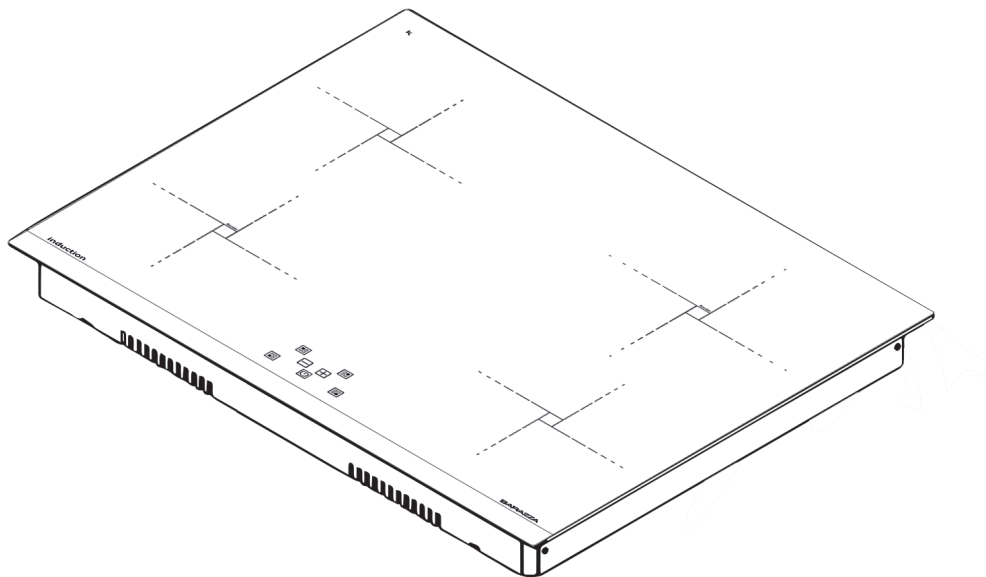


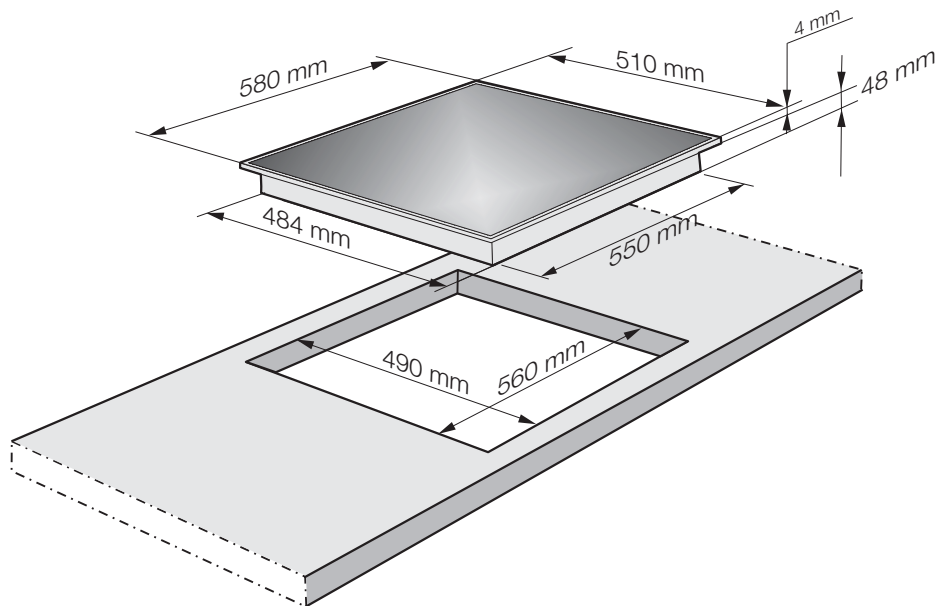
1PIDG64N
1PIDG64B



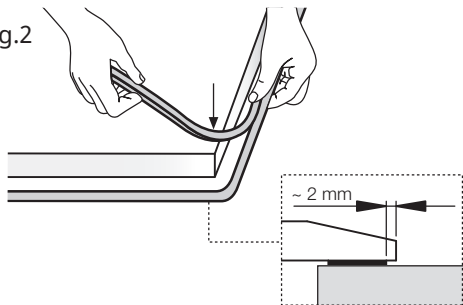
GREEN **BARAZZA**
taste of design

IT Manuale d'installazione ed uso
EN Use and installation manual
FR Manuel d'installation et d'utilisation

