



MANUALE D'ISTRUZIONE

user's manual

notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

## Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto un piano di cottura a induzione Foster.

Per ottenere il meglio dal Suo piano cottura, La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, e di conservarle per un'eventuale consultazione futura.

## INDICE

---

<b>SICUREZZA</b> .....	<b>3</b>
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	3
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....	3
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO .....	4
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO .....	4
ALTRE PRECAUZIONI .....	4
<b>DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>5</b>
DATI TECNICI .....	5
PANNELLO DI CONTROLLO .....	5
<b>USO DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>5</b>
TASTI A SFIORAMENTO .....	5
DISPLAY .....	6
VENTILAZIONE .....	6
<b>PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>6</b>
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	6
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE .....	6
"SLIDER" E IMPOSTAZIONE TIMER PER LA ZONA SELEZIONATA .....	6
ACCENDERE E SPEGNERE IL PIANO DI COTTURA .....	7
INDICATORE CALORE RESIDUO .....	8
TIMER .....	8
FUNZIONE „PAUSA“ .....	9
FUNZIONE MEMORY .....	9
FUNZIONE „PONTE“ .....	9
BLOCCO FUNZIONI / PIANO DI COTTURA .....	9
FUNZIONE PULIZIA .....	10
<b>CONSIGLI PER LA COTTURA</b> .....	<b>11</b>
SELEZIONARE LA POTENZA / TEMPERATURA .....	11
TEMPERATURA MASSIMA E «LIVELLO FUMO» .....	11
CONSIGLI PER CUOCERE .....	11
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....	<b>12</b>
PULIZIA QUADRO COMANDI .....	12
PULIZIA PIANO DI COTTURA .....	12
<b>COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI</b> .....	<b>13</b>
<b>PROTEZIONE DELL'AMBIENTE</b> .....	<b>13</b>
<b>ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE</b> .....	<b>14</b>
<b>CONNESSIONE ELETTRICA</b> .....	<b>15</b>

# SICUREZZA

## Precauzioni prima del primo utilizzo

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

## Utilizzo dell'apparecchio

- Spegnerle le piastre riscaldanti dopo l'uso.
- Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.
- Non piazzare alcun oggetto metallico, tranne le pentole, sull'apparecchio. In caso di accensione involontaria, o di presenza di calore residuo dopo la cottura, questi potrebbero sciogliersi o anche incendiarsi.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, o con mancanza di esperienza, a meno che non venga loro data supervisione o istruzione riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono sempre essere sotto il controllo di un adulto quando sono nelle vicinanze dell'apparecchio, onde evitare che giochino con lo stesso.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.

## Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato (non di ghisa smaltata) possono danneggiare il vetro ceramico.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni secondo quanto previsto dalle istruzioni del fabbricante.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.

## Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

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

## Altre precauzioni

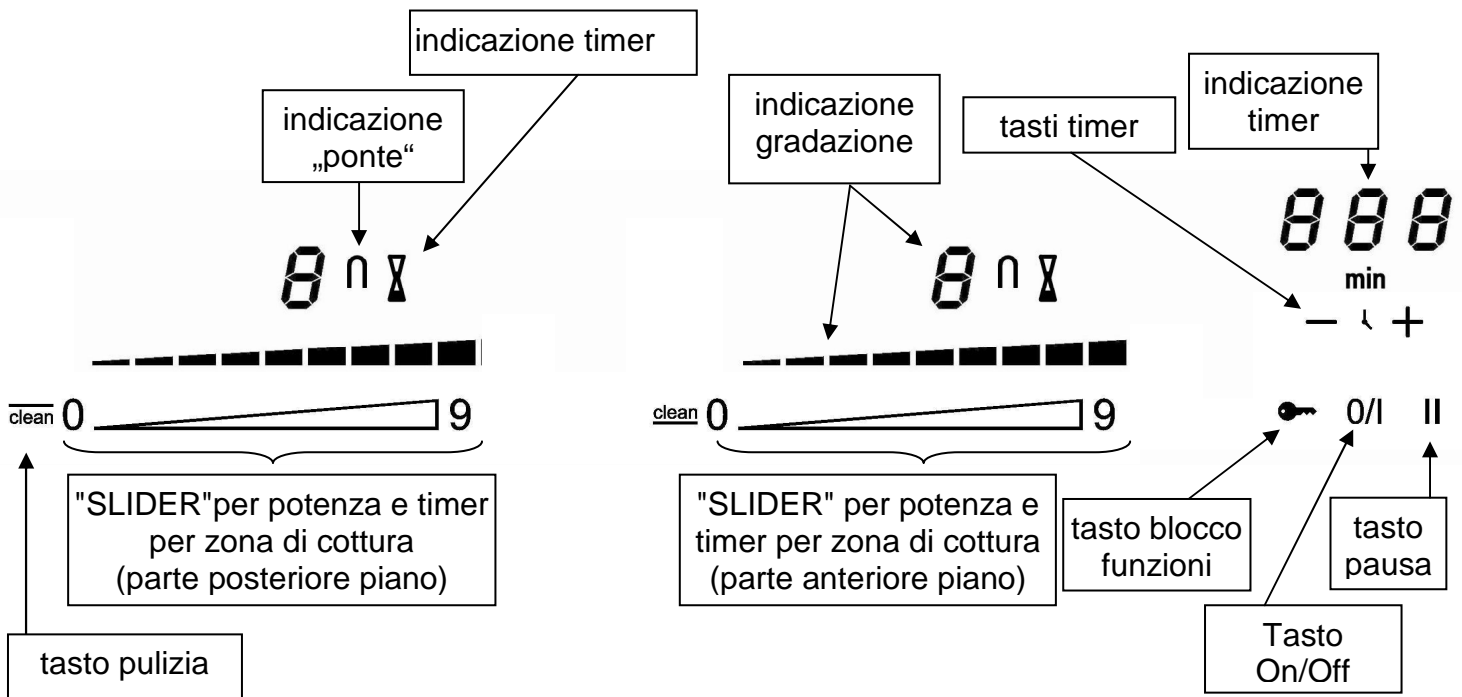
- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la piastra di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici: potrebbero fondere se appoggiati alle piastre accese o ancora calde dopo l'uso.

# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

## Dati tecnici

Tipo	Potenza totale	Posizione	Potenza nominale
7325445	2800W	anteriore posteriore	1400W 1400W

## Pannello di controllo



## USO DELL'APPARECCHIO

### Tasti a sfioramento

Il vostro piano cottura a induzione è equipaggiato con controlli elettronici azionati tramite tasti a sfioramento. Quando il dito tocca il tasto, il comando corrispondente viene attivato. L'attivazione è confermata dalla spia relativa, o da una lettera o un numero sul display e/o da un segnale acustico.

Premere un tasto per volta.

## Display

<u>Display</u>	<u>Descrizione</u>	<u>Funzione</u>
0	Zero	La piastra è attivata
1...9	Livello potenza	Selezione del livello di potenza
E	Messaggio di errore	Difetto elettronico
C	funzione pulizia	funzione attivata
H	Calore residuo	La piastra è calda
II	pausa	il piano di cottura è in pausa

## Ventilazione

Il sistema di raffreddamento è completamente automatico. La ventola entra in funzione a basso regime di rotazione quando il calore interno raggiunge un determinato livello. La ventilazione arriva ad elevati regimi di rotazione se l'apparecchio è utilizzato intensivamente. La ventola rallenta e si spegne automaticamente quando la temperatura interna del circuito elettronico scende sotto il livello prestabilito.

## PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

---

### Prima del primo utilizzo

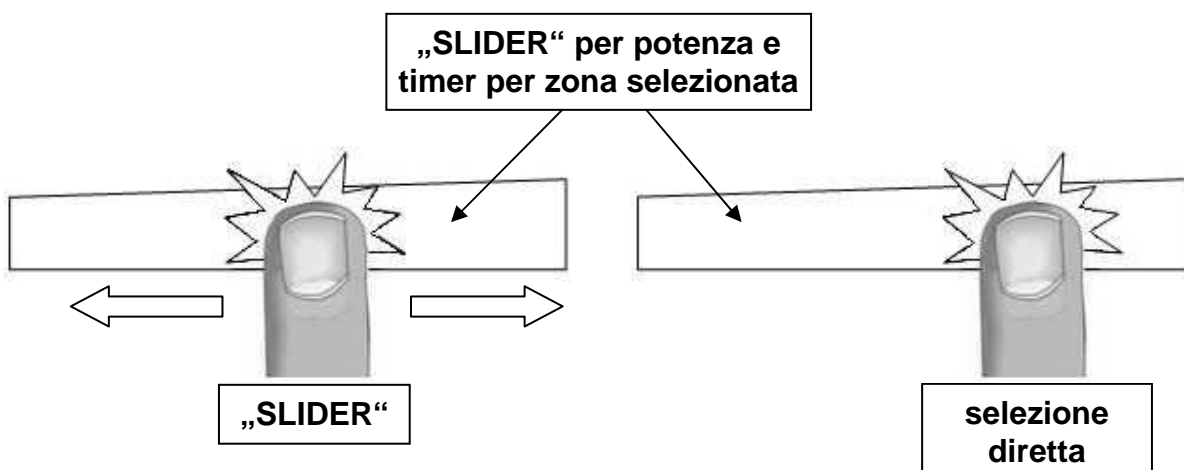
Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detersivi che possano causare colorazioni anomale del vetro.

