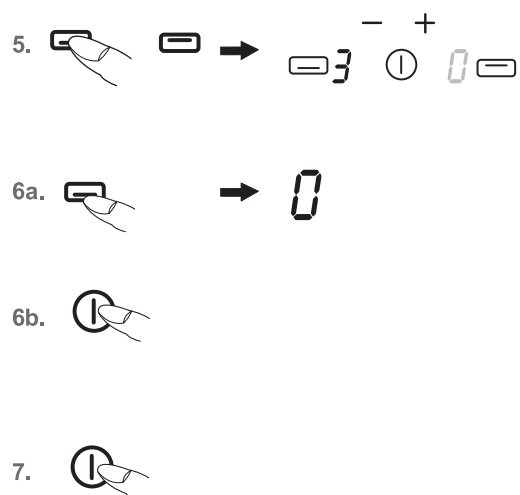
Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection doit être suivi par l'appui d'une autre touche. L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu sous 10 secondes, dans le cas contraire, la sélection s'efface. Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.

##### Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson



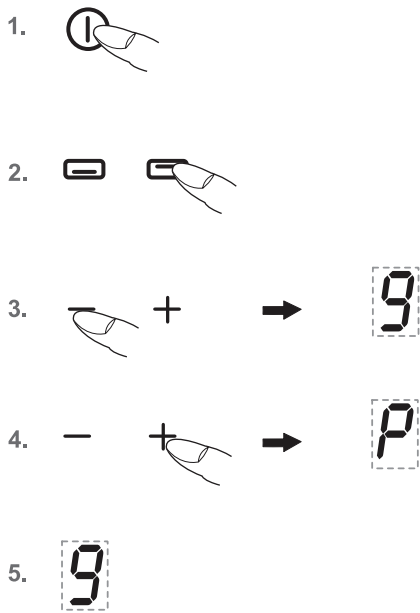
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt Ⓜ jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. La commande est prête à fonctionner.
- Ensuite, appuyer sur une touche de sélection zone de cuisson (p. ex. [ ] pour la zone avant). L'affichage des positions de cuisson correspondant à la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
- Sélectionner une position de cuisson avec les touches Plus + ou Moins - . Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9.
- Poser, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance. Le récipient chauffe.

##### Arrêter la zone de cuisson



##### Arrêter la table de cuisson

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt Ⓜ. La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.



#### 4.11 Intensité «Power» (si existant)

L'allure Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition. L'intensité Power travaille pendant 5 minutes, ensuite la puissance est automatiquement ramenée sur la position de cuisson 9.


1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Ensuite, appuyer sur une touche de sélection zone de cuisson (p. ex. pour la zone arrière ☐). L'affichage des positions de cuisson correspondant à la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
3. Actionner une fois la touche Moins - pour activer l'intensité de cuisson la plus élevée 9.
4. Actionner une fois la touche Plus + pour activer la position Power. L'affichage de la position de cuisson indique un P.
5. Après 5 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

#### Consignes :

- Pour couper prématurément l'intensité Power, actionner la touche Moins - .
- Attention, risque de surchauffe ! Ne pas chauffer d'huile/ graisse sur la position Power.

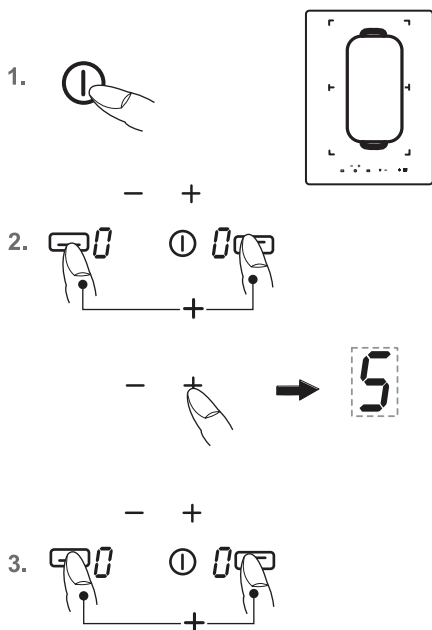
#### 4.12 Fonction de pontage (si existant)

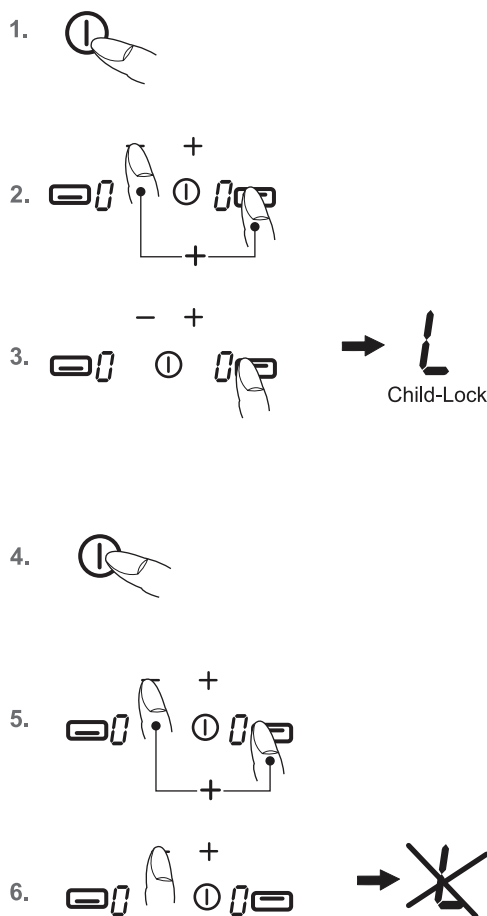
La zone de cuisson avant et arrière peuvent être mises en circuit simultanément (fonction de pontage). Ceci permet d'utiliser des récipients de cuisson plus grands.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément les deux touches de sélection de zones de cuisson avant ☐ et arrière ☐.  
La fonction de pontage est activée, le symbole  s'affiche.  
Sélectionner une position de cuisson avec les touches Plus + ou Moins - .
3. Pour désactiver, actionner de nouveau simultanément les deux touches de sélection de zone de cuisson ou couper la table de cuisson.

#### Consignes

Pour que la casserole ou le fait-tout puisse être identifié par la détection automatique des récipients, il doit recouvrir au moins de moitié les zones de cuisson utilisées !





### 4.13 Sécurité enfants

La sécurité enfants évite que la table de cuisson soit mise en marche involontairement ou volontairement par des enfants. Toute commande est bloquée.

#### Activer la sécurité enfants

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Tout de suite après, appuyer simultanément sur la touche Moins – et la touche de sélection de la zone de cuisson arrière.
3. Ensuite, actionner la touche de sélection de la zone de cuisson arrière, afin d’activer la sécurité enfants. L’affichage des allures de cuisson indique un L pour Child-Lock (verrouillage) ; la commande est bloquée et la table de cuisson s’éteint.

#### Désactiver la sécurité Enfants

4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
5. Tout de suite après, appuyer simultanément sur la touche Moins – et la touche de sélection de la zone de cuisson arrière.
6. Ensuite, appuyer sur la touche Moins –, afin de désactiver la sécurité enfants. Le L s’éteint.

#### Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

Condition : La sécurité enfants a été activée suivant les indications données sous les points 1 à 3.

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
- Tout de suite après, appuyer simultanément sur la touche Moins – et la touche de sélection de la zone de cuisson arrière. Une fois le L éteint, l'utilisateur peut mettre en fonctionnement une zone de cuisson.
- Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).

#### Remarque

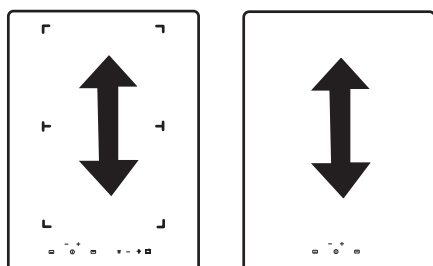
Une coupure de courant ne désactive pas la sécurité enfants activée, c’est-à-dire, elle reste activée.

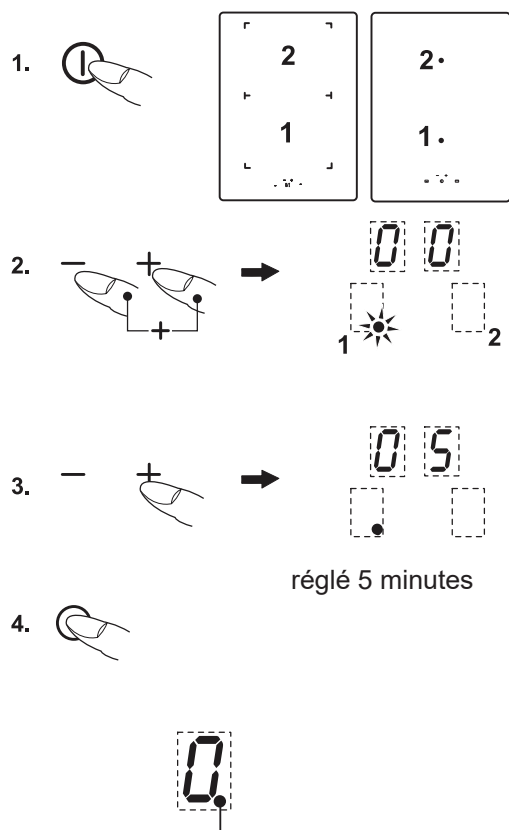
### 4.14 Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d’une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d’une position de cuisson élevée ou de la position Power, le Powermanagement réduit la position de cuisson de la zone de cuisson concernée du module.

Tout d’abord, l’affichage de cette zone de cuisson clignote ; l’intensité maximale de cuisson possible sera indiquée de manière constante.





témoin lumineux (point des décimales)

#### 4.15 Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 01 à 99 minutes.

1. Mettre en marche la table de cuisson. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
2. Appuyer plusieurs fois simultanément sur la touche Plus + et la touche Moins -, jusqu'à ce que le témoin lumineux (point des décimales) de la zone de cuisson souhaitée s'allume.  
Les affichages arrière des positions de cuisson indiquent 00, les affichages avant s'éteignent.
3. Immédiatement après, sélectionner le temps de cuisson à l'aide de la touche Plus + ou de la touche Moins - .  
Pour la programmation de l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, appuyer simultanément sur la touche Plus + et la touche Moins -, jusqu'à ce que le témoin lumineux (point des décimales) de la zone de cuisson concernée s'allume.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

#### Consignes

- Pour vérifier le temps écoulé (arrêt automatique), appuyer simultanément sur la touche Plus + et la touche Moins -, jusqu'à ce que le témoin lumineux (point des décimales) de l'affichage des positions de cuisson concerné s'allume. La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : sélectionner la zone de cuisson concernée et régler 0 à l'aide de la touche Moins.

#### 4.16 Minuterie (sablier) (zone de cuisson arrêtée)

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Actionner une fois simultanément les touches Plus + et Moins - .  
Les affichages arrières des positions de cuisson indiquent 00. Les affichages avant s'éteignent.
3. Immédiatement après, régler le temps en minutes à l'aide de la touche Plus + ou de la touche Moins - .
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit ; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Arrêt).

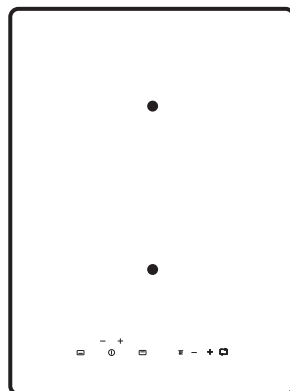
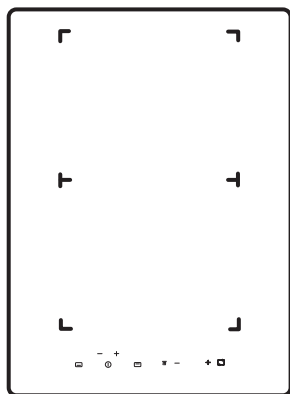
#### Remarque :

- La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table de cuisson vitrocéramique est arrêtée.

### 5 Fonctionnement hotte plan de travail (3775, 3785)

Grâce au fonctionnement intégré dans la table de cuisson (seulement 3775, 3785), il est possible de faire fonctionner la hotte plan de travail (Up\_Side).

Vous trouverez un aperçu complet des différentes fonctions dans le mode d'emploi hotte plan de travail (Up\_Side).



## 6 Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur la touche Marche/Arrêt. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée !

### 6.1 Table de cuisson vitrocéramique

**Important !** N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

#### Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyer la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit vaisselle.

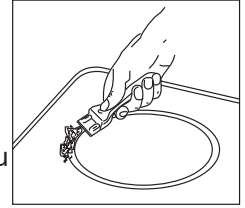
#### Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

### 6.2 Salissures résistantes

Les **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes

« nacrées ») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.



Les **restes alimentaires provenant**

**de débordements** doivent d'abord être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Enlevez immédiatement du **sucré caramélisé** et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des **zones brillantes** surgissent à la suite du frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyants du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.



## 7 Que faire en cas de problèmes ?

Les interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses ; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont à proscrire, afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p. ex. le Service Après-Vente.

### Notez

Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

**Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.**

### Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

- Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien !

### La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.

### La table de cuisson à induction ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- La sécurité enfants est activée, c.-à-d., un L est affiché ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Retirez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée ? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

### La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement ?

- Avez-vous involontairement appuyé sur la touche Marche/Arrêt ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.
- Le coupe-circuit automatique de sécurité s'est déclenché, c'est-à-dire, une position de cuisson a été utilisée sans aucune modification pendant une durée, dépassant un certain temps ? Voir chapitre Limitation du temps de fonctionnement.

### Le symbole de casserole s'affiche ?

- Une zone de cuisson a été mise en marche et elle attend la mise en place de la casserole adaptée (détection automatique du récipient de cuisson). C'est seulement à ce moment que la puissance sera affichée.


### Le symbole de casserole continue à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson a été posé sur la plaque ?

- La casserole n'est pas adaptée à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

### L'indicateur de chaleur pour la zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.

- Affichage LED défectueuse. Appelez le Service Après-Vente. Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

### Le symbole ou Er03 clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

- Il s'agit d'une activation en continu des touches sensibles Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets. Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet. Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

### Le code d'erreur E2 s'affiche ?

- L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière. Voir chapitre Protection en cas de surchauffe.

### Le code d'erreur E8 s'affiche.

- Anomalie au niveau de la ventilation droite ou gauche. L'ouverture d'aspiration est bloquée ou recouverte ou la ventilation est défectueuse. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière. Voir chapitre Ventilation.

### Le code d'erreur U400 s'affiche-t-il ?

- La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. La commande s'arrête après 1 sec. et un signal sonore retentit en continu. Raccorder la bonne tension de secteur.

### Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche ?

- Il s'agit d'un défaut technique. Contactez le Service Après-Vente.

### La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible ?

- Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et le fonctionnement.

### La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil ?

- Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

### Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?

- Il s'agit d'un phénomène technique ; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour le récipient.

