

INSTRUCTION OF USE

NOTICE D'UTILISATION

GEBRAUCHSANWEISUNG

ISTRUZIONI PER L'USO

FHCR 604 2I 1 FLEXI T PWL

108.0377.087

FHCR 774 2I 1 FLEXI T PWL

108.0377.090



Dear customer,

Thank you for having chosen our induction hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SAFETY	3
PRECAUTIONS BEFORE USAGE.....	3
USING THE APPLIANCE	3
PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE	4
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	5
OTHER PRECAUTIONS	5
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	6
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	6
CONTROL PANEL	7
USE OF THE APPLIANCE	7
DISPLAY	7
VENTILATION.....	7
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	8
BEFORE THE FIRST USE.....	8
INDUCTION PRINCIPLE	8
SENSITIVE TOUCH.....	8
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	8
STARTING-UP.....	9
PAN DETECTION	9
RESIDUAL HEAT INDICATION	9
BOOSTER FUNCTION	9
TIMER	10
AUTOMATIC COOKING	11
PAUSE FUNCTION	11
RECALL FUNCTION	11
BRIDGE FUNCTION	12
“KEEP WARM” FUNCTION.....	12
CONTROL PANEL LOCKING.....	12
COOKING ADVICES	14
PAN QUALITY	14
PAN DIMENSION.....	14
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	15
MAINTENANCE AND CLEANING	15
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	15
ENVIRONMENT PRESERVATION	17
INSTALLATION INSTRUCTIONS	18
ELECTRICAL CONNECTION	20

SAFETY

Precautions before usage

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

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on preparations using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Precautions to prevent damage to the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

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

Other precautions

- Make sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



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



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

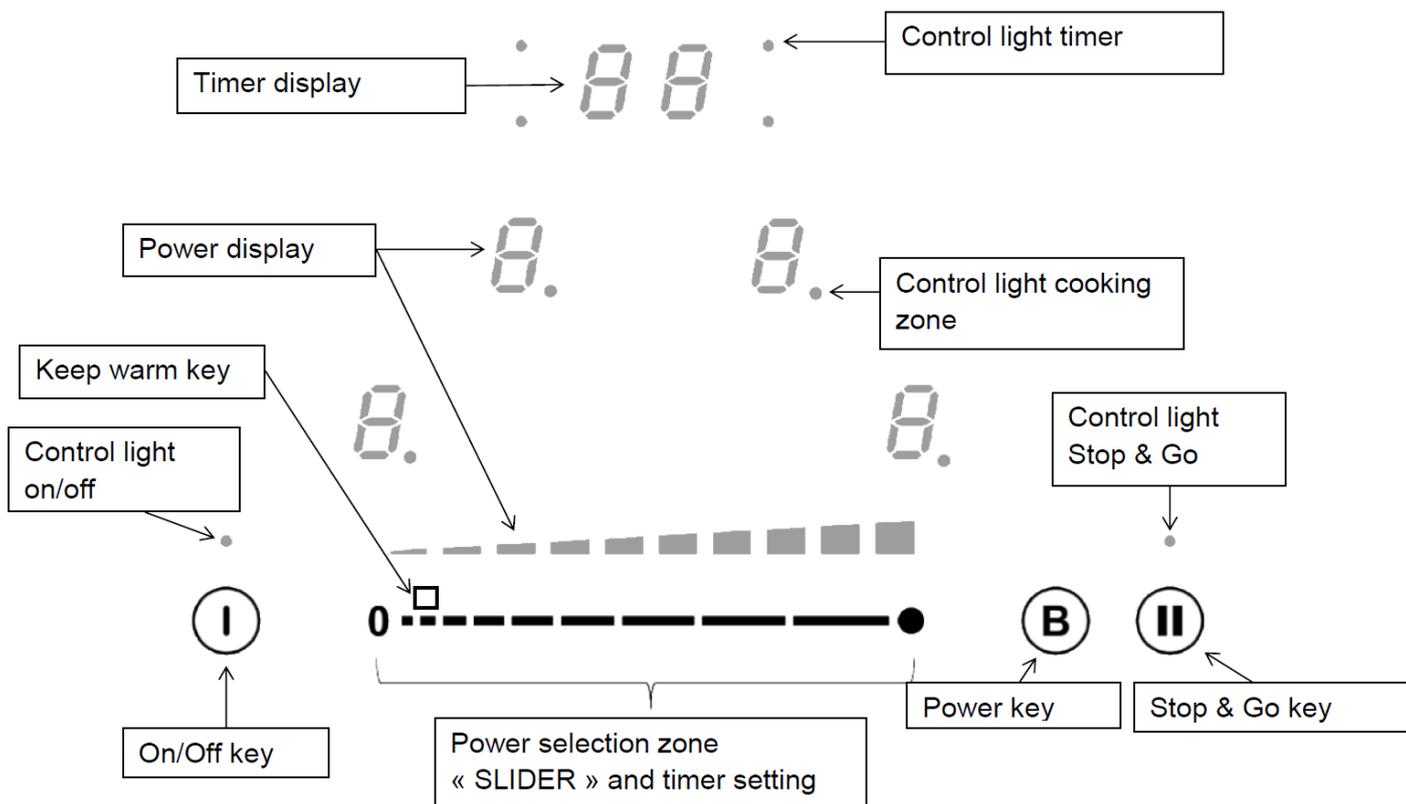
Technical characteristics

Type	108.0377.087 FHCR 604 2I 1 FLEXI T PWL	108.0377.090 FHCR 774 2I 1FLEXI T PWL
Total power	7100 W	7100 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	178.5 Wh/kg	178.5 Wh/kg
Front left heating zone	200x190 mm	205x210 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W
Booster power*	2000 W	2000 W
Standardised cookware category**	C	C
Energy consumption EC _{cw} **	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Rear left heating zone	200x190 mm	205x210 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W
Booster power*	-	-
Standardised cookware category**	C	C
Energy consumption EC _{cw} **	184.4 Wh/kg	184.4 Wh/kg
Rear right heating zone	Ø 220 mm	Ø 220 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2300 W	2300 W
Booster power*	3000 W	3000 W
Standardised cookware category**	D	D
Energy consumption EC _{cw} **	178 Wh/kg	178 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 145 mm	Ø 145 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W
Booster power*	-	-
Standardised cookware category**	A	A
Energy consumption EC _{cw} **	181.9 Wh/kg	181.9 Wh/kg

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

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

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0.	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
U	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Power	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
II	Stop&Go	The hob is in pause.
□	Bridge	2 cooking zones are combined.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it with a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

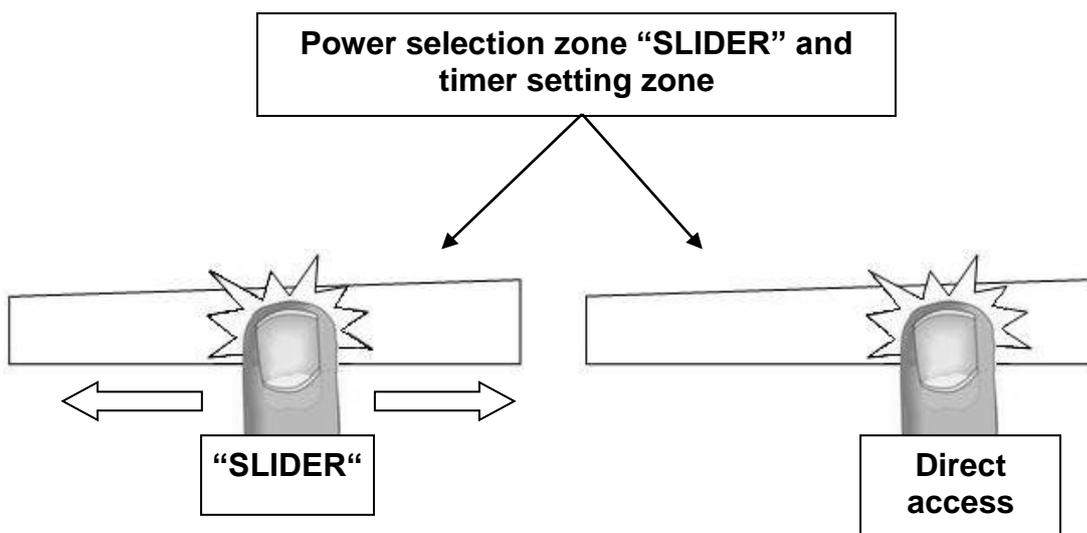
Sensitive touch

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

In the case of a general use press only one key at the same time.

Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

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

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

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press [0] of the selected zone	[0] and control light on
To set (adjust the power)	Slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[0] to [9]
To stop	Slide to [0] on “SLIDER” or press on [0]	[0] or [H] [0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Pan detection

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

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

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

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

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

Booster function

The booster function [] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 5 minutes with an ultra high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press key [0] from the zone	[0] and control light on
Start up the Booster	Press key []	[P] during 5 min
Stop the Booster	Slide on the “SLIDER” Or press []	[P] to [0] [9]

- **Power management:**

The cooking hob is equipped with two booster functions. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

<u>Heating zone selected</u>	<u>The other heating zone:</u> (example: power level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [7] depending the type of zone

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 3 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

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

Example for 16 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select the power level	slide on the "SLIDER" to [7]	[7]
Select « Timer »	press display [CL]	[00]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [6]	[0 fixed] [6 blinking]
Valid the units	press display [06]	[0 blinking] [6 fixed]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [1]	[1 blinking] [6 fixed]
Valid the tens	press display [16]	[16]
The time is confirmed and the cooking starts.		

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select « Timer »	press key [13]	[13]
Deactivate the units	slide on the "SLIDER" to [0]	[1 fixed] [0 blinking]
Valid the units	press display [10]	[1 blinking] [0 fixed]
Deactivate the tens	slide on the "SLIDER" to [0]	[0 blinking] [0 fixed]
Valid the tens	press display [00]	[00]

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [00].

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press display []	zone control lights are on
Select« Timer »	press display [CL]	[00]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [9]	[0 fixed] [9 blinking]
Valid the units	press display [09]	[0 blinking] [9 fixed]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [2]	[2 blinking] [9 fixed]
Valid the tens	press display [29]	[29]

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the display [00]. The hob switches off.

Automatic cooking

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

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Full power setting	slide on the “SLIDER” to [9]	pass from [0] to [9]
Automatic cooking	re-press on display “SLIDER” [9]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example “ 7 “)	slide on the “SLIDER” to [7]	[9] pass to [8] [7] [7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press [7] from the zone	[7] blinking with [A]
Power level selection	slide on the “SLIDER”	[1] to [9]

Pause function

This function brakes all the hob’s cooking activity and allows restarting with the same settings.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage pause	press [] during 2s	displays [II] in the heating zone displays
Stop the pause	press [] during 2s press an other touch or slide on the “SLIDER”	pause control light is blinking pause control light is off

Recall Function

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

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function

The recall procedure is following:

- Press the key []
- Then press the key [] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

Bridge Function

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display [I]	[0] or [H] on the 4 displays
Activate the bridge	Press on the 2 cooking zones left	[0] appears on the front zone
Increase bridge	Slide on the "SLIDER " [1 to 9] or display "keep warm"	[□] on the rear zone. [1 to 9] or [U]
Stop the bridge	Press on the 2 cooking zones links	[0] or [H] on the 2 zones

"Keep warm" Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [0] selected	[0] to [9] or [H]
To engage	Press the "keep warm" key	[U]
To stop	Press on display "keep warm" Slide on the "SLIDER"	[U] [0] to [9] or [H]

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

When the pan leaves the cooking zone of the "Keep warm" function remains active during approximately 10 minutes.

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular during of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [I]).

- Locking :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start displays	press on key [I]	[0] or [H] on the
Hob locking	press simultaneously [B] and [0] from the front right zone display re-press on display [0]	no modification [L] on the displays

- Unlocking :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	press on key [I]	[L] on the displays

In the 5 seconds after start :

Unlocking the hob displays	press simultaneously [B] and [L] from the front right zone display press on key [B]	[0] or [H] on the no light on the displays
----------------------------	--	---

Power limitation configuration

Before you start the procedure :

- Disconnect the appliance from the electrical network by removing the fuse or turning the circuit breaker off
- Reconnect the table to the electrical network.
- It is necessary to start the procedure within 2 minutes after the connection of the hob to the electrical network.
- Do not press the [] key.

Modification of the limitation of power:

- 1) Press the **key n°2** and hold down.
- 2) The symbol [•] will appear on each display
- 3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [•] display. Begin from the front right side and turn contrary clockwise as described on the picture (a -> b -> c -> d)).

A double "beep" means an error occurred.

If so, start again from item 1).

- 4) Remove the fingers of the keys. In the back left display a "C" and a "0" appear flashing alternately. Meanwhile a standing "0" is displayed in the front left zone.

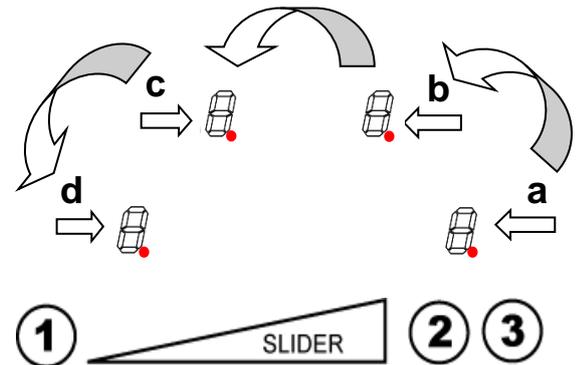
- 5) Select the back left key, then change "C0" in "C1" by means of position of your finger at the end of the "SLIDER".

- 6) Select the front left key.

- 7) Program the desired configuration wished by means of the "SLIDER", the beginning to decrease and the end to increase:

- config 0: 7,1kW
- config 1: 2,9kW
- config 2: 3,7kW
- config 3: 6,0kW

- 8) Select **key n°1** during 2s to validate the configuration.



The total power of the hob when delivered is limited to 7100 W.