### Principio dell'induzione

Sotto le zone di cottura si trovano bobine a induzione. Quando una zona di cottura viene accesa, la bobina genera un campo elettromagnetico che a sua volta produce correnti indotte o di Foucault che riscaldano la zona di cottura.

### "SLIDER" e impostazione timer per la zona selezionata

Per selezionare la potenza con lo "SLIDER" basta spostare il dito sulla zona di scorrimento „SLIDER“. Per selezionare direttamente la gradazione basta sfiorare col dito il sensore della gradazione desiderata.



## Accendere e spegnere il piano di cottura

- Accendere / spegnere il piano di cottura

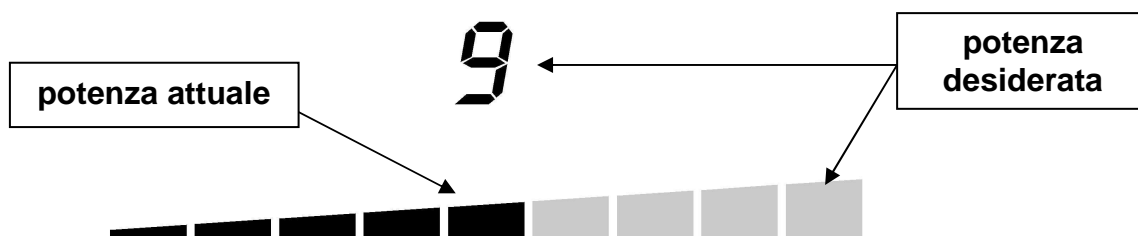
<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere	premere [ 0/I ]	[ 0 ]
Spegnere	premere [ 0/I ]	nessuna o [ H ]

- Accendere / spegnere la zona di cottura

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Aumentare la potenza	scorrere sullo "SLIDER"	da [ 1 ] a [ 9 ]
Spegnere	scorrere sullo "SLIDER" fino a [ 0 ]	[ 0 ] o [ H ]

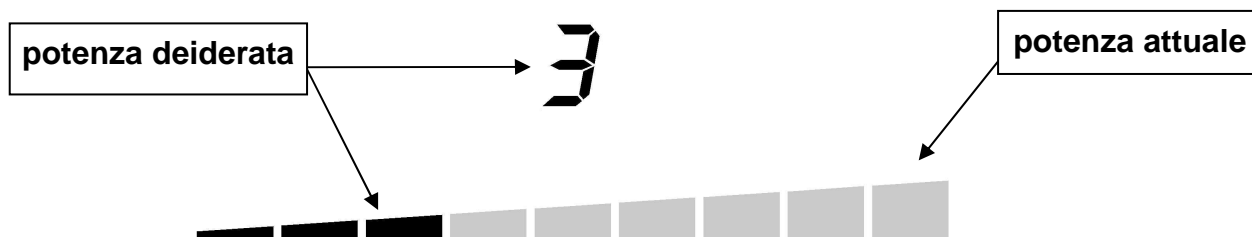
Se non si effettuato altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione.

- Esempio per aumentare la potenza



I segmenti dell'indicazione si accendono uno dopo l'altro fino a quando viene raggiunta la potenza desiderata.

- Esempio per ridurre la potenza



I segmenti dell'indicazione si spengono uno dopo l'altro fino a quando viene raggiunta la potenza desiderata.

## Indicatore calore residuo

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

**Pericolo di ustionarsi!**

## Timer

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 999 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

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

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
selezionare la potenza	scorrere sullo "SLIDER	da [ 1 ] a [ P ]
selezionare il timer	premere contemporaneamente [ + ] e [ - ] del timer, di cottura fino a selezionare la zona di cottura desiderata	l'indicatore della zona selezionata si accende
abbreviare la durata	premere [ - ] del timer	la durata in min si abbrevia
aumentare la durata	premere [ + ] del timer	la durata in min. si prolunga

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Disattivare la durata del timer**

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
selezionare il timer	premere contemporaneamente [ + ] e [ - ] del timer fino a selezionare la zona di cottura desiderata	l'indicatore della zona di cottura selezionata si accende
disattivare il timer	mantenere premuto [ - ]	[ 000 ]

Se sono state attivate più durate col timer, ripetere l'operazione.

- **Uso del timer come contaminuti**

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle zone di cottura e rimane invisibile appena si accende una zona di cottura. La durata impostata continua a trascorrere anche se il piano di cottura è spento.

<b><u>Operazione</u></b>	<b><u>Sensore di comando</u></b>	<b><u>Indicazione</u></b>
accendere il piano di cottura	premere [ 0/I ]	[ 0 ]
selezionare il contaminuti premere	contemporaneamente [ + ] e [ - ] del timer	[ 000 ]
abbreviare la durata	premere [ - ] del timer	la durata in min. si abbrevia
aumentare la durata	premere [ + ] del timer	la durata in min. si prolunga

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Spegnimento automatico**

Trascorsa la durata impostata per la cottura, viene visualizzato [ 000 ] lampeggiante e si attiva un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare i sensori [ - ] o [ + ].



## Funzione „pausa“

Tale funzione consente di arrestare temporaneamente e riattivare la funzione di cottura mantenendo la gradazione selezionata.

- **Attivare / disattivare la funzione**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
attivare la funzione	premere [ II ]	[ II ]
disattivare la funzione	premere [ II ] premere lo "SLIDER" lampeggiante	"SLIDER" lampeggiante impostazioni precedenti

## Funzione Memory

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

- gradazioni di tutte le zone di cottura
- impostazioni del timer per le zone di cottura

Attivare la funzione Memory :

- accendere il piano di cottura (premere [ 0/I ])
- premere [ II ] prima che l'indicazione cessi di lampeggiare

i valori delle ultime impostazioni vengono riattivati.

## Funzione „ponte“



La funzione consente di collegare due zone di cottura come se si trattasse di un'unica zona. Il booster non è abbinabile a questa funzione.

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
accendere il piano di cottura	premere [ 0/I ]	[ 0 ]
attivare il „ponte“	premere contemporaneamente [ clean ] di entrambe le zone di cottura	[ 0 ] e [ $\cap$ ]
aumentare la potenza	scorrere sullo "SLIDER" che visualizza la potenza	da [ 1 ] a [ 9 ]
Disattivare il ponte	premere contemporaneamente [ clean ] di entrambe le zone di cottura	[ 0 ]

## Blocco funzioni / piano di cottura

Per evitare di apportare involontariamente modifiche alle impostazioni selezionate per le zone di cottura, ad es. se si pulisce la superficie in vetroceramica, si possono bloccare le funzioni dei sensori, tranne il sensore [ 0/I ].

- **Attivare il dispositivo di blocco**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare il dispositivo	premere per 6 secondi [  ]	simbolo acceso
disattivare il dispositivo	premere per 6 secondi [  ]	simbolo spento

## Funzione pulizia

Con questa funzione è possibile pulire il Teppan Yaki con la temperatura corretta (v. capitolo „Manutenzione e pulizia“).

Ogni zona di cottura è dotata di funzione separata.

È possibile collegare due zone di cottura con la funzione „ponte“ e successivamente attivare la funzione pulizia.

- **Attivare / disattivare la funzione pulizia**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
attivare la funzione	premere [ clean ]	[ C ] lampeggia

Appena la temperatura per la pulizia è raggiunta, [ C ] cessa di lampeggiare.

disattivare la funzione	premere [ clean ] premere [ 0/1 ] oppure scorrere sullo "SLIDER"	nessuna o [ H ] da [ 0 ] a [ 9 ]
-------------------------	--	-------------------------------------

È possibile effettuare la pulizia anche con le gradazioni 4, 5 o 6.

# CONSIGLI PER LA COTTURA

---

## Selezionare la potenza / temperatura

Potenza	Temperatura °C
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Gli alimenti si possono cuocere direttamente sulla superficie di cottura con o senza l'aggiunta di olio e grassi.

Se si usa olio o grassi si evita di raggiungere il „livello fumo“, contraddistinto da un'elevata temperatura, evitando così che parte delle sostanze nutrienti vadano perse con la cottura.

Per conservare il sapore e la qualità degli alimenti, si consiglia di adattare la temperatura alle modalità di cottura.

## Temperatura massima e «livello fumo»

Olio, grassi	Temperatura massima consigliata °C / potenza	Livello fumo °C
burro	130 / 4	150
strutto	170 / 6	200
grasso di manzo	180 / 6	210
olio d'oliva	180 / 6	200
olio di semi di girasole	200 / 7	220
olio di arachidi	200 / 7	235
grasso di cocco	200 / 7	240

## Consigli per cuocere

Alimenti	Temperatura (°C)	Potenza
pesce e crostacei	170 - 180	6
carne di vitello	160 - 180	6
carne di manzo	200 - 210	8
carne di maiale	180 - 210	7
carne di agnello	180 - 200	7
pollame	160 - 180	6
salsicce	200	7 - 8
uova fritte	140	4 - 5
omelette / frittate	140 - 160	5
frutta	140 - 160	5
verdura	140 - 160	5
riso precotto	140 - 160	5
pasta precotta	140 - 160	5

# MANUTENZIONE E PULIZIA

---

## Pulizia quadro comandi

Pulire regolarmente il quadro di comando con uno straccio umido e poco detersivo. Non usare per nessun motivo prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per grill o forno, prodotti per togliere la ruggine, spugnette abrasive e pomice.

