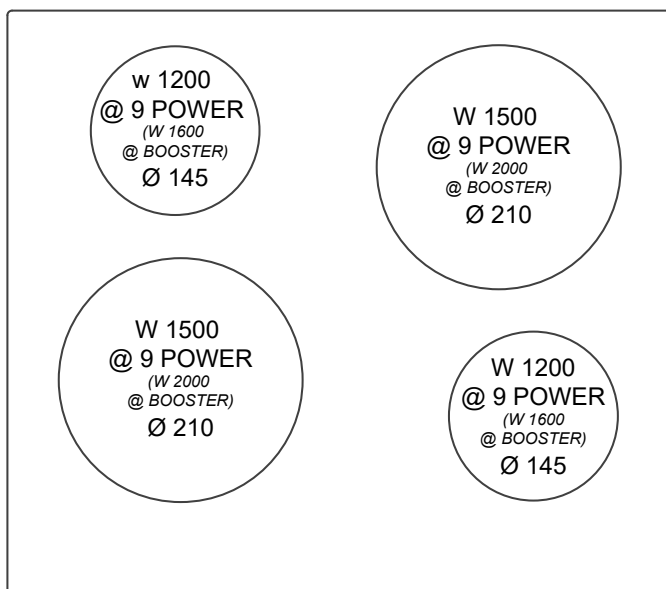


# JOLLYNOX

MADE IN ITALY

<b>IT</b>	<b>PIANO INDUZIONE VETROCERAMICO</b> - Istruzioni d'uso e manutenzione	5
<b>EN</b>	<b>INDUCTION VITROCERAMIC HOB</b> - Use and maintenance instructions	13
<b>DE</b>	<b>ELEKTRO GLASKERAMIK INDUKTIONS KOCHFELD</b> - Bedienungs und Wartungsanleitung	21
<b>ES</b>	<b>PLACA INDUCCION VIDRIOCERAMICA</b> - Instrucciones de uso y mantenimiento	30
<b>FR</b>	<b>TABLE INDUCTION VETROCERAMIQUE</b> - Instructions pour l'utilisation et manutention	38

## 1PJID6



Assorbimento / Absorption / Anschlusswert : **7.2 kW**

**Fig. A**

Fig.1

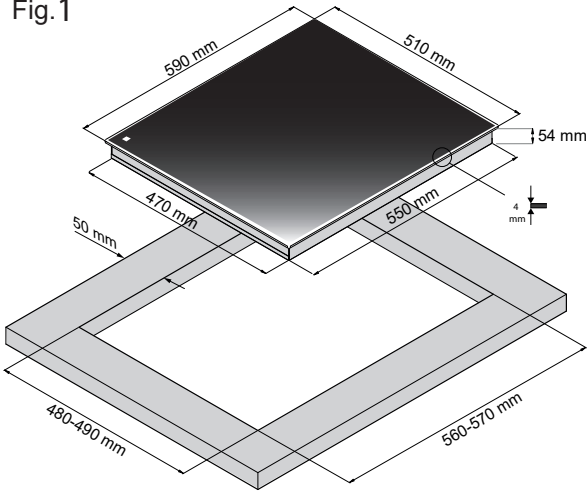


Fig.2

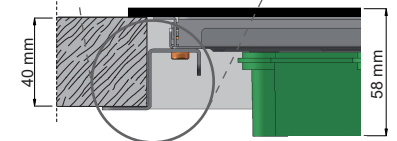
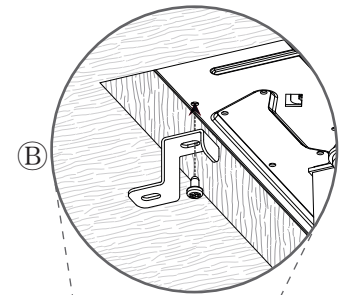
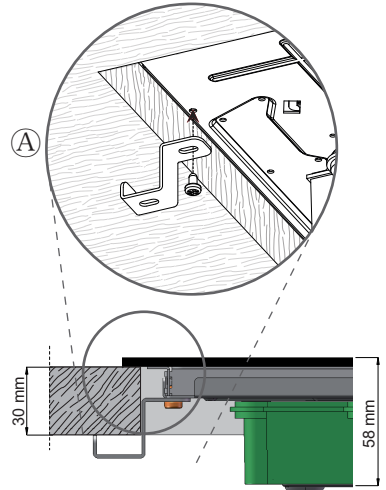


Fig.1A

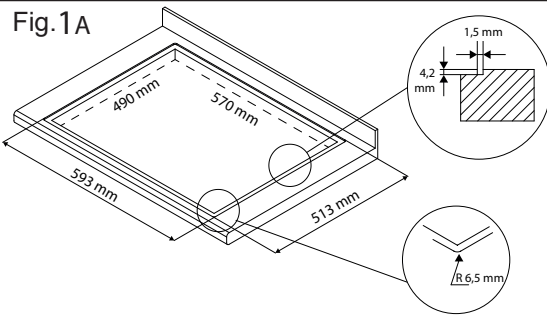


Fig.3

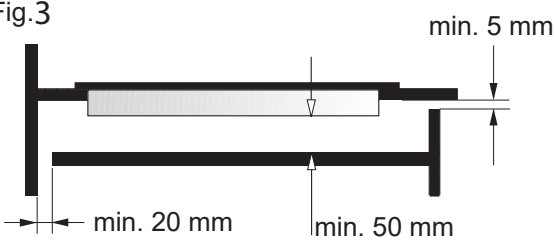


Fig.4

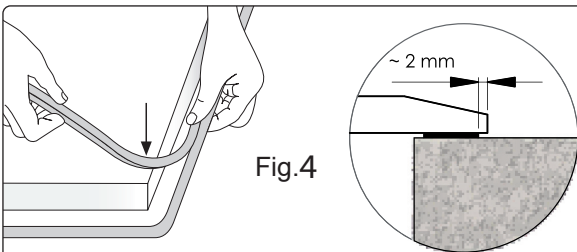
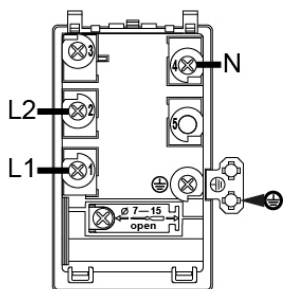


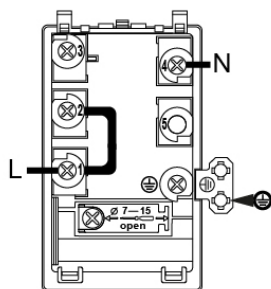
Fig.5



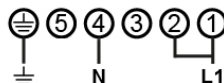
**AC 380-415 V**



2 Ph + N  
4 x 1.5 mm<sup>2</sup>  
H 05 V2V2 - F



**AC 220-240 V**



1 Ph + N  
3 x 2.5 mm<sup>2</sup>  
H 05 V2V2 - F



Fig. 6

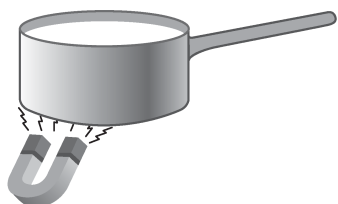


Fig.7

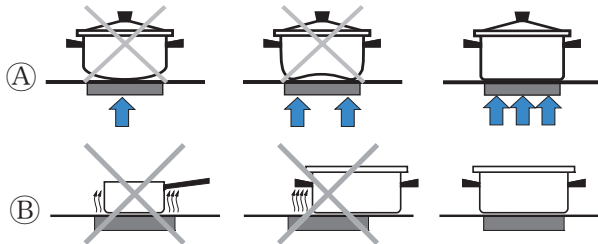


Fig.8

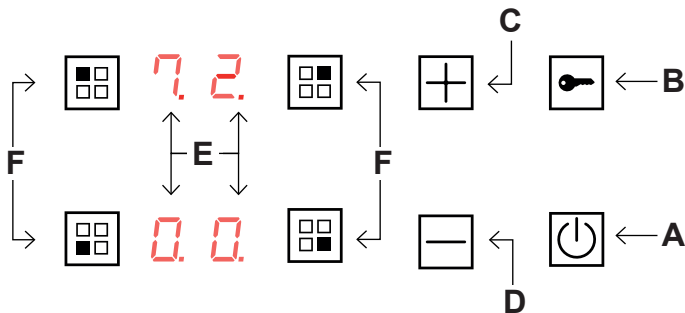
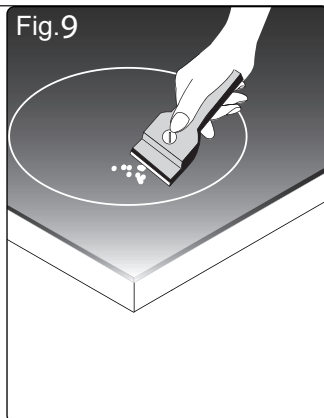


Fig.9



Leggere attentamente il presente manuale d'uso e manutenzione, dove vengono fornite importanti informazioni sulla sicurezza d'uso e manutenzione. Conservare questo manuale per riferimenti futuri.

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il piano cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È im-

portante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
  - I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
  - Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato.
- Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.

### • PERICOLO DI SCOSSA

**ELETTRICA!** Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- **ATTENZIONE:** Se la superficie di piani cottura in vetro-ceramica o materiali simili che proteggono parti in tensione è danneggiata o crepata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche,
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di

spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.

• **ATTENZIONE:** Il piano cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento.

Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.

• **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.

• **ATTENZIONE:** Utilizzare solo le protezioni del piano progettate dal costruttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni del piano integrate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

### • **PERICOLO DI INCENDIO!**

Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.

• Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!

• L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di

un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Questo non è applicabile in caso di spegnimento del funzionamento tramite i dispositivi coperti dalla EN 50615.

• Il pulitore a valore non può essere usato.

• Il marchio di fabbrica e il tipo di modello si trovano nella parte inferiore del dispositivo, questi devono essere visibili con l'apertura delle ante o dei cassetti.

### **ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE**

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, **È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI**, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C. Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

### **POSIZIONAMENTO**

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1). Predisporre materiale sigillante (Fig.4) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.2). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze

indicate (Fig.3); se si installa sotto un forno questo non è necessario.

## VENTILAZIONE

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da in casso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

## CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

### La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento. Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omipolare deve essere facilmente raggiungibile.

Apparecchio conforme alla norma IEC 61000-3-12.