### Comportement de cuisson à impulsions ?

- Les éléments chauffants à induction ne peuvent réduire leur puissance que jusqu'à une certaine position de cuisson. En dessous de cette position de cuisson, l'élément chauffant commence à travailler par impulsions. Cela signifie que l'élément chauffant à induction enclenche et déclenche à certains intervalles, indépendamment de la position de cuisson sélectionnée. Ce comportement de fonctionnement à impulsions est audible et, pendant la cuisson, visible par la formation/disparition de bulles sur le fond de la casserole. Le comportement de cuisson par impulsions sur certaines positions de cuisson est normal et n'a pas une influence négative sur le résultat de la cuisson. Remède : Utiliser idéalement des casseroles et poêles à fond épais qui garantissent une bonne accumulation et une bonne diffusion de la chaleur. Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté. Une cuisson à découvert fait perdre beaucoup d'énergie.

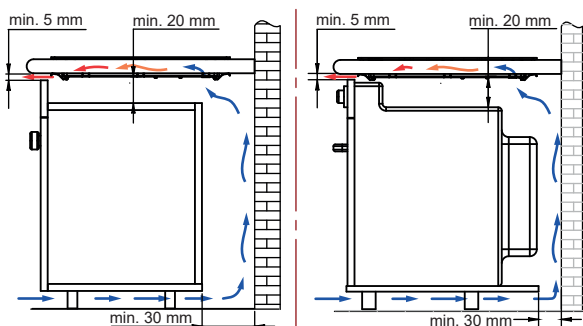
## 8 Instructions de montage

### 8.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles ou revêtements plastiques des meubles voisins doivent résister à la chaleur (75 °C au minimum). Si les contreplacages et revêtements ne sont pas suffisamment résistants aux hautes températures, ils risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respecter impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'un meuble haut, respectez une distance de sécurité d'au moins 50 mm. La paroi latérale du meuble doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, polystyrène, clous, etc.) ; celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

### 8.2 Ventilation

- La zone de cuisson par induction dispose d'un ventilateur qui se déclenche et s'éteint automatiquement. Lorsque les valeurs de température de l'électronique dépassent un certain seuil, le ventilateur démarre à bas régime. Si la zone de cuisson par induction est utilisée de manière intensive, le ventilateur commute alors à un régime supérieur. Le ventilateur réduit son régime lorsque l'électronique est suffisamment refroidie et se coupe automatiquement.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Si la puissance d'une zone de cuisson est souvent réduite ou coupée de manière automatique (cf. le chapitre « Protection en cas de surchauffe »), le refroidissement est vraisemblablement insuffisant. Dans ce cas, il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière de l'armoire basse dans la zone de la découpe de la table de cuisson et de retirer la traverse frontale du meuble sur toute la largeur de la table de cuisson afin d'améliorer la circulation de l'air.



Une fente d'au moins 5mm est recommandée à l'avant pour faciliter la ventilation de la zone de cuisson.

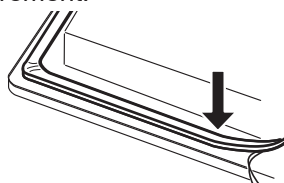
### 8.3 Montage

#### Consignes importantes

- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- Lors du montage d'un tiroir, il convient de veiller à ce qu'aucun objet pointu ne soit rangé dans ce tiroir. Ces objets pourraient se coincer sous la face inférieure de la table de cuisson et bloquer le tiroir.
- Si une étagère intermédiaire se trouve sous la table de cuisson, l'écart minimum avec la face inférieure de la table de cuisson doit être de 20mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson.
- Le montage de la table de cuisson au-dessus d'appareils de réfrigération, d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge ou d'un sèche-linge est interdit.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou n'installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur sous ou à proximité de la table de cuisson.

#### Joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité doit être mis en place avant l'encastrement.

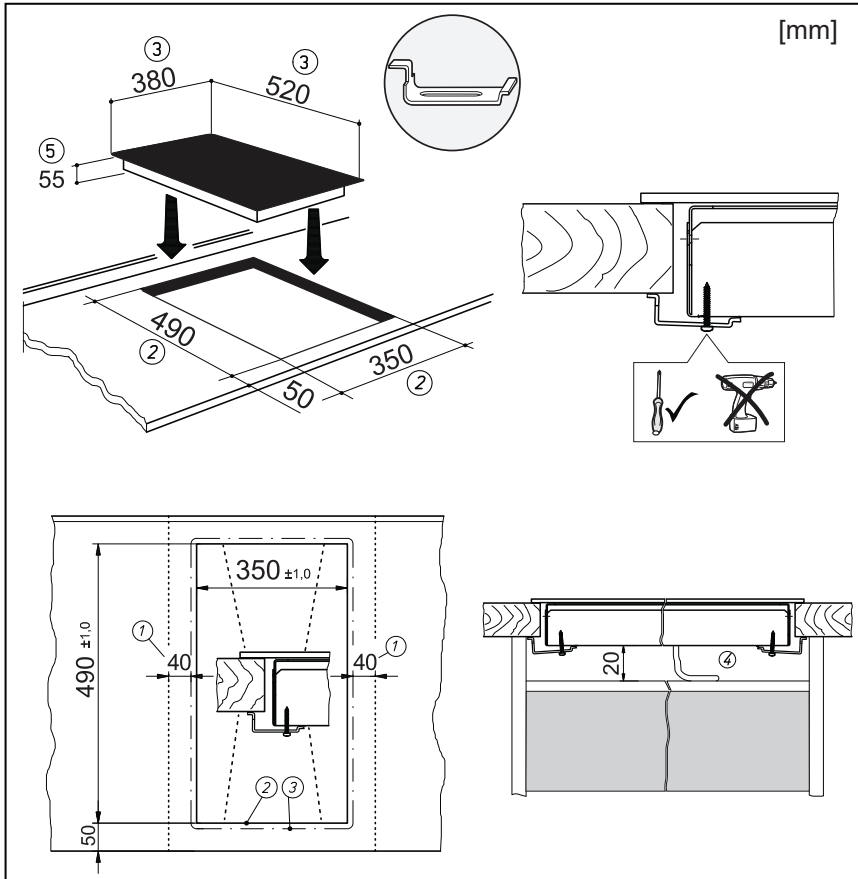


- Éviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et l'étanchement de la table de cuisson par rapport au plan de travail doit être réalisé à l'aide d'un produit d'étanchement souple (mastic).
- Ne coller jamais la table de cuisson avec du silicone ! Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

#### Découpe du plan de travail

Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma. La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique. Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.



**Languette**

- Poser la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet ; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis ; ne pas utiliser un tournevis électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

**Important :**

**Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.**

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement

#### 8.4 Raccordement électrique



##### **ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !**

Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé !
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats. Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention : Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.
- L'appareil est conçu uniquement pour un raccordement fixe. Il ne doit pas être raccordé par l'intermédiaire d'un connecteur de sécurité.

#### Puissance connectée

Tension secteur : 220-240V ~, 50/60 Hz

Tension nominale des composants: 220-240V

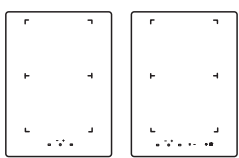
#### **Le cordon d'alimentation n'est pas fourni par le fabricant.**

- Pour le raccordement, libérer le couvercle du boîtier de raccordement situé sur la partie inférieure de l'appareil, afin de permettre l'accès au serre-fil. Une fois le raccordement établi, refermer le couvercle et sécuriser le cordon d'alimentation à l'aide de la bride de décharge de tension.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.

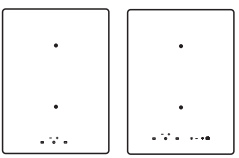
#### **Appareil livré avec cordon d'alimentation**

- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial neuf. Pour éviter tout danger, le cordon ne peut être remplacé que par le fabricant ou par son Service Après Vente.

### 8.5 Caractéristiques techniques

|   |   |
|---|---|
| <b>Dimensions de la table de cuisson</b><br>hauteur/largeur/profondeur mm | <br>55x380x520 |
| <b>Zones de cuisson</b><br>avant..... cm / kW<br>arrière .....cm / kW     | 20x24/ 1,6 (1,85)<br>20x24/ 2,1 (3,0)   |
| Fonction de pontage .cm / kW  | 40x24/ 3,7  |
| Table de cuisson.....kW   | 3,7   |

\* Puissance, la position Power étant activée

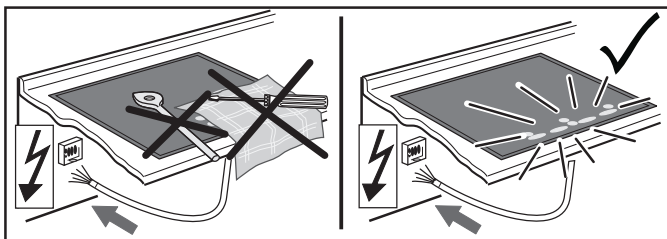
|   |   |
|---|---|
| <b>Dimensions de la table de cuisson</b><br>hauteur/largeur/profondeur mm | <br>55x380x520 |
| <b>Zones de cuisson</b><br>avant..... cm / kW<br>arrière .....cm / kW     | 16/ 1,4<br>20/ 2,3 (3,0)*   |
| Table de cuisson.....kW   | 3,7   |

\* Puissance, la position Power étant activée

### 8.6 Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Important : Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control !



Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyez bien avec un linge propre et sec.

## 9 Mise hors service, élimination

### 9.1 Mise hors service



La mise hors service de l'appareil survient lorsque l'appareil n'est plus utilisé.

- Coupez les fusibles sur l'installation du bâtiment afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Après son démontage, mettre la table de cuisson de manière conforme à la législation en vigueur.

### 9.2 Élimination de l'emballage

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

### 9.3 Élimination des appareils hors service

 Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au  point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



## Contenuto

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Linee generali .....</b>   | <b>20</b> |
| 1.1 Qui trovate.....  | 20        |
| 1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....                           | 20        |
| <b>2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze. 21</b>                 |           |
| 2.1 Per il collegamento e il funzionamento.....                               | 21        |
| 2.2 Per il piano di cottura in generale.....                                  | 21        |
| 2.3 Per le persone .....  | 22        |
| 2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze .....                          | 23        |
| <b>3 Descrizione dell'apparecchio .....</b>                                   | <b>24</b> |
| <b>4 Funzionamento del piano di cottura.....</b>                              | <b>25</b> |
| 4.1 Il piano di cottura ad induzione.....                                     | 25        |
| 4.2 Rilevamento pentola .....   | 25        |
| 4.3 Limitazione della durata d'esercizio.....                                 | 25        |
| 4.4 Altre funzioni.....   | 25        |
| 4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione).....                           | 25        |
| 4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione                         | 26        |
| 4.7 Consigli per il risparmio d'energia .....                                 | 26        |
| 4.8 Livelli di potenza.....   | 26        |
| 4.9 Indicatore del calore residuo .....                                       | 26        |
| 4.10 Comando a tasti .....  | 27        |
| 4.11 Funzione Power (se disponibile).....                                     | 28        |
| 4.12 Funzione ponte (se disponibile) .....                                    | 28        |
| 4.13 Sicurezza per bambini.....   | 29        |
| 4.14 Gestione potenza .....   | 29        |
| 4.15 Spegnimento automatico (timer) .....                                     | 30        |
| 4.16 Orologio contaminuti .....   | 30        |
| <b>5 Funzionamento del ventilatore del piano di cottura (3775, 3785).....</b> | <b>31</b> |
| <b>6 Pulizia e manutenzione.....</b>  | <b>32</b> |
| 6.1 Dimensioni del piano di cottura .....                                     | 32        |
| 6.2 Particolari tipi di sporco .....  | 32        |
| <b>7 Che fare in caso di problemi? .....</b>                                  | <b>33</b> |
| <b>8 Istruzioni di montaggio.....</b>   | <b>34</b> |
| 8.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina .....      | 34        |
| 8.2 Ventilazione .....  | 34        |
| 8.3 Incasso .....   | 34        |
| 8.4 Collegamento elettrico.....   | 36        |
| 8.5 Dati tecnici.....   | 37        |
| 8.6 Messa in funzione .....   | 37        |
| <b>9 Messa fuori servizio, smaltimento.....</b>                               | <b>37</b> |
| 9.1 Mettere fuori servizio .....  | 37        |
| 9.2 Smaltimento dell'imballo.....   | 37        |
| 9.3 Smaltimento degli apparecchi usati.....                                   | 37        |

**1 Linee generali****1.1 Qui trovate...**

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative la vostra sicurezza, l'uso, la cura e la manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare con cura questo manuale d'uso e di montaggio. Consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

**1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso**

Il piano cottura è destinato unicamente alla preparazione di cibi in ambito domestico o in ambiti analoghi. Ambiti analoghi sono:

- l'utilizzo in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro analoghi
- l'utilizzo in aziende agricole
- l'utilizzo da parte di clienti negli hotel, nei motel e in altri tipici ambienti di dimora
- l'utilizzo in pensioni con servizio di prima colazione
- Il piano cottura non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli previsti e deve essere utilizzato soltanto sotto sorveglianza.



## 2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze

### 2.1 Per il collegamento e il funzionamento

- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.
- Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
- Non operare l'apparecchio con un timer o telecomando esterno.

### 2.2 Per il piano di cottura in generale

- A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!
- Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnere immediatamente la zona di cottura premendo il rispettivo tasto Meno e non solo tramite il riconoscimento delle pentole.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Spegner l'apparecchio e poi coprire le fiamme con prudenza, per esempio con un coperchio o una coperta estinguente.

- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- Pericolo di incendio: non riporre mai oggetti sul piano cottura.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate, sulla superficie del piano di cottura ad induzione perché potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di ustionarsi!
- Non mettere mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Fare attenzione agli oggetti metallici che si portano a diretto contatto con il corpo, perché possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Attenzione, pericolo d'ustione! Gli oggetti non magnetizzabili (ad es. gli anelli d'oro o di argento) non sono interessati.

- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!
- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
- Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo i tasti (surriscaldamento dell'elettronica, Errore E2, spegnimento del touch control).
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

### 2.3 Per le persone

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini di età minima di 8 anni e da persone ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza se le suddette persone sono sorvegliate o se hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano. È vietato lasciar giocare con l'apparecchio i bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, salvo il caso in cui i bambini siano sorvegliati.
- Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- Si devono utilizzare unicamente griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi del produttore del piano cottura ovvero quelli autorizzati dal produttore nelle istruzioni per l'uso. L'utilizzo di griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi non idonei può essere causa di incidenti.
- I portatori di pacemaker o di microinfusore devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e 50 kHz).


## 2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze


L'apparecchio è stato costruito secondo lo stato attuale della tecnica. Le macchine comportano tuttavia dei rischi che non sono evitabili sotto il profilo costruttivo.


Per garantire all'operatore una sicurezza sufficiente, vengono fornite in aggiunta avvertenze per la sicurezza che sono contrassegnate con i testi segnaletici qui di seguito descritti.


Solo se si presta attenzione a questi testi segnaletici è garantita una sufficiente sicurezza durante l'uso della macchina.