Asciugare poi il piano in vetroceramica con uno straccio pulito.

Eliminare residui di zucchero, plastica o carta stagnola appena le zone di cottura si sono raffreddate.

## Pulizia piano di cottura

**Pulizia a freddo.** Pulire regolarmente il piano di cottura. Usare uno straccio umido, poco detersivo o un prodotto per sciogliere l'unto.

Sciacquare la superficie con acqua fredda e asciugarla con uno straccio pulito in direzione della levigatura.

**Pulizia a caldo.** Premere il tasto [ CLEAN ] e aspettare fino a quando il visualizzatore [ C ] non lampeggia più (v. capitolo "Funzione pulizia").

Distribuire sul piano del grill alcuni cubetti di ghiaccio, sciogliere allo stesso tempo i residui di sporco con la paletta sfregando anche la scanalatura. Eliminare i residui di sporco dalla scanalatura usando, ad esempio, carta da cucina. Anziché cubetti di ghiaccio si può usare acqua fredda.

Sfregare il piano di cottura con uno straccio pulito e bagnato in direzione della levigatura.

Le macchie causate da acidi presenti negli alimenti si possono togliere con poco succo di limone quando il piano di cottura è freddo.

Prima di pulire il piano di cottura, aspettare che sia freddo. **Pericolo di ustionarsi!**

Evitare di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per grill o forno, smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine, pomice o spugnette.

Per motivi di sicurezza non usare la macchina a vapore o a pressione.

Non usare oggetti che possono graffiare il piano di cottura.

# COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

---

## L'apparecchio non si accende

- L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile è assente o il circuito aperto
- Il sistema di blocco è attivo
- I tasti a sfioramento sono coperti da grasso o acqua.
- Un oggetto è posizionato su uno dei tasti.

## Compare il simbolo [ E ]

- Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, aspettare 15 minuti e collegarlo di nuovo.
- Contattare l'assistenza tecnica.

## Una delle piastre viene disattivata

- È entrato in funzione il sistema di sicurezza.
- Si è dimenticato di disattivare la piastra per un certo periodo.
- Uno o più tasti a sfioramento sono coperti da qualcosa.
- La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- Entrata in funzione della funzione automatica di riduzione o interruzione della potenza in caso di surriscaldamento.

## Ventilazione continua dopo lo spegnimento dell'apparecchio

- Questo non è un difetto di funzionamento. La ventola continua ad andare per proteggere le componenti elettroniche dal surriscaldamento.
- La ventola si arresta automaticamente.

## Nell'indicatore appare [ C ]:

- Vedi voce "Funzione pulizia".

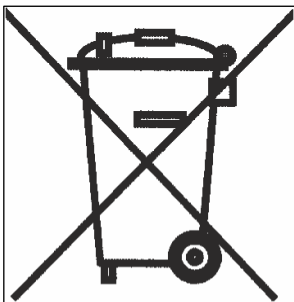
## Nell'indicatore viene visualizzato [ II ]

- Vedi voce: "Funzione pausa".

# PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

---

- Il materiale dell'imballo è ecologico e deve essere riciclato.
- L'apparecchio contiene alcuni metalli nobili. Contattare le autorità locali per informarsi sulle modalità di riciclo o smaltimento dell'apparecchio al momento della sua dismissione.



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

# ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

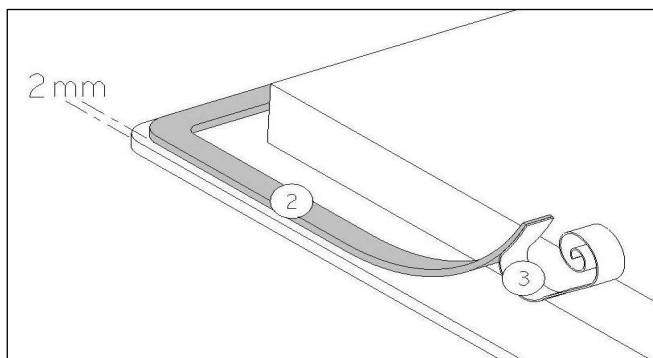
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

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

## Come fissare la guarnizione

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

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



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

## Inserimento – installazione

- Le misure di incasso sono :

Articolo	Foro incasso
7325445	370 x 490 mm

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

# CONNESSIONE ELETTRICA

---

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

## Attenzione!

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

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

Usare il cavo di connessione già fissato all'apparecchio.

I fili verde/giallo corrispondono alla messa a terra, il filo blu corrisponde al neutro e il filo marrone corrisponde alla fase.

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

\* Calcolato con il fattore di simultaneità second la norma EN 60 335-2-6/1990

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

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

**Dear customer,**

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.  
In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

## **SUMMARY**

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>17</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	17
USING THE APPLIANCE .....	17
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	18
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	18
OTHER PROTECTIONS .....	18
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>19</b>
TECHNICAL DATA.....	19
CONTROL PANEL .....	19
<b>USE</b> .....	<b>19</b>
SENSITIVE TOUCHES.....	19
DISPLAY .....	20
VENTILATION.....	20
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>20</b>
BEFORE THE FIRST USE.....	20
INDUCTION PRINCIPLE .....	20
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE .....	20
STARTING-UP.....	21
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	22
TIMER .....	22
STOP&GO FUNCTION.....	23
RECALL FUNCTION .....	23
BRIDGE FUNCTION .....	23
CONTROL PANEL LOCKING.....	23
CLEAN FUNCTION .....	24
<b>COOKING ADVICE</b> .....	<b>25</b>
SETTING UP THE COOKING LEVELS / TEMPERATURES .....	25
MAXIMUM TEMPERATURE AND « SMOKING POINT » .....	25
COOKING ADVICE .....	25
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>26</b>
GLASS CLEANING .....	26
COOKING SURFACE CLEANING .....	26
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>27</b>
<b>ENVIRONMENT PROTECTION</b> .....	<b>27</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>28</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>29</b>



# SAFETY

---

## Precautions before using

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

## Using the appliance

- This appliance can only be used for a domestic use for cook, fry and grill the foods.
- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use this appliance to heat a room.
- Take away any inflammable material from the appliance (plastic, aluminium paper, tissue,...). However if some object should be in contact with the warm surface, take it away with a spatula.
- The appliance could be noisy during the running. That's not a functioning problem and don't disturb the performance of the appliance.

## Precautions not to damage the appliance

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

## Precautions in case of appliance failure

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

## Other protections

- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

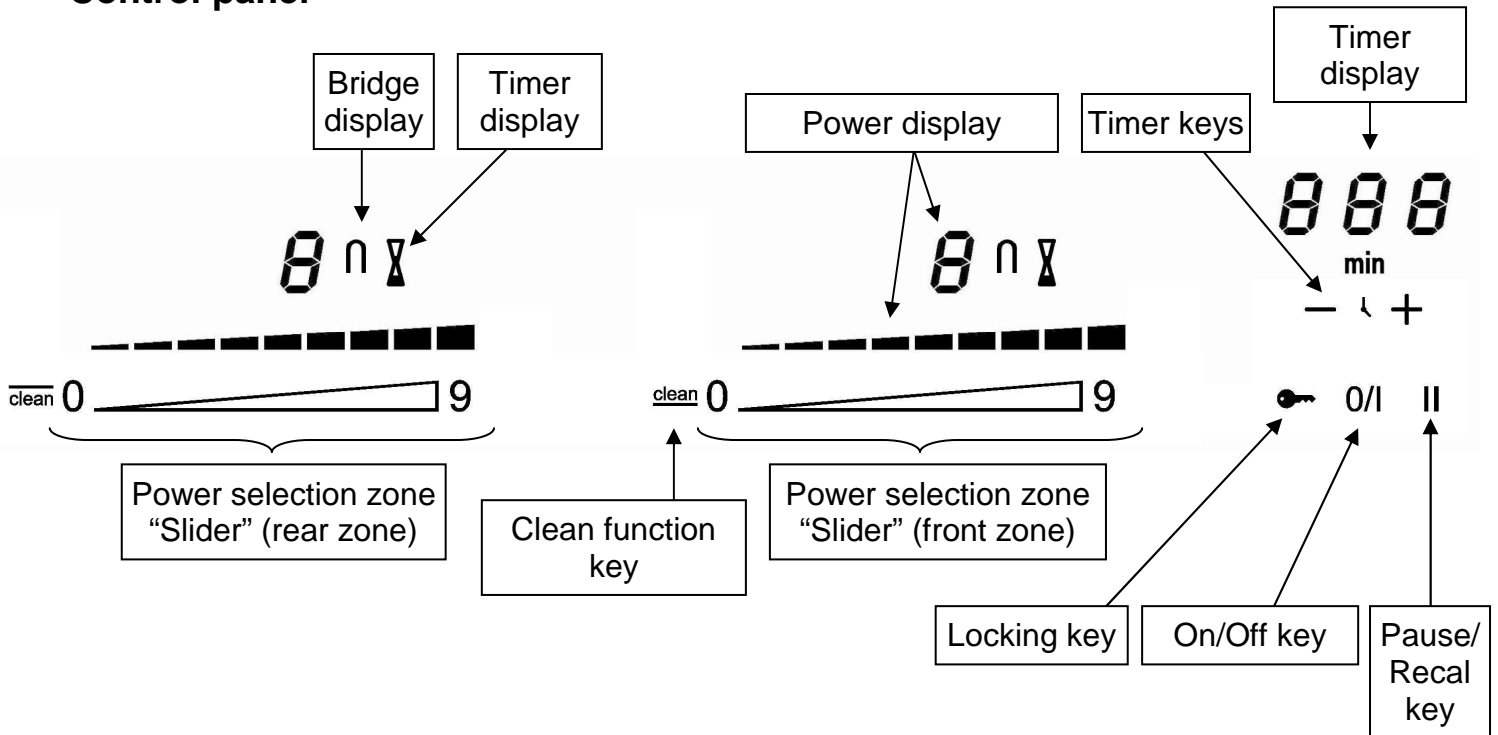
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical data

Type	Total Power	Heating zone location	Nominal Power*
7325445	2800W	Front Rear	1400W 1400W

\* Average measured power

## Control panel



## USE

### Sensitive touches

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

**Touch only one key on the same time.**

## Display

### Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
C	Clean function	Clean function is active.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
II	Stop&Go	The hob is in pause.