## USO E MANUTENZIONE

La caratteristica fondamentale del sistema ad induzione è il trasferimento diretto dell'energia riscaldante dal generatore al recipiente di cottura.

### Vantaggi:

- Il trasferimento di energia avviene solo quando il recipiente è posto sulla zona di cottura.
- Il calore viene generato solo sul fondo del

recipiente e trasmesso direttamente al cibo da cuocere.

-Tempi di riscaldamento ridotti e basso consumo di energia durante l'inizio cottura, consentono un risparmio globale di energia.

-Il piano in vetroceramica rimane freddo. Il calore che si avverte sul piano di cottura è quello riflesso dal fondo del recipiente.

## RECIPIENTI PER LA COTTURA

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione.

Verificate che le vostre pentole siano idonee per il sistema ad induzione.

### I recipienti devono quindi contenere ferro.

Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita (Fig.6).

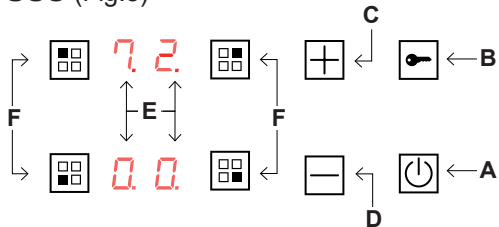
Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.7A).

Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano. In questo modo l'energia può essere utilizzata in modo ottimale. Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.7B).

Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.



DIAMETRO ZONA COTTURA	DIAMETRO MINIMO PENTOLA
Ø 145 mm	90 mm
Ø 210 mm	130 mm

## USO (Fig.8)







- A- Tasto ON/OFF** > accende e/o spegne l'apparecchio
- B- Tasto di blocco** > attiva il blocco comandi / sicurezza bambini
- C- Tasto +** > aumenta la potenza di cottura
- D- Tasto -** > riduce la potenza di cottura
- E- Display zona** > mostra i valori impostati sulla zona di cottura
- F- Zona di cottura** > attiva la zona di cottura desiderata

### ACCENSIONE PIANO COTTURA

Per accendere l'apparecchio premere il tasto , i display si accenderanno in posizione standby .

L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di **10** secondi. Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

### ACCENSIONE ZONE COTTURA

Per selezionare la zona di cottura desiderata premere il relativo tasto  e premere entro **10** secondi il tasto  o il tasto  per regolarne la potenza. La potenza della singola zona di cottura può essere regolata in 9 differenti livelli, più la funzione di Booster (vedi cap. "Riscaldamento veloce/Power boost"). e sarà visualizzata nel relativo display luminoso con un numero da "1 a 9", mentre la funzione di Boost sarà visualizzata con .

### GESTIONE POTENZA

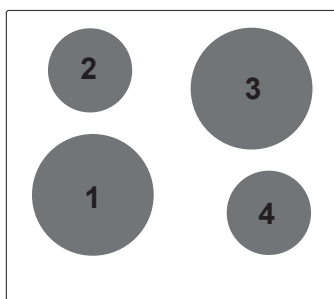
Alla prima accensione il livello di potenza massima predefinito impostato sul piano di cottura è di 2800W. Questo livello di potenza può essere ridotto dall'utente a 1000W, 1600W, 2200W, oppure aumentato a 3500W, 6000W, 7200W.

Ogni volta che l'utente cerca di aumentare la potenza di una zona di cottura, viene calcolata la potenza totale in uso in quel momento di tutto il piano.

L'aumento della potenza della zona di cottura è possibile solo nel caso in cui la potenza totale in uso nel piano non superi il livello di potenza massima predefinito. In caso contrario l'aumento di potenza per la zona di cottura non sarà possibile, verrà emesso un segnale acustico e sul display comparirà la lettera 'r' per circa 3 secondi. La potenza delle singole zone di cottura è illustrata in **Fig.A** (pag.2).

Di seguito la tabella delle possibili combinazioni di potenza delle zone cottura, in base al livello di potenza massima predefinito del piano (1000W, 1600W, 2200W, 2800W, 3500W, 6000W, 7200W):

		ZONE COTTURA (mm)			
		1. Ø 210	2. Ø 145	3. Ø 210	4. Ø 145
<b>ASSORBIMENTO MASSIMO DEL PIANO COTTURA (W)</b>	<b>1000</b>	3	3	3	2
	<b>1600</b>	4	4	4	3
	<b>2200</b>	5	5	4	4
	<b>2800</b>	7	5	5	5
	<b>3500</b>	7	7	7	5
	<b>6000</b>	P	9	9	9
	<b>7200</b>	P	P	P	P



Da questo schema è possibile conoscere a quali livelli di potenza impostare ogni zona di cottura del piano, in base alla potenza massima del piano prescelta.



zona piccola (Ø 145) può raggiungere il livello di potenza 2.

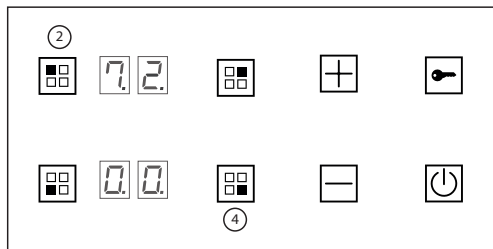
Ad esempio, se stabilisco che il piano cottura deve avere un livello di potenza massima di 1000W, so che posso impostare le due zone grandi (Ø 210) e una zona più piccola (Ø 145) ad un livello di potenza massimo di 3, mentre l'altra






## PROCEDURE DI REGOLAZIONE DELL' ASSORBIMENTO MASSIMO



### A) Per impostare un diverso livello di potenza superiore a 2800W:

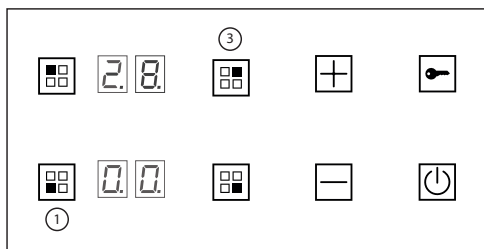
1. Spegner il piano cottura e disconnetterlo dalla rete elettrica.
2. Riconnettere il piano. Premere il tasto  per disattivare l'eventuale blocco comandi.
3. Premere contemporaneamente i tasti di selezione  delle zone di cottura 2 e 4 (vedi figura sottostante). Verrà emesso un segnale acustico e nei due display superiori comparirà il livello di potenza massima attualmente impostato nel piano di cottura.






4. Selezionare il livello di potenza desiderato tramite i tasti  e  .  
I livelli di potenza disponibili sono 2800W, 3500W, 6000W e 7200W.
5. Per confermare la selezione premere contemporaneamente il tasto  delle zone di cottura 2 e 4. Questa operazione deve essere effettuata entro 60 secondi, in caso contrario i settaggi verranno annullati.

### B) Per impostare un diverso livello di potenza inferiore a 2800W:




1. Spegner il piano cottura e disconnetterlo dalla rete elettrica.
2. Riconnettere il piano. Premere il tasto  per disattivare l'eventuale blocco comandi.
3. Premere contemporaneamente i tasti di selezione  delle zone di cottura 1 e 3 (vedi figura sottostante). Verrà emesso un segnale acustico e nei due display superiori comparirà il livello di potenza minima attualmente impostato nel piano di cottura.




4. Selezionare il livello di potenza desiderato tramite i tasti  e  .  
I livelli di potenza disponibili sono 1000W, 1600W, 2200W e 2800W.
5. Per confermare la selezione premere contemporaneamente il tasto  delle zone di cottura 1 e 3. Questa operazione deve essere effettuata entro 60 secondi, in caso contrario i settaggi verranno annullati.

## RISCALDAMENTO VELOCE / POWER BOOST


Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una data zona portando la temperatura alla massima potenza per un intervallo di **10** minuti. Al termine di questo intervallo la potenza della zona di cottura torna automaticamente al livello **9**.

L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per la cottura della pasta) o pietanze. Per attivare questa funzione selezionare la zona di cottura e premere il tasto  fino al livello **9**. Premere nuovamente il tasto . Verrà emesso un segnale acustico ed il simbolo  sarà visualizzato nel display relativo alla zona.

## CALORE RESIDUO


Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo  (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.


## RICONOSCIMENTO PENTOLE

Se su uno dei display di una zona di cottura, dovesse comparire il simbolo , significa che:


- 1) il recipiente utilizzato non è idoneo per la cottura ad induzione.
- 2) il diametro della pentola utilizzata è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.
- 3) sulla piastra non è presente nessuna pentola.


## TIMER

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da  a  minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata. Attivare una zona cottura premendo uno dei tasti **F** e regolare la potenza tramite i tasti **C** o **D**. Per attivare il timer premere nuovamente il tasto **F** relativo alla zona selezionata, verrà emesso un segnale acustico e la 't' comparirà nel display della zona selezionata. Regolare il tempo tramite i tasti **C** e **D**. Se la zona cottura selezionata si trova nella parte inferiore del piano il tempo timer verrà mostrato nel display della


zona cottura situata nella parte superiore del piano e viceversa. Premere di nuovo il tasto **F** per confermare. Allo scadere del timer la zona cottura si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico. Per disattivare il timer premere il tasto **F** della zona precedentemente abilitata e portare a  il valore del timer tramite il tasto **D**.

## BLOCCO COMANDI






Il tasto  blocca il funzionamento del piano nello stato in cui si trova, impedendo ogni operazione non intenzionale (es. da parte di bambini). In questo stato nessuna azione sui tasti ha effetto.

Per attivare la funzione di sicurezza premere il tasto  fino all'accensione della spia.


Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano.

Per disattivare il blocco dei comandi premere il tasto  fino allo spegnimento della spia.

## SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura selezionarla premendo il relativo tasto  poi premere contemporaneamente i tasti  e  oppure il tasto  fino alla posizione .

## SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto .

## SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente la zona di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

POTENZA	TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore)
1 - 8	10
9	3

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.9).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

**ATTENZIONE: NON DEVE ESSERE UTILIZZATO UN PULITORE A VAPORE.**

### DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche

ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

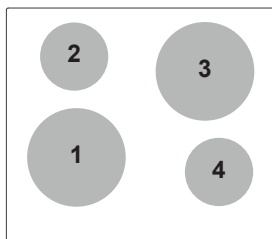
**SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.**

**LA GARANZIA NON È VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE**

## Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

Identificativo del modello	1PIDGP6N 1PIDGP6B				
Tipologia di piano cottura	incassato				
Numero di zone e/o aree di cottura	4				
Tecnologia di riscaldamento Zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti.	1. = Induzione 2. = Induzione 3. = Induzione 4. = Induzione				
Per le zone di cottura elettriche circolari: diametro della superficie utile. Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W. mm	1. = Ø 210 2. = Ø 145 3. = Ø 210 4. = Ø 145				
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> ) Wh/kg	1. = 183,40 2. = 176,40 3. = 183,40 4. = 176,40				
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric hob</sub> ) Wh/kg	179,9				



Carefully read this use and maintenance manual, where important information about installation, use and maintenance safety is provided. Keep this manual for future reference. Any installation operation (electric connections) shall be performed by specialized personnel, in compliance with all standards and regulations in force.

## SAFETY WARNINGS

Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch the appliance off and then cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and it remains so for some time after being switched off.

The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.

- **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.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.

- Always switch the cooking zones off after use!

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. This is not applicable in case of switching-off the operation by means of the devices covered by EN 50615.

- The steam cleaner can not be used.

The manufacturer's trademark and model type can be found in the lower part of the device, visible after opening the doors or drawers.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation

process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOBS IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

## POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.4) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.2).

If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3). This is not necessary if underneath the induction hob is installed an oven.

## VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furniture or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air. Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

## ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

- the system ratings meet those indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

**Grounding is mandatory by law.**

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

Equipment complying with IEC 61000-3-12.

essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. **The recipients must contain iron.** You can check whether the material of the pot is magnetic with a simple magnet (Fig.6). We advise recipients having a flat base (Fig.7A). This way you can use the power optimally. Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.7B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters. It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters. It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

COOKING ZONE DIAMETER	MINIMUM PAN DIAMETER
Ø 145 mm	90 mm
Ø 210 mm	130 mm

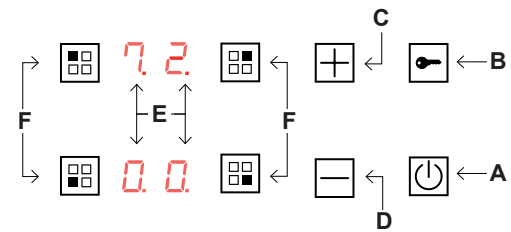
**USE AND MAINTENANCE**

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

**Advantages:**

- The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- The vitroceramic top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

**USE (Fig.8)**





- A- ON/OFF key** > switch the appliance on and off
- B- Lock key** > activate control panel lock / child lock
- C- Plus key** > increase power level of the cooking zone
- D- Minus key** > reduce power level of the cooking zone
- E- Display area** > shows the values set for the cooking zone
- F- Cooking Zone** > select and activate the desired cooking zone

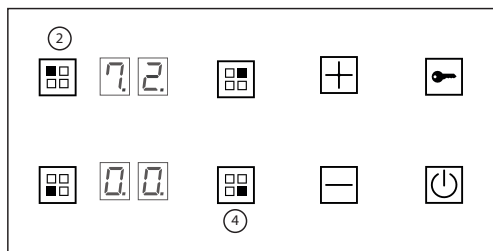
**COOKING RECIPIENTS**




The use of appropriate recipients is an

## ADJUSTMENT PROCEDURES MAXIMUM ABSORPTION



### A) To set a different power limit greater than 2800W:

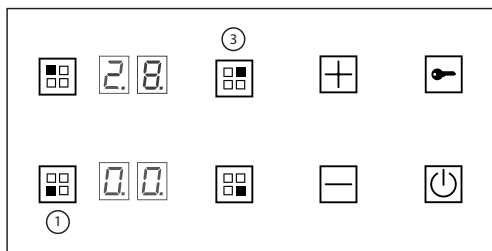
1. Turn the cooktop off and disconnect it from the electrical mains.
2. Reconnect the cooktop to the mains. Press the  key to unlock the cooktop.
3. Press at the same time the  keys of the cooking zones 2 and 4 (see Fig. below). Once this is done, a beep sounds and the actual cooktop maximum power limit will be shown in the upper cooking zone displays.






4. Select the new power limit using the  e  keys. Available configurations are 2800W, 3500W, 6000W or 7200W. .
5. To confirm the settings press at the same time the  keys of the cooking zones 2 and 4 within 60 seconds. If this operation is not executed within this time the settings will be cancelled.



### B) To set a different power limit lower than 2800W:

1. Turn the cooktop off and disconnect it from the electrical mains.
2. Reconnect the cooktop to the mains. Press the  key to unlock the cooktop.
3. Press at the same time the  keys of the cooking zones 1 and 3 (see Fig. below). Once this is done, a beep sounds and the actual cooktop minimum power limit will be shown in the upper cooking zone displays.



4. Select the new power limit using the  e  keys. Available configurations are 1000W, 1600W, 2200W or 2800W.
5. To confirm the settings press at the same time the  keys of the cooking zones 1 and 3 within 60 seconds. If this operation is not executed within this time the settings will be cancelled.




## SWITCHING THE HOB ON

Press the on-off  key to switch the appliance on. The displays will turn on in the stand-by  position.

The control unit remains active for 10 seconds.

If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

## SWITCHING THE COOKING ZONE ON

Press the relative  key to select the desired cooking zone and press the  or  key within 10 seconds to set the power level.

The power of the single cooking zone can be adjusted in **9** different positions and will be shown on luminous display **B** with a number from "1 to 9".

## POWER MANAGEMENT

The default cooktop maximum power limit

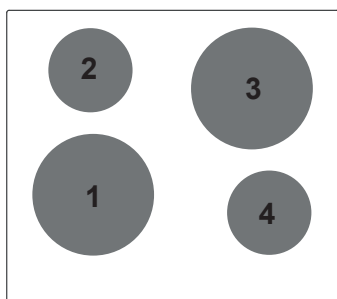
is 2800W. This power limit can be reduced by the user to 1000W, 1600W or 2200W, or increased to 3500W, 6000W, 7200W. Each time the user tries to increase the power of a cooking zone, the currently active total power level of the cooktop is calculated.

If this total power level is greater than the cooktop maximum power limit, the power increase of the cooking zone is not allowed. An error beep sounds and the cooking zone display shows an 'r' for 3 seconds. The single cooking zone power is shown in **Fig. A** (page 2).

Below there is the table of the possible combinations of cooking zone power, based on the pre-defined maximum power level of the hob (1000W, 1600W, 2200W, 2800W, 3500W, 6000W, 7200W):

		COOKING ZONES (mm)			
		1. Ø 210	2. Ø 145	3. Ø 210	4. Ø 145
POWER MANAGEMENT SYSTEM (w)	1000	3	3	3	2
	1600	4	4	4	3
	2200	5	5	4	4
	2800	7	5	5	5
	3500	7	7	7	5
	6000	P	9	9	9
	7200	P	P	P	P







From this chart it is possible to know at which power levels to set each cooking zone of the hob, based on the maximum power of the chosen hob.


For example, if I establish that the hob must have a maximum power level of 1000W, I know that I can set the two large zones (Ø 210) and a smaller zone (Ø 145) to a maximum power level of 3, while the other small area (Ø 145) can reach power level 2.

### QUICK HEATING/POWER BOOST


This function further reduces cooking time in a given area taking the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking area power automatically returns to level 9.

The use of this function is recommended for heating a large quantity of liquid in a very short time (i.e. water for cooking pasta) or other dishes.


To activate this function, select the cooking area and press the key  up to level 9. Press the  key again.

An acoustic signal will be emitted and a symbol  will be visualised on the display E relative to the area.

### RESIDUAL HEAT


If the temperature of the cooking area is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the  symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

### POT DETECTION

If the symbol  should appear on one of the cooking area displays, it means that:

- 1) The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2) The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.
- 3) No recipient is present.

### TIMER


This function allows you to set the time (from  1 to 99 minutes) to automatically switch off of the selected cooking zone.

Select a cooking zone by pressing one of the **F** keys and set the power by pressing the **C** or **D** keys.




To activate the timer press again the **F** key, an acoustic signal will be heard and the “t” symbol will appear on the display of the selected cooking zone.

Set the time by pressing the **C** or **D** keys. If the cooking zone is in the lower part of the cooktop the time will be shown on the display of the cooking zone in the upper part of the cooktop and vice versa. Press the key **F** again to confirm your selection.






When the timer function elapses, the cooking zone will automatically switch off and an acoustic signal will be heard.

To disable the timer function, press the **F** key on the cooking zone previously started, bring the timer value back to  by using the **D** key, then press the **B** key again to confirm your selection.


### CONTROL PANEL LOCK

The  key blocks the hob functioning, in order to prevent any unintentional operation (e.g. by children). In this state no action on the keys has effect. To activate the safety function, press the  key until the warning light switches on. The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again. To deactivate the safety function press the  key until the warning light switches off.

## SWITCHING THE COOKING ZONES OFF

To switch a cooking zone off, press the relative  key to select it then press simultaneously the  and  key, or press the  key until reaching position .

## SWITCHING THE HOB OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the  key.

## SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1 - 8	10
9	3

## MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request (Fig.9). Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

**WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.**

## DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



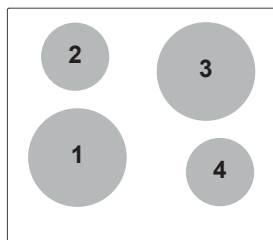
The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE WARNINGS.**

# Information for household electric hobs

In acc. with regulation (EU) No. 66/2014

Model name / identifier	1PIDGP6N 1PIDGP6B				
Type of hob	built-in				
Number of cooking zones and/or areas	4				
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones.	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction				
For circular cooking zones: diameter of useful surface area cooking zone For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric cooking zone or area mm	1. = Ø 210 2. = Ø 145 3. = Ø 210 4. = Ø 145				
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC <sub>electric cooking</sub> ) Wh/kg	1. = 183,40 2. = 176,40 3. = 183,40 4. = 176,40				
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC <sub>electric hob</sub> ) Wh/kg	179,9				



Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Einsatz und Wartung zur Verfügung stellt. Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen. Alle damit verbundenen Aufgaben (elektrische Verbindungen) muss durch geschultes Personal in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden.

### SICHERHEITSHINWEISE

Verwenden Sie das Kochfeld nur in haushaltsüblichen Situationen zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen. Alle anderen Nutzungsarten sind nicht gestattet.