COOKING ADVICES

Pan quality

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

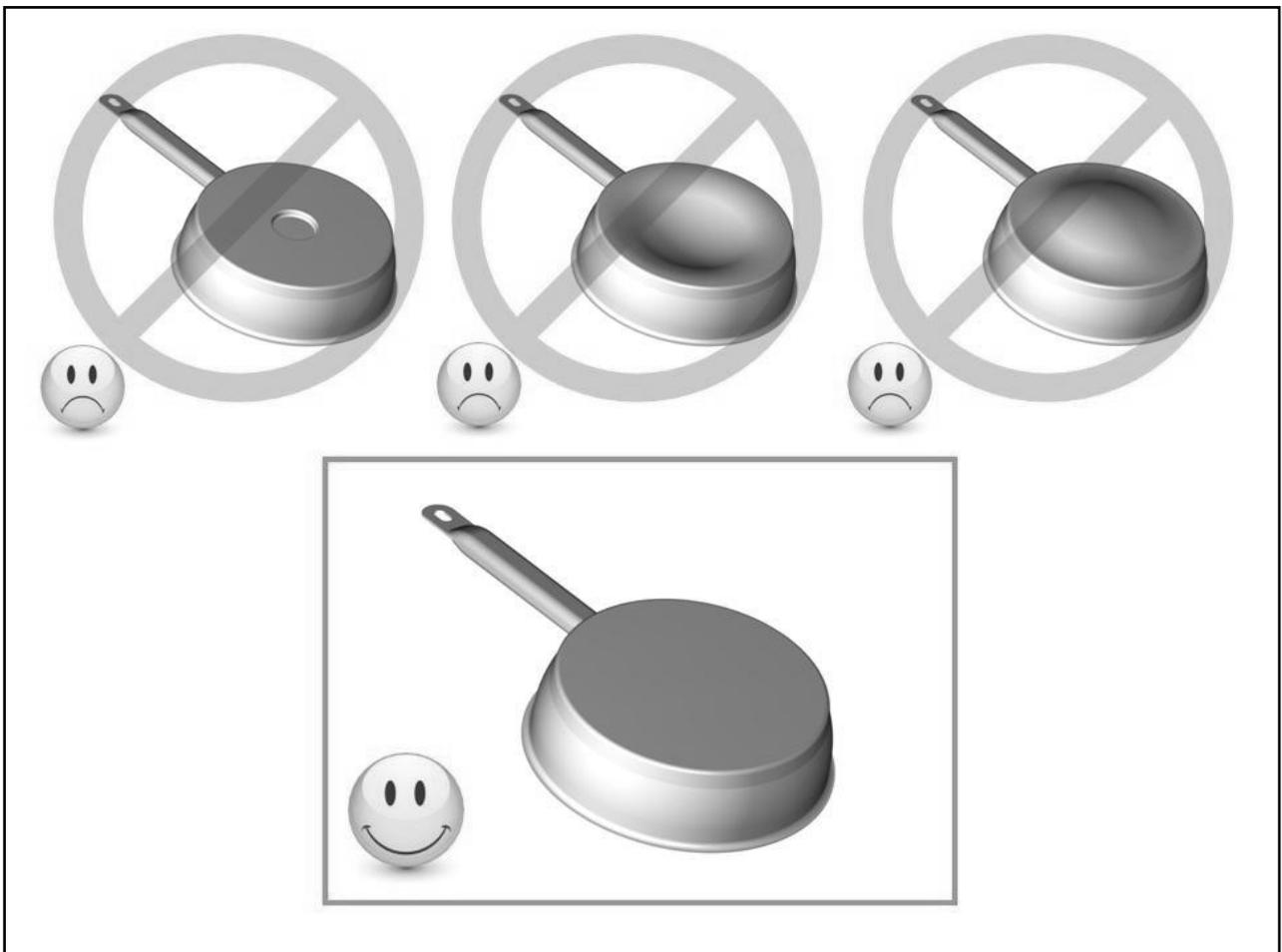
Not adapted materials : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

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

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



Pan dimension

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

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

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

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

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

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

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

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

The control panel displays [E]:

- Call the After-sales Service.

The control panel displays [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

One or all cooking zone cut-off :

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

Continuous ventilation after cutting off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up :

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

The control panel displays [U] :

- Refer to the chapter "Keep warm".

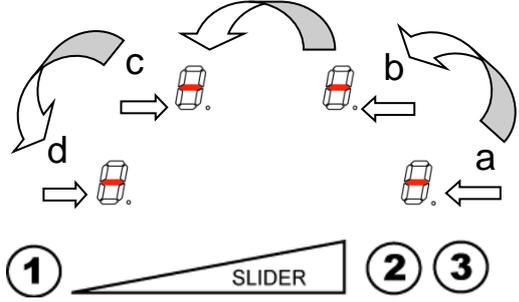
The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Pause".

The control panel displays [□]:

- Refer to the chapter "Bridge".

When the symbol [E 4] appears :

- The table must be reconfigured. Please implement the following steps :
I) Important : before you start, make sure there is no more pot on the hob
II) Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
III) Reconnect the table to the grid
IV) Procedure :
 - * take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
 - * start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
 - * don't use the [] touch**V) First step :** cancel the existing configuration
 - 1) Press the touch n°2 and hold down
 - 2) The symbol [-] will appear on each display
 - 3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [-] display. Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from a to d).

A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).
- 4) Remove the fingers of the keys. In the back left display a "C" and a "0" appear flashing alternately. Meanwhile a standing "0" is displayed in the front left zone.
- 5) Remove your fingers from the touch control, then push again on touch 1 during few seconds, until blinking [E] symbols appear.
- 6) Wait until [E] symbols stop blinking.
- 7) After few seconds, [E] are automatically transformed in [C]. The existing setup has been cancelled.

VI) Second step : new setup

- 1) Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm
 - 2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [C] display
 - 3) Place the pot on the area to be set
 - 4) Wait until the [C] display becomes a [-]. The selected cooking zone is now configured.
 - 5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [C] display.
 - 6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.
- Please use the same pot for the whole procedure.
Never put several pots together on the zones during the setup-process.

- If [E 4] displaying remains, please call the customer care

The control panel displays [F] or [Er03] :

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

The control panel displays [E2] or [E H] :

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

The control panel displays [E3] :

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E6] :

- Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.

The control panel displays [E8] :

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

The control panel displays [E C] :

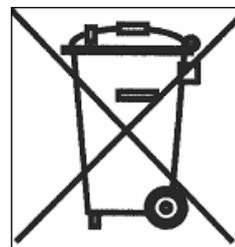
- Configuration error. Set the table again, referring to the chapter "The [E 4] appears."

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

ENVIRONMENT PRESERVATION

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

- Don't throw your appliance with the household refuses
 - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

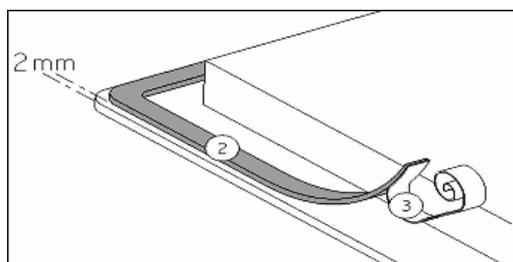


INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

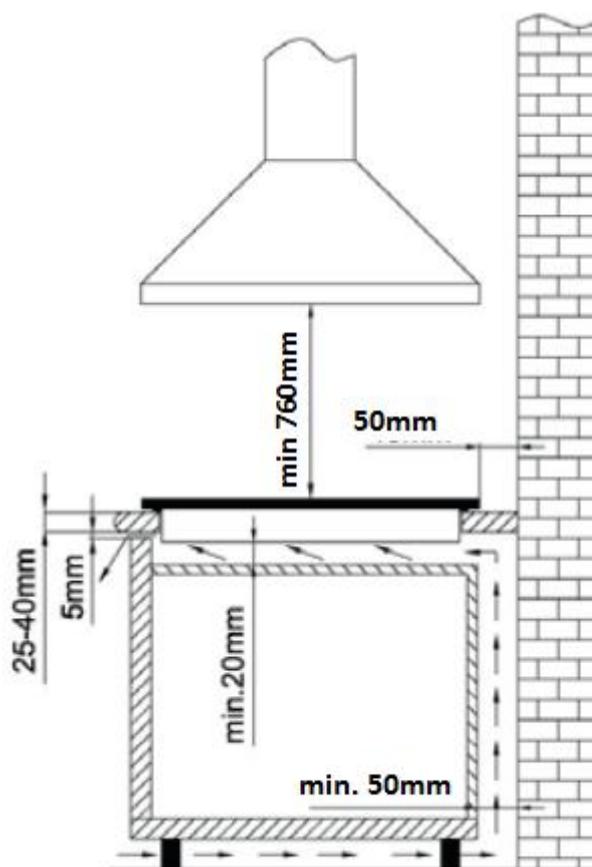
How to stick the gasket:

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



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

Fitting - installing:



- The cut out sizes are:

Ref.	Cut size		Cut size flush mounting			Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
108.0377.087 FHCR 604 2I 1FLEXI T PWL	560	490	596	526	8	590	520	4
108.0377.090 FHCR 774 2I 1FLEXI T PWL	750	490	786	526	8	780	520	4

- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall

at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

Caution!

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

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

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

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Connection of the hob

Setting up the configurations:

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

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

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

Biphase 400V~2P+N

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

Caution! Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.
Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE	22
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	22
UTILISATION DE L'APPAREIL	22
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	23
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	24
AUTRES PROTECTIONS	25
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	26
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	26
BANDEAU DE COMMANDE	27
UTILISATION DE L'APPAREIL	27
AFFICHAGE	27
VENTILATION.....	27
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	28
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	28
PRINCIPE DE L'INDUCTION	28
TOUCHES SENSITIVES.....	28
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE	28
MISE EN ROUTE.....	29
DETECTION DE RECIPIENT	29
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	29
FONCTION BOOSTER.....	30
FONCTION MINUTERIE	30
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON.....	31
FONCTION PAUSE.....	32
FONCTION RAPPEL	32
FONCTION BRIDGE	32
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	33
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	33
CONSEILS DE CUISSON	35
QUALITE DES CASSEROLES	35
DIMENSION DES CASSEROLES.....	35
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	36
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	36
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	36
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	38
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	39
CONNEXION ELECTRIQUE	41

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.

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

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

Autres protections

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



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,
OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA
GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

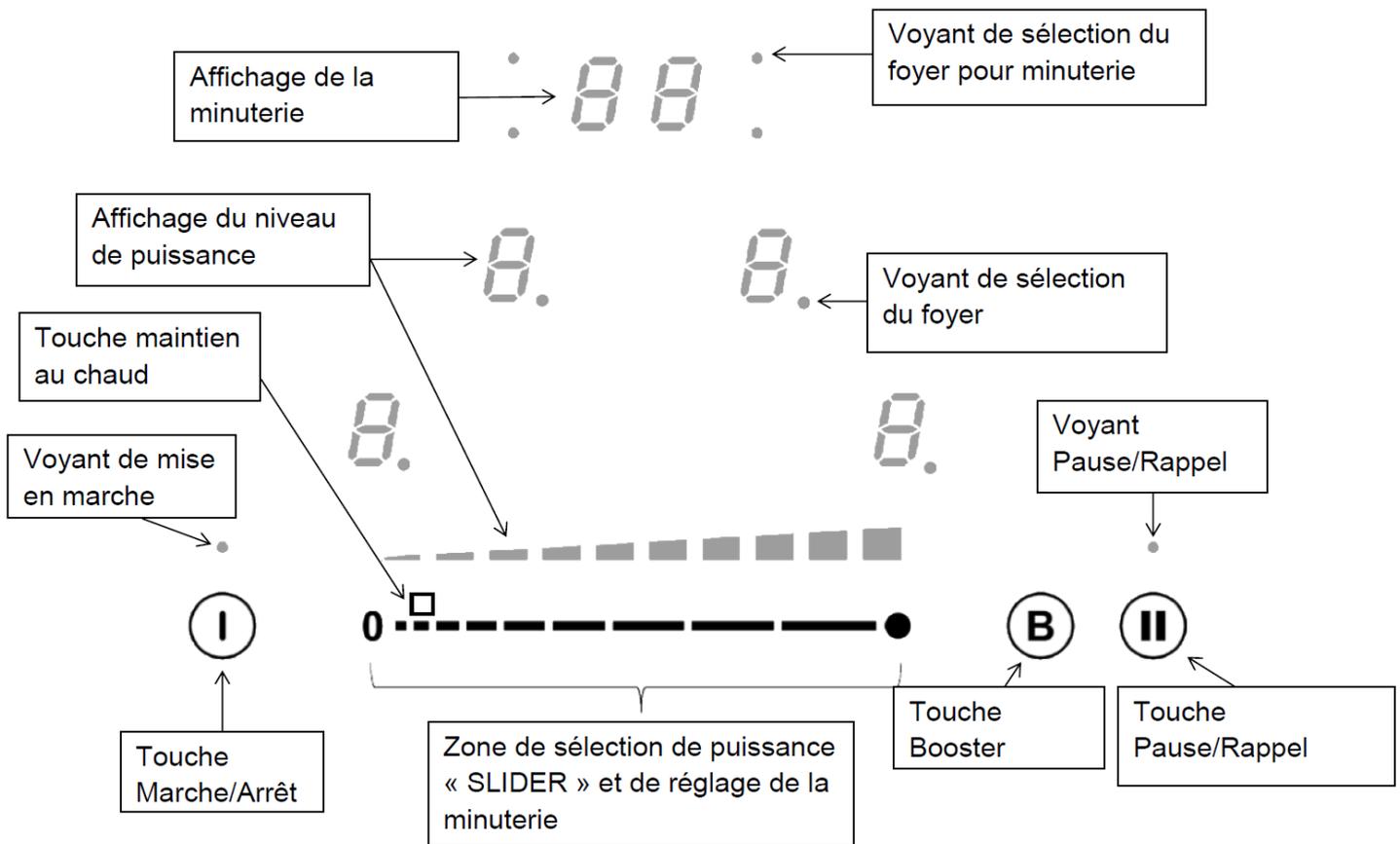
Caractéristiques techniques

Type	108.0377.087 FHCR 604 2I 1FLEXI T PWL	108.0377.090 FHCR 774 2I 1FLEXI T PWL
Puissance Totale	7100 W	7100 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	178.5 Wh/kg	178.5 Wh/kg
Foyer avant gauche	200x190 mm	205x210 mm
Détection minimum	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W	1400 W
Puissance du booster*	2000 W	2000 W
Catégorie de la casserole standard**	C	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Foyer arrière gauche	200x190 mm	205x210 mm
Détection minimum	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W	1400 W
Puissance du booster*	-	-
Catégorie de la casserole standard**	C	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	184.4 Wh/kg	184.4 Wh/kg
Foyer arrière droit	Ø 220 mm	Ø 220 mm
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2300 W	2300 W
Puissance du booster*	3000 W	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	D	D
Consommation d'énergie EC _{cw} **	178 Wh/kg	178 Wh/kg
Foyer avant droit	Ø 145 mm	Ø 145 mm
Détection minimum	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W	1400 W
Puissance du booster*	-	-
Catégorie de la casserole standard**	A	A
Consommation d'énergie EC _{cw} **	181.9 Wh/kg	181.9 Wh/kg

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

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

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Pause	La table est en pause.
□	Bridge	2 zones de cuisson sont combinées.