I testi segnaletici hanno diversi significati


|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>PERICOLO</b><br/>Annotazione che indica un pericolo imminente e diretto le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p> |
|---|--|


|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>ATTENZIONE!</b><br/>Annotazione che indica una situazione potenzialmente pericolosa le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p> |
|---|--|

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>ATTENZIONE!</b><br/>Annotazione che indica una situazione pericolosa le cui possibili conseguenze comportano lesioni lievi o il danneggiamento dell'apparecchio.</p> |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>AVVERTENZA</b><br/>Annotazione che consente un utilizzo più agevole dell'apparecchio.</p> |
|---|---|

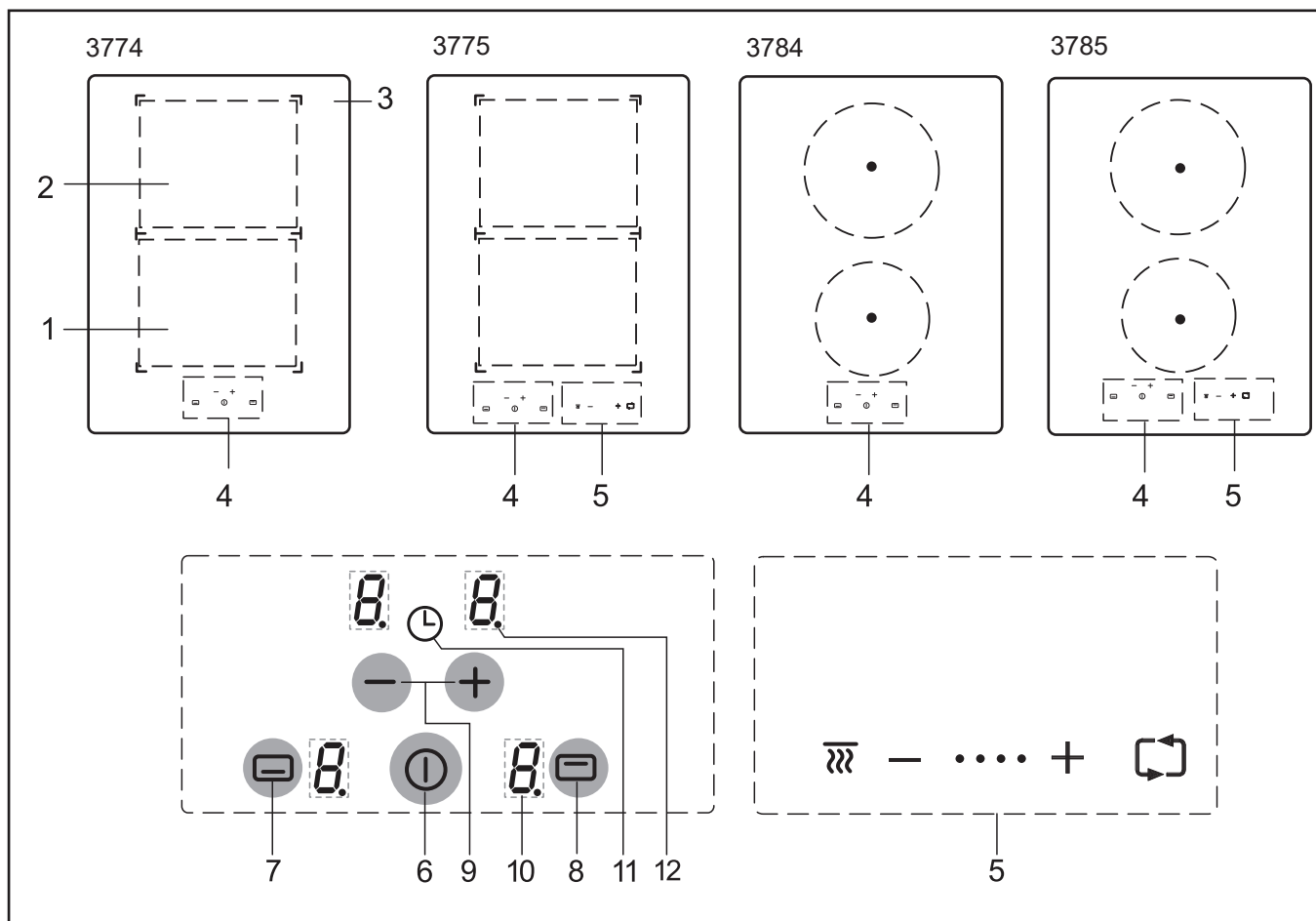
In più ci si trovano anche i seguenti simboli di pericolo:

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!</b><br/>Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.</p> |
|---|---|

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>ATTENZIONE! SUPERFICI SCOTTANTI!</b><br/>Questo simbolo è posizionato su superfici che diventano caldissimi. Pericolo di scottatura o ustione<br/>Queste superfici rimangono caldi anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.</p> |
|---|--|

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD)</b><br/>Dietro le coperture che sono contrassegnate con questo simbolo sono componenti e unità sensibili alle scariche elettrostatiche Evitare assolutamente qualsiasi contatto con collegamenti a spina, piste per circuiti stampati e pin di componenti! Esclusivamente il personale specializzato in possesso di nozioni di ESD è autorizzato ad effettuare interventi!</p> |
|---|--|

### 3 Descrizione dell'apparecchio



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

1. Zona di cottura ad induzione anteriore
2. Zona di cottura ad induzione posteriore
3. Dimensioni del piano di cottura
4. Pannello comandi Touch-Control
5. Funzionamento del ventilatore del piano di cottura (3775, 3578)
6. Tasto di accensione/spegnimento
7. Tasto di selezione della zona di cottura anteriore
8. Tasto di selezione della zona di cottura posteriore
9. Tasto Più (alzare) / Tasto Meno (diminuire)
10. Indicazione del livello di cottura
11. Simbolo per funzione Timer
12. Spia di controllo: si accende a funzione Timer

#### Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vetroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Basta toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico. Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

#### Tasto di accensione/spegnimento ① (6)

Usarlo per accendere e spegnere il piano di cottura. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale.

#### Tasto per la selezione della zona di cottura; p.e. anteriore ☐ (7)

Attivando uno dei tasti di selezione disponibili si seleziona una zona di cottura, il cui livello di potenza può poi essere regolato servendosi del tasto Più o Meno.

#### Tasto Meno - / Tasto Più + (9)

Con questi due tasti si possono regolare ed impostare il livello di potenza, lo spegnimento automatico e il contaminuti. Diminuire i valori con il tasto Meno, aumentarli con il tasto Più.

#### Indicazione del livello di cottura 8 (10)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure è luminoso ..... La zona di cottura è selezionata.

- H ..... Indicatore del calore residuo
- P ..... Livello Power
- L ..... Sicurezza bambini
- N ..... Funzione ponte
- U ..... Rilevamento pentole
- E ..... Messaggio d'errore
- Spia di controllo .. Funzione Timer

## 4 Funzionamento del piano di cottura

### 4.1 Il piano di cottura ad induzione


Il piano di cottura è dotato di un campo di cottura ad induzione. Una bobina di induzione situata sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico alternativo che penetra nella vetroceramica ed induce una corrente termica sulla base della pentola.


Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso da un radiatore ai cibi passando per il recipiente di cottura, bensì il calore necessario viene creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

#### Vantaggi del piano di cottura ad induzione

- Cottura a risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili).
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento.
- Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo dalla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.
- Regolazione rapida e precisa dell'apporto di energia.

### 4.2 Rilevamento pentola

Qualora su una zona di cottura non vi sia alcuna pentola o se la pentola dovesse essere troppo piccola, non è trasmessa alcuna energia. Il mancato funzionamento viene indicato dal lampeggiare del simbolo  sull'indicatore del livello di potenza.

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di cottura impostato. La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura; nell'indicatore del livello di potenza lampeggia il simbolo .

Qualora si dovesse attivare la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, verrà trasmessa solo l'energia necessaria.

#### Limiti nel rilevamento pentola

| Diametro zona di cottura (mm) | Diametro minimo del fondo pentola (mm) |
|-------------------------------|--|
| 160                           | 110                                    |
| 200                           | 120                                    |
| 200 x 240                     | 120                                    |

Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona ad induzione non funziona. Per il più elevato rendimento, centrare sempre bene il recipiente al centro della zona di cottura.

Importante! A seconda della qualità della pentola può variare il diametro minimo che aziona la funzione «Rilevamento pentole».

### 4.3 Limitazione della durata d'esercizio

Il piano di cottura ad induzione ha un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.

La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato (vedi tabella).

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento.

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale acustico e visualizzata una H.

La funzione di spegnimento automatico ha in ogni modo precedenza rispetto al dispositivo di limitazione; la zona di cottura si spegne solo dopo che è terminato il tempo impostato per lo spegnimento automatico (è possibile, per esempio, uno spegnimento dopo 99 minuti e un livello di cottura 9).

#### Limitazione della durata d'esercizio

| Livello di potenza impostato | Limitazione della durata di funzionamento, indicazione in ore |
|------------------------------|---|
| 1, 2                         | 6   |
| 3, 4                         | 5   |
| 5                            | 4   |
| 6, 7, 8, 9                   | 1,5   |

### 4.4 Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Si sente un segnale acustico e viene visualizzato il codice d'errore ER03. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

### 4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente. Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2 o ER21, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente. Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento.

Controllare eventualmente l'incasso (vedi capitolo «Ventilazione»).

#### 4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la superficie di cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

Utilizzare solo pentole con fondi adatti per la cottura ad induzione.

| Recipienti adatti  | Recipienti inadatti  |
|--|--|
| Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso  | Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta |
| Recipienti in ghisa con fondo smaltato   |  |
| Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio inox, ferri e alluminio con fondo speciale |  |

#### Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

Eeguire il test del magnete descritto di seguito oppure accertatevi che il recipiente abbia il marchio che certifica che è adatto per la cottura con corrente di induzione.

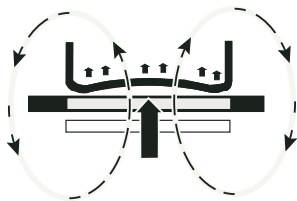
#### Test del magnete:

Avvicinare il magnete al fondo del vostro recipiente di cottura. Se il magnete viene attratto, potete utilizzare il recipiente sul piano di cottura a induzione.



#### Nota!

Durante l'utilizzo delle pentole per cottura ad induzione di alcuni produttori si possono sentire dei fruscii che sono da ricondurre alle modalità di fabbricazione delle pentole stesse.



Sbagliato: il fondo pentola è incurvato. L'elettronica non può rilevare esattamente la temperatura.

#### 4.7 Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura ad induzione in modo efficace ed economico.

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti dai lunghi tempi di cottura, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

#### 4.8 Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sono elencate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

| Livello di potenza | Idoneo per   |
|--------------------|--|
| 0                  | Posizione OFF, uso del calore residuo                                  |
| 1-2                | Cottura di minori quantità   |
| 3                  | Proseguimento di cottura   |
| 4-5                | Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi |
| 6                  | Arrostitimento, soffritto con farina                                   |
| 7-8                | Cottura al forno   |
| 9                  | Arrostire / rosolare, cuocere  |
| P                  | Livello Power (potenza massima)  |

Se si utilizzano pentole senza coperchio, selezionare un livello di cottura superiore.

#### 4.9 Indicatore del calore residuo **H**

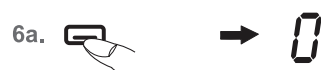
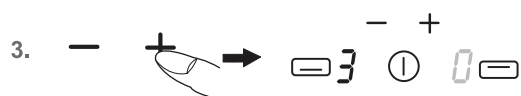
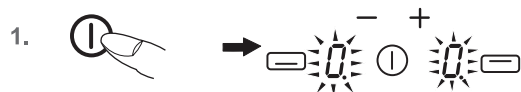
Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo dal simbolo H.

La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.

Anche dopo che si è spenta la visualizzazione della H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni!

La superficie in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma è riscaldata solo indirettamente dalle basi delle pentole.







#### 4.10 Comando a tasti



Per attivare il comando qui descritto si deve prima premere un tasto di selezione e quindi subito dopo un altro.

Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata. I tasti Più e Meno possono essere attivati singolarmente o essere tenuti premuti in modo permanente.


#### Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premere il tasto di accensione/spegnimento  fino a che gli indicatori del livello di potenza non visualizzano 0. Il comando è pronto per l'uso.
2. Premere quindi un tasto selettore della zona di cottura (ad es.  per la zona anteriore). L'indicatore del livello di potenza è ben illuminato.
3. Selezionare il livello di potenza con il tasto Più + o Meno - .  
Selezionando il tasto Più si attiva il grado di cottura 1, selezionando il tasto Meno il grado 9.
4. Mettere subito una pentola idonea all'induzione sulla zona di cottura. Il riconoscimento pentola aziona la bobina di induzione. La pentola viene riscaldata. Finché non è appoggiata una pentola metallica appare il simbolo.  
Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi il capitolo «Riconoscimento pentola» .  
Per cuocere contemporaneamente anche su altre zone di cottura, ripetere i passaggi descritti dal punto 2 al punto 4.

#### Spegnimento della zona di cottura

5. Premere il tasto selettore della zona di cottura desiderato (ad es.  per la zona anteriore). L'indicatore del livello di potenza è ben illuminato.
6. a) Premere più volte il tasto Meno - fino a quando non viene indicato il livello di potenza 0 oppure  
b) Premere il tasto di accensione / spegnimento . Tutto il piano/tutte le zone di cottura si spengono.

#### Spegnimento del piano di cottura

7. Premere il tasto di accensione/spegnimento . Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.

## 4.11 Funzione Power (se disponibile)

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari. Si può, per esempio, far bollire velocemente una grande quantità d'acqua.

La funzione Power è attiva per 5 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa automaticamente a 9.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi un tasto selettore della zona di cottura (ad es. per la zona posteriore). L'indicatore del livello di potenza è ben illuminato.
3. Premere una volta il tasto Meno per impostare il livello di potenza massima 9.
4. Premere una volta il tasto Più per attivare la relativa funzione Power. L'indicatore del livello di potenza visualizza una P.
5. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 5 minuti. La P si spegne e si attiva il livello di potenza 9.

### Indicazioni:

- Per disinserire anticipatamente il livello Power basta premere il tasto Meno .
- Attenzione, pericolo di surriscaldamento! Non far riscaldare olio/grasso per friggere con il livello Power.

## 4.12 Funzione ponte (se disponibile)

Le zone di cottura anteriore e posteriore possono essere collegate per un processo di cottura (funzione ponte). Così è possibile usare stoviglie grosse.

- 1.
- 2.
- 3.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Toccare contemporaneamente i due tasti selettori della zona di cottura delle zone anteriore e posteriore per attivare la funzione ponte. La funzione ponte è attivata, appare il simbolo . Selezionare il livello di potenza con il tasto Più o Meno .
3. Per spegnere premere ancora contemporaneamente i due stessi tasti selettori delle zone di cottura oppure spegnere direttamente il piano di cottura.

### Indicazioni

Perché la pentola possa essere riconosciuta dalla funzione rilevamento pentole, essa deve coprire almeno metà della zona di cottura.

### 4.13 Sicurezza per bambini

Questo dispositivo di sicurezza serve per prevenire un'accensione involontaria o non appropriata del piano di cottura da parte dei bambini. Il dispositivo blocca i comandi.