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie

nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen beteiligt
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Installations-, Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden. Arbeiten von nicht qualifizierten Personen können für den Benutzer gefährlich sein.
- **RISIKO EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!** Wenn das Kochfeld defekt oder abgesplittert, rissig oder in irgendeiner Weise zerbrochen ist, schalten Sie es sofort aus und verwenden Sie es nicht weiter. Trennen Sie es von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden,

da es sich um heiße Oberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichen Materialien handelt, die stromführende Teile schützen.

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme ab, z. mit Deckel oder Löschdecke.
- **WARNUNG:** Das Kochfeld ist während des Gebrauchs heiß und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Die Verbrennungsgefahr bleibt bestehen, bis die Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutze, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutze. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu

Unfällen führen.

- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **BRANDGEFAHR:** Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern! Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch immer aus!

Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden. Dies gilt nicht bei Abschaltung des Betriebs durch die von EN 50615 erfassten Geräte.

- Der Dampfreiniger kann nicht verwendet werden
- Das Markenzeichen und die Modellbezeichnung des Herstellers befinden sich im unteren Teil des Geräts, sichtbar nach dem Öffnen der Türen oder Schubladen.

### STROMANSCHLUSS

Die Anschlussschemata für die verschiedenen Stromarten, Spannungen und die einzusetzenden Kabel sind in Abbildung 5 (Abb.5) für den Fachmann eindeutig dargestellt.

Vor dem elektrischen Anschluss ist sicherzustellen, dass die Stromversorgung einer der für das Glaskeramikfeld vorgesehenen Stromarten und Spannungen (Abb.6) entspricht.

Es ist ein entsprechend der Stromart und der Spannung zugelassenes Anschlusskabel zu verwenden, das den gesetzlichen Vorschriften entspricht.

Das Glaskeramikfeld ist unbedingt zu erden. Das Glaskeramikfeld ist unbedingt mit einer Festanschlussdose anzuschließen. Der Betrieb über einen Stecker und eine Steckdose ist nicht zulässig. Es ist bei diesem Festanschluss eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorzusehen.

Die Erdleitung darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden. Dieser Hauptschalter muss jederzeit gut zugänglich sein.

Die Kabelführung ist so zu wählen, dass sich das Kabel an keinem Punkt über 50°C über Zimmertemperatur erwärmen kann. Bei unsachgemäßem Anschluss ist jede Haftung des Herstellers ausgeschlossen

## MONTAGEABLAUF

Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte ist auf dem gesamten Umfang das mitgelieferte Dichtungsband anzubringen (Abb.4). Diese Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeit zwischen dem Glaskeramikfeld und der Arbeitsplatte.

Die Befestigung des Glaskeramikfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte erfolgt mit den mitgelieferten Klammern (Abb. 2). Durch Drehen der Klammern kann die Montage alternativ in Arbeitsplatten mit der Stärke 30 mm oder 40 mm ausgeführt werden. Geräte gemäß IEC 61000-3-12.

## ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE (Abb.5)

Vor dem elektrischen Anschluss ist sicherzustellen:

- Die Systembewertungen entsprechen den Angaben auf dem Typenschild am unteren Teil der Arbeitsplatte.

- Das System ist mit einer effizienten Erdung ausgestattet, die den geltenden Normen und gesetzlichen Bestimmungen entspricht.

**Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.**

Für den Fall, dass das Gerät nicht mit einem Kabel und / oder einem Stecker ausgestattet ist, verwenden Sie ein Material, das für den auf dem Typenschild angegebenen Absorptionswert und die Betriebstemperatur geeignet ist.

Wenn Sie einen direkten Anschluss an das

Stromnetz herstellen möchten, muss ein omnipolarer Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden, der für die auf der Platte angegebene Last geeignet ist und den aktuellen Normen entspricht (der gelbgrüne Erdungsleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Nach der Installation des Geräts muss der Omnipolarschalter leicht erreichbar sein.

## GEBRAUCH VORBEMERKUNGEN ZUM INDUKTIONSKOCHEN

Die wesentliche Eigenschaft des Induktionssystems ist die direkte Übertragung der Energie zum Erhitzen der Speisen von der Induktionsquelle auf das Kochgeschirr.

Vorteile:

- Die Energieübertragung geschieht nur dann, wenn ein Topf auf der Kochfläche steht.
- Die Wärme wird nur am Topfboden erzeugt und direkt auf die zu garenden Speisen übertragen.
- Kürzere Erwärmungszeiten und geringerer Stromverbrauch zu Beginn der Garzeit erlauben insgesamt eine Energieeinsparung.
- Die Glaskeramikfläche bleibt kalt. Auf dem Kochfeld wahrgenommen wird nur die Wärme, die von dem Boden des Topfes reflektiert wird.
- Vergewissern Sie sich bitte, dass Ihr Kochgeschirr für das Induktionssystem geeignet ist. Die Töpfe und Pfannen müssen aus ferromagnetischem Material sein, d.h. Eisen enthalten. Ob das Material Ihres Kochgeschirrs ferromagnetisch ist, können Sie ganz einfach mit einem Magneten feststellen (Abb.7). Es wird empfohlen Kochgeschirr aus Gusseisen, emalliertem Stahl oder speziellem Edelstahl für das Induktionskochen zu verwenden.

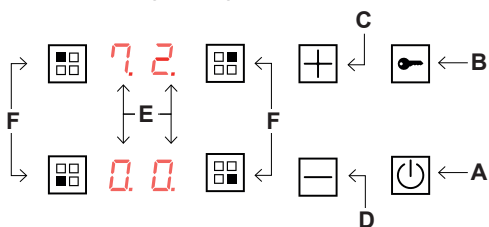
## VORBEMERKUNGEN ZUR SICHERHEIT

- **Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten Ihren Arzt zu Rate ziehen, bevor sie die Induktionskochfläche verwenden.**
- Stellen Sie keine großen ferromagnetischen Gegenstände (z.B. Backbleche) auf die Glaskeramik Kochfläche.
- Nur Kochgeschirr mit ebenem und


ausreichend dickem Boden benutzen. Der Boden muss wenigstens dem Durchmesser der Kochzone entsprechen oder darf höchstens leicht größer sein als diese. (Abb.7)


- Das Kochgeschirr darf keinen rauen Boden haben, um nicht die Glaskeramik zu verkratzen.
- Die Kochzonen dürfen nicht aufgeheizt werden, ohne dass ein gefülltes Kochgeschirr darauf steht.
- Nichts direkt auf der heißen Kochzone ohne Kochgeschirr braten oder grillen.
- Keine Gegenstände auf das Kochfeld legen.
- Darauf achten, dass das Kochgut nicht überkocht und direkt auf die heiße Kochzone läuft.
- Schalten Sie die Kochzone ab, bevor Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen.

### REGELUNG (Abb.8)





### BEDIENUNGSSPERRE

Es besteht die Möglichkeit, die Bedienungsfunktionen zu sperren, wodurch die Gefahr von ungewollten Änderungen der Kochfeldeinstellungen ausgeschlossen werden kann (Kinder, Reinigung, etc.). Zum Aktivieren der Bedienungssperre die Taste  drücken.

Wenn die Bedienungssperre aktiviert ist, kann man das Kochfeld dennoch abschalten. In diesem Fall bleibt die Sperre auch beim neuerlichen Einschalten des Kochfeldes aktiv. Um die Bedienungssperre endgültig auszuschalten die Taste  drücken.

### EINSCHALTEN DES KOCHFELDES

Drücken Sie die Taste  A um das Kochfeld einzuschalten. Alles Displays E der einzelnen Kochzonen schalten sich in Stand-by Position  ein. Die Kontrolleinheit bleibt für die Dauer von 10 Sekunden eingeschaltet. Wird innerhalb dieses Zeitraumes das Kochfeld nicht betätigt, geht die Elektronik

automatisch wieder in die OFF-Position über. Es muss dann der eben beschriebene Vorgang wiederholt werden, um das Kochfeld einzuschalten.

### LEISTUNGSVERWALTUNG

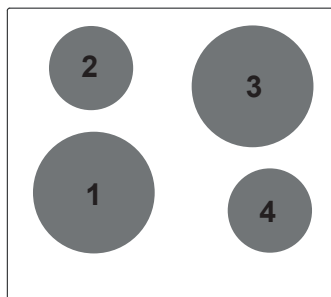
Beim ersten Einschalten beträgt die am Kochfeld standardmäßig eingestellte maximale Leistung 2800 W. Diese Leistungsstufe kann vom Benutzer auf 1000W, 1600W, 2200W reduziert oder auf 3500W, 6000W, 7200W erhöht werden. Immer wenn der Benutzer versucht, die Leistung einer Kochzone zu erhöhen, wird die zu diesem Zeitpunkt verwendete Gesamtleistung des gesamten Kochfeldes berechnet.

Die Leistungssteigerung der Kochzone ist nur möglich, wenn die am Kochfeld verbrauchte Gesamtleistung die voreingestellte Höchstleistung nicht überschreitet. Andernfalls ist eine Leistungssteigerung für die Kochzone nicht möglich und es wird ein akustisches Signal ausgegeben und der Buchstabe ‚r‘ erscheint ca. 3 Sekunden lang auf dem Display.

Die Leistung der einzelnen Kochzonen ist in Abb. A (Seite 2) dargestellt.

Nachfolgend finden Sie eine Tabelle der möglichen Kombinationen der Kochzonenleistung, basierend auf der vordefinierten maximalen Leistungsstufe des Kochfeldes (1000 W, 1600 W, 2200 W, 2800 W, 3500 W, 6000 W, 7200 W):

		KOCHZONEN (mm)			
		1. Ø 210	2. Ø 145	3. Ø 210	4. Ø 145
LEISTUNGSMANAGEMENT SYSTEM (W)	1000	3	3	3	2
	1600	4	4	4	3
	2200	5	5	4	4
	2800	7	5	5	5
	3500	7	7	7	5
	6000	P	9	9	9
	7200	P	P	P	P



Anhand dieser Tabelle können Sie anhand der maximalen Leistung des ausgewählten Kochfelds erkennen, bei welchen Leistungsstufen die einzelnen Kochbereiche des Kochfelds eingestellt werden müssen.



210) und eine kleinere Zone (Ø 145) auf eine maximale Leistung von 3 einstellen kann, während die Ein anderer kleiner Bereich (Ø 145) kann die Leistungsstufe 2 erreichen.