## Ventilation

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

## STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

### Before the first use

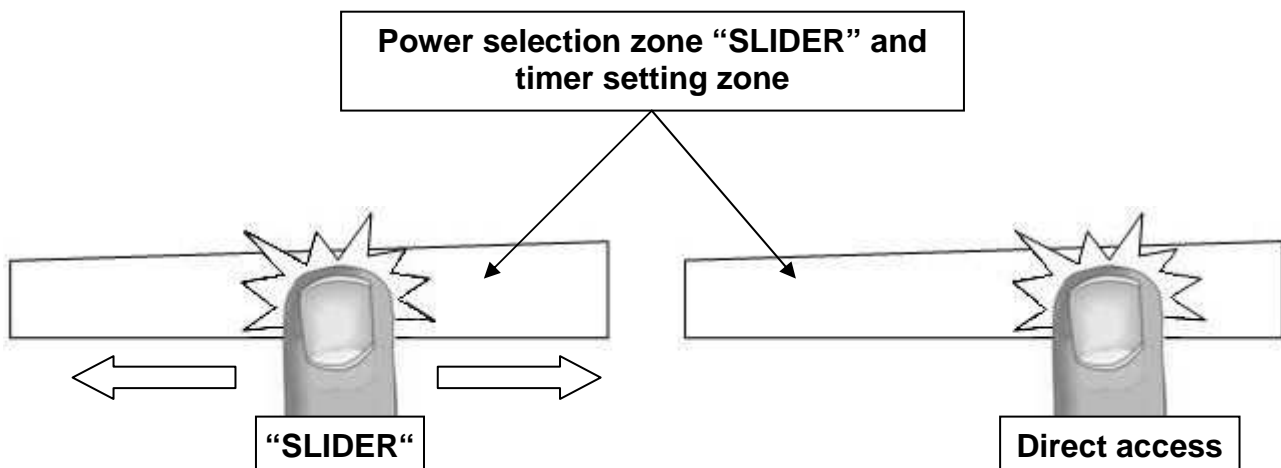
Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

### Induction principle

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

### Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

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



## Starting-up

- Start up / switch off the hob:

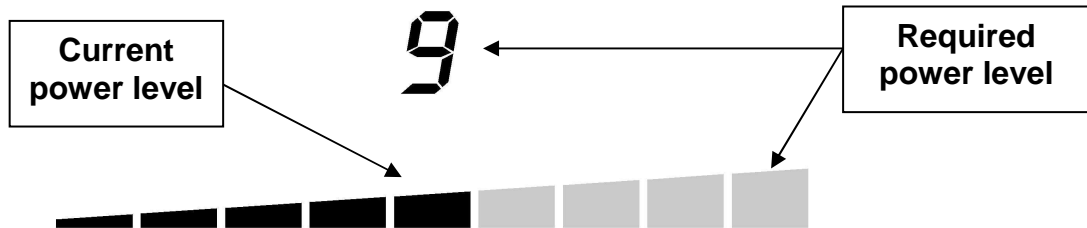
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [ 0/I ]	[ 0 ]
To stop	press key [ 0/I ]	nothing or [ H ]

- Start up / switch off a heating zone:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To set (adjust the power)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[ 1 ] to [ 9 ]
To stop	slide to [ 0 ] on "SLIDER"	[ 0 ] or [ H ]

If no action is taken within 20 seconds, the electronics return in waiting position.

- Example of power increase:



The segments from the power display are turning on one by one until the required power level is reached.

- Example of power decrease:



The segments from the power display are turning off one by one until the required power level is reached.

## Residual heat indication

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

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

Do not touch the heating zones and do not put any heat sensitive objects on them, as long as the residual heat indicators are switched on. **There are risks of burns and fire.**

## Timer

The timer can be used simultaneously with all the heating zones, and this with different time settings (from 1 to 999 minutes) for each heating zone.

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[ 1 ] to [ 9 ]
Select the timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [ - ] from the timer	[ 60 ] to 59, 58...
Increase the time	Press key [ + ] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [ min ] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Select the Timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [ - ] from the timer	[ 000 ]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts working.

When the hob is switched off, the timer continues until it has reached the selected time.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	press display [ 0/I ]	[ 0 ]
Select the Timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer	[ 000 ]
Decrease the time	Press key [ - ] from the timer	[ 60 ] to 59, 58...
Increase the time	Press key [ + ] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [ min ] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

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

As soon as the selected cooking time has finished, the timer display is blinking [ 000 ] and a sound rings.

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

## Stop&Go function

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

- **Start up/stop the stop&go function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage stop&go	press [ II ]	[ II ] and control light on
Stop the stop&go	press [ II ] Press on the animated "slider"	"Slider" animated previous settings

## Recall Function

After switching off the hob [ 0/I ], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers


The recall procedure is the following:

- Press the key [ 0/I ]
- Then press [ II ] before the light stops blinking.

The previous settings are activated again.



## Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time (left zones, middle zones, right zones) with the same features as a single cooking zone. Booster function is not allowed.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display [ 0/I ]	[ 0 ]
Activate the bridge	Press simultaneously on [ clean ] of the 2 cooking zones	[ 0 ] and [  ]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" which indicates the power	[ 1 ] to [ 9 ]
Stop bridge	Press simultaneously on [ clean ] of the 2 cooking zones	[ 0 ]

## Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones, particularly when cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ 0/I ]).

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Lock the hob	Press [  ] during 6s	lock light on
Unlock the hob	Press [  ] during 6s	lock light off

## Clean function

The clean function guarantees a satisfactory temperature to clean your teppanyaki (see Maintenance and cleaning chapter).

Each zone has its own clean function.

It is also possible to combine 2 cooking zones (bridge function), then to activate the clean function.

- **Start up/stop the clean function:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the clean function	press [ clean ]	[ C ] is blinking

When the clean temperature is reached, the [ C ] becomes fixed.

Stop the function	press [ clean ] or press [ 0/I ] or slide on the "SLIDER"	nothing or [ H ] [ 0 ] à [ 9 ]
-------------------	---	-----------------------------------

Cleaning can be effected with positions 4, 5 or 6 from the slider.



# COOKING ADVICE

---

## Setting up the cooking levels / temperatures

Cooking levels	Temperature (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

You can cook directly on the heating surface with or without fat (oil or grease)

Avoid reaching the « smoking point » (too high temperature) when you are cooking with oil or fat. Food will lose its nutritive value.

In order to conserve all the flavour and quality, be sure to adjust the right temperature in accordance with the type of cooking required.

## Maximum temperature and « smoking point »

Grease / Oil	Maximum recommended temperature (°C) / power	Smoke point (°C)
Butter	130 / 4	150
Lard	170 / 6	200
Beef fat	180 / 6	210
Olive oil	180 / 6	200
Sunflower oil	200 / 7	220
Peanut oil	200 / 7	235
Coconut oil	200 / 7	240

## Cooking advice

Type of foods	Temperature (°C)	Power
Fish and seafood	170-180	6
Veal	160-180	6
Beef	200-210	8
Pork	180-210	7
Lamb	180-200	7
Poultry	160-180	6
Sausage	200	7-8
Fried egg	140	4-5
Pancake / omelette	140-160	5
Fruits	140-160	5
Vegetables	140-160	5
To simmer rice previously cooked	140-160	5
To simmer Pasta previously cooked	140-160	5

# MAINTENANCE AND CLEANING

---

## Glass cleaning

Clean the control panel using a little washing up liquid diluted in water or a recommended commercial vitroc ceramic product.

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Dry the appliance with a clean rag.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately.

## Cooking surface cleaning

**Cold cooking surface:** Remove light marks with a damp cloth using washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements).

**Warm cooking surface:** **Presse the key [ clean ] and wait to the [ C ] becomes fixe (see paragraph "Clean function").**

Put icicles on the cooking surface and remove light marks with a spatula and push them into the drain. Clean the drain with absorbent paper for example. Cold water can replace the icicles.

Then dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements) with a clean rag.

Some marks that come from acid naturally contained in food can be cleaned with lemon juice when the appliance is cold.

Do not clean the hob if the glass is too hot: **risk of burn.**

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Never use any steam-driven or pressure appliances.

# WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

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

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

## **The symbol [ E ] displays**

- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

## **One or all cooking zones cut-off**

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

## **Continuous ventilation after cutting-off the hob**

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

## **The control panel displays [ C ]:**

- See chapter "Clean function".

## **The control panel displays [ II ]:**

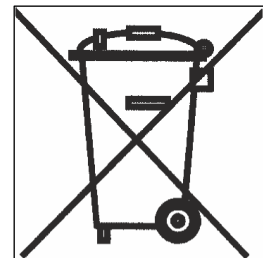
- See chapter "Stop&Go".

# ENVIRONMENT PROTECTION

---

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

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

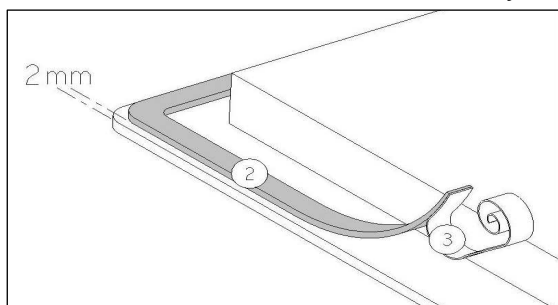


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

## How to stick the gasket

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



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

## Fitting – installing

- The cut out sizes are:

Appliance	Cut out
7325445	370 x 490 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing **a space of 20 mm** to ensure a good air circulation of the electronic device.
- To guarantee between the work top and the top of the drawer or oven a space of 5 mm to allow the exit of the air flow.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- The installation of the hob in no stationary sites (for example: boat) should be undertaken by specialists.

# ELECTRICAL CONNECTION

---

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

## Caution!

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

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire correspond to the earth wire, the blue wire correspond neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Ph. + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(\*) calculated with the simultaneous factor following standard EN 60 335-2-6/1990

**Caution! Ensure that you correctly attach the wires and the bridges and tighten the screws properly.**

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

## Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre TEPAN YAKI induction.

Grâce à sa technologie à induction votre appareil vous permet une cuisson parfaite, rapide et économique, saine et diététique.

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

## SOMMAIRE

---

<b>SECURITE.....</b>	<b>31</b>
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....	31
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	31
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL .....	32
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	32
AUTRES PROTECTIONS .....	32
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>33</b>
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	33
BANDEAU DE COMMANDE .....	33
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>33</b>
TOUCHES SENSITIVES .....	33
AFFICHAGE .....	34
VENTILATION.....	34
<b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>34</b>
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	34
PRINCIPE DE L'INDUCTION .....	34
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE.....	34
MISE EN ROUTE.....	35
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	36
FONCTION MINUTERIE .....	36
FONCTION PAUSE .....	37
FONCTION RAPPEL .....	37
FONCTION BRIDGE .....	37
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	37
FONCTION NETTOYAGE .....	38
<b>CONSEILS DE CUISSON .....</b>	<b>39</b>
REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON / TEMPERATURES.....	39
TEMPERATURES MAXIMUM ET « POINT DE FUMEE » .....	39
CONSEILS DE CUISSONS.....	39
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>40</b>
NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	40
NETTOYAGE DE LA ZONE DE CUISSON.....	40
<b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....</b>	<b>41</b>
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>41</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....</b>	<b>42</b>
<b>CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>	<b>43</b>

## Précautions avant utilisation en cuisson

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

## Utilisation de l'appareil

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique pour cuire, frire et griller les aliments.
- L'appareil peut émettre des bruits pendant son fonctionnement. Ces bruits ne signalent pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influencent en aucun cas son bon fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.
- Coupez toujours les zones de cuisson après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement spécialement lorsque vous flambez des aliments.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la zone de chauffe.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Eloignez toute matière inflammable de l'appareil (plastique, feuille d'aluminium, tissu,...). Si un objet devait toutefois rentrer en contact avec la zone de chauffe, l'enlever avec une spatule métallique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés l'appareil puisqu'ils peuvent devenir chauds.

## Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

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

## Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

## Autres protections

- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur les zones de cuissons encore chaudes.



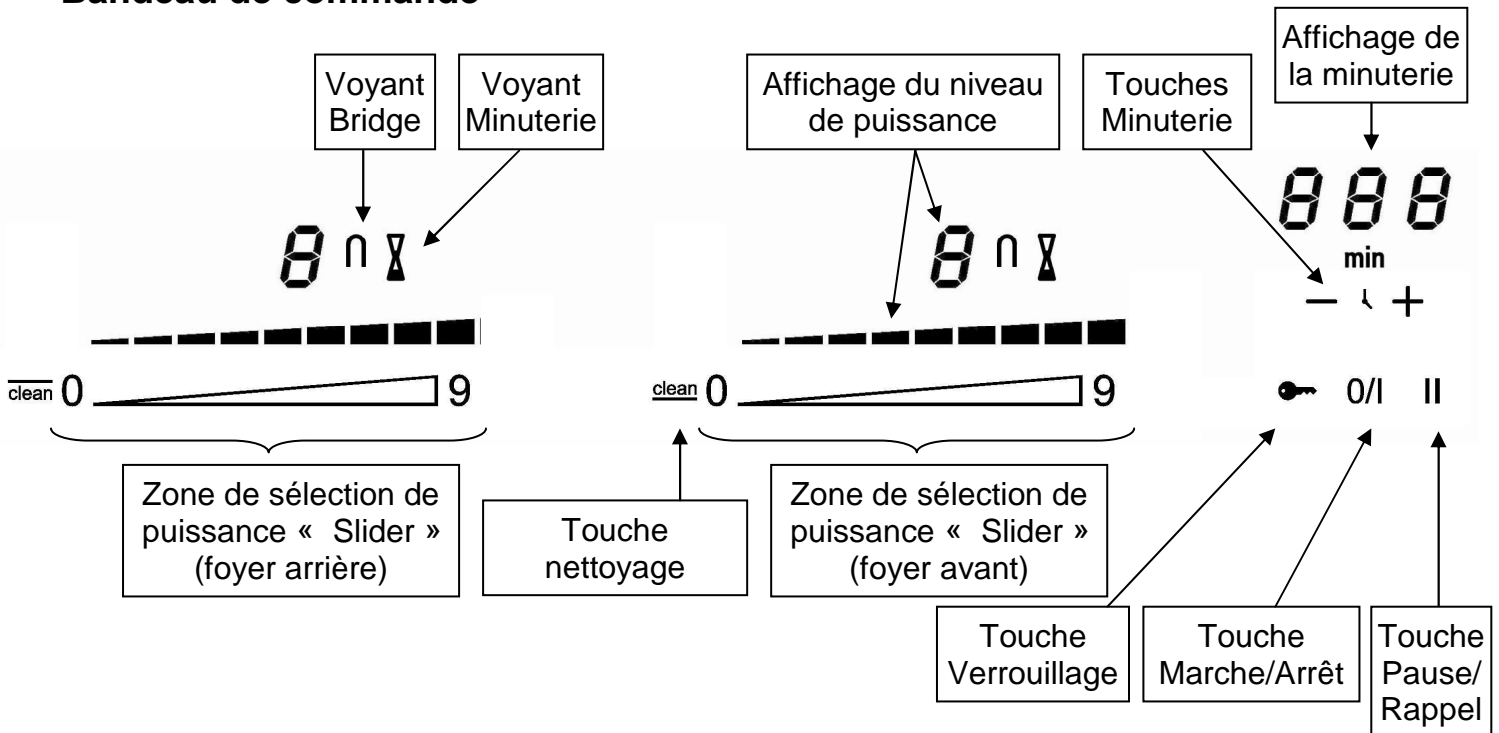
# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position de la zone	Puissance Nominale*
<b>7325445</b>	2800W	Avant Arrière	1400W 1400W

\* La puissance peut varier en fonction du réseau électrique

## Bandeau de commande



# UTILISATION DE L'APPAREIL

## Touches sensibles

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

**N'appuyez que sur une seule touche à la fois.**

## Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
C	Fonction nettoyage	La fonction nettoyage est activée.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
II	Stop&Go	La table est en pause.