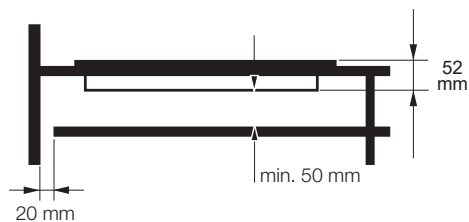
Fg.1



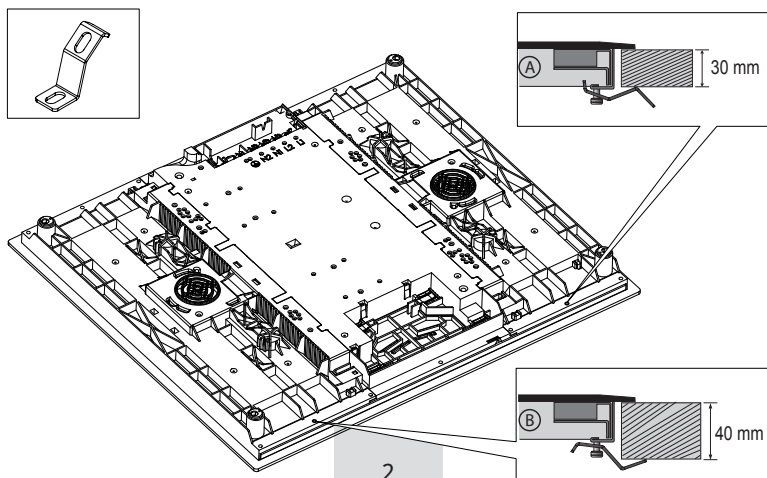
Fg.2



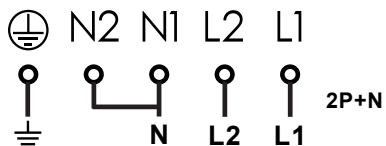
Fg.3



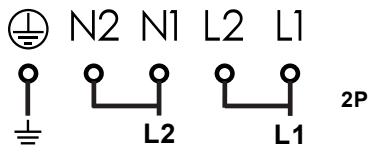
Fg.4



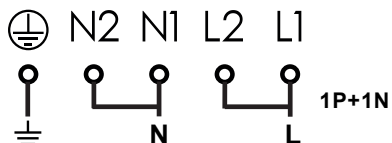
Fg.5



400V~ 50/60 Hz H 05 V2V2 - F
4 x 1.5 mm²

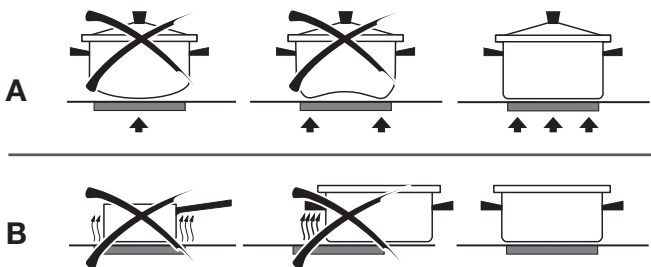
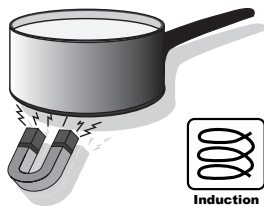


230V~ 50/60 Hz H 05 V2V2 - F
3 x 2.5 mm²



230V~ 50/60 Hz H 05 V2V2 - F
2 x 2.5 mm²

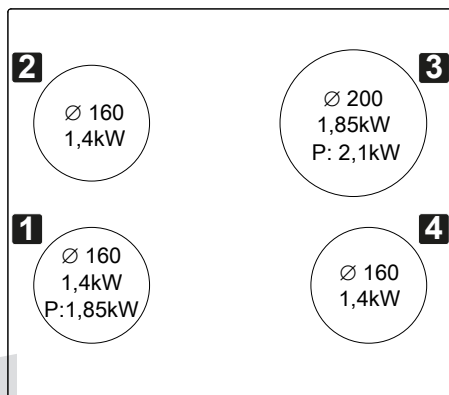
Fg.6



Fg.7



Fg.8



Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.

- **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!** Non

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

- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- **ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.
- **PERICOLO DI INCENDIO!** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

INSTALLAZIONE

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

Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema **TOUCH CONTROL**.

POSIZIONAMENTO

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1).

Predisporre materiale sigillante (Fig.2) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.4). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3).

VENTILAZIONE

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. (Fig.3).

Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali

da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;

- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.

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

LA COTTURA AD INDUZIONE

Nel sistema di cottura ad induzione il calore si genera direttamente alla base della pentola, per questo motivo presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si bollono cibi o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo della temperatura e maggiore sicurezza. L'induttore reagisce immediatamente alle variazioni della temperatura, in questo modo la potenza può essere dosata in modo preciso. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore non appena si toglie la pentola anche se l'induttore è ancora acceso.

Recipienti per la cottura

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

Solo **pentole/recipienti ferromagnetici** sono adatti alla cottura ad induzione e possono essere in:

- Acciaio smaltato
- Ghisa
- Recipienti/pentole speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete. (Fig.6). Esistono in commercio alcune pentole speciali per induzione i cui fondi non sono totalmente ferromagnetici. Per ottenere una buona cottura vi suggeriamo di utilizzare pentole la cui zona ferromagnetica abbia le stesse dimensioni della pentola.

Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.6A). Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano.

Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.6B). Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

(vedi capitolo "specifiche Tecniche")

USO DEL PIANO COTTURA

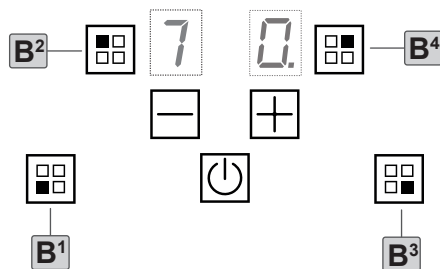
Questo apparecchio utilizza il sistema di programmazione elettronica "touch control" in cui le funzioni sono attivate toccando i tasti sensori e confermate da indicazioni sui display e segnali acustici. Toccare i tasti dall'alto senza coprirli.

GESTIONE POTENZA

Alla prima accensione il livello di potenza massima predefinito, impostato sul piano di cottura è di 6750W (7,0). Questo livello di potenza può essere ridotto dall'utente a 2800W (2,8) oppure 3500W (3,5).

REGOLAZIONE ASSORBIMENTO MASSIMO

Nota: La modifica dell'assorbimento massimo è possibile solo durante i primi due minuti, dopo la connessione del piano cottura alla rete elettrica.



Per impostare un diverso livello di potenza massima, procedere come segue:

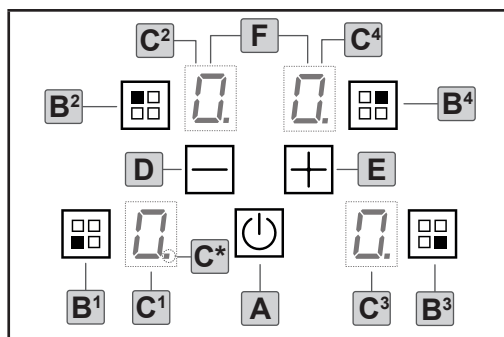
1- Premere contemporaneamente tutti i tasti di selezione "B", per tre secondi. Verrà emesso un segnale acustico, e nei due display superiori comparirà il livello di potenza attualmente impostato.

2- Variare il livello di potenza tra quelli disponibili, tramite i tasti - e +.

3- Per confermare, premere nuovamente tutti i tasti di selezione "B", per un tempo di 3 secondi. Un segnale acustico confermerà l'avvenuta modifica. Il piano cottura si spegne.

Nota: Se durante il settaggio, non vengono eseguite operazioni entro 60 secondi, nessuna modifica verrà salvata.

• PANNELLO COMANDI



- A. tasto On/Off
- B. tasto Selezione Zona
- C. display zona cottura
- C*. indicatore LED
- D. tasto [-]
- E. tasto [+]
- F. display Timer

• Accensione dell'apparecchio

Premere il tasto ON/OFF per accendere l'apparecchio.

Tutti i display relativi alle zone di cottura si accendono in posizione «0».

Il pannello di controllo rimane attivo per 20 secondi. Se entro questo tempo non si effettua alcuna regolazione su una zona di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.

• Spegnimento dell'apparecchio

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il tasto ON/OFF.


• Accensione delle zone di cottura

Accendere l'apparecchio, selezionare la zona di cottura premendo il relativo tasto Selezione Zona e regolare il livello di potenza agendo sui tasti [+] e [-] entro 10 secondi. La potenza di ogni singola zona può essere regolata in 9 diversi livelli e sarà visualizzata nel display della zona cottura corrispondente con un numero da «1» a «9». Premere il tasto [+] per aumentare la potenza, premere il tasto [-] per diminuirla.

• Spegnimento delle zone di cottura

Per spegnere una zona di cottura, selezionarla e agire sul tasto [-] per riportare il livello di potenza sul valore «0».

• Riconoscimento Pentole

Ogni zona di cottura ad induzione, ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente. Se sul display di una zona di cottura compare il simbolo , significa che:

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

Per maggiori dettagli fare riferimento al

capitolo "la cottura a induzione".

• Calore residuo «H»

Se dopo lo spegnimento la temperatura della zona di cottura è ancora alta (sopra i 50°) il relativo display mostrerà il simbolo «H» (calore residuo) in alternanza con il valore «0». Il simbolo «H» rimane attivo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio e scompare solo quando non vi è più rischio di scottature.

• Power Boost «P»

L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per la cottura della pasta) o pietanze.

Per attivare questa funzione selezionare la zona di cottura B1 o B4 e premere il tasto [+] fino al livello «9». Premere nuovamente il tasto [+]. Verrà emesso un segnale acustico ed il simbolo «P» sarà visualizzato nel display relativo alla zona. La zona di cottura viene attivata alla massima potenza per un intervallo di 10 minuti. Al termine di questo intervallo la potenza della zona di cottura torna automaticamente al livello «9».

• Timer

Questa funzione permette di stabilire un tempo da «01» (1 minuto) a «99» (99 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

Per attivare il timer su una zona di cottura, selezionarla e regolarne la potenza. Premere simultaneamente i tasti [+] e [-] per accendere il display del timer e agire sui tasti [+] e [-] entro 10 secondi per regolare il tempo dell'auto-spegnimento. Attendere 10 secondi per la conferma della regolazione. Il conto alla rovescia viene visualizzato sul display del timer.