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

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

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

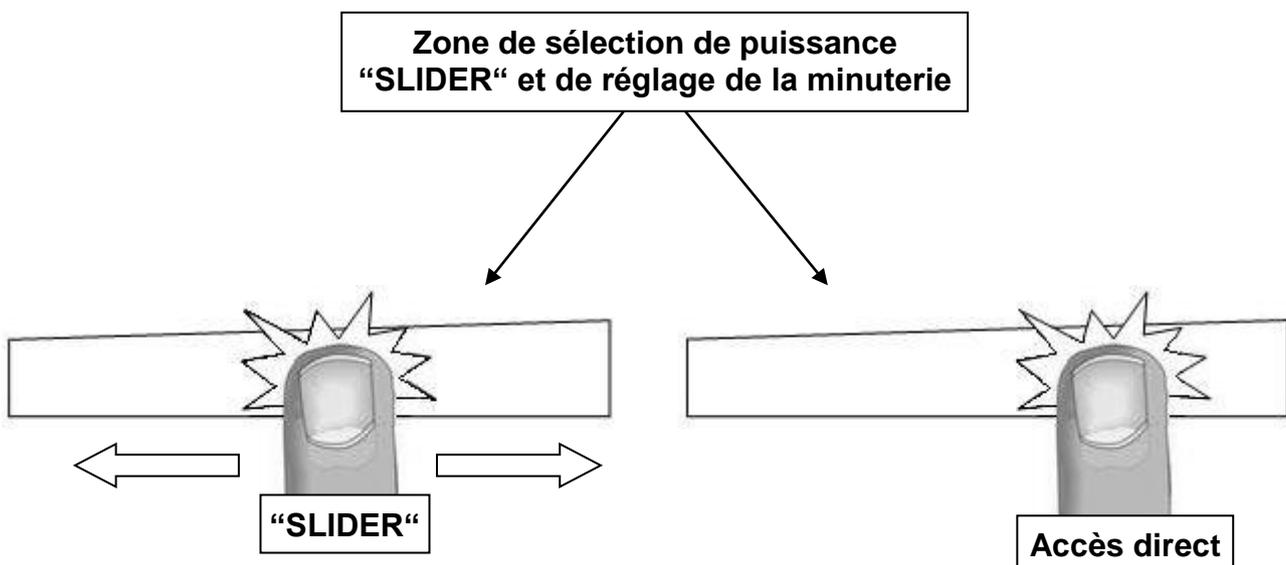
Touches sensibles

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

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

Zone de sélection de puissance "SLIDER" et de réglage de la minuterie

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



Mise en route

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur []	[0] clignotent
Arrêter	appuyer sur []	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Régler (Ajuster la puissance)	glisser sur le "SLIDER" vers la droite ou la gauche	[0] à [9]
Arrêter	glisser jusqu'à [0] sur le "SLIDER" ou appuyer sur [0]	[0] ou [H] [0] ou [H]

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

Détection de récipient

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

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

Après utilisation, veuillez éteindre la zone de cuisson : ne pas laisser la détection de casserole [] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Fonction booster

La fonction booster [**B**] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Enclencher le booster	appuyer sur [B]	[P]
Stopper le booster	glisser sur le "SLIDER" ou appuyer sur [B]	[P] à [0] [9]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson</u> (exemple : puissance niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Sélectionner la puissance	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7]	[7]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[0 fixe] [6 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [06]	[0 clignotant] [6 fixe]
Réglage des dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignotant] [6 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [16]	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [7] de la zone	[7] et voyant de zone allumé
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [13]	[13]
Désactiver les unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[1 fixe] [0 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [10]	[1 clignotant] [0 fixe]
Désactiver les dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[00 clignotant] [0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [00]	[00]

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

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	appuyer sur []	voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	[0 fixe] [9 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [09]	[0 clignotant] [9 fixe]
Réglage des dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [2]	[2 clignotant] [9 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [29]	[29]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00]. La table s'éteint.

Programmation d'automatisme de cuisson

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

- **Mise en route de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	passé de [0] à [9]
Activer l'automatisme	ré appuyer sur [9] du "SLIDER"	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [7] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	glisser sur le "SLIDER"	[1] à [9]

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- **Enclencher, déclencher la fonction :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la pause	appuyer sur la touche [②] pendant 2s	[II] sur les afficheurs
Stopper la pause	appuyer sur la touche [②] pendant 2s appuyer sur une autre touche ou glisser sur le "SLIDER"	le voyant "Pause/Rappel" clignote le voyant "Pause/Rappel" est éteint

Fonction rappel

Après avoir éteint la table [①], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

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

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [①].
- Ensuite appuyer sur la touche [②] en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction Bridge

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mis en route	Appuyer sur [①]	[0] ou [H]
Activer le bridge	Appuyer sur les 2 zones de gauche	[0] sur la zone avant et [□] sur la zone arrière.
Augmenter le bridge	Glisser sur le "SLIDER " [1 à 9] ou touche de maintien au chaud	[1 à 9] ou [U]
Arrêter le bridge	Appuyer sur les 2 zones de gauche	[0] ou [H] sur les 2 zones

Fonction « Maintien au chaud »

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

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

- **Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0] à [9] ou [H]
Activer le maintien au chaud	Appuyer sur la touche de maintien au chaud	[U]
Arrêter le maintien au chaud	Appuyer sur sur la touche de maintien au chaud glisser sur le "SLIDER"	[U] [0] à [9] ou [H]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.

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

Verrouillage du bandeau de commande

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

- **Verrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [I]	[0] ou [H] sur les afficheurs
Verrouiller la table	appuyer ensemble sur [B] et [0] de la zone avant droite ré appuyer sur [0]	pas de changement [L] sur les afficheurs

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [I]	[L] sur les afficheurs

Dans les 5 secondes après la mise en route :

Déverrouiller la table	appuyer ensemble sur [B] et [L] de la zone avant droite appuyer sur [B]	[0] sur les afficheurs les afficheurs sont éteints
------------------------	--	---

Configuration de la limitation de puissance :

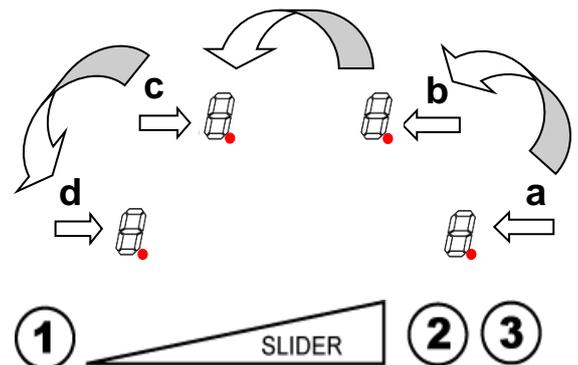
La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

Avant de commencer la procédure, il faut :

- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipients sur la table à induction.
- Se munir d'un récipient adapté à l'induction.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- Démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- Ne pas appuyer sur [1].

Modification de la limitation de puissance :

- 1) Appuyer sur la **touche 2** et rester appuyé.
- 2) Sur chaque afficheur apparaît un [•]
- 3) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les [•]. En partant de la zone Avant-Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d). Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.



- 4) Oter les doigts des touches. Apparaît alors, dans l'affichage arrière gauche un « C » et un « 0 » clignotant alternativement et un 0 fixe dans l'affichage avant gauche.
- 5) Sélectionner l'afficheur arrière gauche, puis changer le « C0 » en « C1 » en appuyant sur la fin du « SLIDER ».
- 6) Sélectionner l'afficheur avant gauche.
- 7) Programmer la configuration désirée à l'aide du « SLIDER », le début pour diminuer et la fin pour augmenter :
 - Config 0 : 7,1kW
 - Config 1 : 2,9kW
 - Config 2 : 3,7kW
 - Config 3 : 6,0kW
- 8) Appuyer sur la **touche 1** pendant 2s pour valider la configuration.

Lorsque la table de cuisson est livrée, la puissance totale est limitée à 7100 W.

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

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

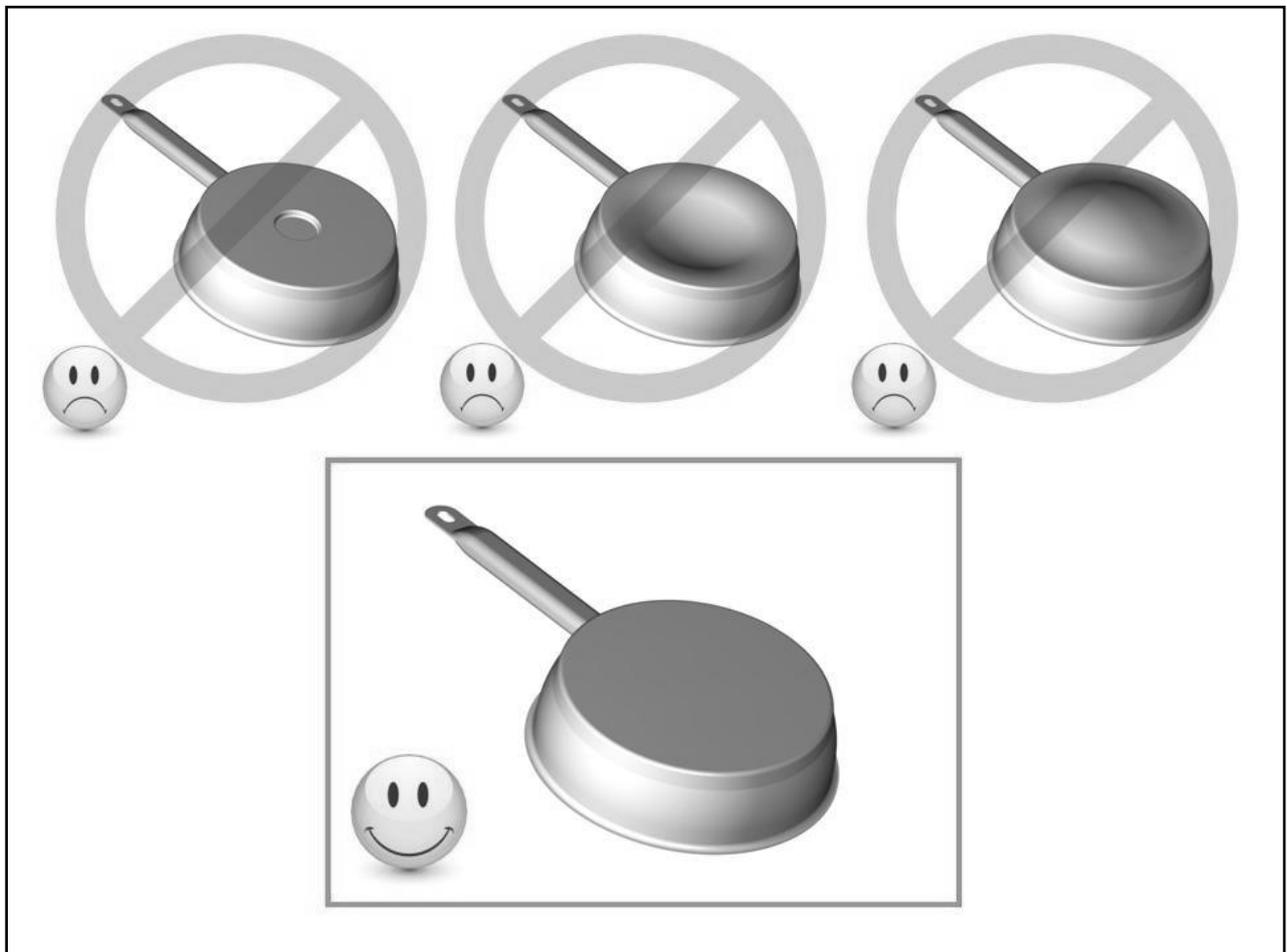
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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



Dimension des casseroles

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

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

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

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

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

Le symbole [U] s'affiche :

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

Le symbole [E] s'affiche :

- Appelez le Service Après-ventes.

La commande affiche [L]:

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

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

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

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

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [□] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Bridge".

Le symbole [E 4] s'affiche :

- La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

I) Attention : au départ ne pas mettre de récipients sur la table à induction.

II) Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.

III) Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.

IV) Procédure : Vous munir d'un récipient à fond ferromagnétique de diamètre 16 cm minimum.

* démarrer en moins de 2 minutes après branchement au réseau électrique.

* ne pas appuyer sur [ⓘ]

V) Il faut d'abord annuler la configuration existante

1) Appuyer sur la touche 2 et rester appuyé.

2) Sur chaque afficheur apparaît un [-]

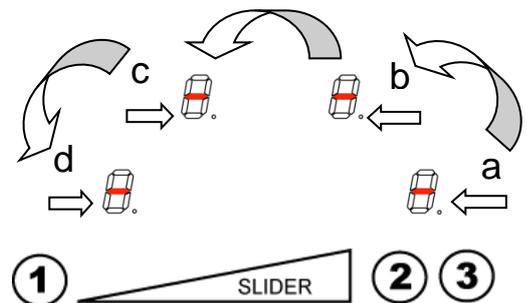
3) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les [-]. En partant de la zone Avant-Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d). Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.

4) Oter les doigts des touches. Apparaît alors, dans l'affichage arrière gauche un « C » et un « 0 » clignotant alternativement et un 0 fixe dans l'affichage avant gauche.

5) Oter les doigts des touches et réappuyer sur la touche 1 pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.

6) Attendre que les [E] deviennent fixes.

7) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C]. La configuration est annulée.



VI) Comment reconfigurer la table ?

- 1) Prendre un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.
 - 2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le [C] correspondant.
 - 3) Poser le récipient sur la zone à configurer.
 - 4) Attendre jusqu'à ce que [C] se transforme en [-]. La zone de cuisson est configurée.
 - 5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C].
 - 6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.
- N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.
Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- si l'affichage [E 4] persiste appelez le Service Après-ventes.

Le symbole [Er3] s'affiche :

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

Le symbole [E2] ou [E H] s'affiche :

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

Le symbole [E3] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le symbole [E6] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

Le symbole [E8] s'affiche :

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

Le symbole [E C] s'affiche :

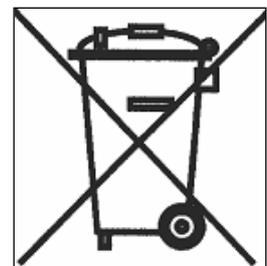
- Erreur de configuration. Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre « Le symbole [E 4] s'affiche ».