## Ventilation

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

## MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

---

### Avant la première utilisation

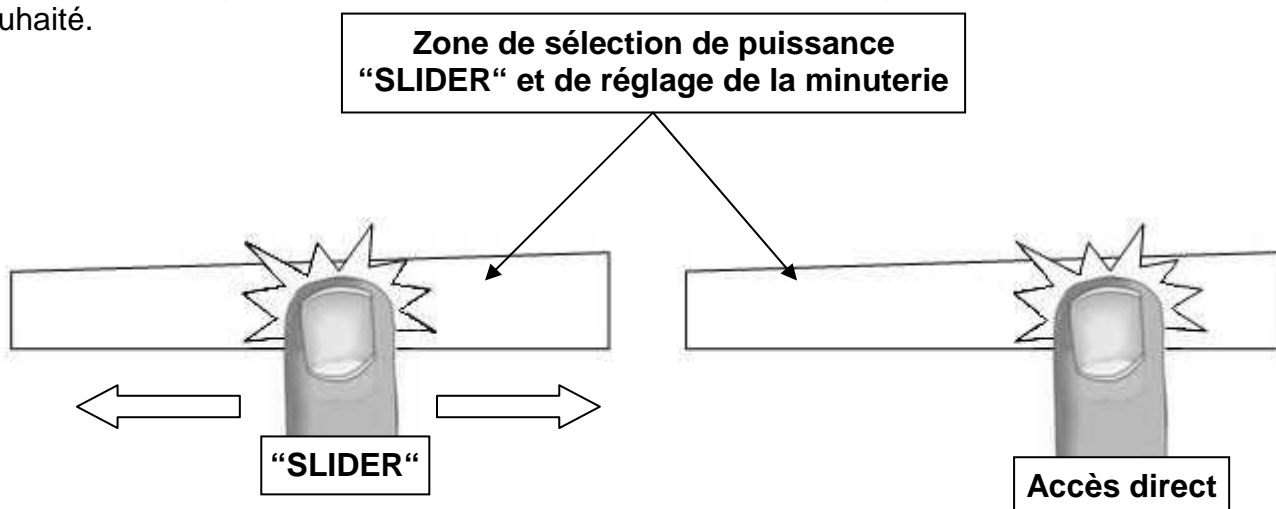
Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

### Principe de l'induction

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

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

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



## Mise en route

- Enclencher / arrêter la table de cuisson :

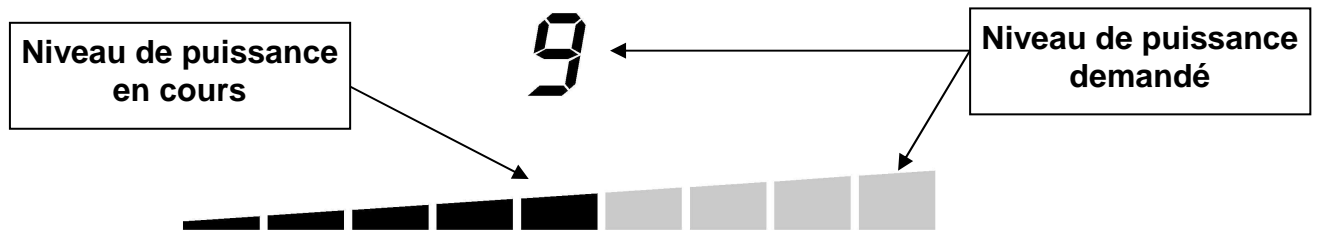
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [ 0/I ]	[ 0 ]
Arrêter	appuyer sur [ 0/I ]	aucun ou [ H ]

- Réglage de la zone de chauffe :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[ 1 ] à [ 9 ]
Arrêter	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 0 ]	[ 0 ] ou [ H ]

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

- Exemple d'augmentation de la puissance:



Les segments de l'affichage du niveau de puissance s'allument en surbrillance un par un au fur et à mesure de l'augmentation de la température jusqu'au niveau de puissance demandé.

- Exemple de baisse de la puissance:



Les segments de l'affichage du niveau de puissance s'éteignent un par un jusqu'au niveau de puissance demandée.

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

## Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 999 minutes) pour chacune des zones.

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[ 1 ] à [ 9 ]
Sélectionner la minuterie	rester appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	appuyer sur [ - ] de la minuterie	[ 60 ] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [ + ] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [ min ] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la minuterie	rester appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	rester appuyé sur [ - ] de la minuterie	[ 000 ]

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti est écoulé.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Activer la table de cuisson	appuyer sur [ 0/I ]	[ 0 ]
Sélectionner la minuterie	appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie	[ 000 ]
Diminuer la durée	appuyer sur [ - ] de la minuterie	[ 60 ] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [ + ] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [ min ] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 000 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ - ] ou [ + ] de la minuterie.

## Fonction pause

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

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Activer la pause	appuyer sur [ II ]	[ II ] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	appuyer sur [ II ] appuyer sur le « SLIDER » animé	animation des voyants les réglages précédent s'affichent

## Fonction rappel

Après avoir éteint la table [ 0/I ], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

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

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [ 0/I ].
- Appuyer sur [ II ] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

## Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones (zones de gauche, zones du centre, zones de droite) avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Mise en route	appuyer sur [ 0/I ]	[ 0 ]
Activer le bridge	appuyer simultanément sur [ clean ] des 2 zones à combiner	[ 0 ] et [ ∩ ]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » qui affiche la puissance	[ 1 ] à [ 9 ]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur [ clean ] des 2 zones combinées	[ 0 ]

## Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [ 0/I ]) peut être verrouillé.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Verrouiller la table	maintenir un doigt sur [ 🔒 ] pendant 6s	voyant verrouillage allumé
Déverrouiller la table	maintenir un doigt sur [ 🔒 ] pendant 6s	voyant verrouillage éteint

## Fonction nettoyage

La fonction nettoyage garantit une température adéquate pour un nettoyage de votre teppan yaki (voir chapitre Entretien et nettoyage).

Chaque zone de chauffe a sa propre fonction nettoyage.

Il est aussi possible de combiner 2 zones (fonction bridge), puis d'activer la fonction nettoyage.

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Enclencher	appuyer sur [ clean ]	[ C ] clignote
Arrêter	appuyer sur [ clean ] ou appuyer sur [ 0/I ] ou glisser sur le Slider	aucun ou [ H ] [ 0 ] à [ 9 ]

Une fois que la température de nettoyage est atteinte, le [ C ] devient fixe.

Le nettoyage peut aussi s'effectuer sur les positions 4, 5 ou 6 du slider.

# CONSEILS DE CUISSON

---

## Réglage des puissances de cuisson / températures

Puissance	Température (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

La cuisson des aliments peut se faire directement sur la zone de chauffe avec ou sans matières grasses (huile, graisse).

Eviter d'atteindre le « point de fumée » (température trop élevée) lors de l'utilisation des huiles et de graisses. Ces dernières perdraient leurs précieux éléments nutritifs.

Afin de conserver toutes les saveurs ainsi que les qualités des aliments, veillez à bien ajuster la température en fonction du type de cuisson.

## Températures maximum et « point de fumée »

Graisses / Huiles	Températures max préconisée (°C) / puissance	Point de fumée (°C)
Beurre	130 / 4	150
Graisse de porc	170 / 6	200
Graisse de bovin	180 / 6	210
Huile d'olive	180 / 6	200
Huile de tournesol	200 / 7	220
Huile d'arachide	200 / 7	235
Graisse de noix de coco	200 / 7	240

## Conseils de cuissons

Nature du plat	Température (°C)	Puissance
Poisson et crustacés	170-180	6
Viande de veau	160-180	6
Viande de boeuf	200-210	8
Viande de porc	180-210	7
Agneau	180-200	7
Volaille	160-180	6
Saucisses	200	7-8
Oeufs au plat	140	4-5
Crêpes / omelletes	140-160	5
Fruits	140-160	5
Légumes	140-160	5
Faire revenir du riz précuit	140-160	5
Faire revenir des pâtes précuites	140-160	5

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

## **Nettoyage du bandeau de commande.**

Nettoyez le bandeau de commande avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

## **Nettoyage de la zone de cuisson.**

**A froid :** nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou de dégraissant. Rincez ensuite avec de l'eau froide et séchez soigneusement la surface dans le sens du polissage.

**A chaud :** Appuyer sur la touche [ clean ] et attendez que le voyant [ C ] devienne fixe (voir paragraphe «Fonction nettoyage »).

Posez des glaçons sur la zone de cuisson et enlever les salissures avec une spatule et poussez-les dans la rigole. Nettoyez la rigole avec par exemple, du papier absorbant. De l'eau froide peut remplacer les glaçons.

Nettoyez ensuite vigoureusement la surface avec un chiffon propre et légèrement humide dans le sens du polissage.

Certaines taches laissées par les acides contenus dans les aliments peuvent être enlevées, une fois refroidies, en utilisant du jus de citron.

Ne pas nettoyer la zone de cuisson si elle est trop chaude : **RISQUE DE BRULURE.**

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou de produits sous pression pour l'entretien de votre appareil.

N'utilisez pas d'objets qui pourraient rayer la zone de cuisson.



# QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

---

## L'appareil ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

## Le symbole [ E ] s'affiche :

- débranchez et rebranchez l'appareil
- appelez le Service Après-vente

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

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

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

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

## Le symbole [ C ] s'affiche :

- Se référer au chapitre " Nettoyage ".

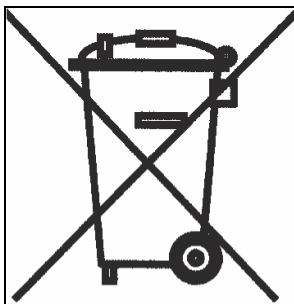
## Le symbole [ II ] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

# PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---

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



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

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

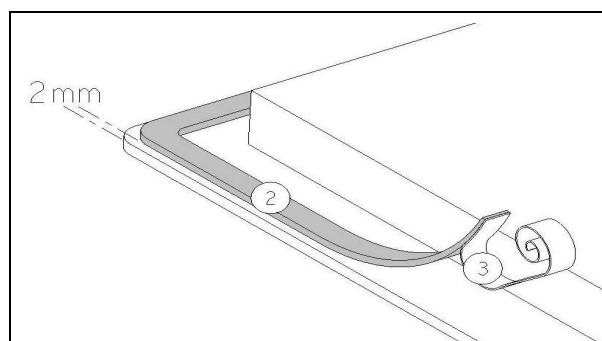
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

## **Mise en place du joint d'étanchéité**

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

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



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

## **Encastrement :**

- **Découpe du plan de travail :**

Appareil	Découpe
7325445	370 x 490 mm

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

# CONNEXION ELECTRIQUE

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

## Attention !

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

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil.