Allo scadere del tempo la zona di cottura si spegne automaticamente, il display del timer indica lo «00» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere un qualsiasi tasto del pannello di controllo per spegnere i segnali.

Per disattivare il timer di una zona cottura

ra, selezionarla premendo il relativo tasto Selezione Zona, premere simultaneamente i tasti [+] e [-] per attivare il display del timer ed entro 10 secondi premere il tasto [-] per riportare il tempo sul valore «00». Attendere 10 secondi per la conferma. Il led del display della zona cottura (C*) smette di lampeggiare confermando la disattivazione della funzione.

• Egg timer/Promemoria

Quando tutte le zone cottura sono spente è possibile stabilire un promemoria acustico che rimane attivo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Se l'Egg timer/Promemoria è attivo la funzione Timer non può essere attivata.

Per impostare il promemoria accendere il piano cottura e premere simultaneamente i tasti [+] e [-] per attivare il display del Timer. Agire sui tasti [+] e [-] entro 10 secondi per regolare il tempo. Attendere 10 secondi per la conferma delle regolazioni. Il conto alla rovescia viene visualizzato sul display del timer. Allo scadere del tempo il display del timer indica lo «00» lampeggiante e viene emesso un segnale acustico. Premere un qualsiasi tasto del pannello di controllo per spegnere i segnali.

Per disattivare il promemoria attivo premere simultaneamente i tasti [+] e [-] e poi agire sul tasto [-] entro 10 secondi per riportare il tempo sul valore «00». Attendere 10 secondi per la conferma.

• Sicurezza bambini «L»

Questa funzione ha lo scopo di evitare che i bambini accendano l'apparecchio accidentalmente o intenzionalmente e può essere attivata solo se tutte le zone di cottura sono spente.

Per attivare la Sicurezza bambini premere simultaneamente il tasto Selezione Zona B3 e il tasto [-] poi nuovamente il tasto Selezione Zona B3. Il simbolo «L» appare su tutti i display delle zone di cottura e il relativo led si accende.

La funzione rimane attiva allo spegnimento e alla successiva riaccensione dell'apparecchio.

Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo temporaneo e tornare ad agire sulle regolazioni, premere simultaneamente il tasto Selezione Zona B3 e il tasto [-]. La funzione rimane attiva ad ogni riaccensione dell'apparecchio.

Per disattivare il blocco di Sicurezza bambini in modo permanente, premere simultaneamente il tasto Selezione Zona B3 e il tasto [-] poi nuovamente il tasto [-]. L'apparecchio si spegne. Alla riaccensione la funzione non è più attiva.

• Spegnimento di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza. In tal caso

SPECIFICHE TECNICHE

	Zona cottura	Dimensioni zona (mm)	Dimensioni minime pentola (mm)	Output (W) 230V
1	1	Ø 160	Ø 110	1400 (1850*)
2	2-4	Ø 160	Ø 110	1400
3	3	Ø 200	Ø 120	1850 (2100*)
tipologia piano cottura: a incasso tecnologia di riscaldamento: induzione				*con Power Booster max. 6750

l'indicazione del calore residuo «H» viene visualizzata nel display della zona.

POTENZA	TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore)
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.7).

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

ATTENZIONE: Non utilizzare pulitori a vapore.

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI







La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

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

LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento al capitolo <i>“collegamento elettrico”</i> .
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Sono passati più di 20 secondi dall'accensione del piano.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 20 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti contemporaneamente.	Toccare un tasto alla volta.
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Il piano cottura si disattiva.	Uno o più tasti del pannello di controllo sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti del pannello di controllo.
La spia del calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
I tasti del pannello di controllo si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Compare  nel display.	La funzione “Sicurezza bambini” è attiva.	Fare riferimento al capitolo <i>“uso del piano cottura”</i>
Compare  nel display.	Non vi sono pentole sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo <i>“la cottura a induzione”</i> .
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo <i>“la cottura a induzione”</i> .
	Le pentole non coprono il riquadro/ la croce/il cerchio.	Fare in modo che la croce/il riquadro/il cerchio siano completamente coperti.
 compare nel display.	Le piastre a induzione sono surriscaldate.	Lasciare raffreddare l'apparecchio.
 e un numero compagno nel display.	C'è un errore nell'apparecchio.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se il codice di errore compare di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati.

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or

similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

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

a malfunction in the **TOUCH CONTROL** system.

POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.2) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.4). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3).

VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air (Fig.3). Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

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

Grounding is mandatory by law.

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

INDUCTION COOKING

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

Advantages:

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

Cooking recipients

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet (Fig.6).

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base (Fig.6A). This way you can use the power optimally.

Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.6B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

(see "Technical specifications" chapter)

USING THE COOKTOP

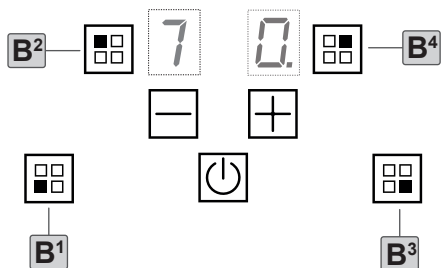
The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

POWER MANAGEMENT

Default maximum power level for the first time, set on the hob, is 6750W (7.0). This power level can be reduced to 2800W (2.8) or 3500W (3.5).

SETTING COOKTOP POWER LIMIT



ADJUSTING POWER CONSUMPTION

Note: it is possible to change the maximum power consumption only after two minutes, after connecting the hob to the power network.

To set a different level of power, follow the steps:

1-press simultaneously all buttons "B" for

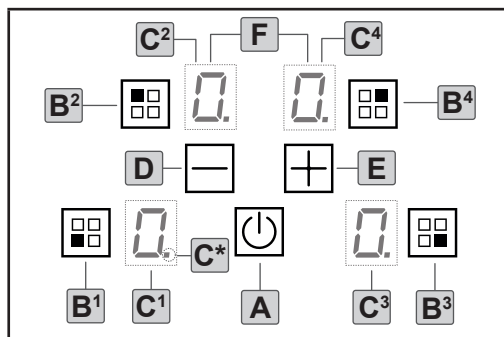
3 seconds. An acoustic signal will be issued and the current power level will be displayed on the two upper displays.

2-Change the power level from those available, using - and + buttons.

3-to confirm, press again simultaneously all the buttons "B" for 3 seconds. A beep will confirm the change. The hob switches off.

Note: If during the setting, no operation is performed for within 60 seconds, no changes will be saved.

• TOUCH CONTROL



- A. On/Off key
- B. Zone Selection key
- C. Cooking zone Display
- C*. LED indicator
- D. Minus [-] key
- E. Plus [+] key
- F. Timer display

• Switching the appliance on

Press the On/Off key to switch the appliance on.

All the displays relative to the cooking zones switch on in the standby position «0».

The control unit remains active for 20 seconds. If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically.

• Switching the appliance off

To turn off the appliance entirely hold down the On/Off key.

• Switching the cooking zones on

To switch on a cooking zone press the corresponding Cooking Zone key then adjust the heat setting using the [+] key and [-] Key within 10 seconds. The heat level of each single cooking zone can be set in 9 different positions and will be shown in the corresponding cooking zone display with a number ranging from «1» to «9». Press the [+] key to increase the heat level, press the [-] key to decrease it.

• Switching the cooking zones off

To switch a cooking zone off select it and bring its heat level back to «0» by pressing the [-] key.

• Pot detection «»

Each induction cooking zone has a pot detection minimum limit, which varies according to the material of the cookware being used.

For this reason, you should choose the cooking zone which is most suitable for the diameter of the cookware you are going to use.

If the symbol «» appears on the cooking zone display, it means that:

- The cookware used is not suitable for induction cooking.
- The cookware diameter is smaller than the one allowed by the hob.
- No cookware is on the cooking zone.

For more details about this feature refer to chapter "Induction cooking".

• Residual heat «H»

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol «H» (residual heat).

The symbol will stay on even when the appliance is switched off and will only switch off when the burn risk is no longer present.

• Power Boost «P»

The use of this function is recommended for heating large quantities of liquids (e.g. water to cook pasta) or food in a very short time.

This program further reduces the cooking time of a certain cooking zone, by bringing the temperature to the maximum heat level for 10 minutes.

At the end of this timeframe, the cooking zone heat level will automatically go back to level «9». To activate this program, switch on the cooking zone B1 or B4 and press the [+] key until you reach level «9» then press the [+] key again. The «P» symbol will be shown on the cooking zone display to confirm the activation of the function.

• Timer

This function allows you to set the time from «01» (1 minute) to «99» (99 minutes) for the automatic switch off of a cooking zone.

Select a cooking zone by pressing the corresponding Zone Selection key and adjust the heat level. Press simultaneously the [+] and [-] keys to activate the Timer display. Set the desired time within 10 seconds using the [+] and [-] keys. Wait 10 seconds for the automatic confirmation of the settings. The time countdown will be shown on the timer display.

When time elapses the cooking zone will automatically switch off, the display will show a flashing «00» and an acoustic signal will be heard. Press any key on the control panel to stop the signals.

To disable the timer of a cooking zone press the corresponding Zone Selection key then press simultaneously the [+] and [-] keys to turn on the Timer display. Bring the timer value back to «00» by using the [-] key. Wait 10 seconds for the automatic confirmation. The led (C*) on the display of the cooking zone stops flashing.

• Egg timer/reminder

When no cooking zone is active it is possible

ble to set an acoustic reminder which stays active after switching the confirmation of the settings. The time countdown will be shown on the timer display.

When time elapses the display will show a flashing «00» and an acoustic signal will be heard. Press any key on the control panel to stop the signals.