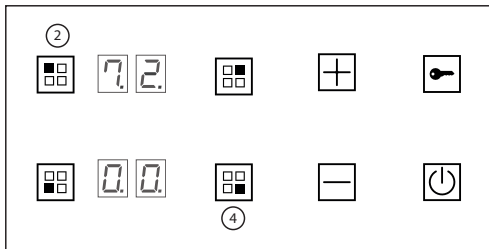
Wenn ich zum Beispiel feststelle, dass das Kochfeld eine maximale Leistung von 1000 W haben muss, weiß ich, dass ich die beiden großen Zonen (Ø






## EINSTELLVERFAHREN MAXIMALE ABSORPTION



### A) Um eine Leistung über 2800W einzustellen:

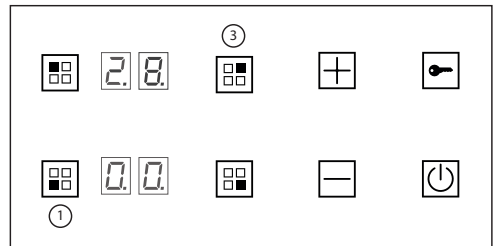
1. Das Kochfeld ausschalten und es von der Stromversorgung trennen.
2. Das Kochfeld wieder anschließen. Die Taste  zur Deaktivierung der eventuellen Entsperrung der Tastensperre betätigen.
3. Gleichzeitig die Auswahlstasten  für die Kochzonen 2 und 4 betätigen (siehe Abb. unten). Ein akustisches Signal wird ausgegeben und die am Kochfeld eingestellte maximale Leistungsstufe wird in den beiden oberen Anzeigen angezeigt.






4. Mit den Tasten  und  die gewünschte Leistungsstufe einstellen. Die verfügbaren Leistungsstufen sind 2800W, 3500W, 6000W und 7200W.
5. Zur Bestätigung, gleichzeitig die Taste  für die Kochzonen 2 und 4 betätigen. Dieser Vorgang muss innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden, da sonst die Einstellungen abgebrochen werden.

### B) Um eine Leistung unter 2800W einzustellen:


1. Das Kochfeld ausschalten und es von der Stromversorgung trennen.
2. Das Kochfeld wieder anschließen. Die Taste  zur Deaktivierung der eventuellen Entsperrung der Tastensperre betätigen.
3. Gleichzeitig die Auswahlstasten  für die Kochzonen 1 und 3 betätigen (siehe Abb. unten). Ein akustisches Signal wird ausgegeben und die am Kochfeld eingestellte maximale Leistungsstufe wird in den beiden oberen Anzeigen angezeigt.




4. Mit den Tasten  und  die gewünschte Leistungsstufe einstellen. Die verfügbaren Leistungsstufen sind 1000W, 1600W, 2200W e 2800W.
5. Zur Bestätigung, gleichzeitig die Taste  für die Kochzonen 1 und 3 betätigen. Dieser Vorgang muss innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden, da sonst die Einstellungen abgebrochen werden.

## SCHNELLE ERWÄRMUNG / BOOSTER


Diese Funktion verkürzt die Garzeit auf einem bestimmten Feld noch weiter, indem die Temperatur für einen Zeitraum von 10 Minuten auf Höchstleistung gebracht wird. Nach Ablauf dieses Zeitraums kehrt die Leistung automatisch zur Stufe 9 zurück.

Die Verwendung dieser Funktion ist für die besonders schnelle Erwärmung großer Mengen an Flüssigkeit (z.B. Wasser zum Kochen von Teigwaren) oder an Gerichten angezeigt. Zur Aktivierung dieser Funktion das Kochfeld wählen und die Taste  bis zur Stufe 9 drücken.

Erneut die Taste  drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, und das Symbol  erscheint in Entsprechung des Kochfeldes auf dem Display E.



## ERKENNUNG DES KOCHGESCHIRRS

Sollte auf dem Display E der Kochzonen das Symbol  erscheinen, so bedeutet dies dass hinsichtlich des Kochgeschirrs mindestens eine der folgenden Voraussetzungen nicht erfüllt ist:


1. Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochen geeignet (siehe Abschnitt 2.1).
2. Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist geringer als der der Kochzone (vgl. Abb.8)
3. Auf der Kochzone befindet sich kein Kochgeschirr.

DURCHMESSER KOCHFELD	MINDESTDURCHMESSER KOCHTOPF
Ø 145 mm	90 mm
Ø 210 mm	130 mm

## RESTWÄRMEANZEIGE


Wenn eine Kochzone auf OFF gestellt wird und die Temperatur auf dem Glas des Kochfeldes 50°C überschreitet, erscheint der Buchstabe  auf der Anzeige , die der noch warmen Kochzone entspricht. Diese Anzeige erlischt erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

## TIMER




Mit dieser Funktion kann auf der gewünschten Kochzone eine Garzeit von  1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

Die Taste **F** der gewünschten Kochzone drücken und die Leistungsstufe mit den Tasten **C** und **D** eingeben.

Um die Timer einzuschalten Die Taste F der gewünschten Kochzone wieder drücken, eine akustische Signal wird ertönt und auf dem Display ein „t“ leuchtet auf. Die Garzeit mit den Tasten **C** und **D** eingeben. Falls die gewählte Kochzone im unteren Teil des Kochfeldes befindet, wird die Garzeit auf dem Display der oberen Kochzone erscheint und umgekehrt. Die Taste **F** wieder drücken um zu bestätigen.

Am Ende der eingestellten Garzeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus und es ertönt ein akustisches Signal. Um den Timer zu deaktivieren, die Taste F der gewünschten Kochzone drücken und mit der Taste **D** der Timer-Wert zurück auf  bringen.

## ABSCHALTEN DER KOCHZONEN


Um eine Kochzone auszuschalten, gleichzeitig die Tasten  C und  D der entsprechenden Kochzone drücken, bis zur Position .

## BITTE NOTIEREN SIE HIER ZUM NACHWEIS DES ORDNUNGSGEMÄSSEN ANSCHLUSSES:

Montagefirma	
Name des Monteurs	
Qualifikation bzw. Ausbildung des Monteurs	
Datum der Montage	
Rechnungsnummer	
Datum der Rechnung	

Für den Fall, dass im Reklamationsfall diese Daten nicht nachweisbar sind, erlischt die gesetzliche Gewährleistung des Herstellers.

## ABSCHALTEN DES KOCHFELDES

Um die Kochfläche komplett auszuschalten, die Taste  A drücken.

## SICHERHEITSABSCHALTUNG

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die automatisch das Gerät ausschaltet, wenn an der Temperatureinstellung des Kochfeldes keine Veränderungen vorgenommen werden. Nach welcher Zeit die Sicherheitsabschaltung in Kraft tritt, hängt von der gewählten Temperaturstufe ab.

Temperaturstufe	max. Betriebszeit (in Stunden)
1 - 8	10
9	3

## WARTUNG PFLEGE

Übergelaufenes Kochgut und Fett können mit einem handelsüblichen Schaber für Glaskeramikfelder entfernt werden (Abb.9). Es wird empfohlen die Glaskochfläche mit Papiertüchern und nicht ätzenden oder kratzenden Reinigungsmitteln wie z.B. Stahlfix oder ähnlichen Produkten zu säubern.

**HINWEIS: ES DARF KEIN DAMPFREINIGUNGSGERÄT VERWENDET WERDEN.**

## TECHNISCHE EINGRIFFE UND KUNDENDIENST

Technische Eingriffe am Gerät dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die zum Kundendienst autorisiert sind. Nur diese Personen verfügen über die erforderlichen technischen Unterlagen und Kenntnisse. Nicht autorisierte Eingriffe am Gerät führen zum Erlöschen der Gewährleistung.

## ENTSORGUNG DES GERÄTS IN DER ZUKUNFT



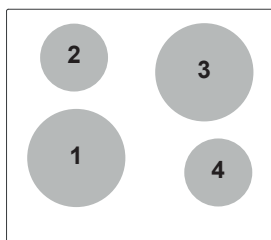
Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Die Geräte müssen am Ende ihrer Lebensdauer separat gesammelt werden, um die Wiederverwertungs- und Recycling-Quote

der beinhalteten Materialien zu verbessern und mögliche Schäden auf Umwelt und Gesundheit zu verhindern. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt weist Sie auf Ihre Pflicht hin, Elektrohaushaltsgeräte gesondert zu entsorgen. Endverbraucher können sich an die kommunalen Ämter für Abfallentsorgung oder die Händler wenden, wo sie weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte erhalten.

**FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN STEHENDEN ANWEISUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI HAFTUNG ÜBERNOMMEN.**

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Modellname / -kennzeichen	1PIDGP6N 1PIDGP6B				
Art der Kochmulde	Einbau				
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4				
Heiztechnik Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen.	1. = Induktion 2. = Induktion 3. = Induktion 4. = Induktion				
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone. Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W.  mm	1. = Ø 210 2. = Ø 145 3. = Ø 210 4. = Ø 145				
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> )  Wh/kg	1. = 183,40 2. = 176,40 3. = 183,40 4. = 176,40				
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> )  Wh/kg	179,9				



Lea atentamente este manual de uso y mantenimiento, donde se proporciona información importante sobre seguridad en la instalación, uso y mantenimiento. Guarde este manual para referencia futura. Cualquier operación de instalación (conexiones eléctricas) debe ser realizada por personal especializado, respetando todas las normas y reglamentos vigentes.

## ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Utilice la placa de cocción únicamente en situaciones de tipo doméstico para preparar y calentar alimentos. Todos los demás tipos de uso no están permitidos.

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la estufa a menos que estén bajo supervisión constante. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento solo deben ser realizados por un técnico de servicio autorizado. El trabajo de personas no calificadas podría ser peligroso para el usuario.
- ¡RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO! Si la estufa está defectuosa o astillada, agrietada o rota de alguna manera, apáguela inmediatamente y no la siga usando. Desconéctelo de la fuente de alimentación eléctrica.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. choque, para superficies de cocción de vitrocerámica o material similar que protegen partes activas.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los

elementos calefactores.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. con tapa o manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** La placa de cocción está caliente durante el uso y permanece así durante un tiempo después de apagarla. El riesgo de quemaduras permanece hasta que se apagan los indicadores de calor residual.
- **ATENCIÓN:** Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de resguardos inapropiados puede causar accidentes.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.
- **PELIGRO DE INCENDIO:** ¡No guarde artículos sobre las superficies de cocción! Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de cocción ya que pueden calentarse.
- ¡Apague siempre las zonas de

cocción después de su uso!

- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado. Esto no es aplicable en caso de apagar la operación por medio de los dispositivos cubiertos por EN 50615.
- No se puede utilizar el limpiador a vapor.

La marca del fabricante y el tipo de modelo se pueden encontrar en la parte inferior del dispositivo, visible después de abrir las puertas o los cajones.

## **INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN**

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Si un horno de encastrar o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vidriocerámica, **ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS**, de modo que el calor generado por el horno (medido en la parte derecha-frontal del fondo de el plano de cocción), no supere los 60° C.

La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCH CONTROL.

## **POSICIONAMIENTO**

Este electrodoméstico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.4) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1). Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.2). Si después de la instalación se puede acceder

a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3); si se instala un horno debajo la placa de inducción, esto no es necesario.

## VENTILACIÓN

La distancia entre el electrodoméstico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la suficiente ventilación del aire. No utilizar el electrodoméstico si en el horno es en curso el proceso de la pirolysis.

## CONEXIONES ELÉCTRICA (Fig.5)

Antes de efectuar las conexiones eléctricas, asegúrese que:

- Las características de la instalación se puedan corresponder con las indicaciones de la placa de identificación puesta en la parte inferior del aparato;
- La instalación esté dotada de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

### La toma a tierra es obligatoria por ley.

En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el placa de identificación, y a la temperatura de funcionamiento. Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar fácilmente accesible.

Equipo que cumple con IEC 61000-3-12.

## USO Y MANTENIMIENTO

La característica principal del sistema a inducción, es el traslado directo de la energía de calentamiento desde el generador al recipiente de cocción.

### Ventajas:

- El traslado de energía ocurre solamente cuando el recipiente es puesto sobre la

zona de cocción.

- El calor se genera solo en el fondo del recipiente y se transmite directamente a los alimentos que han de cocinarse.
- El tiempo de calefacción reducido y el bajo consumo de energía durante el inicio de la cocción, permiten un ahorro total de energía.
- La placa de cocina en vidriocerámica queda fría. El calor que se advierte sobre la placa de cocina, es el reflejado por el fondo del recipiente.

## RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

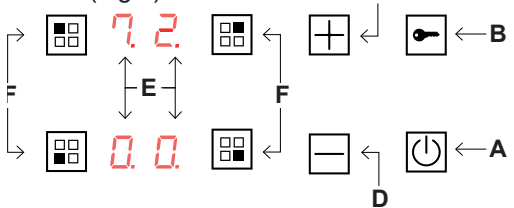
El uso de recipientes apropiados es un factor esencial para la cocción a inducción. Averigüe que sus ollas sean idóneas para el sistema a inducción. Por lo tanto, **los recipientes tienen que contener hierro**. Puede averiguar si el material de la olla es magnético con un simple imán (Fig.6). Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.7A).

No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal. Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.7B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros.

En todo caso, es preferible utilizar la zona de cocción apropiada al diámetro de la olla que se quiere utilizar.

DIÁMETRO ZONA COCCIÓN	DIÁMETRO MÍNIMO CACEROLA
Ø 145 mm	90 mm
Ø 210 mm	130 mm

## USO (Fig.8)



**A. Tecla ON/OFF** > enciende o apaga el aparato

**B. Llave** > activa y desactiva la función

Bloqueo mandos/Seguridad niños

**C. Tecla +** > aumenta la potencia de la zona de cocción



**D. Tecla -** > reduce la potencia de la zona de cocción

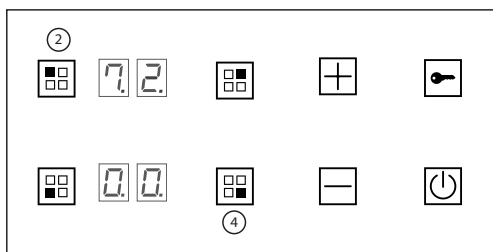
**E. Visualizador zona** > muestra los valores configurados para la zona de cocción




**F. Zona de cocción** > activa la zona de cocción deseada

## PROCEDIMIENTOS DE AJUSTE ABSORCIÓN MÁXIMA



**A) Para programar un nivel de potencia máxima diferente superior a 2800 W:**

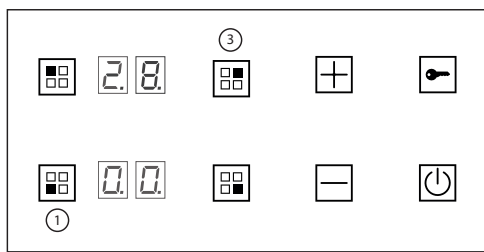
1. Apague la placa de cocción y desconéctela de la red eléctrica.
2. Vuelva a conectar la placa. Presione la tecla  para desactivar el bloqueo de los mandos, si está activado.
3. Presione a la vez las teclas de selección  de las zonas de cocción 2 y 4 (véase figura de abajo). Se activará una señal acústica y en los dos visualizadores de arriba aparecerá el nivel de potencia máxima programado actualmente en la placa de cocción.






4. Seleccione el nivel de potencia deseado mediante las teclas  y  . Los niveles de potencia disponibles son 2800 W, 3500 W, 6000 W y 7200 W.
5. Para confirmar la selección presione a la vez la tecla  de las zonas de cocción 2 y 4. Esta operación debe efectuarse en un lapso de 60 segundos; de no ser así, los valores programados se anularán.

**B) Para programar un nivel de potencia máxima diferente inferior a 2800 W:**



1. Apague la placa de cocción y desconéctela de la red eléctrica.
2. Vuelva a conectar la placa. Presione la tecla  para desactivar el bloqueo de los mandos, si está activado.
3. Presione a la vez las teclas de selección  de las zonas de cocción 1 y 3 (véase figura de abajo). Se activará una señal acústica y en los dos visualizadores de arriba aparecerá el nivel de potencia máxima programado actualmente en la placa de cocción.



4. Seleccione el nivel de potencia deseado mediante las teclas  y  . Los niveles de potencia disponibles son 1000 W, 1600 W, 2200 W y 2800 W.
5. Para confirmar la selección presione a la vez la tecla  de las zonas de cocción 1 y 3. Esta operación debe efectuarse en un lapso de 60 segundos; de no ser así, los valores programados se anularán.






## ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Pulse el botón  para encender la placa. Todos los displays B de las zonas de cocción se activarán en posición de standby . La unidad de control permanecerá activa durante **10 segundos**.

Si en este plazo no se selecciona ninguna zona de cocción, la placa se apagará automáticamente.

## ENCENDER UNA ZONA DE COCCIÓN

Para seleccionar la zona de cocción, pulsar su respectivo botón  y antes de 10 segundos pulsar el botón  o el botón  para regular la potencia de cocción.

La potencia de la zona de cocción, puede ser regulada en 9 posiciones diferentes y será visualizada por el respectivo display luminoso E con un número de "1 a 9".

## GESTIÓN DE LA POTENCIA

Al encender por primera vez el plano de cocción, el nivel de potencia máximo preconfigurado es de 2800 W. El usuario

puede reducir dicho nivel de potencia a 1000 W, 1600 W o 22000 W, o aumentar a 3500 W, 6000 W, 7200 W.

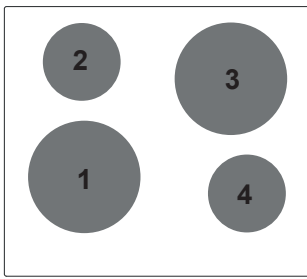
Cada vez que el usuario intenta aumentar la potencia de una zona de cocción, se calcula la potencia total empleada en ese momento en la placa de cocción.

La potencia de la zona de cocción puede aumentarse únicamente si la potencia total usada en la placa no supera el nivel de potencia máxima predefinido.

Si lo supera, no será posible aumentar la potencia en la zona de cocción, se activará una señal acústica y en el visualizador aparecerá la letra 'r' durante unos 3 segundos. En la **Fig.A** (p. 2) se muestra la potencia de las singolas zonas de cocción.

A continuación se muestra la tabla de las posibles combinaciones de potencia de la zona de cocción, en función del nivel de potencia máximo predefinido de la placa (1000W, 1600W, 2200W, 2800W, 3500W, 6000W, 7200W):

		ZONAS DE COCCIÓN (mm)			
		1. Ø 210	2. Ø 145	3. Ø 210	4. Ø 145
GESTIÓN DE ENERGÍA SISTEMA (W)	1000	3	3	3	2
	1600	4	4	4	3
	2200	5	5	4	4
	2800	7	5	5	5
	3500	7	7	7	5
	6000	P	9	9	9
	7200	P	P	P	P






A partir de esta tabla es posible saber a qué niveles de potencia ajustar cada zona de cocción de la encimera, en función de la potencia máxima de la encimera elegida.


Por ejemplo, si establezco que la placa debe tener un nivel de potencia máximo de 1000W, sé que puedo configurar las dos zonas grandes (Ø 210) y una zona más pequeña (Ø 145) a un nivel de potencia máximo de 3, mientras que otra área pequeña (Ø 145) puede alcanzar el nivel de potencia 2.

## CALENTAMIENTO RÁPIDO / BOOSTER

Esta función reduce ulteriormente el tiempo de cocción de una zona determinada llevando la temperatura a la máxima potencia en un intervalo de 10 minutos.


Al final de este intervalo la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9. El uso de esta función es apropiado para calentar, en tiempos muy breves, grandes cantidades de líquido (ej. agua para la cocción de pasta) o comidas. Para activar esta función seleccione la zona de cocción y apriete la tecla  hasta el nivel 9. Apriete nuevamente la tecla . Se emite una señal acústica y aparece el símbolo  en la pantalla E correspondiente a la zona.

## CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción es todavía elevada (superior a 50°) después de haberla apagado, su display mostrará el símbolo  (calor residual).



Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.

## RECONOCIMIENTO OLLAS

Si en un display de una zona de cocción apareciera el símbolo , significa que:


- 1) el recipiente utilizado no es adecuado para cocción por inducción.
- 2) el diámetro del recipiente es inferior al admitido.
- 3) no hay ninguna olla en la placa.

## TEMPORIZADOR

Esta función permite establecer el tiempo (de  1 a  minutos) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada.