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

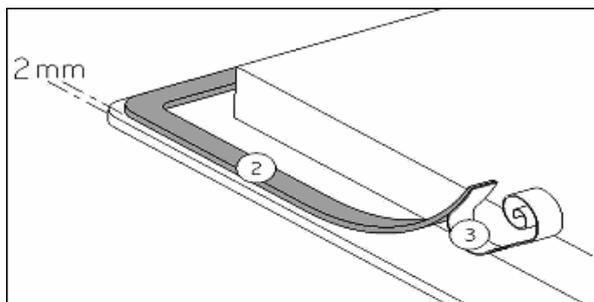
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

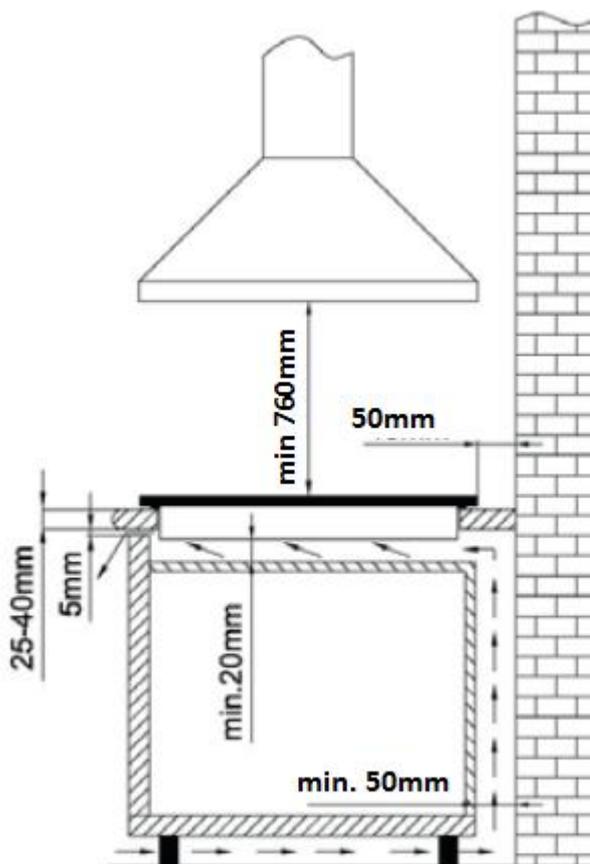
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

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



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

Encastrement



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

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
108.0377.087 FHCR 604 2I 1FLEXI T PWL	560	490	596	526	8	590	520	4
108.0377.090 FHCR 774 2I 1FLEXI T PWL	750	490	786	526	8	780	520	4

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

CONNEXION ELECTRIQUE

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

Attention !

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

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

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

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 3 ou 4.

Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 3 et 4.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 3 ou 4.

Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention ! Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.

Veillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	43
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME	43
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	43
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG	44
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	45
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	46
GERÄTEBESCHREIBUNG	47
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	47
BEDIENFELD	48
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	48
ANZEIGE	48
BELÜFTUNG	48
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	49
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	49
INDUKTIONSPRINZIP	49
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	49
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	50
KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN.....	50
TOPFERKENNUNG.....	50
RESTWÄRMEANZEIGE	51
“BOOSTER“FUNKTION	51
ZEITSCHALTUHR	51
ANKOCHAUTOMATIK.....	52
PAUSENFUNKTION	53
RÜCKRUFFUNKTION	53
BRIDGE-FUNKTION	53
WARMHALTEFUNKTION	54
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE.....	54
KOCH EMPFEHLUNGEN	56
KOCHGESCHIRR	56
GESCHIRRGRÖßE	56
EINSTELLBEREICHE	57
REINIGUNG UND PFLEGE.....	57
WAS TUN WENN.....	57
UMWELTSCHUTZ.....	59
MONTAGEHINWEISE	60
ELEKTROANSCHLUSS.....	62

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf benutzt werden nur, wenn er aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepaßter Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.

Schütz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.



GERÄTEBESCHREIBUNG

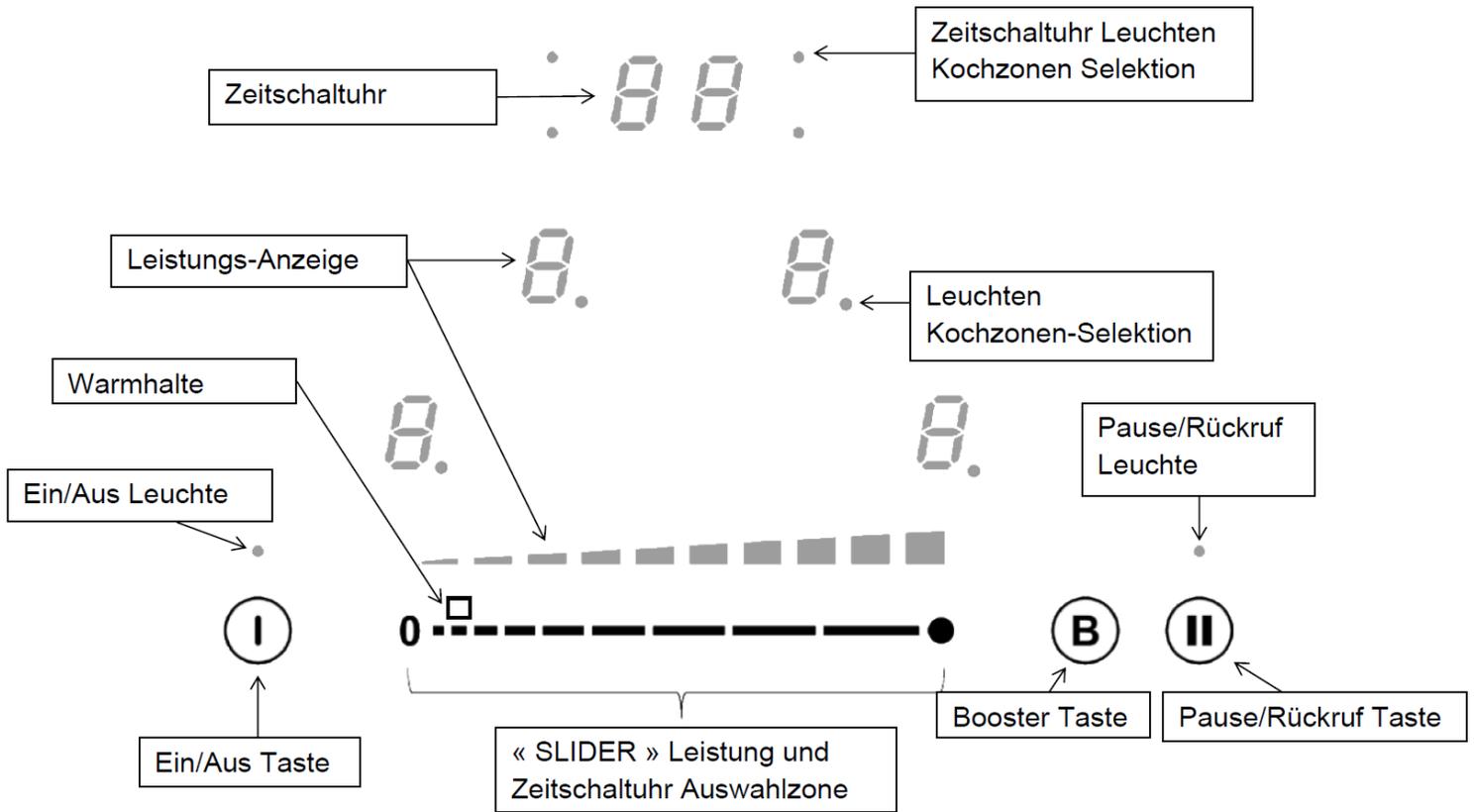
Technische Beschreibung

Type	108.0377.087 FHCR 604 2I 1FLEXI T PWL	108.0377.090 FHCR 774 2I 1FLEXI T PWL
Gesamt Leistung	7100 W	7100 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	178.5 Wh/kg	178.5 Wh/kg
Korchzone vorne links	200x190 mm	205x210 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W
Booster Leistung*	2000 W	2000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Korchzone hinten links	200x190 mm	205x210 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W
Booster Leistung*	-	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	184.4 Wh/kg	184.4 Wh/kg
Korchzone hinten rechts	Ø 220 mm	Ø 220 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2300 W	2300 W
Booster Leistung*	3000 W	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	D	D
Energieverbrauch EC _{cw} **	178 Wh/kg	178 Wh/kg
Korchzone vorne rechts	Ø 145 mm	Ø 145 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W
Booster Leistung*	-	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	A
Energieverbrauch EC _{cw} **	181.9 Wh/kg	181.9 Wh/kg

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige	Benennung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert.
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert
U	Warmhalte	Warmhalte die Kochzone auf 70°C
II	Pause	Das Kochfeld ist in Pause.
□	Bridge	2 Kochzonen sind gebrückt.

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten. Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muß, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Grösse des Kochgeschirrs angepaßt. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muß je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

Funktion der Sensorschaltfelder

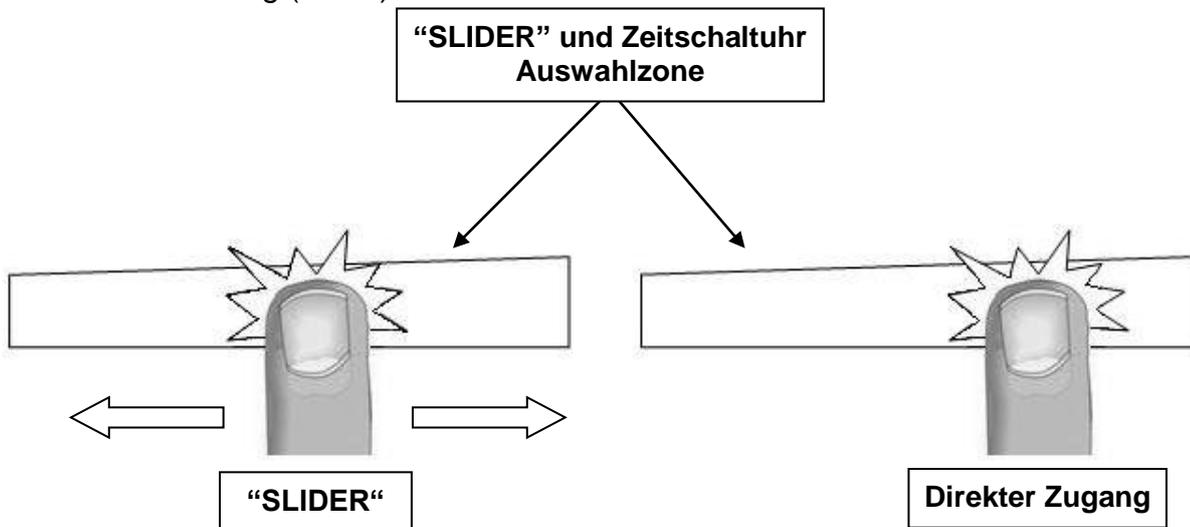
Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswahlung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE " .

Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten :	Auf [0] drücken	[0]
Ausschalten :	Auf [0] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0 oder gleich auf 0 drücken	[0] oder [H] [0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die Nullen erloschen.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht :

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [U] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden : **Verbrennungsgefahr !**

“Booster“Funktion

Alle 3 Kochzonen sind mit einer “Booster“ funktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten in der Leistungsstufe [**B**] mit einer extrahohen Leistung. Der Power ist dafür gedacht, daß Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Booster einschalten	Auf [B] drücken	[P]
Booster ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen oder auf [B] drücken	[P] bis [0] [9]

- **Automatische Steuerung des “Booster“:**

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die “Booster“Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

<u>Ausgewählte Kochzone</u>	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u>
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Beispiel für 16 Minuten auf Leistung 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu [7]	[7]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung die Minuten	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu [6]	[0 fest] [6 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [06] drücken	[0 blinkend] [6 fest]
Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu [1]	[1 blinkend] [6 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [16] drücken	[16]

Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Beispiel für 13 übrig gebliebene Minuten an Leistung 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [7] drücken	[7] und Leuchte « ein »
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [13] drücken	[13]
Minuten abstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [0]	[1 fest] [0 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [10] drücken	[1 blinkend] [0 fest]
Zehnerminuten abstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [0]	[0 blinkend] [0 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [00] drücken	[00]

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierte Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Beispiel für 29 Minuten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung die Minuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [9]	[0 fest] [9 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [03] drücken	[0 blinkend] [9 fest]
Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [2]	[2 blinkend] [9 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [29] drücken	[29]

Nach einigen Sekunden beendet das blinken die Zeitschaltuhr-Leuchte und die Kochzonenleuchten erlöschen.

Nach Ablauf der Zeitschaltuhr erfolgt ein akustisches Signal, die Anzeige zeigt blinkend [00].

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] oder [9] oder [H]
Hohe Leistung aktivieren	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [9]	von [0] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf [9] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen (z.B. "7")	Auf dem "SLIDER" rutschen bis daß [7] mit [A] blinkt	[9] zurück auf [8] [7]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [7] drücken	[7] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9]

Pausenfunktion

Diese Funktion erlaubt, das Kochen mit denselben Kräfteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Die Funktion einlegen, auslösen:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalte der funktion	Drücken auf [] während 2s	[II] auf den Anzeiger
Ausschalte der funktion	Drücken auf [] während 2s Auf den [0] drücken von eine Zone	Leucht blinkt Leucht ist aus.

Rückruffunktion

Nachdem man der Kochmulde gelöscht hat, ist es möglich, an die letzten ausgewählten Einstellungen zu erinnern:

- Kochstand aller Kochzonen (Leistung).
- Minuten und Sekunden der Kochzonen, die durch die Zeitmesser programmiert wurden.
- Funktion "Ankochautomatik"

Das Rückrufverfahren ist das folgende

- Auf dem Anschlag unterstützen []
- Danach auf dem Anschlag [] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen
- Die vorhergehenden Einstellungen sind erneut aktiv.

Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den linken Kochzonen mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [] drücken	Kochzonen-Leuchte [0] oder [H]
Bridge einschalten	Auf die 2 links Kochzonen Anzeige gleichzeitig drücken	[0] auf den vorderen Kochzonen und [] auf den hinteren Kochzonen.
Leistung erhöhen	Finger auf dem "SLIDER" nach rechts	[0] bis [9]
Bridge ausschalten	Auf die 2 links Kochzonen Anzeige gleichzeitig drücken	[0] oder [H] auf die 2 Kochzonen

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten
Diese Funktion soll Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone Warmhaltefunktion	Auf den [0] drücken Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu „warmhalte“ taste	[0] und Leuchte « ein » [U]
Ausschalten	Auf dem „warmhalte“ taste drücken Auf dem "SLIDER" rutschen	[U] [0] oder [H]

Diese Funktion kann auf allen 4 Kochstelle verwendet werden.

Wenn der Top die Kochzone verlässt bleibt die Warmhaltefunktion während 2 Stunden aktiv.

Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [I]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [I] drücken	[0] oder [H]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [B] und [0] vorne rechts drücken Wieder drücken auf [0]	Keine Änderung [L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [I] drücken	[L] auf alle Anzeige
In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde		
Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [B] und [L] vorne rechts drücken Auf [B] drücken	[0] Keine Anzeige

Konfiguration der Leistungsbegrenzung:

Bevor Sie mit der Prozedur beginnen:

- Die Kochmulde vom Strom abschalten : die Sicherung wegnehmen oder den Schutzschalter abschalten.
- Die Kochmulde am Strom wieder einschalten : die Sicherung wieder einsetzen oder den Schutzschalter wieder einschalten.
- Die Konfiguration innerhalb von 2 Minuten nach Stromanschluss starten.
- Nicht auf der Taste [] drücken.