To disable the Egg timer/Reminder function press simultaneously the [+] and [-] keys and bring the timer value back to «00» by using the [-] key. Wait 10 seconds for the automatic confirmation.

• Child safety lock «L»

This function serves the purpose of preventing children from switching on the appliance even accidentally or intentionally.

The Child safety lock can only be activated with all the cooking zones off.

To activate this function press simultaneously the Zone Selection B3 Key and the [-] key, then again the Zone Selection B3 Key. The symbol «L» will appear on all displays to confirm your selection and the relative led will light up.

When the Child safety lock is enabled you can switch the appliance off. The Child safety lock is still enabled when the appliance is switched on again.

To unlock the appliance permanently, press simultaneously the Zone Selection B3 Key and the [-] key. The Child safety lock won't be enabled when the appliance is switched on again.

To unlock the appliance temporarily press simultaneously the Zone Selection B3 Key and the [-] key, then again the [-] key. In this case the Child safety lock will still be active each time the appliance is switched on again.

• Safety switch

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones

when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request (Fig.7).

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



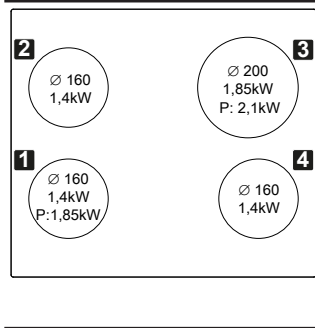
The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.





THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS.

THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

	Cooking zone	Dimensions (mm)	Minimum pot dimension (mm)	Output (W) 230V
	1	Ø 160	Ø 110	1400 (1850*)
	2-4	Ø 160	Ø 110	1400
	3	Ø 200	Ø 120	1850 (2100*)
type of hob: built-in heating technology: induction	<i>*using Power Booster</i> max. 6750			

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to “ <i>Electrical connection</i> ” chapter.
	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
	It's been more than 20 seconds from the switching on of the appliance.	Activate the appliance again and set the heat setting in less than 20 seconds.
	You touched 2 or more sensor keys at the same time.	Touch only one sensor key.
The hob deactivates.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	You put something on the sensor key ON-OFF.	Remove the object from the sensor key.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot contact an Authorised Service Centre.
The sensor keys become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to “ <i>Using the cooktop</i> ” chapter.
 comes on.	The Child Lock function operates.	Refer to “ <i>Using the cooktop</i> ” chapter.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to “ <i>Induction Cooking</i> ” chapter.
	The dimension of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to “ <i>Induction Cooking</i> ” chapter.
	The cookware does not cover the cooking zone.	Cover the cooking zone fully.
 comes on.	The induction coils are overheated.	Allow the appliance to cool down.
 and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If comes on again, contact an Authorised Service Centre.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate.

Veillez lire attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez cette notice pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations d'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cette table de cuisson est conçue pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont placées sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf s'ils sont sous la supervision d'une personne responsable.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans à conditions d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération d'entretien sur l'appareil sans surveillance d'une personne responsable.
- Toute opération d'installation ou d'entretien, ainsi que toute réparation, doit être effectuée par un personnel qualifié. Les travaux ou les réparations non conformes peuvent provoquer des dangers graves.
- **RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES!** N'allumez jamais ou éteignez immédiatement la

table en vitrocéramique si elle est endommagée ou fendue. Débranchez l'appareil du réseau électrique.

- **ATTENTION:** Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le producteur, un centre de service autorisé ou un personnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- **ATTENTION:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds lors du fonctionnement. Veillez à ne pas toucher aux éléments chauffants.
- **ATTENTION:** La cuisson de matières grasses ou d'huile peut être dangereuse et déclencher un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais étouffez les flammes par exemple avec un couvercle ou un chiffon humide ou similaire.
- **ATTENTION:** L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Le risque de brûlure est présent jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence. Le contenu d'un récipient qui dessèche par ébullition et qui surchauffe peut endommager la vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- **RISQUE D'INCENDIE!** Ne posez jamais d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.
- Éteignez toujours les zones de cuisson après leur utilisation!
- La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

INSTALLATION

Ces instructions sont destinées à un installateur qualifié et servent comme guide pour

l'installation, le réglage et l'entretien conformément aux lois et réglementations en vigueur. Si un four à encastrement ou tout autre appareil qui produit de la chaleur est installé directement sous la table de cuisson en vitrocéramique, **IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA TABLE DE CUISSON SOIENT**

CORRECTEMENT ISOLÉS de sorte que la chaleur générée par le four, mesurée sur le côté droit au-dessous de la table de cuisson, ne dépasse pas 60°C. Le non-respect de cette précaution peut entraîner un mauvais fonctionnement du système TOUCH CONTROL.

POSITIONNEMENT

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail, comme illustré dans la (Fig. 1).

Appliquez du matériau scellant (Fig. 2) le long de tout le périmètre (dimension du trou (Fig. 1)). Fixez l'appareil sur le plan de travail en utilisant les 4 supports, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail (Fig. 4). Si le dessous de l'appareil, après l'installation, est accessible par le bas du meuble, il est nécessaire de positionner un panneau de séparation en respectant les distances indiquées (Fig. 3).