#### Attivazione della sicurezza bambini

1. Premere il tasto di accensione/spegnimento per accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente il tasto Meno — e il tasto selettore della zona di cottura posteriore ☐.
3. Premere poi solo il tasto selettore della zona di cottura posteriore ☐ per attivare la sicurezza bambini. Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco sensori); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

#### Disattivazione della sicurezza bambini

4. Premere il tasto di accensione/spegnimento ①.
5. Premere quindi contemporaneamente il tasto Meno — e il tasto selettore della zona di cottura posteriore ☐.
6. Premere poi il tasto Meno — per disattivare la sicurezza bambini. La L si spegne.

#### Disattivazione della sicurezza bambini per un unico processo di cottura.

Il presupposto è che sia attiva la sicurezza bambini (vedi punti 1-3).

- Premere il tasto di accensione/spegnimento ①.
- Premere quindi contemporaneamente il tasto Meno — e il tasto selettore della zona di cottura posteriore ☐. L'utente può accendere la zona di cottura appena che si è spento il simbolo L.
- Dopo che si sarà spento il piano di cottura, si riattiverà automaticamente la sicurezza bambini.

#### Indicazione

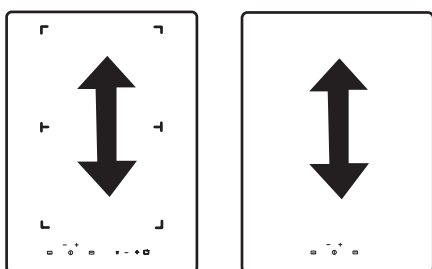
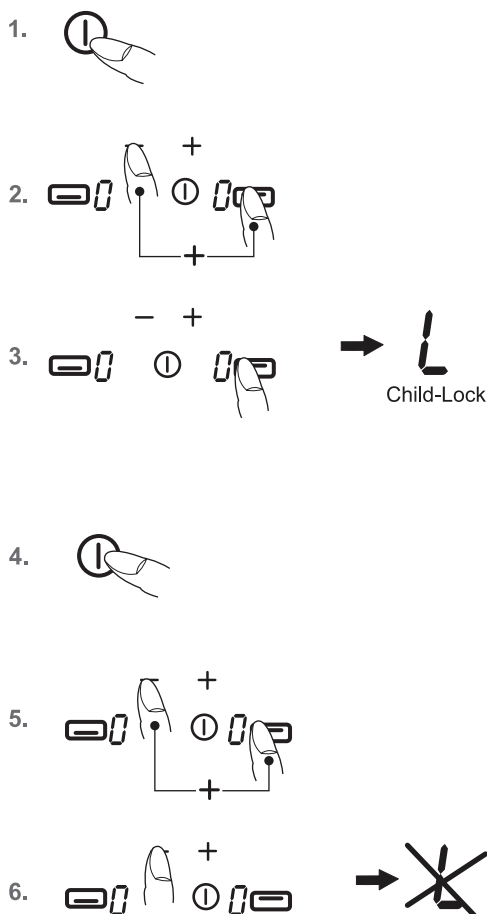
Una caduta di corrente non provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata, quindi rimane attiva.

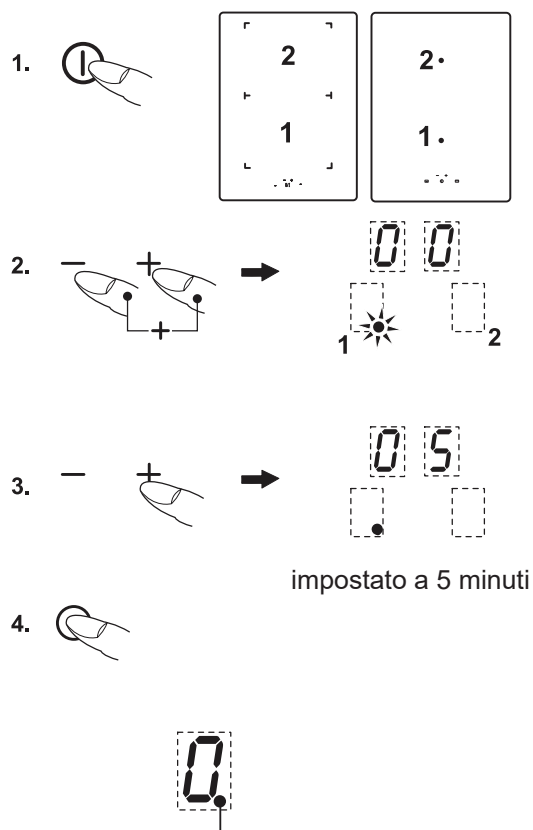
### 4.14 Gestione potenza

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima.

Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo.

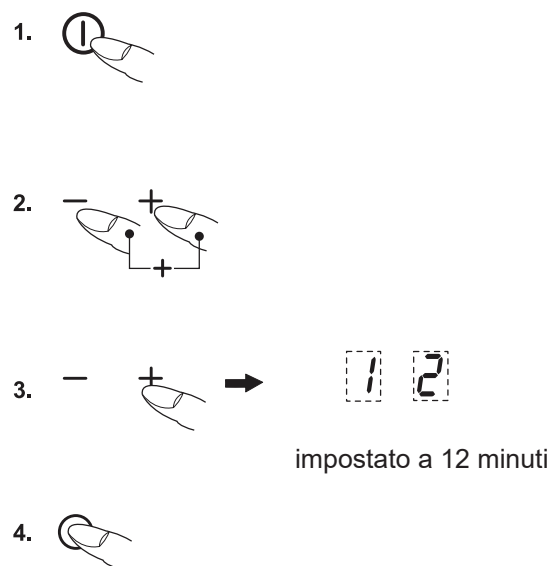
A questo punto lampeggia l'indicazione di questa zona di cottura ed in seguito viene indicato il livello di cottura massimo possibile.





impostato a 5 minuti

Spia di controllo (punto decimale)



impostato a 12 minuti

#### 4.15 Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 01 e 99 minuti.

1. Accendere il piano di cottura. Accendere una o più zone di cottura e selezionare il livello di potenza desiderato.
2. Premere contemporaneamente il tasto Più + e il tasto Meno - fino a quando non si accende la spia di controllo (punto decimale) della zona di cottura desiderata.  
Gli indicatori del livello di potenza posteriori mostrano 00, quelli anteriori si spegnono.
3. Selezionare quindi subito il tempo di cottura con il tasto Più + o Meno - .  
Per programmare la funzione di spegnimento automatico per un'altra zona di cottura, premere più volte contemporaneamente il tasto Più + e il tasto Meno - fino a quando non inizia a lampeggiare la spia di controllo (punto decimale) per la zona di cottura desiderata.
4. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato e Viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione / spegnimento).

#### Indicazioni

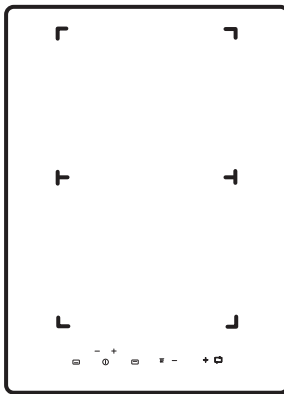
- Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico), premere ripetutamente e contemporaneamente il tasto Più + e Meno - fino a quando non si accende la spia di controllo (punto decimale) per la zona di cottura desiderata. Il valore indicato può essere modificato.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, selezionare la relativa zona di cottura e impostarla a 0 con il tasto Meno.

#### 4.16 Orologio contaminuti (zona di cottura spenta)

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere contemporaneamente una volta i tasti Più + e Meno - .  
Gli indicatori del livello di potenza posteriori mostrano 00, quelli anteriori si spegnono.
3. Impostare il tempo in minuti premendo il tasto Più + o Meno - .
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di spegnimento).

#### Nota!

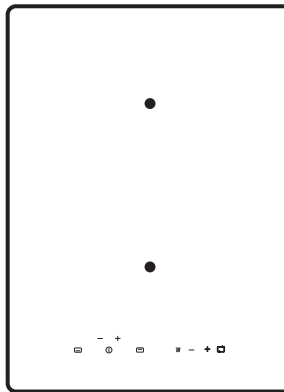
- L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spento il piano di cottura.



### 5 Funzionamento del ventilatore del piano di cottura (3775, 3785)

Con il funzionamento integrato nel piano di cottura (solo 3775, 3785) è possibile azionare i ventilatori (Up\_Side).

Una panoramica completa delle varie funzioni si trova nelle istruzioni per l'uso dei ventilatori (Up\_Side).



## 6 Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare la superficie di cottura prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Fare attenzione a strofinare soltanto brevemente sul tasto di accensione/spegnimento, per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

### 6.1 Dimensioni del piano di cottura

**Importante!** Per la pulizia non utilizzare mai detersivi aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti antiruggine, smacchiatori, ecc.

#### Pulizia dopo l'uso

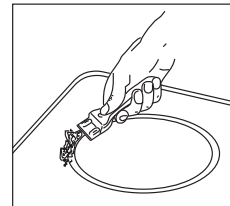
1. Pulire sempre il piano di cottura quando è sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

#### Manutenzione settimanale

2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto normale per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e antisporco. Tutte le impurità rimangono sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detersivo sulla superficie di cottura perché avrebbero un effetto aggressivo quando la si riscalda e potrebbero quindi modificarne la struttura.

### 6.2 Particolari tipi di sporco

Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura, quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune reperibile in commercio e procedere come descritto al punto 2.



Rimuovere inizialmente i **cibi**

**incrostati** dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminare quindi quanto rimane servendosi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

I **cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta, infatti, di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Lo sfregamento dei fondi delle pentole sulla superficie potrebbe causare la **formazione di aree lucide**, specialmente se le pentole sono d'alluminio o se si sono utilizzati detersivi non appropriati. La loro rimozione, abbastanza difficile, può essere eseguita con comuni detersivi. Pulire quindi, se necessario, più volte il piano. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.



## 7 Che fare in caso di problemi?

Modifiche e riparazioni all'apparecchio non a regola d'arte possono essere pericolose, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe provocare danni alla persona e all'apparecchio. Fare pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

### Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

**Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.**

### I fusibili scattano ripetutamente?

- Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

### Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

### Il piano di cottura ad induzione non si accende?

- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Controllare che sia stato collegato il cavo di alimentazione.
- Viene visualizzata una L? Controllare che non sia attiva la sicurezza bambini.
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuovere l'oggetto.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

### Il piano o la zona di cottura si sono spenti improvvisamente.

- Avete involontariamente premuto il tasto di accensione/spegnimento?
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Viene emesso un breve segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.
- La funzione di spegnimento di sicurezza ha disattivato la zona di cottura, perché è stata usata per un periodo troppo lungo? Vedere il capitolo Limitazione della durata di servizio.

### È visualizzato il simbolo ?

- È stata accesa una zona di cottura, ma non vi è stata ancora appoggiata una pentola (riconoscimento pentola). La zona si riscalderà solo in presenza della pentola.


### Continua ad essere visualizzato il simbolo nonostante sia stata appoggiata una pentola sulla zona di cottura?

- La pentola non è idonea alla cottura ad induzione o ha un fondo troppo piccolo.

### La spia dei gradi di cottura e l'indicazione del calore H non si illuminano o si illuminano parzialmente.

- La spia di controllo è guasta. Contattare il Servizio Tecnico. Pericolo di scottature, poiché manca l'indicazione della zona di cottura ancora calda.

### Il simbolo o Er03 comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico.

- Si è in presenza di un azionamento dei tasti a sensore causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti, pulire la superficie o rimuovere l'oggetto. Per disattivare il simbolo  premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

### E' visualizzato il codice di errore E2?

- L'elettronica è troppo calda. Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente. Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento».

### E' visualizzato il codice d'errore E8?

- Errore al ventilatore destro o sinistro. L'apertura di aspirazione è bloccata o coperta oppure è difettoso il ventilatore. Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente. Vedi capitolo «Ventilazione».

### È visualizzato il codice d'errore U400?

- Il piano di cottura non è stato collegato in modo corretto. I comandi si disattivano dopo 1 sec. e viene emesso un segnale acustico. Collegare la corretta tensione di alimentazione.

### È visualizzato un codice di errore (ERxx o Ex)?

- Si è in presenza di un difetto tecnico. Mettersi in contatto con il Servizio Tecnico.

### Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse o la zona di cottura emette un breve ronzio durante il surriscaldamento?

- Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non pregiudica assolutamente la qualità e il funzionamento dell'apparecchio.

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

- È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

### Le pentole usate emettono rumori?

- I rumori sono dovuti a motivi tecnici. Non ci sono pericoli per il piano di cottura o la pentola.

### Comportamento di cottura a intermittenza?

- I corpi riscaldanti a induzione riescono a regolare la loro potenza solo fino a un determinato livello di potenza. Al di sotto di questo livello di potenza, il corpo riscaldante comincia a funzionare ciclicamente. Ciò significa che il corpo riscaldante a induzione si accende e si spegne in base a livello di potenza selezionato in un determinato intervallo di tempo. Questo comportamento ciclico è udibile e diventa visibile durante la cottura tramite l'aumento e la diminuzione di bollicine sul fondo della pentola. Il comportamento di cottura a intermittenza con determinati livelli di potenza è normale e non ha ripercussioni negative sul risultato di cottura. Rimedio: Fare attenzione a scegliere quanto più possibile padelle con un fondo spesso e quindi con un buon immagazzinamento e una buona distribuzione del calore. Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto. La cottura senza coperchio comporta la dispersione di moltissima energia.

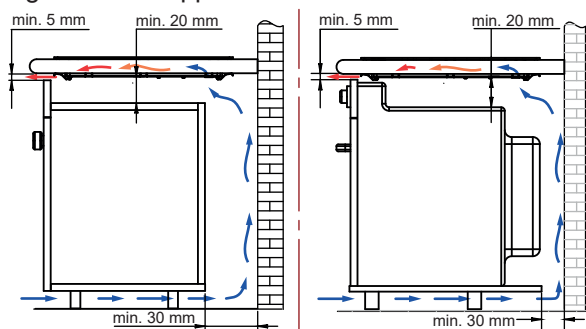
## 8 Istruzioni di montaggio

### 8.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (min. 75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 50 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero, infatti, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

### 8.2 Ventilazione

- Il piano di cottura ad induzione è dotato di un ventilatore che si accende e spegne automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori di temperatura 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.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Se la potenza di una zona di cottura aumenta e riduce automaticamente (v. il capitolo Protezione contro il surriscaldamento), questo significa che possibilmente il raffreddamento non risulta sufficiente. Occorre aprire la parete posteriore del mobile nell'area dell'apertura del piano di lavoro e di rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.



Raccomandiamo uno spazio anteriore di almeno 5 mm, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.