Activar una zona de cocción pulsando una de las teclas **F** y regular la potencia mediante las teclas **C** o **D**. Para activar el temporizador pulsar de nuevo la tecla **F**. Se emitirá una señal acústica y el símbolo "t" aparecerá en la pantalla correspondiente. Regular el tiempo mediante las teclas **C** y **D**. Si la zona de cocción seleccionada está en la parte inferior de la placa el tiempo del temporizador se mostrará en la pantalla de la zona de cocción que está en la parte superior del plano, y viceversa. Pulsar de nuevo la tecla **F** para confirmar el tiempo.

Cuando el temporizador llegue a su fin, la zona de cocción se apagará automáticamente y se emitirá una señal acústica.

Para desactivar el temporizador pulsar la tecla **F** de la zona anteriormente habilitada, y colocar en  el valor del temporizador con la tecla **D**.

## BLOQUEO DE LOS MANDOS






Es posible bloquear los mandos a fin de evitar el riesgo de modificaciones no intencionales a las regulaciones de la superficie de cocción (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Los mandos se bloquean pulsando el botón , y su correspondiente testigo se ilumina. Para que los mandos vuelvan a ser operativos (p.ej., para interrumpir la cocción), pulsar el botón .


Con el bloqueo de mandos activo es posible, de todas formas, apagar la placa. En este caso el bloque de mandos continuará a estar activo al volver a encender la placa.

## APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN

Para apagar una zona de cocción, pulsar su

respectivo botón  por seleccionar la zona de cocción y después pulse al mismo tiempo la tecla  y la tecla  o pulse la tecla  hasta la posición .

### APAGADO PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente el plano de cocción pulsar el botón .

### APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato cuenta con un sistema de seguridad que lo apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una determinada potencia, como se ilustra en la siguiente tabla.

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas)
1 - 8	10
9	3

### MANTENIMIENTO

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.9).

Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idóneos y un paño-papel de cocina, enjuague y seque con un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es también válido para restos de azúcar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vidriocerámica.

En ningún caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

**ATENCIÓN: NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR**

### ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS



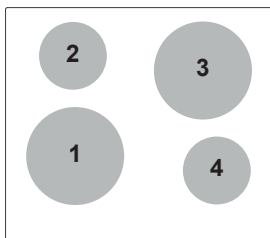
La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y de reciclaje de los materiales que los componen y para evitar potenciales daños para la salud y el ambiente. El símbolo del cesto de basura tachado se encuentra en todos los productos, para recordar las obligaciones del recogido separado. Para ulteriores informaciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomesticos, el comprador se puede dirigir al servicio público propuesto o al vendedor.

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

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

## Información sobre placas eléctricas según reglamento (UE) nº 66/2014

Identificador del modelo	1PIDGP6N 1PIDGP6B				
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado				
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	4				
Tecnología de calentamiento Focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación.	1. = Inducción 2. = Inducción 3. = Inducción 4. = Inducción				
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción. Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción. mm	1. = Ø 210 2. = Ø 145 3. = Ø 210 4. = Ø 145				
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC <sub>cocción eléctrica</sub> ) Wh/kg	1. = 183,40 2. = 176,40 3. = 183,40 4. = 176,40				
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC <sub>placa eléctrica</sub> ) Wh/kg	179,9				



Lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien, où sont fournies des informations importantes sur la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez ce manuel pour référence ultérieure. Toute opération d'installation (branchements électriques) doit être effectuée par du personnel spécialisé, dans le respect de toutes les normes et réglementations en vigueur.

### **CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ**

Utilisez la table de cuisson uniquement dans des situations de type domestique pour la préparation et le réchauffement des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent le dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien de service agréé. Le travail effectué par des personnes non qualifiées peut être dangereux pour l'utilisateur.
- **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** Si la table de cuisson est défectueuse ou ébréchée, fissurée ou cassée de quelque manière que ce soit, éteignez-la immédiatement et ne continuez pas à l'utiliser. Débranchez-le de l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité de choc, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les parties

sous tension.

• **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

• **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

• **AVERTISSEMENT** : La table de cuisson est chaude pendant l'utilisation et elle le reste pendant un certain temps après avoir été éteinte. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.

• **AVERTISSEMENT** : N'utilisez que des grilles de protection conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriées ou des grilles de protection incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

• **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

• **DANGER D'INCENDIE** : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson ! Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

• Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation!

• L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé. Cela ne s'applique pas en cas d'arrêt du fonctionnement au moyen des dispositifs couverts par la norme EN 50615.

• Le nettoyeur à vapeur ne peut pas être utilisé.

La marque du fabricant et le type de modèle se trouvent dans la partie inférieure de l'appareil, visibles après l'ouverture des portes ou des tiroirs.

## **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la surface de cuisson en vitrocéramique, **IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS**, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond de la surface de cuisson, ne dépasse pas 60°C.

Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCH CONTROL.

## **POSITIONNEMENT**

Cet appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, comme l'indique la (Fig.1). Appliquer le matériel collant (Fig.4) tout le long du périmètre (dimensions de la coupe Fig.1). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 appuis, compte tenu de l'épaisseur du plan de travail (Fig.2). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible du côté inférieur du meuble, il faut monter un panneau de séparation en veillant de respecter les distances indiquées (Fig.3); ceci n'est pas nécessaire si l'installation se fait au-dessous d'un four.

## **VENTILATION**

La distance entre les meubles de cette appareil et de cuisine intégrée ou les équipements de cuisson doit garantir la ventilation suffisante d'air.

Ne pas employer le plan de cuisson si dans le four est dans le cours le processus de pyrolyse.

## **CÂBLAGE ÉLECTRIQUE** (Fig.5).

Avant d'effectuer le câblage électrique, s'assurer que :

- les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail ;
- le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté d'un câble et/ou d'une fiche relative, utiliser du matériel apte pour l'absorption indiquée sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement. Si on souhaite un branchement direct à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la

plaquette et conforme aux normes en vigueur (Le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareil est terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

## **UTILISATION ET ENTRETIEN**

La caractéristique fondamentale du système à induction est le transfert direct de l'énergie de chauffe du générateur au récipient de cuisson.

### **Avantages:**

- Le transfert d'énergie a lieu uniquement lorsque le récipient est placé sur la zone de cuisson.
- La chaleur est générée uniquement sur le fond du récipient et transmise directement aux aliments à cuire.
- Temps de chauffe réduits et faible consommation d'énergie au début de la cuisson, entraînent une épargne globale d'énergie.
- La surface en vitrocéramique reste froide. La chaleur ressentie sur le plan de cuisson est celle émanant du fond du récipient.

## **RECIPIENTS POUR LA CUISSON**

L'utilisation de récipients appropriés est un facteur essentiel pour la cuisson à induction. Vérifier que les casseroles soient adaptées à un système à induction.

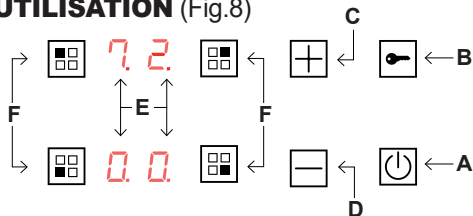
### **Les récipients doivent contenir du fer.**

Vérifier que le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. (Fig.6). Des récipients à fond plat sont conseillés (Fig.7A). Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson. De cette manière, l'énergie peut être utilisée de façon optimale. Enfin, un facteur important pour la cuisson à induction est le dimensionnement de la casserole par rapport à la plaque utilisée (Fig.7B).

Les zones de cuisson permettent l'utilisation de récipients de différents diamètres. Il est de toute façon préférable d'utiliser la zone de cuisson adaptée au diamètre de la casserole que l'on souhaite utiliser.

DIAMETRE ZONE DE CUISSON	DIAMETRE MINI-MUM CASSEROLE
Ø 145 mm	90 mm
Ø 210 mm	130 mm

### UTILISATION (Fig.8)



**A-Touche ON/OFF** > allume et/ou éteint l'appareil

**B-Clé** > active et désactive la fonction Bloc des commandes / Sécurité enfants

**C-Touche +** > augmente la puissance de la plaque

**D-Touche -** > réduit la puissance de la plaque

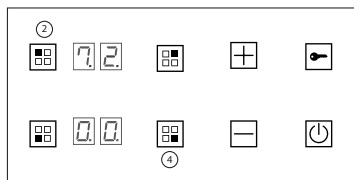
**E-Afficheur zone** > montre les valeurs configurées dans la zone de cuisson

**F-Zone de cuisson** > active la zone de cuisson souhaitée

### PROCÉDURES D'AJUSTEMENT ABSORPTION MAXIMALE

#### A) Pour configurer un niveau de puissance différent supérieur à 2800W :

1. Eteindre le plan de cuisson et le débrancher du réseau électrique.
2. Rebrancher le plan de cuisson. Appuyer sur la touche pour désactiver l'éventuel blocage des commandes.
3. Appuyer simultanément sur les touches de sélection des zones de cuisson 2 et 4 (voir figure ci-dessous). Un signal sonore sera émis et les deux écrans supérieurs afficheront le niveau de puissance maximum actuellement configuré sur le plan de cuisson.

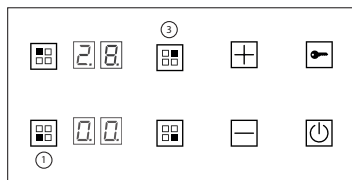


4. Sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des touches et . Les niveaux de puissance disponibles sont 2800W, 3500W, 6000W et 7200W.

5. Pour confirmer la sélection, appuyer simultanément sur les touches des zones de cuisson 2 et 4. Cette opération doit être exécutée dans les 60 secondes, autrement les configurations seront annulées.

#### B) Pour configurer un niveau de puissance différent inférieur à 2800W :

1. Eteindre le plan de cuisson et le débrancher du réseau électrique.
2. Rebrancher le plan de cuisson. Appuyer sur la touche pour désactiver l'éventuel blocage des commandes.
3. Appuyer simultanément sur les touches de sélection des zones de cuisson 1 et 3 (voir figure ci-dessous). Un signal sonore sera émis et les deux écrans supérieurs afficheront le niveau de puissance minimum actuellement configuré sur le plan de cuisson.





4. Sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des touches et . Les niveaux de puissance disponibles sont 1000W, 1600W, 2200W et 2800W.

5. Pour confirmer la sélection, appuyer simultanément sur les touches des zones de cuisson 1 et 3. Cette opération doit être exécutée dans les 60 secondes, autrement les configurations seront annulées.






## ALLUMAGE DU PLAN DE CUISSON

Appuyer sur la touche  pour allumer le plan de cuisson. Tous les affichages B relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby .

L'unité de contrôle restera active pendant **10** secondes. Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le plan de cuisson s'éteindra automatiquement.

## ALLUMAGE DES ZONES DE CUISSON

Pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée, enfoncer la touche  correspondante et endéans les **10 secondes**, enfoncer la touche  ou  pour en régler la puissance. La puissance de chaque zone de cuisson peut être réglée sur 9 positions différentes, du niveau **1** (minimum) au niveau **9** (maximum), qui seront visualisées sur le display lumineux par un numéro de "1 à 9".

## GESTION DE LA PUISSANCE

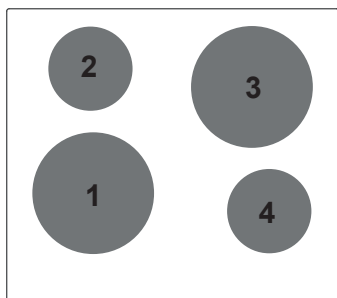
Au premier allumage, le niveau de puissance maximum prédéfini configuré sur le plan de cuisson est de 2800W. Ce

niveau de puissance peut être réduit à 1000W, 1600W ou 2200W par l'utilisateur, ou augmenté à 3500W, 6000W, 7200W.

Chaque fois que l'utilisateur tente d'augmenter la puissance sur une zone de cuisson, la puissance totale utilisée à ce moment-là sera calculée. Il est possible d'augmenter la puissance de la zone de cuisson uniquement quand la puissance totale utilisée sur le plan ne dépasse pas le niveau de puissance maximum prédéfini. Dans le cas contraire, il ne sera pas possible d'augmenter la puissance de la zone de cuisson ; un signal sonore sera émis et l'écran affichera la lettre 'r' pendant environ 3 secondes. La puissance de chaque zone de cuisson est illustrée à la Fig. A (page 2).




Vous trouverez ci-dessous le tableau des combinaisons possibles de puissance de la zone de cuisson, en fonction du niveau de puissance maximum prédéfini de la table de cuisson (1000W, 1600W, 2200W, 2800W, 3500W, 6000W, 7200W):

		ZONES DE CUISSON (mm)			
		1. Ø 210	2. Ø 145	3. Ø 210	4. Ø 145
GESTION DE L'ALIMENTATION SYSTÈME (W)	1000	3	3	3	2
	1600	4	4	4	3
	2200	5	5	4	4
	2800	7	5	5	5
	3500	7	7	7	5
	6000	P	9	9	9
	7200	P	P	P	P




À partir de ce tableau, il est possible de savoir à quels niveaux de puissance régler chaque zone de cuisson de la table de cuisson, en fonction de la puissance maximale de la table de cuisson choisie. Par exemple, si j'établis que la table de cuisson doit avoir un niveau de puissance maximum de 1000W, je sais que je peux régler les deux grandes zones (Ø 210) et une zone plus petite (Ø 145) à un niveau de puissance maximum de 3, tandis que la une autre petite surface (Ø 145) peut atteindre le niveau de puissance 2.


### RECHAUFFEMENT RAPIDE / POWER BOOST

Cette fonction réduit ultérieurement le temps de cuisson d'une zone déterminée en amenant la température à la puissance maximum pendant un intervalle de temps de 10 minutes. Une fois cet intervalle écoulé, la puissance de la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau 9. L'utilisation de cette fonction est indiquée pour le réchauffement très rapide de grandes quantités de liquides (ex. l'eau pour la cuisson des pâtes) ou d'aliments. Pour activer cette fonction, sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur la touche  jusqu'au niveau 9. Appuyer de nouveau sur la touche . Un signal sonore sera émis et le symbole  sera visualisé sur l'afficheur E relatif à la zone.

### CHALEUR RESIDUELLE



Si, après avoir été éteinte, une zone de cuisson est encore à une température élevée (plus de 50°), l'affichage correspondant à cette zone montre le symbole  (chaleur résiduelle). L'indication ne disparaît que quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.


### IDENTIFICATION CASSEROLES

Si un des affichage d'une zone de cuisson devait montrer le symbole , cela signifie que:



- 1) le récipient utilisé n'est pas adéquat à la cuisson à induction.
- 2) la casserole utilisée a un diamètre inférieur à celui admis pour l'appareil.
- 3) il n'y a aucune casserole sur la plaque.

### MINUTERIE / TIMER


Le minuteur peut être réglé pour éteindre automatiquement un foyer après un temps prédéterminé (de  à  minutes).

Sélectionnez une zone de cuisson par l'une des touches **F** et réglez la puissance par les touches **C** et **D**. Pour activer le minuteur appuyez de nouveau la touche **F**. Vous entendrez un signal sonore et le symbole "t" apparaît dans l'affichage de la zone sélectionnée. Réglez le temps de cuisson souhaité par les touches **C** et **D**. Si la zone de cuisson sélectionnée est dans la partie inférieure du plan le temp de le minuter sera affiché sur l'afficheur de la zone de cuisson dans la partie supérieure du plan et vice versa. Appuyez de nouveau la touche **B** pour confirmer le temp de cuisson. Une fois écoulé le temps programmé, le foyer s'éteint automatiquement et émet un signal sonore. Pour désactiver le minuteur, appuyez sur la touche **F** du foyer correspondant et sélectionnez la valeur  par la touche **D**.

### BLOCAGE DE COMMANDES

On peut bloquer les commandes pour éviter le risque de modifications non voulues aux réglages de la table (enfants, opérations de nettoyage, etc.) En appuyant la touche , les commandes se bloquent et le voyant correspondant s'allume. Pour débloquer les commandes et récupérer le contrôle sur les réglages, (ex. interrompre la cuisson), il faut enfoncer la touche . Il est cependant toujours possible d'éteindre le plan de cuisson même avec les commandes bloquées. Dans ce cas, le blocage des commandes restera en fonction au rallumage du plan.

### ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, enfoncer la touche  pour sélectionner la zone de cuisson, appuyer en même temps les touches

☒ et ☒, ou appuyer la touche ☒ jusqu'à la position ☒.

## ETEINDRE LE PLAN DE CUISSON ☒

Pour éteindre complètement le plan de cuisson, appuyer la touche ☒.

## EXTINCTION DE SÉCURITÉ

L'appareil est doté d'un système de sécurité qui éteint automatiquement l'appareil au moment où expire le temps limite d'allumage à une puissance donnée selon le tableau suivant.

PUISSANCE	TEMPS LIMITE ALLUMAGE (heures)
1 - 8	10
9	3

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande (Fig.9). Nettoyer le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincer avec de l'eau et essuyer avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé. N'utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraisseurs.

**ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.**

## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent

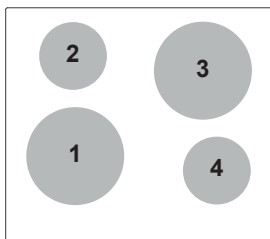
et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

**ON DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.**

**LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUES PAR LE NON RESPECT DES MISES EN GARDE CITEES CI-DESSUS.**

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques selon règlement (UE) N°66/2014

Identification du modèle	1PIDGP6N 1PIDGP6B				
Type de table de cuisson	encastré				
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4				
Technique de chauffe Foyers et zones induction, foyers vitrocéramiques.	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction				
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle: longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W mm	1. = Ø 210 2. = Ø 145 3. = Ø 210 4. = Ø 145				
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> ) Wh/kg	1. = 183,40 2. = 176,40 3. = 183,40 4. = 176,40				
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> ) Wh/kg	179,9				



## Displaying Special Statuses

The corresponding heater display alternates between two characters depending on the status.

Event	Heater status	Start conditions	End conditions	Action	Heater Display fore (1 sec.)	Heater Display back (1 sec.)	Priority
Heater with residual heat	Off	Heater Temperature > 50°C	Heater Temperature < 40°C	-----	'H'	'H'	3
Heater without pan	On	No pan or not suitable pan over the heater	Heater Off	In 1 minute Heater off	'Power'	'U'	1
Induction generator over temperature	Off	Heat sink Temperature > 90°C	Heat sink Temperature < 80°C	-----	' ' or 'H'	'c'	2
Induction generator over temperature	On			No power is delivered to the heater	'Power'		

## Errors/Alarms

The corresponding heater display alternates between two characters depending on the Error.

APPLIANCE ERRORS				
Event <i>(Visualization Priority Order)</i>	Description	Action	End	All Heater Displays (fore 0.5 sec./ back 0.5 sec)
FalloKeyOnOffEmitter	Security Key Error	App Off (*)	-----	FA
FalloKeyOnOffReceiver	Security Key Error	App Off (*)	-----	FC
FalloNtcShort	Touch NTc Error	App Off (*)	-----	FE
FalloNtcOpen	Touch NTc Error	App Off (*)	-----	FP
FalloOverTemp	Touch NTc Error	App Off (*)	T < 90°C	Fc
FalloEepromChecksum	Eeprom Checksum Error	App Off (*)	-----	FH
FalloAdc	Security Key Error	App Off (*)	-----	FJ
FalloSw	Software Error	App Off (*)	-----	F0
FalloAmbientLight	Keyboard Error	App Off (*)	Light Condition	FL
FalloDivisor	Security Key Error	App Off (*)	-----	FU
FalloTestLedOnOff	OnOff Led Error	App Off (*)	-----	Fd
FalloTetGroupSelection	Keyboard Error	App Off (*)	-----	Fb

(\*) All heaters switched Off and locked

HEATER ERRORS				
Event <i>(Visualization Priority Order)</i>	Description	Action	End	Heater Display (fore 0.5 sec./ back 0.5 sec)
FalloComunicaciones	Communication Error	Induction Heaters Off(**)	Comm. OK	F5
FalloNtcFocoShort	Induction Heater Ntc Error	Heater Off(**)	Serial Comm.	F1
FalloNtcFocoOpen	Induction Heater Ntc Error	Heater Off(**)	Serial Comm.	F2
FalloNtcFoco	Induction Heater Ntc Error	Heater Off(**)	Serial Comm.	F7
FalloNtcGeneradorShort	Induction Ntc Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F3
FalloNtcGeneradorOpen	Induction Ntc Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F4
FalloNtcGenerador	Induction Ntc Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F8
FalloNoRedGenerador	Induction Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F6
FalloOverLoadGenerador	Induction Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F9

(\*\*) Heater switched off and locked

(\*\*\*) Generator Heaters switched off and locked

# NOTE