VENTILATION

La distance entre la table de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit assurer une ventilation suffisante et une évacuation d'air adéquate (Fig.3).

N'utilisez pas la table de cuisson durant un processus de pyrolyse dans le four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig.5)

Avant d'effectuer le branchement électrique assurez-vous que :

- Les caractéristiques de l'installation répondent aux données indiquées sur la plaque signalétique positionnée au-dessous de la table de cuisson ;

- L'installation est pourvue d'une mise à la terre, conformément aux lois et réglement-

ations en vigueur.

La mise à la terre est requise par la loi.

Au cas où l'appareil n'est pas pourvu d'un câble et/ou d'une prise, utilisez un matériau approprié pour l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et pour la température de fonctionnement. Si vous souhaitez une connexion directe au réseau électrique, il est nécessaire d'entreposer un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3 mm minimum entre chaque pôle, approprié à la charge indiquée sur la plaque de signalisation et conformément aux réglementations en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par le commutateur). Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

LA CUISSON PAR INDUCTION

Lors de la cuisson par induction, la chaleur est directement générée dans le fond de casserole. Cela présente de nombreux avantages :

- Économie de temps lors de la cuisson et le rôtissage. Les récipients sont chauffés directement.
- Réduction de la consommation d'énergie.
- Entretien et nettoyage faciles. Les aliments qui débordent brûlent moins facilement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer réagit immédiatement à chaque changement de puissance. La chaleur peut ainsi être dosée avec exactitude. La zone de cuisson cesse immédiatement de chauffer lorsque vous retirez l'ustensile de cuisson, même si l'inducteur est encore allumé.

Récipients de cuisson

L'utilisation de casseroles appropriées est l'un des facteurs essentiels pour la cuisson par induction.

Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques composés des matériaux suivants sont adaptés pour la cuisson par induction :

- Acier émaillé
- Fonte
- Ustensiles adaptés pour l'induction en

acier inoxydable.

Pour savoir si un ustensile est adapté pour l'induction, vérifiez si le fond de la casserole ou de la poêle peut attirer un aimant. Il existe d'autres ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Pour obtenir de bons résultats de cuisson, nous vous recommandons de faire correspondre le diamètre de la surface ferromagnétique de l'ustensile de cuisson avec la taille de la zone de cuisson.

Nous vous recommandons des casseroles à fond plat (**Fig. 6A**). N'utilisez pas des casseroles à fond rugueux afin d'éviter de rayer la surface thermique de la zone de cuisson.

Un facteur non négligeable de la cuisson par induction concerne les dimensions des casseroles par rapport à la zone de cuisson utilisée (**Fig.6B**). Les zones de cuisson permettent l'utilisation de casseroles ayant des fonds aux divers diamètres. Tout de même il est préférable d'utiliser la zone de cuisson appropriée au diamètre de la casserole à utiliser.

(Voir la section « Spécifications techniques »)

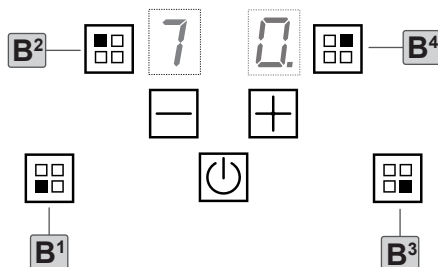
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Cet appareil utilise un système de programmation électronique « Touch Control ». Pour activer les fonctions, il suffit de toucher les touches tactiles correspondantes. Des indications sur les displays et des signaux sonores accompagnent chaque réponse. Touchez les touches par le haut sans les couvrir.

RÉGLAGE DES PUISSANCES

Lors de son premier allumage, le niveau de puissance maximal par défaut de la table de cuisson est réglé à 6750W (7,0). Ce niveau de puissance peut être réduit par l'utilisateur à 2800W (2,8) ou à 3500W (3,5).

RÉGLAGE DE L'ABSORPTION MAXIMALE



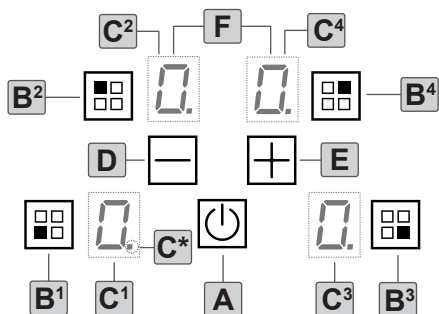
Remarque : La modification de l'absorption maximale peut être effectuée seulement pendant les premiers deux minutes après le branchement de la table de cuisson au réseau électrique.

Pour régler un niveau de puissance maximale différent, procédez comme suit :

- 1- Appuyez simultanément sur toutes les touches de sélection « B » pendant trois secondes. Un signal sonore est émis et les deux affichages supérieurs indiquent le niveau de puissance actuellement réglé.
- 2- Sélectionnez le niveau de puissance parmi ceux disponibles par les touches - et +.
- 3- Pour confirmer, appuyez de nouveau sur toutes les touches de sélection « B » pendant 3 secondes. Un signal sonore confirmera la modification. La table de cuisson s'éteint.