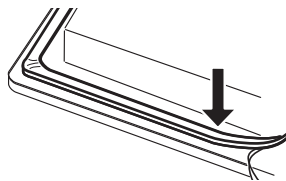
### 8.3 Incasso

#### Avvertenze importanti

- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Realizzando il montaggio sopra un cassetto, si deve prestare attenzione che possibilmente non ci sono oggetti appuntiti. Questi oggetti potrebbero angolarsi alla parte inferiore del piano di cottura e bloccare il cassetto.
- Se si trova una parete intermedia al di sotto del piano di cottura essa deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura per garantire una circolazione ottimale dell'aria attorno al piano di cottura.
- Il montaggio del piano di cottura sopra refrigeratori, lavastoviglie e lavatrici o asciugatori non è permesso.
- A causa del rischio d'incendio, assicuratevi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore sotto o in diretta prossimità del piano di cottura.

#### Guarnizione del piano di cottura

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

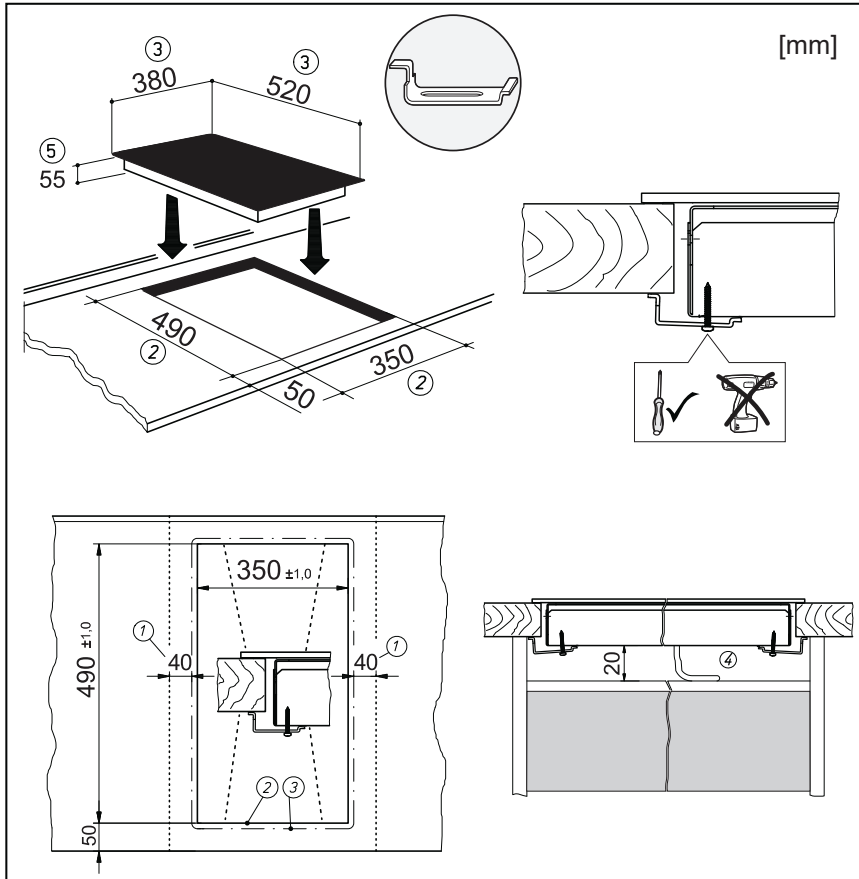


- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

#### Intaglio del piano di lavoro

Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una sega dalla lama rettilinea e resistente o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato attenendosi agli schemi allegati. La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e a filo con il perimetro dell'intaglio. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra. Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.



### Linguetta

- Inserire ed allineare il piano di cottura.
- Fissare ed allineare le linguette nei fori previsti con le viti passando dal lato inferiore.
- Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare mai utensili automatici.
- Fare attenzione al corretto posizionamento delle linguette in piani di lavoro sottili.

### Importante!

**Se il supporto dovesse essere inclinato o sotto tensione, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.**

- ① Distanza minima dalle pareti adiacenti
- ② Misure d'incasso
- ③ Misure esterne del piano di cottura
- ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore
- ⑤ Altezza d'incasso

## 8.4 Collegamento elettrico



### ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!

Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.

- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.
- L'apparecchio è ammesso solo per un raccordo fisso. Semplici connettori provvisti di contatto per la messa a terra non sono ammessi.

## Valori di collegamento

Tensione di rete 220-240V ~, 50/60 Hz

Tensione nominale dei componenti 220-240V

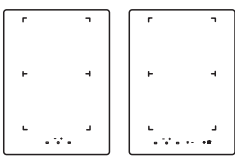
## Nessun cavo di collegamento in dotazione di fabbrica.

- Per il collegamento occorre togliere il coperchio della scatola di collegamento situata sul fondo dell'apparecchio, per arrivare al morsetto di collegamento. Dopo il collegamento il coperchio dovrà essere nuovamente fissato e il cavo di collegamento dovrà essere assicurato con il morsetto fermacavo.
- La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 RR-F.

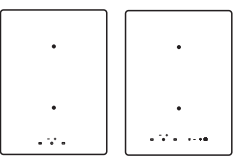
## Collegamento da parte della fabbrica

- Il piano di cottura è dotato in sede di fabbricazione di un cavo di linea resistente al calore.
- Il collegamento va effettuato in conformità allo schema di collegamento, tranne il cavo è dotato di una spina.
- Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale. Per evitare l'esposizione a rischi, la sostituzione deve essere effettuata unicamente dal produttore o dal suo servizio clienti.

### 8.5 Dati tecnici

|  |   |
|--|---|
| <b>Dimensioni del piano di cottura</b><br>Altezza /larghezza /profondità<br>mm |  |
|  | 55x380x520  |
| <b>Zone di cottura</b>   |   |
| anteriore .....cm / kW   | 20x24/ 1,6 (1,85)   |
| posteriore.....cm / kW   | 20x24/ 2,1 (3,0)  |
| Funzione di ponte .....cm / kW   | 40x24/ 3,7  |
| Piano di cottura.....kW  | 3,7   |

\* Potenza con funzione Power attiva

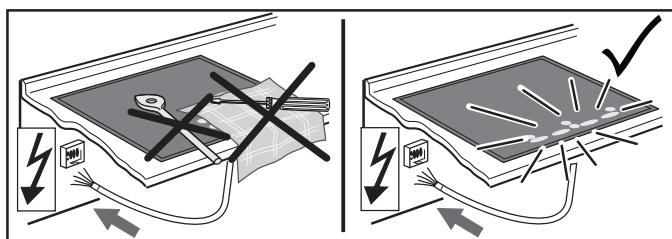
|  |   |
|--|---|
| <b>Dimensioni del piano di cottura</b><br>Altezza /larghezza /profondità<br>mm |  |
|  | 55x380x520  |
| <b>Zone di cottura</b>   |   |
| anteriore .....cm / kW   | 16/ 1,4   |
| posteriore.....cm / kW   | 20/ 2,3 (3,0)*  |
| Piano di cottura.....kW  | 3,7   |

\* Potenza con funzione Power attiva

### 8.6 Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito innanzitutto un test automatico dell'unità di comando e viene visualizzata un'informazione di servizio per il Servizio Tecnico.

Importante! Assicurarsi che non si trovino oggetti sui sensori durante il collegamento alla rete elettrica!



Pulire la superficie di cottura con una spugna umida e quindi asciugarla.

## 9 Messa fuori servizio, smaltimento

### 9.1 Mettere fuori servizio

Quando l'apparecchio un giorno cessa il suo servizio giornaliero, avviene la sua messa fuori servizio.

- Per evitare scosse elettriche, spegnere il fusibile di casa.
- Dopo lo smontaggio, smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

### 9.2 Smaltimento dell'imballo

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

### 9.3 Smaltimento degli apparecchi usati

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.



Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. 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.



Índice

**1 Generalidades..... 38**  
 1.1 Aquí encontrará usted... 38  
 1.2 Uso previsto ..... 38

**2 Indicaciones de seguridad y advertencias ..... 39**  
 2.1 Conexión y funcionamiento ..... 39  
 2.2 Encimera ..... 39  
 2.3 Para personas ..... 40  
 2.4 Explicación de los símbolos y de las indicaciones ..... 41

**3 Descripción del aparato..... 42**

**4 Funcionamiento de la placa de cocción..... 43**  
 4.1 Encimera de inducción ..... 43  
 4.2 Reconocimiento de recipientes ..... 43  
 4.3 Limitación de la duración del funcionamiento .... 43  
 4.4 Otras funciones ..... 43  
 4.5 Protección contra sobrecalentamiento (inducción)..... 43  
 4.6 Batería de cocina para la encimera por inducción ..... 44  
 4.7 Consejos para el ahorro de energía..... 44  
 4.8 Niveles de cocción ..... 44  
 4.9 Indicación de calor residual ..... 44  
 4.10 Accionamiento de tecla ..... 45  
 4.11 Nivel «power» (si está presente) ..... 46  
 4.12 Función de puente (si está presente)..... 46  
 4.13 Seguro para niños ..... 47  
 4.14 Gestión de potencia ..... 47  
 4.15 Automatismo de desconexión (temporizador) .. 48  
 4.16 Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)..... 48

**5 Funcionamiento del ventilador de la placa de cocción (3775, 3785)..... 49**

**6 Limpieza y conservación ..... 50**  
 6.1 Encimera de vitrocerámica..... 50  
 6.2 Suciedad especial ..... 50

**7 Qué hacer en caso de problemas ..... 51**

**8 Instrucciones de montaje ..... 52**  
 8.1 Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina ..... 52  
 8.2 Entrada de aire ..... 52  
 8.3 Montaje..... 52  
 8.4 Conexión eléctrica..... 54  
 8.5 Datos técnicos..... 55  
 8.6 Puesta en funcionamiento..... 55

**9 Puesta fuera de servicio, eliminación ..... 55**  
 9.1 Puesta fuera de servicio..... 55  
 9.2 Eliminación de los materiales de embalaje ..... 55  
 9.3 Eliminación de los aparatos antiguos..... 55

**1 Generalidades**

**1.1 Aquí encontrará usted...**

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento su encimera. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato, para poder disfrutar mucho tiempo de él.

Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «¿Qué hacer en caso de problemas?». A menudo, usted mismo podrá reparar pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso y de montaje a los nuevos propietarios para su información y seguridad.

**1.2 Uso previsto**

La encimera ha sido diseñada para la preparación de alimentos dentro de un marco doméstico y ámbitos similares. Se consideran ámbitos similares:

- El uso en tiendas, oficinas y otros entornos laborales similares
- El uso en explotaciones agrícolas
- El uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares
- El uso en residencias de alojamiento y desayuno
- No debe emplearse para otros fines y tiene que utilizarse siempre bajo supervisión.

## 2 Indicaciones de seguridad y advertencias

### 2.1 Conexión y funcionamiento

- Los aparatos hay que montarlos siguiendo las normas de seguridad correspondientes.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos deben ser llevados a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. La realización indebida de estas actividades pone en peligro su seguridad.
- En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.
- El aparato no debe emplearse con temporizador externo ni con otro sistema externo de acción a distancia.

### 2.2 Encimera

- ¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción el campo de cocción por inducción no se debe utilizar sin vigilancia!
- Al cocinar hay que tomar en consideración la elevada rapidez de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas.
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en la zona de cocción. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Después de su uso, es estrictamente imprescindible desconectar una zona de cocción por medio de la tecla Menos correspondiente y no sólo mediante el reconocimiento de recipientes.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Desconectar el aparato y cubrir las llamas con cuidado con una tapa o una manta apagafuegos.

- La superficie de vitrocerámica es muy resistente. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden producir la rotura del campo de cocción.
- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- Peligro de incendio: nunca deje objetos sobre la encimera.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las zonas de cocción todo material que pueda fundirse con facilidad como plásticos, láminas, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente, (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) para evitar deterioros.
- Nunca se deben colocar objetos de metal (vajilla, cubiertos...) sobre la encimera de inducción, ya que pueden ponerse calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- No depositar sobre la encimera objetos inflamables o combustibles que puedan suponer un peligro en caso de una conexión involuntaria.
- Los objetos de metal llevados en el cuerpo pueden calentarse en las proximidades inmediatas de la encimera de inducción. Precaución, peligro de quemaduras. Objetos no magnetizables (p.ej. anillos de oro y plata) no resultan afectados.



- No calentar jamás latas de conserva vacías ni envases herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!
- Mantener limpias las teclas de sensor, ya que el aparato podría interpretar la suciedad como el contacto de un dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!
- En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- No colocar ollas y sartenes calientes en las proximidades de la tecla de sensor ni tampoco cubrirla. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- ¡Colocar la olla lo más centrada posible en la zona de cocción!
- A ser posible, emplear las zonas de cocción traseras para las ollas más grandes para que las teclas de sensor no se calienten demasiado (sobrecalentamiento del Touch-Control; aviso de error E2, desconexión del Touch-Control).

- Si hay animales domésticos en la vivienda que puedan alcanzar la encimera, entonces se debe activar el seguro para niños.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!

### 2.3 Para personas

- Estos aparatos pueden ser empleados por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos siempre y cuando actúen bajo supervisión o hayan recibido instrucción sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que corren a cargo del usuario no deben ser llevados a cabo por niños a no ser que actúen bajo supervisión.
- Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.
- Solo deben emplearse las rejillas de protección de encimera o las cubiertas de encimera del fabricante de la encimera o las rejillas y cubiertas correspondientes indicadas por el fabricante en el manual de instrucciones. El uso de rejillas de protección de encimera o cubiertas de encimera inadecuadas puede causar accidentes.
- Las personas con marcapasos cardíacos o bombas de insulina implantadas deben asegurarse de que sus implantes no son afectados por el campo de inducción (la gama de frecuencia del campo de inducción es de 20-50 kHz).

## 2.4 Explicación de los símbolos y de las indicaciones

El aparato ha sido fabricado conforme al nivel de desarrollo actual de la técnica. Aún así, de las máquinas se derivan ciertos riesgos que no es posible evitar con medidas constructivas.

Para garantizarle al usuario una seguridad suficiente, se ofrecen además indicaciones de seguridad que aparecen caracterizadas por medio de los resaltes de texto que se describen a continuación.

Sólo en caso de que se observen tales indicaciones queda garantizada una seguridad suficiente durante el funcionamiento.