Änderung der Leistungsbegrenzung:

1) Auf **Taste 2** drücken und den Finger darauf behalten.

2) Auf jeder Anzeige erscheint ein [•].

3) Mit einem Finger der anderen Hand, nacheinander und innerhalb von 2 Sekunden maximal auf den [•] drücken.

Mit der Kochzone vorne rechts anfangen und in umgekehrter Zeitrichtung drehen (a -> b -> c -> d).

Ein doppelter "Bip" bedeutet eine falsche Handhabung.

In diesem Fall mit der Position 1 wieder anfangen.

4) Nehmen Sie die Finger von den Tasten. Im hinteren linken Display blinken abwechselnd ein "C" und eine "0" auf. Im vorderen linken Bereich wird eine "0" angezeigt.

5) Die hintere linke Taste auswählen, dann "C0" in "C1" ändern, indem Sie Ihren Finger auf das Ende des "SLIDER" positionieren.

6) Die vordere linke Taste auswählen.

7) Die gewünschte Konfiguration über den "SLIDER" programmieren, am Anfang zum Erhöhen der Leistung und am Ende zum Senken der Leistung:

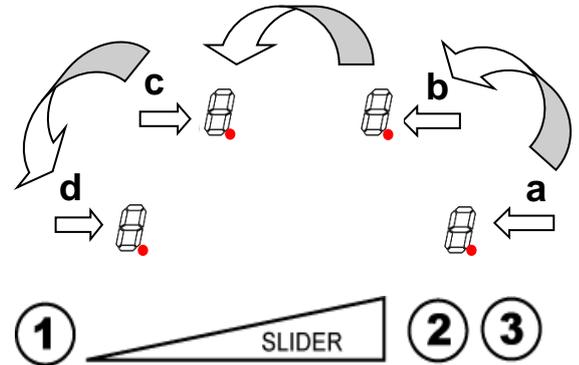
- Konfig 0: 7,1kW

- Konfig 1: 2,9kW

- Konfig 2: 3,7kW

- Konfig 3: 6,0kW

8) Taste Nr. 1 zwei Sekunden halten, um die Konfiguration zu bestätigen.



Die Gesamtleistung der Haube ist bei Speisung auf 7100 W begrenzt.

Koch Empfehlungen

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

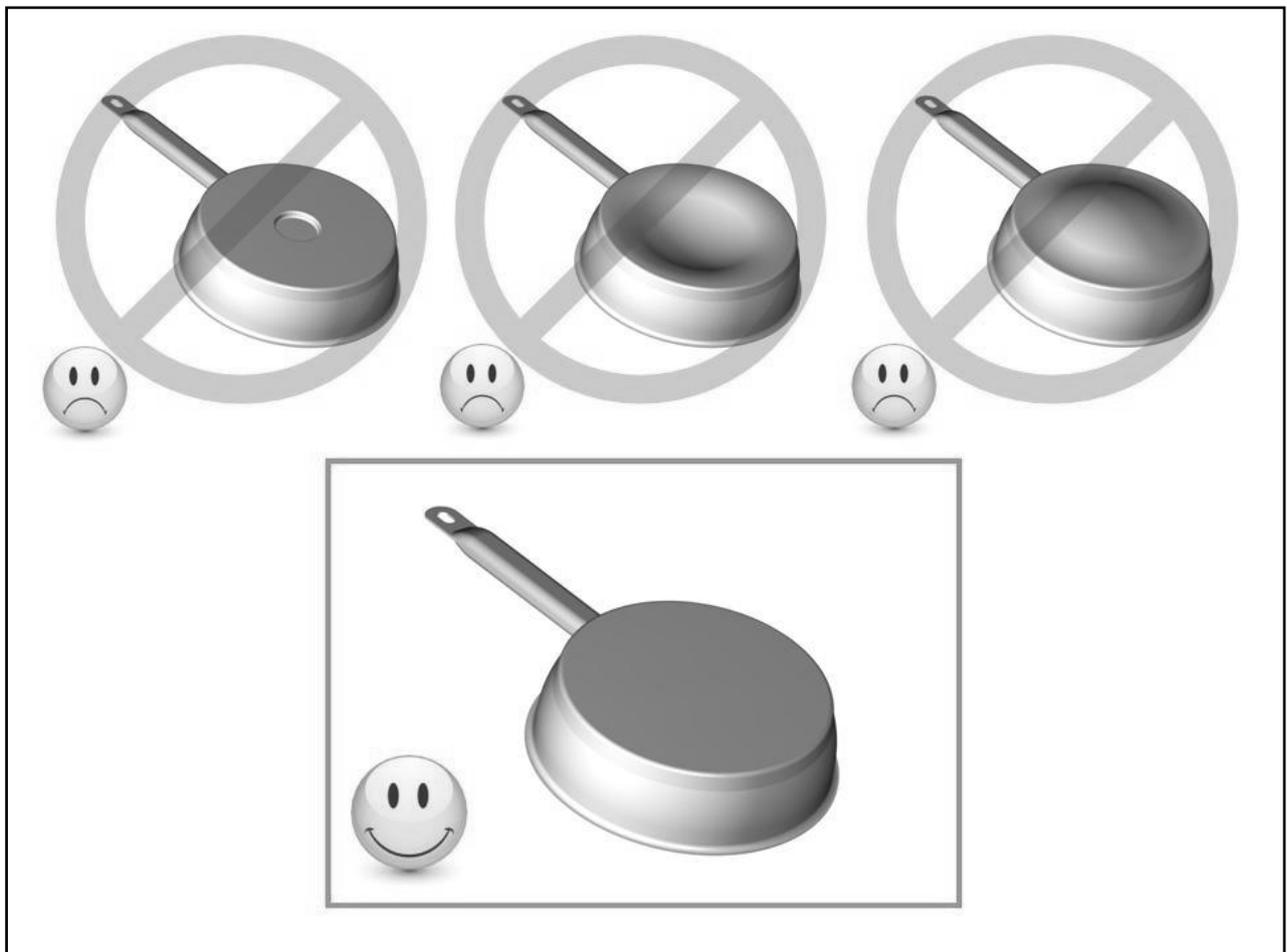
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muß in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.



Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P	Kochen	Grosse Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muß es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Die Kochmulde ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U]:

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktiongeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder die gesamte Mulde schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Der Auftrag Anzeige [L] :

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

Der Auftrag Anzeige [U] :

- Finden Sie im Kapitel Warmhaltefunktion.

Der Auftrag Anzeige [II] :

- Finden Sie im Kapitel Pausenfunktion.

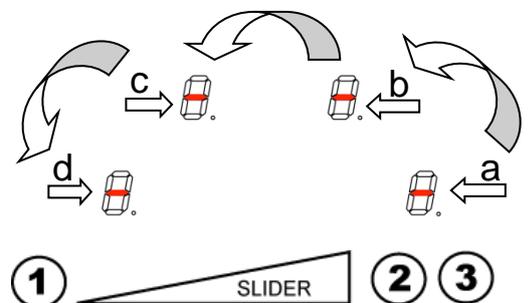
Anzeige [□] :

- Finden Sie im Kapitel Bridge-funktion.

[E4] in der Anzeige erscheint :

- Das Kochfeld muss neu konfiguriert werden. Bitte folgen Sie nachstehende Hinweise :
 - I) Wichtig : entfernen Sie alle Töpfe von Ihrem Kochfeld
 - II) Das Kochfeld muss zuerst vom Stromnetz getrennt werden : nehmen Sie den Anschlusskabel weg oder schalten Sie die Sicherung am Schalttafel ab.
 - III) Schalten Sie den Strom wieder ein
 - IV) Verfahren :
 - * nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)
 - * verwenden Sie nicht den Hauptschalter
 - * starten Sie die Programmierung spätestens 2 Minuten nach dem Wiedereinschalten
 - V) Phase 1: löschen der existierenden Konfiguration
 - 1) Drücken Sie auf die Taste 2 und halten Sie diese gedrückt
 - 2) In der Anzeige erscheint [-]
 - 3) Mit Ihrem anderen Finger drücken Sie nacheinander, entgegen dem Uhrzeigersinn, die Anzeigen [-] (vgl Bezeichnung)
Ein doppelter "Beep" soll heissen, dass ein Fehler Aufgetreten ist. In diesem Fall, starten Sie erneut vom Punkt 1.
 - 4) Nehmen Sie die Finger von den Tasten. Im hinteren linken Display blinken abwechselnd ein "C" und eine "0" auf. Im vorderen linken Bereich wird eine "0" angezeigt.
 - 5) Lassen die Taste los. Dann drücken Sie wieder auf die Taste 1, bis dass blinkende [E] Symbole angezeigt werden.
 - 6) Erwarten bis die [E] fix bleiben
 - 7) [E] werden dann automatisch [C]-Symbole. Das Löschprozess ist erledigt.

Bemerkung : bei Induktionskochfelder mit 3 Kochzonen :



VI) Phase 2 : Neukonfiguration des Kochfeldes

- 1) Nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)
 - 2) Wählen Sie eine Kochzone-Bedienung aus beim drücken auf dem [C]-Symbol.
 - 3) Stellen Sie den Topf auf der entsprechenden Kochzone.
 - 4) Warten bis [C] sich in [-] umwandelt. Die Kochzone ist konfiguriert.
 - 5) Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Kochzone.
 - 6) Die Kochzonen sind konfiguriert, sobald nichts mehr angezeigt wird.
- Verwenden Sie den gleichen Topf um die gesamte Konfiguration durchzuführen.
Während der Konfiguration dürfen keine weitere Töpfe auf der Mulde liegen.

- Falls die [E4]-Anzeige bleibt, wenden Sie sich bitte an Ihrem Kundendienst.

In der Anzeige erscheint [A] oder [Er03] :

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2] oder [E H]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

In der Anzeige erscheint [E3]:

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

In der Anzeige erscheint [E6]:

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz und Spannung des elektrischen Netzes.

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

In der Anzeige erscheint [E C]:

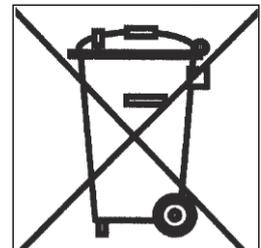
- Fehler in der Konfiguration. Initialisieren Sie das Kochfeld wieder, siehe Kapitel "Die [E 4] erscheint."

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar .
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
 - Nutzen Sie statt dessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

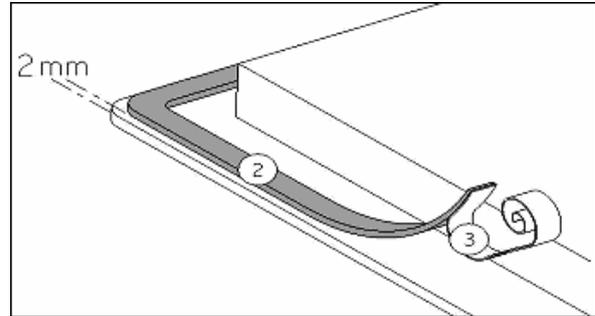


MONTAGEHINWEISE

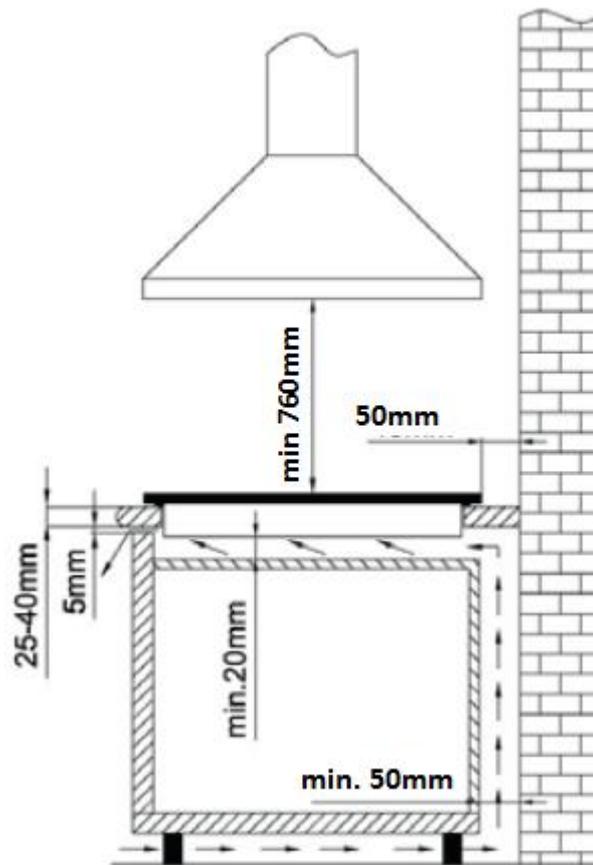
Montage und Anschluß dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muß darauf achten daß die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau :

Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außer kannte des Glases aufkleben.



Einbau :



Modell	Ausschnittmaß		Falzmass (flächenbündiger Einbau)			Glasmaß		
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Radius	Breite	Tiefe	Dicke
108.0377.087 FHCR 604 2I 1 FLEXI T PWL	560	490	596	526	8	590	520	4
108.0377.090 FHCR 774 2I 1 FLEXI T PWL	750	490	786	526	8	780	520	4

- Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muß mindestens 50 mm betragen.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände

eingebaut werden. **Aber von der andere Seite dürft keine möble oder gerät höher der Kochmulde sein.**

- Die Arbeitsplatte soll mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlußleisten müssen hitzbeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muß der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muß dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muß sichergestellt werden, daß das Anschlußkabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

- Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, können Sie mit Hilfe der Angaben des Typenschildes überprüfen.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen beim Einbau entsprechend verdeckt werden.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass dieses nicht mit dem Kochfeld in Berührung kommt.

Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer die Erde mit an.

Beachten Sie das Anschlußschema.

Der Anschlußkasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen.

Netz	Anschluß	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm

Anschluß des Kochfelds :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2 dann zwischen Anschlussklemme 3 und 4.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 3 oder 4, die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

Biphasen 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 3 und 4.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 3 oder 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

**Achtung ! Die Schrauben vom Gehäuse mehr als notwendig abschrauben kann das Gehäuse beschädigen, dann drehen die Schrauben im leeren.
Dann die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.**

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluß, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluß entstehen.

Gentile Cliente,

grazie per aver scelto il nostro piano cottura a induzione.

Per ottenere il meglio dal suo apparecchio, La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per eventuali future consultazioni.