Utiliser le fil vert/jaune comme fil "terre", le fil bleu comme neutre N, le fil brun comme phase L.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phases + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR - F	16 A *

\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

**Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.**

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

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktions TEPAN YAKI gewählt haben.

Mit seiner induktiven Technologie ermöglicht das Gerät perfekt zu kochen, schnell und kostengünstig, gesund und Diet.

Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen und zu behalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>SICHERHEIT</b> .....	<b>45</b>
VORSICHTSMASSNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME .....	45
ALLGEMEINE SICHERHEITS HINWEISE .....	45
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG .....	46
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....	46
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....	46
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>47</b>
TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....	47
BEDIENFELD .....	47
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES</b> .....	<b>47</b>
SENSORTASTEN .....	47
ANZEIGE .....	48
BELÜFTUNG .....	48
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES</b> .....	<b>48</b>
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....	48
INDUKTIONSPRINZIP .....	48
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG .....	48
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN .....	49
RESTWÄRMEANZEIGE .....	50
ZEITSCHALTUHR .....	50
PAUSE FUNKTION .....	51
MEMORY-FUNKTION .....	51
BRIDGE-FUNKTION .....	51
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE .....	51
REINIGUNGSFUNKTION .....	52
<b>KOCH EMPFEHLUNGEN</b> .....	<b>53</b>
EINSTELLUNG DER LEISTUNG / TEMPERATUR .....	53
MAXIMUM TEMPERATUR UND « RAUCH-PUNKT » .....	53
KOCHTIPPS .....	53
<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....	<b>54</b>
REINIGUNG DES BEDIENFELDES .....	54
REINIGUNG DES KOCHFELDES .....	54
<b>WAS TUN WENN</b> .....	<b>55</b>
<b>UMWELTSCHUTZ</b> .....	<b>55</b>
<b>MONTAGEHINWEISE</b> .....	<b>56</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	<b>57</b>

# SICHERHEIT

---

## Vorsichtsmassnahme vor der Inbetriebnahme

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

## Allgemeine sicherheits Hinweise

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten und Grillieren von Speisen verwendet werden.
- Während des Betriebs können durch die Ausdehnung des Flächengrills Geräusche entstehen. Dies ist kein Fehler der Grillfläche und die Funktion wird dadurch in keener Weise beeinträchtigt.
- Verwenden Sie den Flächengrill nicht zum Beheizen des Raumes.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl zubereiten oder flambieren, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Grillfläche fern, z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien. Sollte doch etwas auf der Grillfläche anschmelzen, muß dieses mit einem Metallspachtel entfernt werden.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer dass sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.

## Schütz vor Beschädigung

- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gußeisen oder mit beschädigten Böden, die rau und Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung Ausrüstung ist entsprechend den Anweisungen des Herstellers durchgeführt.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.

## Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

## Schutz vor weiteren Gefahren

- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.

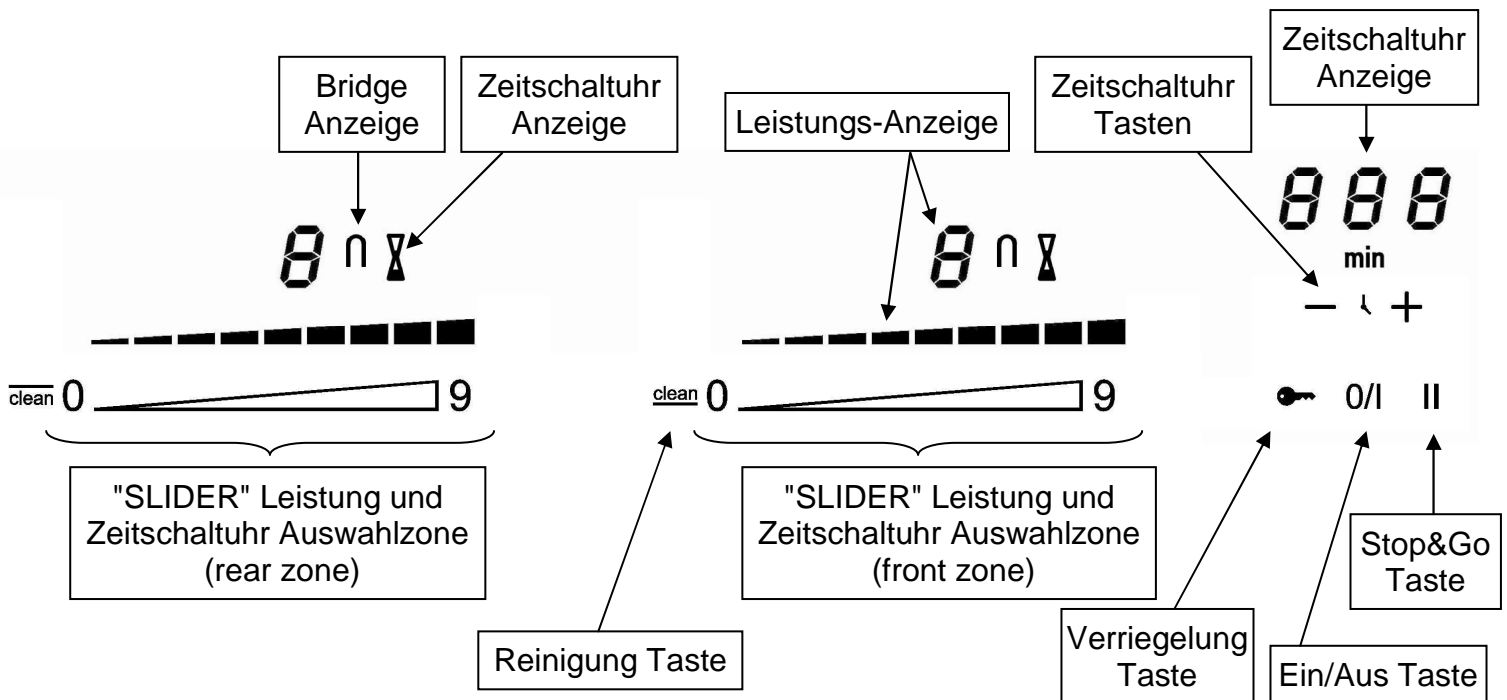
# GERÄTEBESCHREIBUNG

## Technische Beschreibung

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen Position	Nennleistung*
<b>7325445</b>	2800W	Vorne Hinten	1400W 1400W

\* Die Leistung kann sich je Elektronetz ändern

## Bedienfeld



## BEDIENUNG DES KOCHFELDES

### Sensortasten

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Betätigen Sie immer nur eine Taste.

## Anzeige

### Anzeige

0

1...9

E

C

H

II

### Benennung

Null

Leistungsstufe

Fehleranzeige

Reinigungs Funktion

Restwärme

Stop&Go

### Funktion

Die Kochzone ist aktiviert

Einstellung der Leistung

Fehler der Elektronik

Die Funktion ist aktiviert.

Kochzone ist heiß

Das Kochfeld ist in Pause.

## Belüftung

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

## INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

---

### Vor dem ersten Aufheizen

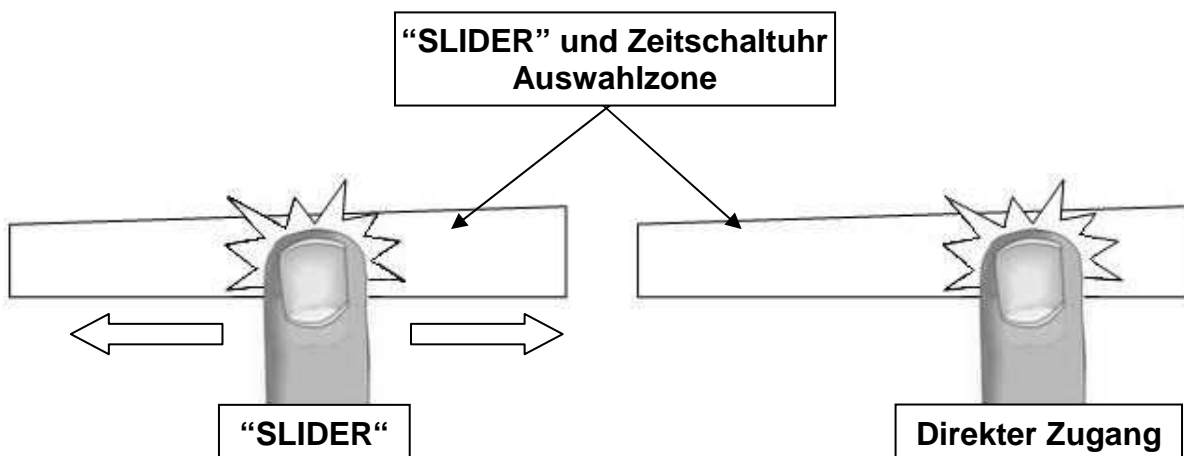
Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

### Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Kochzone Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Kochzone.

### " SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE ". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.





## Kochfeld ein- und ausschalten

- Kochfeld: einschalten/ ausschalten:

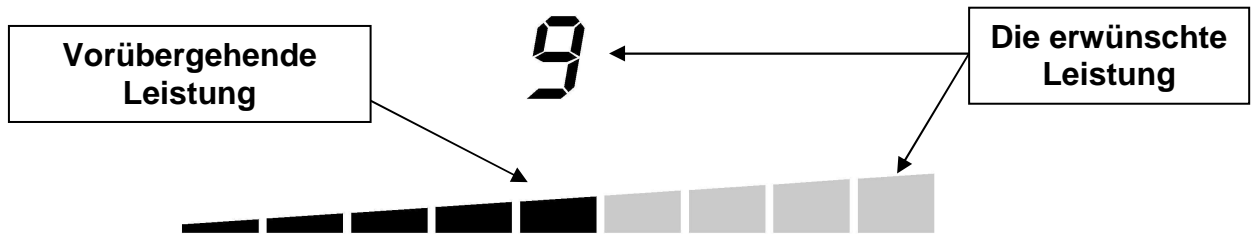
<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [ 0/1 ] drücken	[ 0 ]
Ausschalten	Auf [ 0/1 ] drücken	Keine oder [ H ]

- Kochzone: einschalten/ ausschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 1 ] bis [ 9 ]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0	[ 0 ] oder [ H ]

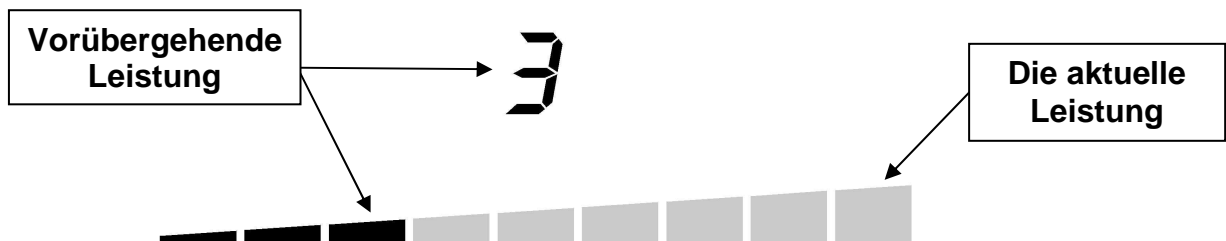
Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

- Beispiel für Erhöhungen der Leistung:



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach eingeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

- Beispiel für Reduzierung der Leistung:



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach ausgeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

## Restwärmeanzeige

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

## Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 1 ] bis [ 9 ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf [ 60 ]...
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf [ 000 ]
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [ - ] bis [ 000 ] drücken	

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ 0/I ] drücken	[ 0 ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[ 000 ]
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr	[ 60 ]...
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

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

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [ - ] oder [ + ] zu betätigen.

## Pause Funktion

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

- **Pause Funktion einschalten/ ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Pause einschalten	Auf [ II ] drücken	[ II ] auf Anzeigen
Pause ausschalten	Auf [ II ] drücken Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	Blinkender « SLIDER »  vorherige Einstellungen

## Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.


Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ( [ 0/I ] drücken).
- Druck auf [ II ] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen.

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

## Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den Kochzonen (links Kochzonen, zentral Kochzonen, rechts Kochzonen) mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ 0/I ] drücken	[ 0 ]
Bridge einschalten	Auf die zu brücken beide [ clean ] miteinander drücken.	[ 0 ] und [  ]
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" der die leistung anzeigt rutschen	[ 1 ] bis [ 9 ]
Bridge ausschalten	Auf die beide [ clean ] drücken	[ 0 ]

## Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [ 0/I ]) verriegelt werden.

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Verriegelung einschalten	Auf [  ] 6s drücken	Leuchte ein
Verriegelung abschalten	Auf [  ] 6s drücken	Leuchte aus

## Reinigungsfunktion

Die Reinigungsfunktion garantiert eine richtige Temperatur, um Ihren Teppan Yaki sauber zu machen (Siehe den Reinigung und Pflege Kapitel)

Jede Kochzone hat eine individuelle Reinigungsfunktion.

Es ist auch möglich, zwei Kochzone (Brücke-Funktion) zu verbinden und die Reinigungsfunktion Aktivieren.

- **Einschalten / ausschalten der Reinigungsfunktion**

<b><u>Aktion</u></b>	<b><u>Control Panel</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten	Auf [ clean ] drücken	[ C ] blinkt
Sobald die Reinigungstemperatur erreicht ist, wird das [ C ] nicht blinkend.		
Ausschalten	Auf [ clean ] drücken Auf [ 0/1 ] drücken oder auf dem "SLIDER" rutschen	Keine oder [ H ] [ 0 ] bis [ 9 ] oder [H]

Man kann auch reinigen mit den Leistungen 4, 5 oder 6.

# KOCH EMPFEHLUNGEN

## Einstellung der Leistung / Temperatur

Leistung	Temperatur (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Die Speisen können direkt auf der Heizfläche gekocht werden, mit oder ohne Fett (Öl, Fett). Beim verwenden vor Öl oder Fett, vermeiden Sie das "Rauch-Punkt" (Temperatur zu hoch) um die wertvollen Nährstoffen zu behalten.

Um alle Geschmacksrichtungen und Qualitäten von Nahrung zu halten, sollten Sie die Temperatur je nach Art des Kochens anpassen.

## Maximum Temperatur und « Rauch-Punkt »

Öl, Fett	Empfohlen max Temperatur (°C) / Leistung	Rauch-Punkt (°C)
Butter	130 / 4	150
Schweinefett	170 / 6	200
Rinderfett	180 / 6	210
Olivenöl	180 / 6	200
Sonnenblumenöle	200 / 7	220
Erdnussöl	200 / 7	235
Kokosfett	200 / 7	240

## Kochtipps

Gargut	Temperatur (°C)	Leistung
Fisch und Schalentiere	170-180	6
Kalbfleisch	160-180	6
Rindfleisch	200-210	8
Schweinefleisch	180-210	7
Lammfleisch	180-200	7
Geflügel	160-180	6
Bratwürste	200	7-8
Spiegeleier	140	4-5
Omelett / Pfannkuchen	140-160	5
Obst	140-160	5
Gemüse	140-160	5
Vorgekochter Reis ankochen	140-160	5
Vorgekochten Pasta ankochen	140-160	5

# REINIGUNG UND PFLEGE

---

## Reinigung des Bedienfeldes

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

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

Sollen sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen entfernt werden.

## Reinigung des Kochfeldes

**Kaltreinigung:** Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

Danach spülen mit kaltem Wasser und reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken in Schleifrichtung.

**Reinigung von heißen:** Drücken Sie auf dem [CLEAN] taste und warten Sie bis das [C] anzeige fest bleibt (Das Absatz Reinigung sehen).

Einzelne Eiswürfel auf die Grillplatte legen, gleichzeitig mit der Wendesschaufel den Schmutz lösen und in die Rinne schieben. Die Rückstände in der Rinne (z.B. mit Haushaltpapier) entfernen. Anstelle der Eiswürfel kann auch kaltes Wasser verwendet werden.

Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen und nassen Tuch in Schleifrichtung

Fläcken die von Säuren in Lebensmitteln stammen könnten, im kalten Zustand mit etwas Zitronensaft entfernen.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Verwenden Sie keine Objekte die das Kochfeld kratzen könnte.

# WAS TUN WENN...

---

## Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

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

## In der Anzeige erscheint [ E ]:

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

## Eine Kochzone oder die gesamte Mulde schaltet ab:

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

## Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

## Anzeige [ C ]:

- Finden Sie im Kapitel reinigungsfunktion.

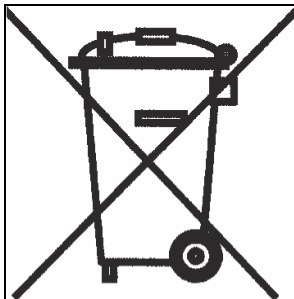
## Anzeige [ II ]:

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

# UMWELTSCHUTZ

---

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

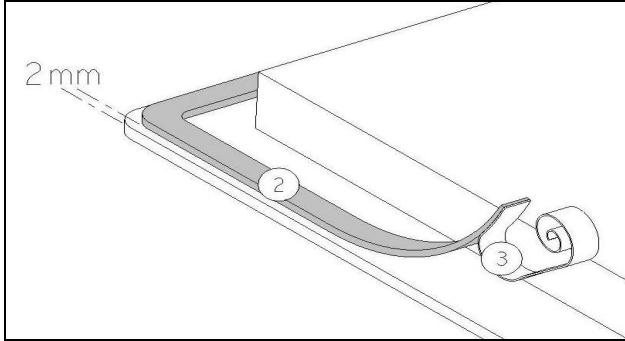


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

# MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

## Dichtung Einbau



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

## Einbau :

- **Einbaumasse:**

Referenz	Ausschnittsmaß
7325445	370 x 490 mm

- **Der Abstand zum Ausschnitt einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzbeständig sein
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz versiegelt werden, um ein aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte **Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.**
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.



# ELEKTROANSCHLUSS

---

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

## Achtung !

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

Schliessen Sie immer der Erdeleiter.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Verwenden Sie für den Anschluss den mitgelieferten und angeschlossenen Anschlusskabel.

Verwenden Sie die Leitung grün / gelb als "Erde", die blau Leitung als neutral N, und braun wie der Phase L.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phases + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

( \*) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

**Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen.**

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.**





**Foster spa**

42041 Brescello (RE) - Italy

tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450

fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166

e-mail: [service@fosterspa.com](mailto:service@fosterspa.com)

[www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com)