Los textos resaltados tienen significados diferentes:

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>PELIGRO</b><br/>Observación que hace referencia a un riesgo inminente que puede tener como consecuencia la muerte o lesiones muy graves.</p> |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>PRECAUCIÓN</b><br/>Observación que hace referencia a una situación posiblemente peligrosa que puede tener como consecuencia la muerte o lesiones muy graves.</p> |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>ATENCIÓN</b><br/>Observación que hace referencia a una situación peligrosa que puede tener como consecuencia lesiones leves o daños en el aparato.</p> |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>INDICACIÓN</b><br/>Observación que facilita el manejo del aparato si se tiene en cuenta.</p> |
|--|--|

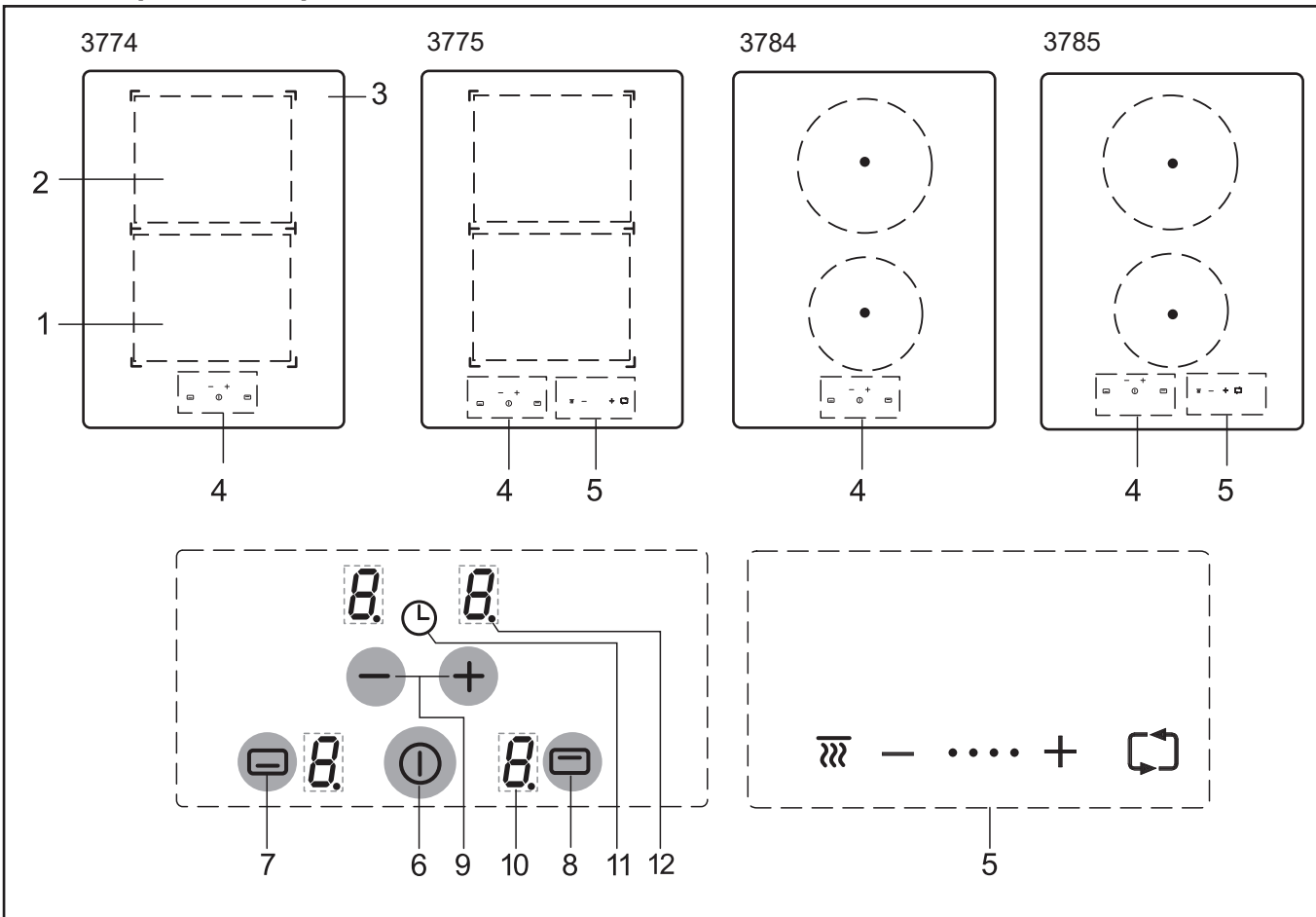
Además, en algunos lugares se emplean los siguientes símbolos de peligro:

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA!</b><br/><b>¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE!</b><br/>En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.</p> |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>PRECAUCIÓN ¡SUPERFICIES CALIENTES!</b><br/>Este símbolo se encuentra en superficies que se ponen calientes. Existe el riesgo de quemaduras o escaldaduras graves. Las superficies pueden permanecer calientes también después de desconectar el aparato.</p> |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>OBSERVAR LAS NORMAS PARA LA MANIPULACIÓN DE COMPONENTES Y GRUPOS SENSIBLES A LA DESCARGA ELECTROSTÁTICA (ESD).</b><br/>Detrás de las cubiertas caracterizadas con el símbolo de al lado hay elementos y grupos constructivos sensibles a la descarga electrostática. Es estrictamente necesario evitar tocar conexiones de enchufe, circuitos y pines de componentes. ¡Sólo les está permitido el llevar a cabo manipulaciones a profesionales con conocimientos en ESD!</p> |
|--|--|

3 Descripción del aparato



La decoración puede diferir de la representada en las figuras.

1. Zona de cocción por inducción delante
2. Zona de cocción por inducción detrás
3. Encimera de vitrocerámica
4. Panel de mando Touch-Control
5. Funcionamiento del ventilador de la placa de cocción (3775, 3785)
6. Tecla de encendido/apagado
7. Tecla de selección de la zona de cocción delantera
8. Tecla de selección de la zona de cocción trasera
9. Tecla Más (aumentar) / Tecla Menos (disminuir)
10. Indicador de nivel de cocción
11. Símbolo de la función de temporizador
12. Lámpara de control: se ilumina con la función de temporizador

**Manejo mediante teclas de sensor**

El manejo del campo de cocción de vitrocerámica se lleva a cabo por medio de teclas de sensor Touch-Control. Las teclas de sensor funcionan como se indica a continuación: tocar con la punta del dedo brevemente un símbolo de la superficie de vitrocerámica. Una señal acústica confirma cada accionamiento correcto.

Por motivos de brevedad, en lo sucesivo, las teclas de sensor Touch-Control serán denominadas brevemente como «teclas».

**Tecla de encendido / apagado (6)**

Con esta tecla se conecta y desconecta la totalidad de la encimera. La tecla es, por así decir, el interruptor principal.

**Tecla de selección de zonas de cocción; p.ej delante (7)**

Pulsando una de las teclas de selección de zonas de cocción disponibles se selecciona una zona de cocción, para la que seguidamente es posible ajustar un nivel de cocción por medio de la tecla Más o la tecla Menos.

**Tecla menos - / más + (9)**

Con estas teclas se llevan a cabo los ajustes de los niveles de cocción, del automatismo de desconexión y del temporizador electrónico. Con la tecla Menos se reduce el valor indicado, y con la tecla Más se aumenta.

**Indicador de nivel de cocción (10)**

La indicación del nivel de cocción indica el nivel de cocción seleccionado, o bien:

relumbra ..... La zona de cocción está seleccionada

H ..... Indicación de calor residual

P ..... Nivel «power»

L ..... Seguro para niños

U ..... Función de puente

O ..... Reconocimiento de recipientes

E ..... Aviso de error

Lámpara de control Función de temporizador

## 4 Funcionamiento de la placa de cocción

### 4.1 Encimera de inducción


La superficie de cocción está equipada con una encimera de cocción por inducción. Una bobina de inducción debajo de la superficie de cocción vitrocerámica genera un campo alternado electromagnético que atraviesa la vitrocerámica y genera una corriente de calentamiento en el fondo de los utensilios.


En una zona de cocción de inducción el calor ya no se transmite a los alimentos a cocinar desde un foco calorífico a través del recipiente de cocción, sino que el calor necesario se genera directamente dentro del recipiente de cocción con ayuda de corrientes de inducción.

#### Ventajas de encimera por inducción

- Cocción con economía de energía por transmisión directa de energía sobre la olla (son necesarios utensilios apropiados de material magnetizable),
- mayor seguridad, debido a que la energía solamente se transmite con la olla colocada,
- transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y el fondo de la olla con elevado rendimiento,
- elevada velocidad de calentamiento,
- el riesgo de quemaduras es reducido, ya que el campo de cocción solamente es calentado por el fondo de la olla, producto de cocción derramado no se quema,
- regulación rápida con niveles de precisión del suministro de energía.

### 4.2 Reconocimiento de recipientes

Si sobre la zona de cocción no se encuentra ninguna olla o ésta es demasiado pequeña, no se produce una transmisión de energía. Ello es indicado por un  parpadeante en la indicación del nivel de cocción.

Si se pone un recipiente adecuado sobre la zona de cocción, el nivel ajustado se conecta y se ilumina la indicación de niveles de cocción. El suministro de energía se interrumpe al retirar el recipiente, en la indicación de niveles de cocción aparece un  parpadeante.

En el caso de que se coloquen ollas o sartenes más pequeñas, pero lo suficientemente grandes como para que se conecte el reconocimiento de recipientes, sólo se entrega tanta potencia como ellas requieran.

#### Límites del reconocimiento de recipientes

| Diámetro de la zona de cocción (mm) | Diámetro mínimo recomendado del fondo de la olla (mm) |
|-------------------------------------|---|
| 160                                 | 110   |
| 200                                 | 120   |
| 200 x 240                           | 120   |

El fondo de los recipientes de cocción empleados no debe ser inferior a un diámetro determinado, pues de lo contrario no se conecta la inducción. Centre el recipiente en el centro de la zona de cocción para obtener el mejor grado de efectividad.

Importante: ¡Dependiendo de la calidad de las ollas, es posible que varíe el diámetro mínimo requerido para que responda el reconocimiento de recipientes!

### 4.3 Limitación de la duración del funcionamiento

La encimera de vitrocerámica dispone de una limitación automática de la duración del funcionamiento.

El tiempo de funcionamiento continuo de cada una de las zonas de cocción depende del nivel de cocción seleccionado (ver tabla).

Condición es que durante el tiempo de funcionamiento no se lleve a cabo ningún ajuste en la zona de cocción.

Cuando se dispara el dispositivo de limitación del funcionamiento se desconecta la zona de cocción, suena una breve señal acústica y en la indicación aparece una H.

El dispositivo de desconexión tiene preferencia sobre la limitación de la duración del funcionamiento, es decir que la zona de cocción se desconecta sólo después de que haya transcurrido el tiempo del automatismo de desconexión (por ejemplo es posible un automatismo de desconexión con 99 minutos y nivel de cocción 9).

#### Limitación de la duración del funcionamiento

| Nivel de cocción ajustado | Limitación de la duración del servicio en horas |
|---------------------------|---|
| 1, 2                      | 6   |
| 3, 4                      | 5   |
| 5                         | 4   |
| 6, 7, 8, 9                | 1,5   |

### 4.4 Otras funciones

Al pulsar varias teclas simultáneamente o al pulsar una o más durante más tiempo (p.ej. al poner por descuido una olla sobre las teclas) no tiene lugar ninguna función.

Suena una señal acústica y se indica ER03. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.

### 4.5 Protección contra sobrecalentamiento (inducción)

En caso de utilización prolongada de la encimera de cocción a plena potencia con temperatura ambiente elevada, la electrónica deja de poder ser refrigerada en la medida necesaria.

Para que no se presenten temperaturas demasiado elevadas en la electrónica, dado el caso se reduce automáticamente la potencia de la zona de cocción. Si con un uso normal de la encimera y con una temperatura normal del recinto se indicara frecuentemente E2 ó ER21, ello significa posiblemente que la refrigeración no resulta suficiente. La causa puede venir dada por aberturas de ventilación insuficientes en el mueble o a la ausencia de un apantallado.

En caso necesario se debe verificar la instalación.

### 4.6 Batería de cocina para la encimera por inducción

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, poseer propiedades magnéticas y poseer una superficie de fondo suficiente.

Utilizar solamente ollas con fondo apropiado para inducción.

| Recipientes de cocción apropiados  | Recipientes de cocción inapropiados  |
|--|--|
| Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso  | Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica o terracota |
| Recipientes de fundición con fondo esmaltado   |  |
| Recipientes de acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable de ferrita o aluminio con fondo especial |  |

#### De la siguiente manera es posible determinar la adecuación del recipiente:

Llevar a cabo la prueba magnética descrita a continuación o asegurarse de que el recipiente lleva el símbolo de apropiado para cocción con corriente de inducción.

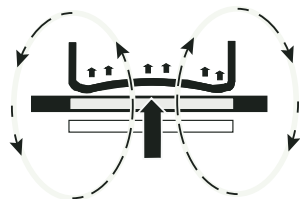
#### Prueba magnética:

Ponga un imán en el fondo de su recipiente de cocción. Si este es atraído, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la superficie de cocción por inducción.



#### Indicación:

Durante la utilización de ollas adecuadas para inducción de algunos fabricantes pueden presentarse ruidos atribuibles al tipo de fabricación de estas ollas.



Mal: el fondo de la olla está abombado. La electrónica no puede determinar correctamente la temperatura.

### 4.7 Consejos para el ahorro de energía

A continuación encontrará usted algunas indicaciones para trabajar de forma económica y eficiente con su nueva encimera por inducción y la batería de cocina.

- El diámetro del fondo del recipiente tiene que ser del mismo tamaño que el diámetro de la zona de cocción.
- Al comprar ollas hay que tener en cuenta que a menudo se indica el diámetro superior de las mismas. Este es casi siempre mayor que el diámetro del fondo de la olla.
- Las ollas a presión permiten un ahorro considerable de tiempo y de energía gracias al espacio de cocción cerrado y a la presión que se genera dentro del mismo. Mediante una duración más breve de la cocción no se pierden tantas vitaminas.
- Hay que fijarse en que haya siempre una cantidad suficiente de líquido dentro de la olla a presión, ya que en caso de que el líquido se acabara es posible que resulten dañadas por sobrecalentamiento tanto la zona de cocción como la olla.
- A ser posible hay que tapar siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Hay que emplear la olla adecuada a la cantidad de alimentos que se quiere preparar. Una olla grande con poco contenido requiere mucha energía.

### 4.8 Niveles de cocción

La potencia de calentamiento puede ajustarse en varios niveles. En la tabla pueden apreciarse algunos ejemplos de empleo para cada uno de los niveles.

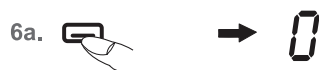
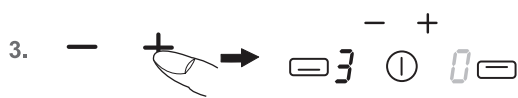
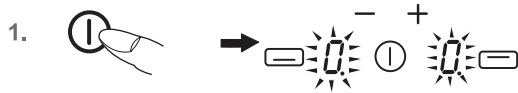
| Nivel de cocción | Apropiado para   |
|------------------|--|
| 0                | Posición de desconexión, aprovechamiento del calor residual                                  |
| 1-2              | Calor residual de cantidades reducidas.  |
| 3                | Proseguir la cocción   |
| 4-5              | Prosecución de la cocción de cantidades mayores, prosecución de la fritura de piezas mayores |
| 6                | Freír, preparar harina tostada   |
| 7-8              | Asar   |
| 9                | Inicio de la cocción y de la fritura, freír  |
| P                | Nivel «power» (potencia máxima)  |

En caso de ollas sin tapa es posible que haya que seleccionar un nivel de cocción mayor.

### 4.9 Indicación de calor residual H

La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual H. Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la H después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos.

Cuando se apague la letra H es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras! Con una encimera de inducción la superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo por el calor devuelto por los recipientes que se encuentran sobre ella.



#### 4.10 Accionamiento de tecla

El control aquí descrito espera, después de accionar una tecla (de selección), seguidamente el accionamiento de la tecla siguiente.