INDICE

SICUREZZA	64
PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO	64
USO DELL'APPARECCHIO	65
PRECAUZIONI PER EVITARE DANNI ALL'APPARECCHIO.....	66
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	67
ALTRE PRECAUZIONI	67
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	68
DATI TECNICI.....	68
PANNELLO DI CONTROLLO	69
USO DELL'APPARECCHIO.....	69
DISPLAY	69
VENTILAZIONE.....	69
AVVIO E GESTIONE DELL'APPARECCHIO	70
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	70
PRINCIPIO DI INDUZIONE	70
TASTI A SFIORAMENTO	70
ZONA "CURSORE" DI SELEZIONE DELLA POTENZA E ZONA DI IMPOSTAZIONE DEL TIMER	70
AVVIO.....	71
RILEVAMENTO DELLA PENTOLA	71
INDICATORE DI CALORE RESIDUO	71
FUNZIONE BOOSTER.....	71
TIMER	72
COTTURA AUTOMATICA	73
FUNZIONE PAUSA	74
FUNZIONE RICHIAMO	74
FUNZIONE "BRIDGE" (PONTE).....	74
FUNZIONE "KEEP WARM" (MANTENIMENTO CALORE).....	75
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	75
CONSIGLI DI COTTURA.....	76
QUALITÀ DELLA PENTOLA	77
DIMENSIONI DELLA PENTOLA.....	77
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI COTTURA.....	78
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	78
COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI.....	78
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE.....	80
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	81
COLLEGAMENTO ELETTRICO	83

Precauzioni prima dell'uso

- Togliere dall'imballaggio tutto il materiale.
- L'installazione e il collegamento del dispositivo devono essere effettuati da personale specializzato e autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da errori di incasso o di collegamento.
- L'apparecchio deve essere installato in un modulo di cucina e su una superficie di lavoro idonea e approvata.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti, con l'esclusione di qualsiasi altro impiego domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dalla superficie in vetroceramica.
- Non apportare modifiche o alterazioni all'apparecchio.
- La superficie di cottura non può essere utilizzata come zona di appoggio o superficie di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la norme localmente in vigore.
- Non utilizzare prolunghe elettriche per il collegamento.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice: il vapore può danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è progettato per l'uso con timer esterno o sistema separato di telecomando.

Uso dell'apparecchio

- Spegnere le piastre riscaldanti dopo l'uso.
- Tenere sotto controllo le cotture che utilizzano oli o grassi, perché potrebbero incendiarsi con facilità.
- Fare attenzione a non bruciarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili venga a contatto con il vetro o con pentole calde.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy disk, calcolatrici) non devono essere posizionati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.
- Non posizionare oggetti metallici di nessun tipo, tranne i recipienti per la cottura, sull'apparecchio. In caso di accensione involontaria o presenza di calore residuo, questi potrebbero riscaldarsi, fondere o bruciare.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o un telo protettivo, perché potrebbero surriscaldarsi e prendere fuoco.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, purché sotto supervisione o debitamente istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sul piano di cottura perché possono diventare incandescenti.

Precauzioni per evitare danni all'apparecchio

- Pentole con il fondo ruvido o danneggiato (o pentole non in ghisa smaltata) possono danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sulla superficie in vetroceramica.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni come previsto nelle istruzioni del produttore.
- Non appoggiare o lasciare pentole vuote sopra il piano cottura in vetroceramica.
- Zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché raffreddandosi potrebbero causare rotture o altre alterazioni della superficie in vetroceramica: in tale circostanza, accendere l'apparecchio e rimuoverli immediatamente gli oggetti dalla piastra riscaldante (facendo attenzione a non ustionarsi).
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sul piano cottura.
- Non posizionare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- Se c'è un cassetto sotto il piano cottura incassato, assicurarsi che lo spazio tra il suo contenuto e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficientemente ampio (2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non posizionare mai oggetti infiammabili (come bombolette spray) nel cassetto sottostante il piano in vetroceramica. I cassetti per le posate devono essere resistenti al calore.

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si riscontra un difetto, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Se la superficie in vetroceramica è rotta o crepata, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e contattare l'assistenza tecnica.
- Le riparazioni devono essere effettuate da personale specializzato. Non aprire l'apparecchio da soli.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile la piastra di cottura.
- Si ricorda ai portatori di pacemaker che il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pacemaker. Si raccomanda di informarsi presso il rivenditore o il proprio medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici, perché potrebbero fondere a contatto con la piastra di cottura accesa o ancora calda dopo l'uso.
- Non cercare **MAI** di estinguere una fiamma con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per es. con un coperchio o con una coperta ignifuga.



**L'USO SIA DI PENTOLE DI SCARSA QUALITÀ SIA DI ADATTATORI A INDUZIONE PER PENTOLE NON MAGNETICHE COSTITUISCE UNA VIOLAZIONE DELLA GARANZIA.
IN QUESTO CASO, IL PRODUTTORE NON PUÒ ESSERE RITENUTO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI AL PIANO COTTURA E/O ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE.**



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

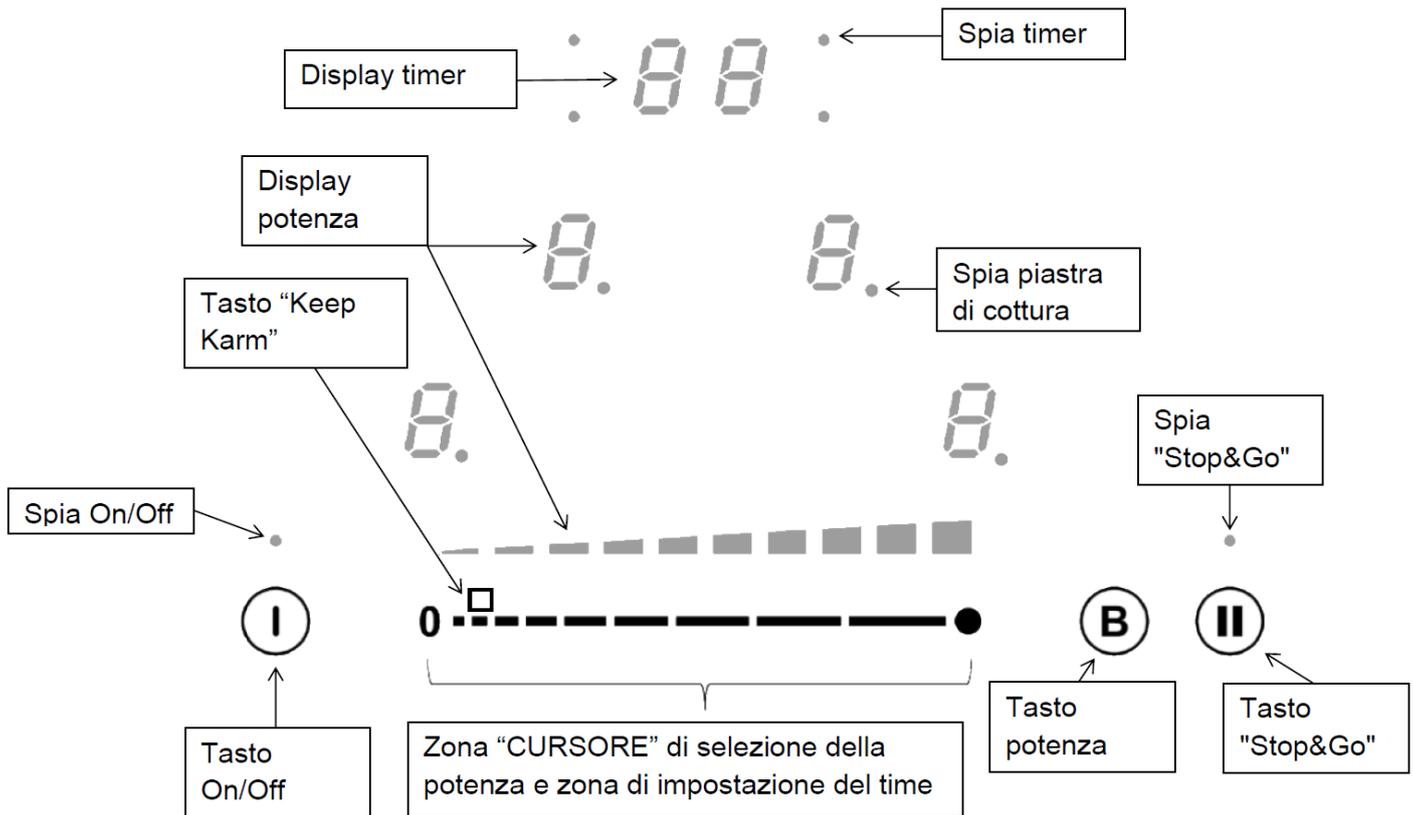
Dati tecnici

Tipo	108.0377.087 FHCR 604 2I 1 FLEXI T PWL	108.0377.090 FHCR 774 2I 1 FLEXI T PWL
Potenza totale	7100 W	7100 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	178.5 Wh/kg	178.5 Wh/kg
Posizione anteriore sinistra	200x190 mm	205x210 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W	1400 W
Potenza booster *	2000 W	2000 W
Categoria standard di pentola **	C	C
Consumo di energia ECcw**	181 Wh/kg	181 Wh/kg
Posizione posteriore sinistra	200x190 mm	205x210 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W	1400 W
Potenza booster *	-	-
Categoria standard di pentola **	C	C
Consumo di energia ECcw**	184.4 Wh/kg	184.4 Wh/kg
Posizione posteriore destra	Ø 220 mm	Ø 220 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2300 W	2300 W
Potenza booster *	3000 W	3000 W
Categoria standard di pentola **	D	D
Consumo di energia ECcw**	178 Wh/kg	178 Wh/kg
Posizione anteriore destra	Ø 145 mm	Ø 145 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W	1400 W
Potenza booster *	-	-
Categoria standard di pentola **	A	A
Consumo di energia ECcw**	181.9 Wh/kg	181.9 Wh/kg

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

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

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

Display

<u>Display</u>	<u>Descrizione</u>	<u>Funzione</u>
0.	Zero	La piastra riscaldante è attivata.
1...9	Livello di potenza	Selezione del livello di cottura.
U	Rilevamento pentola	Pentola assente o non adatta.
A	Acceleratore di riscaldamento	Cottura automatica.
E	Messaggio di errore	Malfunzionamento elettronico.
H	Calore residuo	La piastra è calda.
P	Funzione Booster	Al piano cottura è fornita una potenza maggiorata.
L	Blocco	Blocco del pannello di controllo.
U	"Keep warm"	È mantenuta automaticamente una temperatura di 70 °C.
II	"Stop&Go"	Il piano cottura è in pausa.

Ventilazione

Il sistema di raffreddamento è completamente automatico. La ventola di raffreddamento entra in funzione a basso regime di rotazione quando il calore in uscita dal sistema elettronico ha raggiunto un certo livello. La ventilazione entra in funzione ad alto regime di rotazione quando il piano cottura è usato intensivamente. La ventola di raffreddamento rallenta e si spegne automaticamente quando il circuito elettronico è sufficientemente raffreddato.

AVVIO E GESTIONE DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

Pulire il piano cottura con un panno umido, quindi asciugare accuratamente la superficie. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale (bluastre) della superficie in vetro.

Principio di induzione

Sotto ogni piastra riscaldante è posizionato una bobina induttrice. All'attivazione, questa produce un campo magnetico variabile che genera correnti induttive nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra riscaldante.

Ovviamente la pentola deve essere idonea:

- Sono consigliate tutte le pentole ferromagnetiche (verificare utilizzando una piccola calamita): pentole di ghisa e acciaio, smaltate, di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico.
- Vanno escluse: pentole di rame, acciaio inossidabile puro, alluminio, vetro, legno, ceramica e terracotta.

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola. Se il diametro è troppo piccolo, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra riscaldante.

Se la pentola non è adatta al piano a induzione, il display mostra la lettera [U].

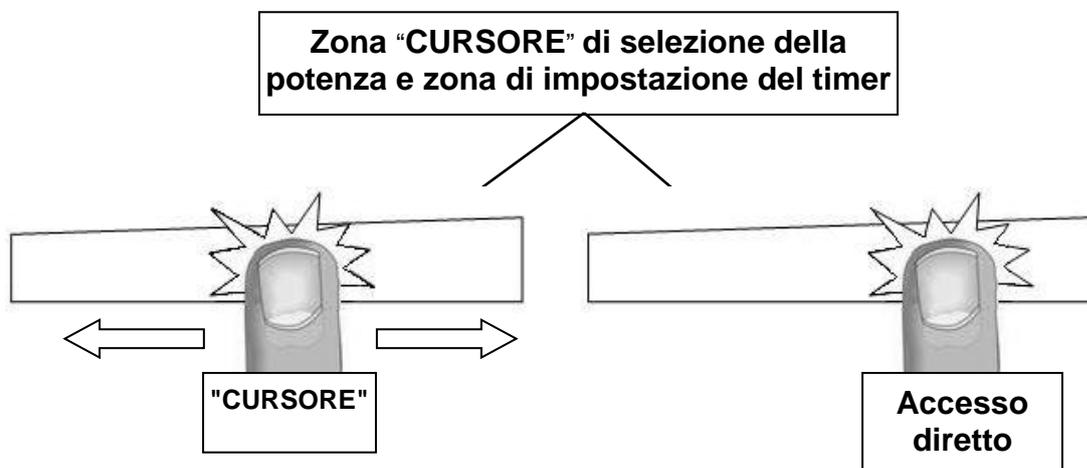
Tasti a sfioramento

Questo piano cottura in vetroceramica è dotato di controlli elettronici azionati da tasti a sfioramento. Quando il dito tocca il tasto, il comando corrispondente si attiva. L'attivazione è confermata da una spia luminosa, una lettera o un numero sul display e/o un segnale acustico (bip).

Nell'utilizzo normale premere un solo tasto per volta.

Zona "CURSORE" di selezione della potenza e zona di impostazione del timer

Per selezionare la potenza con il cursore, far scorrere il dito sulla zona "CURSORE". Si può selezionare la potenza anche direttamente appoggiando il dito sul livello desiderato.



Avvio

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

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Per accendere	premere il tasto []	[0] lampeggia
Per spegnere	premere il tasto []	niente o [H]

- **Accensione / spegnimento di una piastra riscaldante:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione della piastra accesi	Premere il tasto [0] della piastra selezionata	[0] e spia
Per regolare (regolare la potenza)	Scorrere sul "CURSORE" verso destra o verso sinistra	da [0] a [9]
Per spegnere	Scorrere fino a [0] sul "CURSORE" o premere [0]	[0] o [H] [0] o [H]

Se non si compie alcuna azione entro 20 secondi, l'apparecchio torna in modalità di attesa.

Rilevamento della pentola

Il rilevamento della pentola è una garanzia di sicurezza totale. L'induzione non funziona:

- Se non c'è una pentola sulla piastra riscaldante o se la pentola non è adatta all'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la potenza e il display mostra [U]. Questo simbolo scompare quando si posiziona una pentola adatta sulla piastra.
- Se la pentola viene rimossa dalla piastra riscaldante, il funzionamento si interrompe. Il display mostra [U]. Il simbolo U scompare quando la pentola viene posizionata nuovamente sulla piastra riscaldante. La cottura ricomincia con il livello di potenza impostato in precedenza.

Dopo l'uso, spegnere la piastra riscaldante: non lasciare il sensore di rilevamento della pentola attivo su [U].

Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento la piastra riscaldante o dopo aver disattivato completamente il piano cottura, la piastra di cottura è ancora calda e il display mostra [H].

Il simbolo [H] scompare quando la piastra di cottura può essere toccata senza pericolo di bruciature.

Finché la spia di calore residuo è accesa, non toccare la piastra né posizionarvi sopra alcun oggetto sensibile al calore. **Ci sono rischi di ustione e incendio.**

Funzione Booster

La funzione Booster [] garantisce un aumento della potenza alla piastra riscaldante selezionata.

Quando questa funzione è attivata, la piastra funziona per 5 minuti a una potenza molto elevata. La funzione Booster serve ad esempio per riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua, come per la cottura della pasta.

- **Avvio / Arresto della funzione Booster:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione della piastra	Premere il tasto [0] della piastra	[0] e spia accesi
Avvio della funzione booster	Premere il tasto [B]	[P] per 5 min
Arresto della funzione Booster	Scorrere sul "CURSORE" O premere [B]	da [P9] a [0] [9]

- **Gestione della potenza**

Il piano cottura è dotato di una duplice funzioni Booster. Quando la funzione booster è attivata, se non si raggiunge la potenza massima, il sistema elettronico ordina di ridurre automaticamente il livello di potenza di un'altra piastra riscaldante. Il display lampeggia su [9] per alcuni secondi, quindi mostra la potenza massima consentita:

<u>Piastra riscaldante selezionata</u>	<u>L'altra piastra riscaldante:</u> (esempio: livello di potenza 9)
Sul display appare [P]	[9] diventa [7] a seconda del tipo di piastra

Timer

Il timer può essere utilizzato simultaneamente con tutte le 3 piastre riscaldanti e con regolazioni diverse (da 0 a 99 min) per ogni piastra di cottura.

- **Regolazione e modifica del tempo di cottura:**

Esempio per 16 minuti a potenza 7:

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione della piastra	premere sul display [0] della piastra selezionata	[0] e spia accesi
Selezionare il livello di potenza	scorrere sul "CURSORE" fino a [7]	[7]
Selezionare « Timer »	premere sul display [CL]	[00]
Impostare le unità	scorrere sul "CURSORE" fino a [6]	[0 fisso] [6 lampeggiante]
Confermare le unità	premere il display [06]	[0 ampeggiante]
Impostare le decine	scorrere sul "CURSORE" fino a [1]	[6 fisso] [1 ampeggiante]
Confermare le decine	premere sul display [16]	[6 fisso] [16]
Il tempo è confermato e la cottura inizia.		

- **Per arrestare il tempo di cottura:**

Esempio per 13 minuti a potenza 7:

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione della piastra	premere sul display [0] della piastra selezionata	[0] e spia accesi
Selezionare « Timer »	premere il tasto [13]	[13]
Disattivare le unità	scorrere sul "CURSORE" fino a [0]	[1 fisso] [0 lampeggiante]
Confermare le unità	premere sul display [10]	[1 lampeggiante] [0 fisso]
Disattivare le decine	scorrere sul "CURSORE" fino a [0]	[0 lampeggiante]
Confermare le decine	premere sul display [00]	[00]

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

Al termine del tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [00] e viene emesso un segnale acustico.

Per arrestare il segnale acustico e lampeggiante è sufficiente premere il tasto [00].

- **Funzione contaminuti:**

Esempio per 29 minuti:

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano cottura è accesa	premere il display [ⓘ]	la spia della piastra
Selezionare « Timer »	premere sul display [CL]	[00]
Impostare le unità lampeggiante]	scorrere sul "CURSORE" fino a [9]	[0 fisso] [9
Confermare le unità	premere sul display [09]	[0 lampeggiante] [9 fisso]
Impostare le decine	scorrere sul "CURSORE" fino a [2]	[2 lampeggiante] [9 fisso]
Confermare le decine	premere sul display [29]	[29]

Dopo alcuni secondi la spia smette di lampeggiare.

Al termine del tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [00] e viene emesso un segnale acustico.

Per arrestare il segnale acustico e lampeggiante è sufficiente premere sul display [00]. Il piano cottura si spegne.

Cottura automatica

Tutte le piastre di cottura sono dotate della funzione "stop&go" di partenza/arresto in automatico della cottura. La piastra di cottura si accende a piena potenza per un certo tempo, quindi riduce automaticamente la potenza a un livello prestabilito.

- **Avvio:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione della piastra	premere sul display [0] della piastra selezionata	[0] e spia accesi
Regolazione a piena potenza	scorrere sul "CURSORE" fino a [9]	da [0] passa a [9]
Cottura automatica	premere di nuovo sul display [9]	[9] lampeggia con [A]
Selezione del livello di potenza (per esempio " 7 ")	scorrere sul "CURSORE" fino a [7]	da [9] passa a [8] [7] [7] lampeggia con [A]

- **Spegnimento della cottura automatica:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione della piastra	premere il tasto [7] della piastra	[7] lampeggia con [A]
Selezione del livello di potenza	scorrere sul "CURSORE"	da [1] a [9]

Funzione Pausa

Questa funzione interrompe tutte le attività di cottura del piano e permette di riattivarle in un secondo momento con le stesse regolazioni.

- Avvio/arresto della funzione pausa:

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare la funzione pausa	premere [] per 2 s	compare [] sul display della piastra
Arrestare la funzione pausa	premere [] per 2 s premere un altro tasto o scorrere sul "CURSORE"	la spia della pausa lampeggia la spia della pausa è si spegne

Funzione Richiamo

Dopo aver spento il piano cottura [], è possibile richiamare le ultime impostazioni.

- regolazioni di cottura di tutte le piastre (potenza)
- minuti e secondi dei timer delle piastre di cottura
- Funzione di riscaldamento

La procedura di richiamo è la seguente:

- Premere il tasto []
- Quindi premere il tasto [] entro 6 secondi

Le regolazioni precedenti si attivano.

Funzione "Bridge" (Ponte)

Questa funzione consente di associare le 2 zone di cottura a sinistra per utilizzarle contemporaneamente formando un'unica estesa zona di cottura. La funzione Booster non è abbinabile a questa funzione.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano cottura	Premere sul display []	[0] o [H] sui 4 display
Attivare la funzione Bridge	Premere le 2 piastre di cottura a sinistra	[0] appare sulla piastra anteriore [] appare sulla piastra posteriore.
Aumentare la funzione Bridge	Scorrere sul "CURSORE" [da 1 a 9] o « keep karm » tasto	[da 1 a 9] o [U]
Arrestare la funzione Bridge piastre	Premere sul collegamento delle piastre	[0] o [H] sulle 2 2 piastre di cottura

Funzione "Keep warm" (Mantenimento calore)

Questa funzione consente di raggiungere e mantenere automaticamente una temperatura di 70 °C.

Questo evita il traboccamento di liquidi o di bruciare alimenti nella pentola.

- **Per attivare la funzione "Keep warm":**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione della piastra	premere sul display [0] selezionato	da [0] a [9] o [H]
Per attivare	premere il tasto « keep karm »	[U]
Per arrestare	premere sul display « keep karm » selezionato	[U]
	Scorrere sul "CURSORE"	da [0] a [9] o [H]

Questa funzione può essere attivata indipendentemente su tutte le piastre.

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

La durata massima della funzione "Keep warm" è di 2 ore.

Blocco del pannello di controllo

Per evitare la modifica delle impostazioni delle piastre di cottura, in particolare al momento della pulizia, il pannello di controllo può essere bloccato (a eccezione del tasto on/off []).

- **Blocco:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Avvio display	premere il tasto []	[0] o [H] sul
Blocco del piano cottura	premere simultaneamente [] e [0] nessuna modifica dal display della zona di cottura anteriore destra premere di nuovo sul display [0]	appare [L] sul display

- **Sblocco:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Avvio	premere il tasto []	[L] sul display

Nei 5 secondi successivi all'avvio:

Sblocco del piano cottura	premere simultaneamente [] e [L] dal display della piastra anteriore Destra	[0] o [H] sul display
	premere il tasto []	nessuna spia sul display

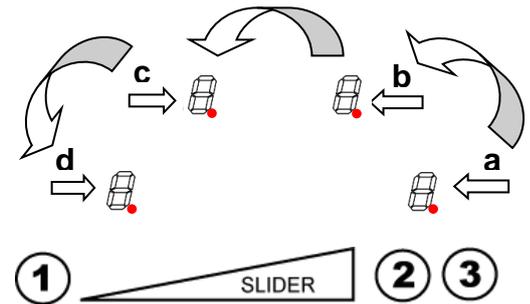
Configurazione limitazione di potenza:

Prima di avviare la procedura:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o staccando la spina.
- Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica rimettendo il fusibile o collegando la spina.
- Iniziare entro 2 minuti dopo il collegamento dell'alimentazione
- Non usare il tasto [].

Modificare la limitazione di potenza:

- 1) Premere e tenere premuto il tasto 2.
- 2) Su ogni display appare un [-]
- 3) Con un dito dell'altra mano premere successivamente e rapidamente (in meno di 2s) sui segni [-]. Partendo dalla zona anteriore destra e procedendo in senso antiorario (a -> b -> c -> d). Un doppio segnale acustico comunica un errore.



In questo caso, ripetere l'operazione dalla fase 1.

- 4) Allontanare le dita dai pulsanti. Nella parte posteriore sinistra del display una "C" e uno "0" lampeggiano alternativamente. Nel frattempo, nella parte anteriore sinistra del display è visualizzato uno "0" in posizione fissa.
- 5) Selezionare il tasto indietro a sinistra, quindi modificare "C0" in "C1" posizionando il dito alla fine del "CURSORE".
- 6) Selezionare il tasto avanti a sinistra.
- 7) Programmare la configurazione desiderata tramite il "CURSORE", utilizzandone la parte iniziale per la diminuzione e la parte finale per l'aumento:
 - config 0: 7,1 kW
 - config 1: 2,9 kW
 - config 2: 3,7 kW
 - config 3: 6,0 kW
- 8) Premere il tasto n°1 per 2s per confermare la configurazione.

Quando alimentato, la potenza totale del piano è limitata a 7100 W.

CONSIGLI DI COTTURA

Qualità della pentola

Materiali idonei: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inossidabile ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

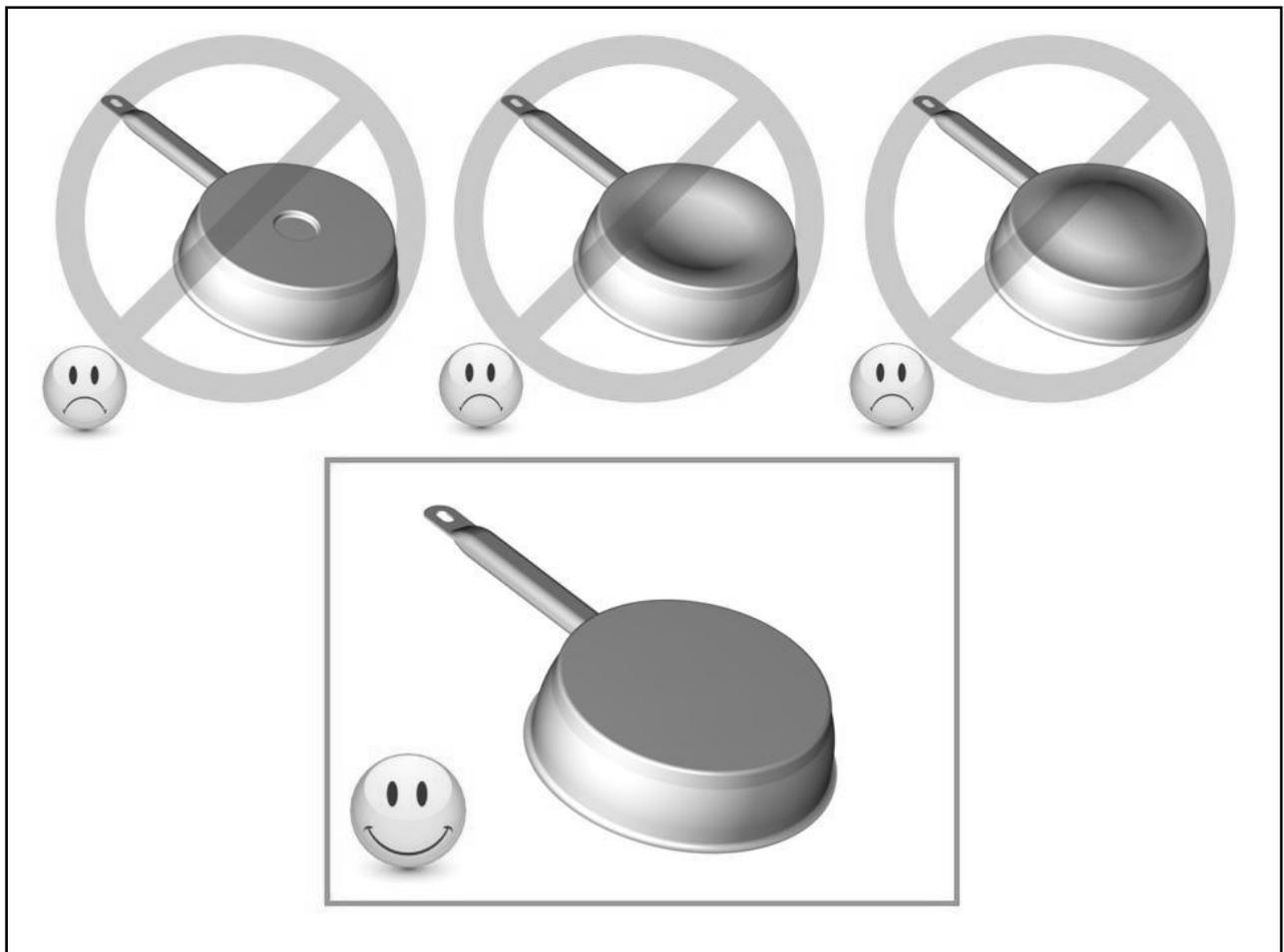
Materiali non idonei: alluminio e acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Di solito, i produttori specificano se i propri prodotti sono compatibili con i piani cottura a induzione.

Per verificare se le pentole sono compatibili:

- Mettere un po' d'acqua in una pentola e posizionarla su una piastra a induzione a livello di potenza [9]. L'acqua si deve scaldare in pochi secondi se state usando un contenitore adatto.
- Avvicinando un magnete, questo deve aderire al fondo della pentola.

Alcune pentole possono emettere rumori quando vengono posizionate su una piastra di cottura a induzione. Questo rumore non significa che c'è un difetto nell'apparecchio, né può influenzarne il funzionamento.