El accionamiento de la tecla siguiente tiene que llevarse a cabo por principio dentro de un plazo de 10 segundos, ya que en caso contrario se anula la selección. Las teclas Más/Menos pueden pulsarse individualmente o mantenerse pulsadas de forma permanente.

#### Conexión de la encimera y de zonas de cocción

1. Pulsar la tecla de encendido / apagado Ⓜ hasta que las indicaciones de los niveles de cocción indiquen 0. El control está listo para el funcionamiento.
2. Seguidamente, pulsar una tecla de selección de zona de cocción (p.ej. Ⓜ para delante). La indicación de la zona de cocción seleccionada relumbra.
3. Seleccionar un nivel de cocción con la tecla Más + o con la tecla Menos - .  
Con la tecla Más se conecta el nivel de cocción 1, y con la tecla Menos el nivel de cocción 9.
4. Inmediatamente después, poner sobre la zona de cocción un recipiente apto para inducción. El reconocimiento de recipientes conecta la bobina de inducción. El recipiente se calienta.  
El símbolo aparece durante tanto tiempo como no se coloque un recipiente metálico sobre la zona de cocción.  
Sin recipiente, la zona de cocción se desconecta después de 10 minutos por motivos de seguridad. Observar a este respecto el capítulo «Reconocimiento de recipientes».  
Para cocinar simultáneamente en otras zonas de cocción, repetir los puntos del 2 al 4.

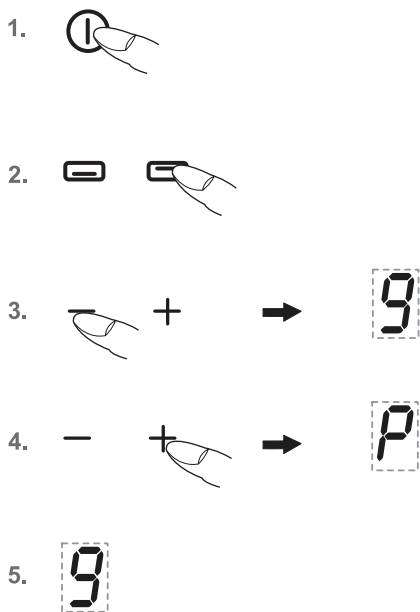
#### Desconexión de la zona de cocción

5. Pulsar la tecla de selección de zona de cocción deseada (p.ej. Ⓜ para delante). La indicación de la zona de cocción seleccionada relumbra.
6. a) Pulsar la tecla Menos - varias veces hasta que en la indicación del nivel de cocción aparezca un 0, o bien  
b) Pulsar la tecla de encendido/apagado Ⓜ encimera. Entonces se desconecta la totalidad de la encimera (se desconectan todas las zonas de cocción).

#### Desconexión de la encimera

7. Accionar la tecla de encendido / apagado Ⓜ  
La encimera se desconecta por completo independientemente del ajuste.





#### 4.11 Nivel «power» (si está presente)

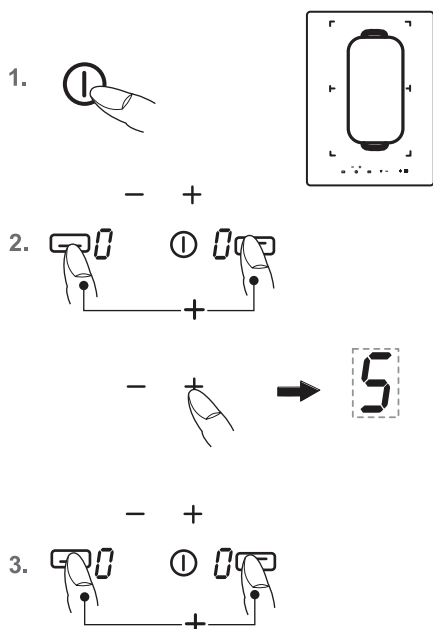
El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción. Así es posible poner en ebullición rápidamente una gran cantidad de agua.

El nivel «power» funciona durante 5 minutos, después se cambia automáticamente al nivel 9.

1. Conectar la encimera.
2. Seguidamente, pulsar una tecla de selección de zona de cocción (p.ej. para la zona de atrás). La indicación de la zona de cocción seleccionada relumbra.
3. Pulsar una vez la tecla Menos para ajustar el nivel de cocción máximo, el 9.
4. Para conectar el nivel «power» hay que pulsar una vez la tecla Más . En la indicación del nivel de cocción aparece una «P».
5. El nivel «power» se desconecta automáticamente una vez transcurridos 5 minutos. La P se apaga y se cambia al nivel de cocción 9.

#### Indicaciones:

- Para desconectar prematuramente el nivel «power», pulsar la tecla Menos .
- ¡Atención, peligro de sobrecalentamiento! No calentar aceite / grasa para freír con el nivel «power».



#### 4.12 Función de puente (si está presente)

Las zonas de cocción delantera y trasera pueden conectarse y ser empleadas juntas para una cocción (función de puente).

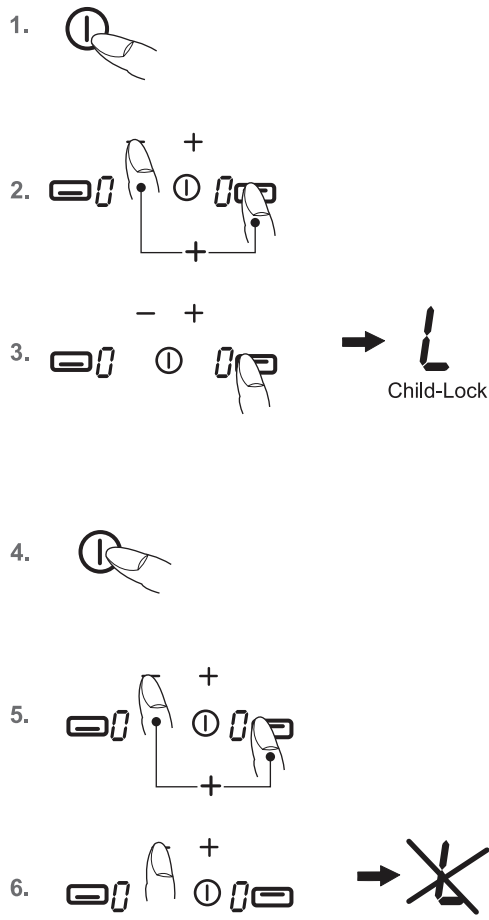
De este modo es posible emplear recipientes de cocción mayores.

1. Conectar la encimera.
2. Para activar la función de puente, tocar las dos teclas de selección de zona de cocción de la zona de cocción delantera y trasera . La función de puente está activada, aparece el símbolo . Seleccionar un nivel de cocción con la tecla Más o con la tecla Menos .
3. Para desactivar la función hay que pulsar de nuevo ambas teclas de selección de zona de cocción simultáneamente o desconectar la encimera.

#### Indicaciones

¡Para que la cocotte o la cacerola pueda ser detectada por el reconocimiento de recipientes, tiene que cubrir las zonas de cocción empleadas por lo menos hasta la mitad!





### 4.13 Seguro para niños

El seguro para niños tiene como función el evitar que los niños puedan conectar la encimera de vitrocerámica deliberadamente o por descuido. Para ello se bloquean el manejo.

#### Activación del seguro para niños

1. Accionar la tecla de encendido/apagado para conectar la encimera.
2. Inmediatamente después, pulsar simultáneamente la tecla Menos – y la tecla de selección de zona de cocción trasera ⊞.
3. Seguidamente, pulsar la tecla de selección de zona de cocción trasera ⊞ para activar el seguro para niños. En las indicaciones de niveles de cocción aparece una L como signo de Child-Lock; el manejo está bloqueado y la encimera se desconecta.

#### Desactivación del seguro para niños

4. Accionar la tecla de encendido / apagado Ⓜ.
5. Inmediatamente después, pulsar simultáneamente la tecla Menos – y la tecla de selección de zona de cocción trasera ⊞.
6. Seguidamente, pulsar la tecla Menos – para desactivar el seguro para niños. La L se apaga.

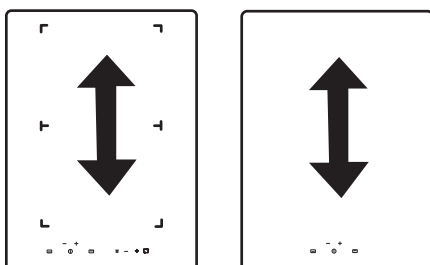
#### Anulación del seguro para niños para un proceso de cocción

Condición: El seguro para niños ha sido activado siguiendo los puntos 1-3.

- Accionar la tecla de encendido / apagado Ⓜ.
- Inmediatamente después, pulsar simultáneamente la tecla Menos – y la tecla de selección de zona de cocción trasera ⊞.  
El usuario puede conectar una zona de cocción después de que se haya apagado la L.
- Después de desconectar la encimera, el seguro para niños se encuentra activo de nuevo (conectado).

#### Observación

Si el seguro para niños está activado, no se suprime en caso de un corte del suministro eléctrico, sino que se mantiene activo.

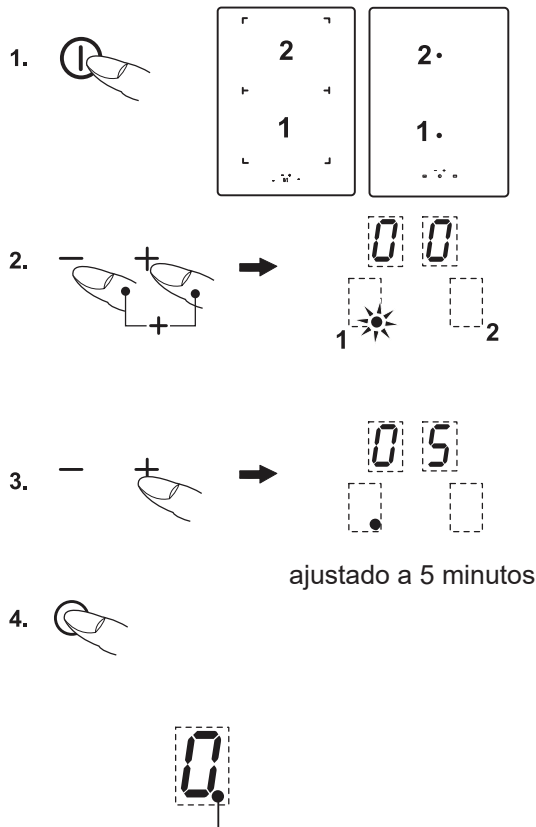


### 4.14 Gestión de potencia

Por motivos técnicos, hay siempre dos zonas de cocción reunidas en un módulo y disponen de una potencia máxima.

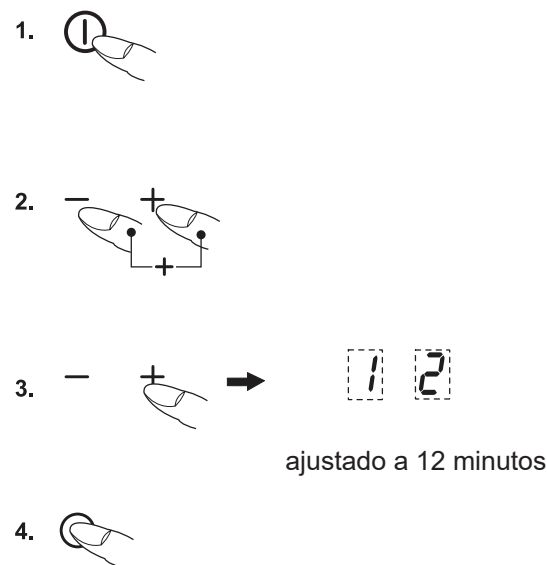
Si se excede este rango de potencia al conectar un nivel de cocción mayor o el nivel «power», la gestión de potencia reduce el nivel de cocción del módulo-zona de cocción correspondiente.

Después se indica de forma constante el nivel de cocción máximo posible.



ajustado a 5 minutos

Luz de control (punto decimal)



ajustado a 12 minutos

#### 4.15 Automatismo de desconexión (temporizador)

Por medio del automatismo de desconexión es posible desconectar automáticamente después de un tiempo determinado todas las zonas de cocción que estuvieran conectadas. Es posible ajustar tiempos de cocción de entre 01 y 99 minutos.

1. Conectar la encimera. Conectar una o varias zonas de cocción y seleccionar los niveles de cocción deseados.
2. Pulsar simultáneamente la tecla Más + y la tecla Menos - tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine la luz de control (punto decimal) de la zona de cocción deseada.  
Las indicaciones de nivel de cocción traseras indican 00, las delanteras se apagan.
3. Inmediatamente después, entrar el tiempo de cocción con la tecla Más + o con la tecla Menos - .  
Para programar el automatismo de desconexión para otra zona de cocción, pulsar simultáneamente la tecla Más + y la tecla Menos - tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine la luz de control (punto decimal) de la indicación de nivel de cocción correspondiente.
4. La zona de cocción se desconecta una vez transcurrido el tiempo. Entonces suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado).

#### Indicaciones

- Para controlar el tiempo transcurrido (automatismo de desconexión), pulsar simultáneamente la tecla Más + y la tecla Menos - tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine la luz de control (punto decimal) de la indicación de nivel de cocción correspondiente. Entonces es posible leer y modificar el valor correspondiente.
- Anular anticipadamente el automatismo de desconexión: Seleccionar la zona de cocción correspondiente y ajustar a 0 con la tecla Menos.

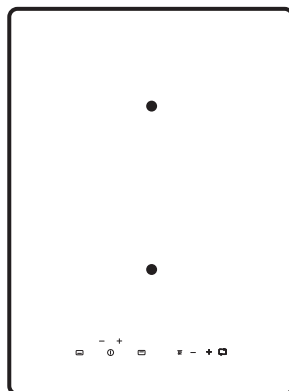
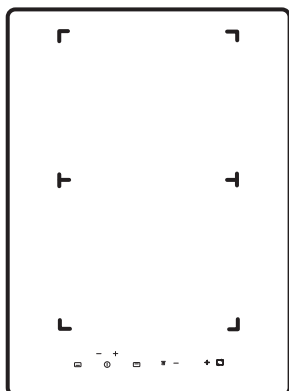
#### 4.16 Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)

##### (Zona de cocción desconectada)

1. Conectar la encimera.
2. Pulsar una vez la tecla Más + y la tecla Menos - simultáneamente.  
Las indicaciones de nivel de cocción traseras indican 00. Las indicaciones de nivel de cocción delanteras se apagan.
3. Inmediatamente después, ajustar el tiempo deseado en minutos con la tecla Más + o con la tecla Menos - .
4. Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de apagado).

#### Indicación:

- El temporizador electrónico sigue funcionando cuando la encimera está desconectada.



### 5 Funcionamiento del ventilador de la placa de cocción (3775, 3785)

Con el funcionamiento integrado en la encimera (sólo 3775, 3785) es posible hacer funcionar los ventiladores (Up\_Side).

En el manual de instrucciones de los ventiladores (Up\_Side) encontrará un resumen completo de las diferentes funciones.