Dimensioni della pentola

Le piastre di cottura si adattano automaticamente, entro un certo limite, al diametro della pentola. Tuttavia il fondo della pentola deve avere un diametro minimo a seconda della piastra riscaldante utilizzata.

La pentola deve essere sempre posizionata al centro della piastra di cottura per ottenere la massima efficienza.

Esempi di regolazione della potenza di cottura

(i valori qui sotto sono indicativi)

Da 1 a 2	Fondere Riscaldare	Salse, burro, cioccolato, gelatina Piatti preparati in precedenza
Da 2 a 3	Ebollizione Scongellamento	Riso, budino, sciroppo di zucchero Verdure essiccate, pesce, prodotti congelati
Da 3 a 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
Da 4 a 5	Acqua	Patate al vapore, zuppe, pasta, verdure fresche
Da 6 a 7	Media cottura Ebollizione	Carne, fegato, uova, salsicce Goulash, rollè, trippa
Da 7 a 8	Cottura	Patate, frittelle, cialde
9	Friggere, arrostitire Bollire acqua	Bistecche, omelette, frittiture Acqua
P	Friggere, arrostitire Bollire acqua	Molluschi, bistecche Bollire notevoli quantità d'acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

Spegnimento dell'apparecchio prima della pulizia.

Non pulire il piano cottura quando il vetro è troppo caldo: **rischio di ustione.**

- Rimuovere i segni leggeri con un panno umido usando un detersivo per stoviglie diluito in acqua. Risciacquare con acqua fredda e asciugare completamente la superficie.
- Detergenti molto corrosivi o abrasivi e dispositivi di pulizia che possono causare graffi devono essere evitati a tutti i costi.
- Non utilizzare mai apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti che potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Assicurarsi che la pentola sia asciutta e pulita e che non ci sia polvere sul piano cottura o sulla pentola. L'utilizzo di pentole con fondo ruvido può graffiare la superficie.
- Versamenti di zucchero, marmellata, conserve ecc. devono essere rimossi immediatamente per evitare danni alla superficie.

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

Il piano o la piastra di cottura non si accende:

- Il piano cottura non è correttamente collegato alla rete elettrica.
- Il fusibile di protezione è bruciato.
- La funzione di blocco è attiva.
- I tasti a sfioramento sono coperti da unto o acqua.
- Su un tasto è posizionato un oggetto.

Sul pannello di controllo appare [U]:

- Non c'è una pentola sulla piastra di cottura.
- La pentola non è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Il fondo della pentola ha un diametro troppo piccolo.

Sul pannello di controllo appare [E]:

- Chiamare l'assistenza tecnica.

Sul pannello di controllo appare [L] :

- Fare riferimento alla pagina del capitolo riguardante il blocco del pannello di controllo.

Una o tutte le piastre di cottura sono spente:

- È entrato in funzione il sistema di sicurezza.
- Avete dimenticato di spegnere le piastre di cottura per un lungo periodo di tempo.
- Uno o più tasti a sfioramento sono coperti.
- La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- Il piano cottura possiede anche una funzione automatica di riduzione o interruzione della potenza in caso di surriscaldamento.

Ventilazione continua dopo lo spegnimento del piano cottura:

- Non si tratta di un difetto di funzionamento. La ventola continua a funzionare per proteggere i componenti elettronici dal surriscaldamento.
- La ventola di raffreddamento si arresta automaticamente.

Il sistema di cottura automatica non parte:

- La piastra di cottura è ancora calda [H].
- È impostato il livello massimo di potenza [9].

Sul pannello di controllo appare [U]:

- Fare riferimento al capitolo riguardante la funzione "Keep warm".

Sul pannello di controllo appare [II]:

- Fare riferimento al capitolo riguardante la funzione "Pausa".

Sul pannello di controllo appare [□]:

- Fare riferimento al capitolo riguardante la funzione Bridge.

Quando appare il simbolo [E 4] :

- Il piano cottura deve essere riconfigurato. Eseguire le operazioni seguenti:

I) Importante: prima di iniziare, assicurarsi che non ci siano più nessuna pentola sul piano cottura.

II) Scollegare l'apparecchio dalla rete rimuovendo il fusibile o spegnendo l'interruttore.

III) Ricollegare il piano cottura alla rete elettrica.

IV) Procedura:

* utilizzare una pentola con fondo ferromagnetico dal diametro minimo di 16 cm

* iniziare la procedura entro 2 minuti dal ricollegamento del piano di cottura alla rete elettrica.

* non utilizzare il tasto []

V) Prima fase: cancellare la configurazione esistente

1) Premere il tasto n° 2 e tenerlo premuto

2) Appare il simbolo [-] su ogni display

3) Con l'altra mano, premere in successione e rapidamente (meno di 2 s) il tasto [-] su ogni display.

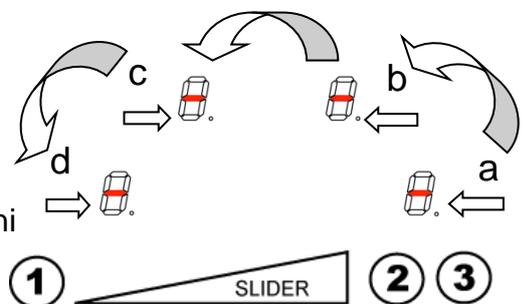
Iniziare dalla parte anteriore destra e procedere in senso antiorario, come descritto nella figura (da a fino a d).

Un doppio bip indica che si è verificato un errore. Se accade, ricominciare dal punto 1).

4) Togliere le dita dai tasti e premere di nuovo il tasto 1 per alcuni secondi finché non appare il simbolo [E] lampeggiante.

5) Attendere che il simbolo [E] smetta di lampeggiare.

6) Dopo alcuni secondi, il simbolo [E] si trasformerà automaticamente in [C]. La configurazione esistente è stata cancellata.



VI) Seconda fase: nuova configurazione

- 1) Utilizzare una pentola con fondo ferromagnetico dal diametro minimo di 16 cm
- 2) Selezionare una piastra di cottura premendo il tasto [C] corrispondente
- 3) Posizionare la pentola sull'area da impostare
- 4) Attendere finché il simbolo [C] sul display cambia in [-]. La piastra di cottura selezionata ora è configurata.
- 5) Seguire la stessa procedura per ogni altra piastra riscaldante che mostra il simbolo [C].
- 6) Tutte le piastre di cottura sono configurate quando non compare più alcun simbolo sul display.

Utilizzare la stessa pentola per l'intera procedura di configurazione.

Non mettere mai più di una pentola sulle piastre durante la configurazione.

- Se rimane visualizzato il simbolo [E 4] sul display, contattate l'assistenza tecnica

Sul pannello di controllo appare [A] o [Er03] :

- I tasti di controllo sono coperti da un oggetto o da un liquido. Il simbolo scompare appena i tasti vengono scoperti o puliti.

Sul pannello di controllo appare [E2] o [E H] :

- Il piano è surriscaldato: lasciarlo raffreddare e poi accenderlo nuovamente.

Sul pannello di controllo appare [E3] :

- La pentola non è idonea: cambiare la pentola.

Sul pannello di controllo appare [E6] :

- Fornitura elettrica inadeguata. Controllare la frequenza e il voltaggio della rete elettrica.

Sul pannello di controllo appare [E8] :

- L'ingresso dell'aria nella ventola è ostruito: liberarlo.

Sul pannello di controllo appare [E C] :

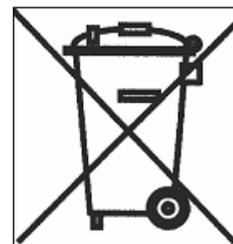
- Errore di configurazione. Ripetere la configurazione, facendo riferimento al capitolo "Sul display appare il simbolo [E 4]".

Se la presenza di uno di questi simboli persiste, chiamare il servizio di assistenza tecnica.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili.
- Gli apparecchi elettronici sono composti da materiali riciclabili e talvolta dannosi per l'ambiente, ma necessari per il buon funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.

- Non gettare l'apparecchio nei rifiuti domestici.
- Contattare l'organizzazione del proprio comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.



ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

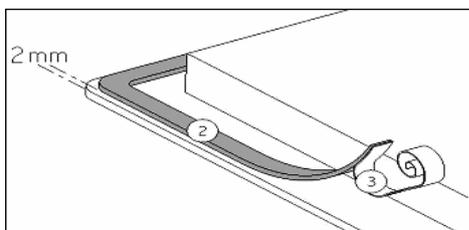
L'installazione è di esclusiva responsabilità di installatori specializzati.

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

Come fissare la guarnizione:

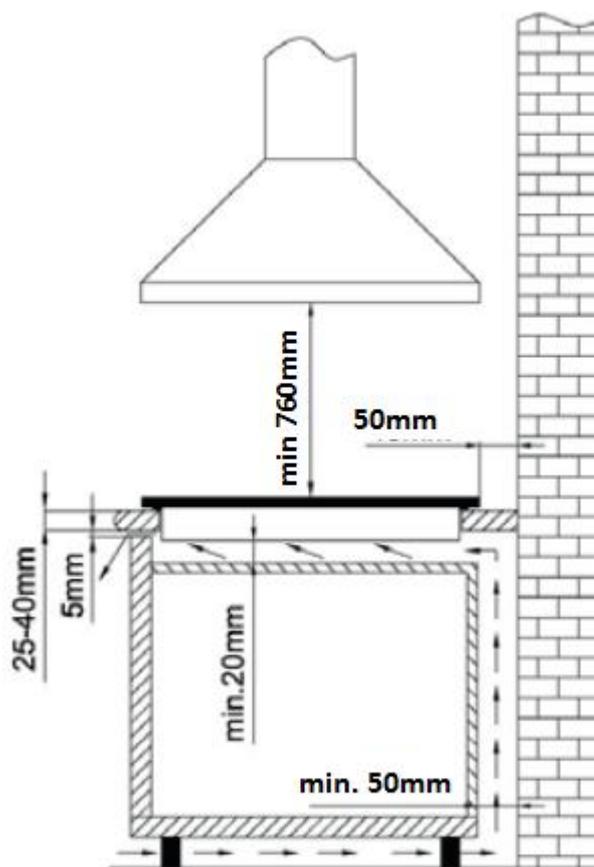
La guarnizione fornita con il piano cottura serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta con attenzione, come illustrato di seguito.



Incollare la guarnizione a (2) due millimetri dal bordo esterno del vetro, dopo averne rimosso il foglio protettivo (3).

Inserimento - Installazione:



- Le dimensioni del foro sono:

Rif.	Dimensioni dell'apertura		Dimensioni dell'apertura per il montaggio a filo			Misura del vetro		
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Raggio	Larghezza	Profondità	Spessore
108.0377.090 FHCR 604 2I 1 FLEXI T PWL	750 mm	490 mm	786 mm	526 mm	8 mm	780 mm	520 mm	4 mm
108.0377.087 FHCR 774 2I 1 FLEXI T PWL	560 mm	490 mm	596 mm	526 mm	8 mm	590 mm	520 mm	4 mm

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra il piano cottura e il muro o le pareti laterali.

- I piani cottura sono classificati come classe "Y" di protezione dal calore. Idealmente il piano cottura dovrebbe essere installato con un ampio spazio su entrambi i lati. Ci possono essere un muro posteriormente e moduli alti o una parete su un lato. **Sull'altro lato, tuttavia, non devono esserci moduli o divisori più alti del piano di cottura.**
- Il mobile o il supporto sul quale il piano cottura deve essere installato, così come i bordi dei mobili, i rivestimenti laminati e la colla di fissaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare il piano cottura su un forno senza adeguata ventilazione o una lavastoviglie.
- Per assicurare una buona circolazione dell'aria ai componenti elettronici, mantenere uno spazio di 20 mm sotto il telaio del piano di cottura.
- Se sotto il piano cottura c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili (come bombolette spray) oppure oggetti non resistenti al calore.
- I materiali spesso utilizzati per realizzare i piani di lavoro si dilatano con l'umidità. Per proteggere il bordo tagliato, applicare un rivestimento di vernice o uno speciale sigillante. Prestare particolare cura durante l'applicazione dell'adesivo di giunzione fornito con il piano cottura per evitare che coli sul mobile di supporto. La guarnizione assicura una tenuta corretta se usata in combinazione con piani di lavoro lisci.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e un'eventuale cappa aspirante sovrastante deve rispettare le indicazioni fornite dal produttore della cappa. Mantenere una distanza di almeno 760 mm in mancanza di altre indicazioni.
- Dopo l'installazione, il cavo di collegamento non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassette o altro.
- **AVVERTENZA:** usare soltanto protezioni per il piano cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio oppure integrate ad esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- L'installazione di questo apparecchio e il collegamento alla rete elettrica devono essere affidati esclusivamente a un elettricista qualificato e che si attenga scrupolosamente alle normative in vigore.
- Dopo l'installazione deve essere garantita una protezione adeguata delle parti elettriche sotto tensione.
- I necessari dati di collegamento si trovano sulle etichette adesive poste sul telaio del piano cottura vicino alla morsettiera.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato utilizzando una presa con messa a terra o tramite un circuito multipolare con fusibile di interruzione e apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico deve essere separato dalla rete elettrica da opportuni dispositivi come interruttori, fusibili o contattori.
- Se l'apparecchio non è dotato di una presa accessibile, deve essere incorporato nell'installazione un sezionatore in conformità con le norme di installazione previste.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non toccare nessuna parte calda del piano cottura o del forno.

Attenzione!

Questo apparecchio può essere collegato solo a una rete elettrica da 230 V~ 50/60 Hz.

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di collegamento.

La morsettiera si trova sotto il telaio nella parte posteriore del piano cottura. Per aprire il coperchio usare un cacciavite medio. Inserirlo nelle fessure e aprire il coperchio.

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

* calcolato con fattore di simultaneità secondo lo standard EN 60 335-2-6

Collegamento del piano cottura

Approntamento della configurazione:

Per i vari tipi di connessione, usare i ponticelli di ottone che si trovano nella scatola accanto alla morsettiera

Monofase 230V~1P+N

Inserire un ponticello tra il terminale 1 e 2.

Collegare la terra al terminale "terra", il neutro N al terminale 4 e la Fase L a uno dei terminali 1 o 2.

Bifase 400V~2P+N

Collegare la terra al terminale "terra", il neutro N al terminale 4, la Fase L1 al terminale 1 e la Fase L2 al terminale 2.

Attenzione! Il frequente serraggio e disserraggio delle viti sulla morsettiera rischia di compromettere l'efficienza di tenuta dei componenti. Si consiglia pertanto di intervenire il meno possibile sulle viti.

Accertarsi che i cavi siano correttamente collegati e fissati con le viti.

Il produttore non può essere ritenuto responsabile per incidenti causati dal collegamento scorretto dell'apparecchio o che possono insorgere dall'uso di un apparecchio non correttamente messo a terra o collegato a una messa a terra difettosa.