## 6 Limpieza y conservación

- Antes de proceder a la limpieza hay que desconectar la encimera y dejar que se enfríe.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Al limpiar hay que procurar pasar el paño muy brevemente sobre la tecla encendido / apagado. ¡Así se evitará una conexión involuntaria!

### 6.1 Encimera de vitrocerámica

**¡Importante!** No utilizar jamás agentes limpiadores agresivos, tales como agentes abrasivos bastos, estropajos que arañen, anticorrosivos y quitamanchas etc.

#### Limpieza después del uso

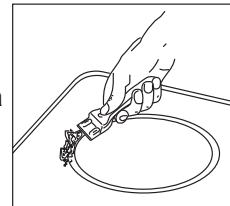
1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear un paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

#### Limpieza semanal

2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante. El alto contenido en silicón del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

### 6.2 Suciedad especial

**Suciedad fuerte y manchas** (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.



#### **Alimentos derramados o desbordados**

hay que reblandecerlos primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

**Azúcar quemado** y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

**La arenilla** que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

**Cambios de color** de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida quemada que no fueron limpiados.

**Lugares brillantes** se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

## 7 Qué hacer en caso de problemas

Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

### ¡Obsérvese!

Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

**A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.**

### ¿Los fusibles saltan repetidas veces?

- ¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!

### ¿La encimera presenta grietas o roturas?

- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

### ¿No es posible conectar la encimera por inducción?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- ¿Están activado el seguro para niños, es decir se indica una L?
- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Retirar los objetos.
- ¿Se está empleando una batería inadecuada? Ver el capítulo «Batería de cocina para la encimera por inducción».

### ¿La encimera o la zona de cocción se desconecta de improviso?

- ¿Ha accionado usted sin darse cuenta la tecla de encendido/apagado?
- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Suena una señal acústica de duración limitada. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.
- ¿Ha respondido la desconexión de seguridad, es decir, una zona de cocción ha sido utilizada sin cambios más allá de un tiempo determinado? Ver capítulo Limitación de la duración del servicio.

### ¿Aparece el símbolo de olla ?

- Se ha conectado una zona de cocción y la encimera espera la colocación de una olla adecuada (reconocimiento de recipientes). Sólo después se da potencia.


### ¿Sigue parpadeando el símbolo de olla aunque se ha puesto un recipiente?

- El recipiente no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro demasiado pequeño.

**El indicador LED de nivel de cocción o indicador de calor residual H no se ilumina o sólo lo hace parcialmente.**

- Indicador LED defectuoso. Llamar el servicio técnico. Existe peligro de quemaduras, ya que no está asegurada la advertencia de temperatura.

**El símbolo  o Er03 parpadea y suena una señal acústica de duración limitada.**

- Se produce un accionamiento permanente de las teclas de sensor Touch-Control debido a restos de comida derramados o a partes de vajilla u otros objetos que las cubren. Solución: Limpiar la superficie o retirar el objeto. Para borrar el símbolo  hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

### ¿Se indica el código de error E2?

- La electrónica está demasiado caliente. Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación. Ver el capítulo Protección contra sobrecalentamiento.

### ¿Se indica el código de error E8?

- Error en el ventilador derecho o izquierdo. La apertura de aspiración está bloqueada o tapada, o el ventilador no funciona. Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación. Ver el capítulo Ventilación.

### ¿Se indica el código de error U400?

- La encimera está mal conectada. El control se desconecta después de 1 seg. y suena una señal acústica constante. Conectar la tensión de red correcta.

### ¿Se indica un error de código (ERxx o Ex)?

- Se ha presentado un defecto técnico. Llamar al servicio postventa.

### ¿La encimera produce ruidos (como clics o crujidos) o se produce un zumbido al conectar la encimera?

- Ello ocurre por razones técnicas y no afecta a la calidad o al funcionamiento.

### ¿El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de la desconexión?

- Ello es perfectamente normal, porque se refrigera la electrónica.

### ¿Los recipientes empleados producen ruidos?

- Los ruidos vienen determinados técnicamente; no existe peligro ni para la encimera de inducción ni para el recipiente.

### ¿Cocción a modo de impulsos?

- Los calentadores de inducción pueden reducir su potencia sólo hasta un nivel de cocción determinado. Por debajo de ese nivel, el calentador empieza a funcionar por ciclos. Esto significa que el calentador de inducción se conecta y desconecta a intervalos determinados en función del nivel de cocción seleccionado. Este comportamiento de cocción por impulsos es audible y puede apreciarse visualmente también por la aparición y desaparición de burbujas en el fondo de la olla. El comportamiento de cocción a modo de impulsos es normal en determinados niveles de cocción y no tiene ningún efecto negativo sobre el resultado de la cocción. Solución: Emplear a ser posible únicamente ollas y sartenes con un fondo grueso, con lo que ofrecen una buena conservación y distribución del calor. A ser posible hay que tapar siempre las ollas con una tapa adecuada. Al cocer sin tapa se pierde mucha energía.

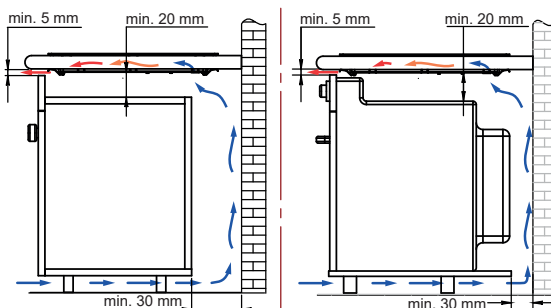
## 8 Instrucciones de montaje

### 8.1 Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (mín. 75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la placa de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 50 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas, y los plásticos representan peligro de asfixia.

### 8.2 Entrada de aire

- La encimera de inducción dispone de un ventilador que se conecta y desconecta de forma automática. Cuando los valores de temperatura del sistema electrónico sobrepasan un nivel determinado se conecta el ventilador a una velocidad reducida. Si se usa intensivamente la encimera de inducción el ventilador sube de velocidad. Una vez el sistema electrónico se haya refrigerado el ventilador reduce la velocidad y se vuelve a desconectar.
- La distancia entre la encimera de inducción y los muebles de cocina o aparatos incorporados debe ser seleccionada de tal manera que se garantice una entrada y salida de aire suficiente de la inducción.
- Si la potencia de una zona de cocción reduce o aumenta automáticamente (ver el capítulo Protección contra el sobrecalentamiento), ello significa que posiblemente la refrigeración no resulte suficiente. En tal caso es recomendable abrir la pared trasera del armario inferior en la zona del recorte de la placa de trabajo, así como retirar el travesaño del mueble por encima de la totalidad de la anchura de la encimera con objeto de que haya un intercambio de aire suficiente.



Para mejorar la ventilación de la encimera se recomienda que en la parte delantera haya un espacio libre mínimo de 5 mm.

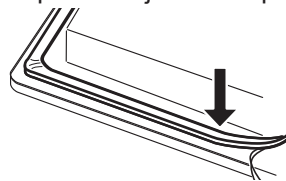
### 8.3 Montaje

#### Indicaciones importantes

- Los posibles travesaños de debajo de la placa de trabajo deberán retirarse, al menos los situados debajo de la zona del recorte de la placa de trabajo.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.
- Al realizar el montaje sobre un cajón hay que tener cuidado de, en la medida de lo posible, no guardar en él objetos puntiagudos. Tales objetos podrían ladearse en la parte inferior de la encimera bloqueando entonces el cajón.
- Si hay un entresuelo por debajo de la encimera, con objeto de garantizar una ventilación suficiente de la misma hay que mantener una distancia mínima de 20 mm entre dicho entresuelo y la base de la encimera.
- No se permite el montaje de la encimera por encima de aparatos refrigeradores de cualquier tipo, de lavavajillas o lavadoras o aparatos secadores.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o bajo el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

#### Junta de la encimera

Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.



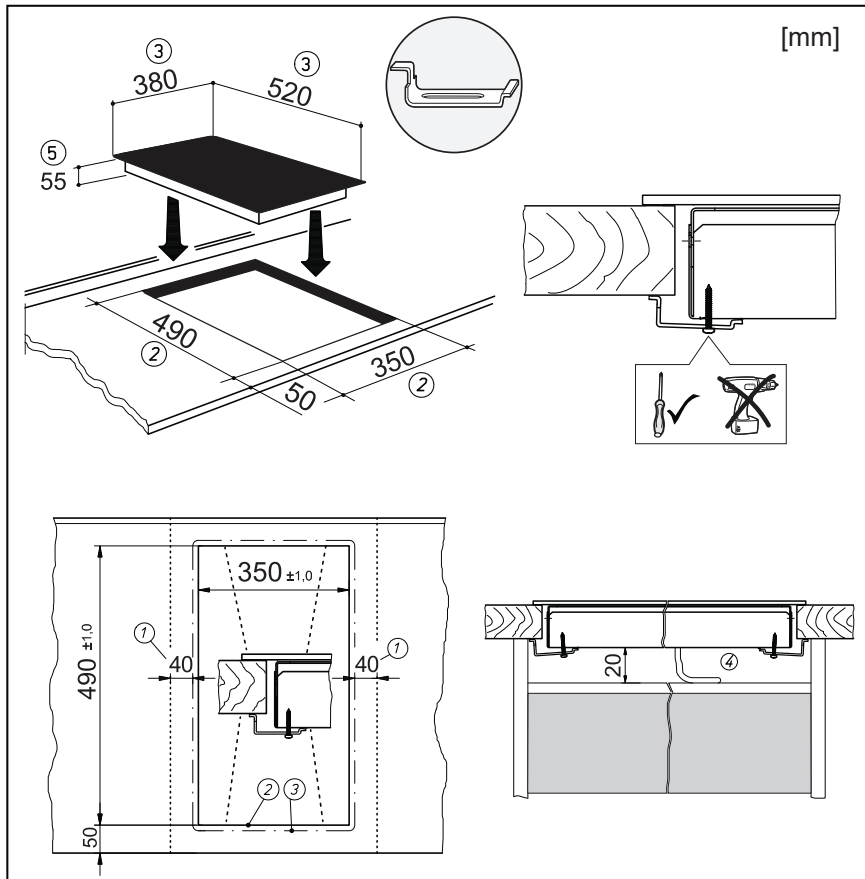
- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la placa de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).
- ¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia! En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

#### Recorte de la placa de trabajo

El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad.

El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras. Es estrictamente necesario que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera. Comprobar que la junta de la superficie de cocción sienta de forma impecable y que se apoya de forma continua.





**Brida**

- Colocar y alinear la encimera.
- Colocar las piezas de unión desde abajo en los agujeros de fijación previstos, alinearlas y apretarlas.
- Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.
- En caso de placas de trabajo delgadas hay que observar que la pieza de unión se encuentre en la posición correcta.

**Importante:**

**¡Debido a una posición inclinada o a un tensado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!**

- ① Distancia mínima a las paredes vecinas
- ② Dimensiones del recorte
- ③ Medida exterior de la encimera
- ④ Conducción de cable en la pared trasera
- ⑤ Altura de montaje



#### 8.4 Conexión eléctrica



**¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA!  
¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE!**

En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.

- ¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!
- Deben respetarse enteramente las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores. Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- ¡Atención! Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.
- El aparato ha sido homologado sólo para una conexión fija. No se permite conectarlo con un enchufe de seguridad conectado a tierra.

#### Valores de conexión

Tensión de red: 220-240V ~, 50/60 Hz

Tensión nominal de los componentes: 220-240V

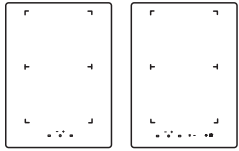
#### El cable de conexión no viene de fábrica

- Para la conexión hay que soltar la tapa de la caja de enchufe del lado del aparato con objeto de acceder al borne de conexión. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.
- La línea de conexión deberá corresponder como mínimo al tipo H05 RR-F.

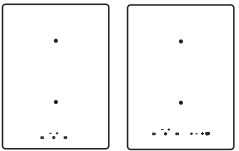
#### El cable de conexión viene de fábrica

- La encimera de cocción está equipada de fábrica con una línea de conexión resistente a la temperatura.
- La conexión a la red se realiza en conformidad con el esquema de conexión, a no ser que la línea de conexión esté equipada ya con una clavija de enchufe.
- Si el cable de conexión de este aparato resulta dañado, hay que cambiarlo por un cable de conexión especial. Con objeto de evitar riesgos, estos trabajos se encomendarán exclusivamente al fabricante o su Servicio Postventa.

### 8.5 Datos técnicos

|  |   |
|--|---|
| <b>Dimensiones Encimera</b><br>Alto/ Ancho/ Largo .....mm              | <br>55x380x520 |
| <b>Zonas de cocción</b><br>delante .....cm / kW<br>detrás .....cm / kW | 20x24/ 1,6 (1,85)<br>20x24/ 2,1 (3,0)   |
| Función de puente.....cm / kW  | 40x24/ 3,7  |
| Encimera .....kW   | 3,7   |

\* Potencia con el nivel «power» conectado

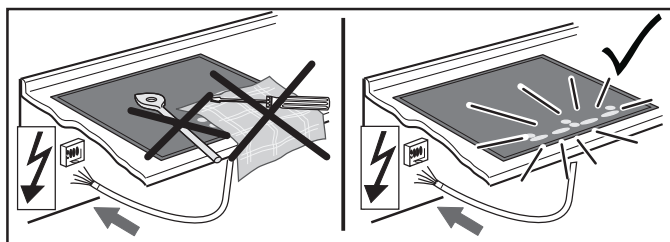
|  |   |
|--|---|
| <b>Dimensiones Encimera</b><br>Alto/ Ancho/ Largo .....mm              | <br>55x380x520 |
| <b>Zonas de cocción</b><br>delante .....cm / kW<br>detrás .....cm / kW | 16/ 1,4<br>20/ 2,3 (3,0)*   |
| Encimera .....kW   | 3,7   |

\* Potencia con el nivel «power» conectado

### 8.6 Puesta en funcionamiento

Después del montaje de la encimera y después de la conexión de la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del control, y se indica una información de servicio para el cliente.

Importante: ¡Para la conexión a la red no debe haber objetos sobre las teclas de sensor del Touch Control!



Limpiar la superficie de la encimera brevemente con una esponja y agua jabonosa y secar frotando con un paño.

## 9 Puesta fuera de servicio, eliminación

### 9.1 Puesta fuera de servicio


La puesta fuera de servicio tiene lugar una vez concluido el periodo de vida del aparato.

- Desconecte el fusible de la instalación doméstica para evitar el riesgo de una electrocución.
- Elimine la encimera después del desmontaje de forma acorde con el medio ambiente.

### 9.2 Eliminación de los materiales de embalaje

En la medida de lo posible, elimine el embalaje de transporte de forma acorde con el medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

### 9.3 Eliminación de los aparatos antiguos

 El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Contribuyendo a una eliminación correcta de este producto, usted está evitando posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud pública. Una eliminación inadecuada representa un peligro tanto para el medio ambiente como para la salud pública. Para obtener más información acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de recogida de basuras o con la tienda donde compró el producto.