Remarque : Si pendant le réglage aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes, aucune modification ne sera saisie.

• BANDEAU DE COMMANDE



- A. Touche On/Off
- B. Touche Sélection de Zone
- C. Affichage zone de cuisson
- C*. Voyant LED
- D. Touche [-]
- E. Touche [+]
- F. Affichage Timer

• Allumage de l'appareil

Appuyez sur la touche ON/OFF pour allumer l'appareil. Tous les affichages correspondants aux zones de cuisson s'allument en position «0».

Le panneau de contrôle reste actif pendant 20 secondes. Si dans ce délai aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, l'appareil s'éteint automatiquement.

• Extinction de l'appareil

Pour éteindre l'appareil, gardez appuyée la **touche ON/OFF**.


• Allumage des zones de cuisson

Allumez l'appareil et sélectionnez la zone de cuisson par la touche Sélection de Zone et réglez le niveau de puissance par les **touches [+]** et **[-]** dans les 10 secondes. La puissance de chaque zone est réglable en 9 différentes niveaux. L'affichage correspondant indique la puissance de « 1 » à « 9 ». Appuyez sur la **touche [+]** pour augmenter la puissance et sur la **touche [-]** pour la diminuer.

• Extinction des zones de cuisson

Pour éteindre la zone de cuisson, sélectionnez-la et appuyez sur la **touche [-]** jusqu'au ce que le niveau de puissance indique «0».

• Reconnaissance des casseroles «»

Chaque zone à induction a un délai minimum de détection de récipient qui varie selon le matériel du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient. Si l'affichage de la zone de cuisson indique le symbole «  », cela veut dire que :

- Le récipient utilisé n'est pas approprié pour la cuisson par induction.
- Le diamètre du récipient utilisé est plus petit de celui permis par l'appareil.
- Aucun récipient n'est positionné sur la zone de cuisson.

Pour toute information supplémentaire, faire référence à la section « La cuisson par induction ».

• Chaleur résiduelle «H»

Si après l'extinction la température de la zone de cuisson est encore très chaude (au-dessus de 50°), l'affichage correspondant indique le symbole « H » (chaleur résiduelle) en alternance avec le symbole « 0 ». Le symbole reste actif même après l'extinction de l'appareil et s'éteint seulement lorsqu'il n'y a plus de danger de brûlure.

• Power Boost «P»

L'utilisation de cette fonction est indiquée pour réchauffer en peu de temps grandes quantités de liquide (par exemple, l'eau pour la cuisson de pâtes) ou d'aliments.

Pour activer cette fonction, sélectionnez la zone de cuisson B1 ou B4 et appuyez sur la **touche [+]** jusqu'au niveau « 9 ». Un signal sonore est émis et le symbole « 9 » apparaît sur l'affichage correspondant. La zone de cuisson est activée au niveau de puissance maximum pendant 10 minutes. Une fois le temps écoulé, la puissance de la zone de

cuisson passe automatiquement au niveau « 9 ».

• Minuterie

Cette fonction permet d'établir une durée de « 01 » (1 minute) à « 99 » (99 minutes) pour l'extinction automatique d'une zone de cuisson. Pour activer la minuterie sur une zone de cuisson, sélectionnez-la et réglez la puissance. Puis appuyez simultanément sur les **touches [+] et [-]** pour allumer l'affichage de la minuterie et, dans les 10 secondes, réglez par les **touches [+] et [-]** la durée de l'extinction automatique. Attendez 10 secondes pour la confirmation automatique. L'affichage de la minuterie indique le compte à rebours. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement, l'affichage indique « 00 » clignotant et émet un signal sonore. Appuyez sur quelque touche du bandeau pour éteindre les signaux. Pour désactiver la minuterie d'une zone de cuisson, appuyez sur la touche **Sélection de Zone** correspondante, puis simultanément sur les **touches [+] et [-]** pour activer l'affichage de la minuterie et, dans les 10 secondes, la **touche [-]** jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ». Attendez 10 secondes pour la confirmation. Le voyant de l'affichage de la zone de cuisson (C*) arrête de clignoter en confirmant la désactivation de cette fonction.

• Egg-Timer/Mémo

Quand toutes les zones de cuisson sont éteintes, il est possible d'établir un rappel sonore qui reste actif même après l'extinction de l'appareil. Lorsque l'Egg-Timer/Mémo est actif, la fonction Minuterie ne peut pas être activée.

Pour activer le Mémo, allumez la table de cuisson et appuyez simultanément sur les **touches [+] et [-]** pour activer l'affichage de la minuterie. Dans les 10 secondes appuyez sur les **touches [+] et [-]** pour régler la durée. Attendez 10 secondes pour la confirmation des réglages. L'affichage de la minuterie indique le compte à rebours. Une fois le temps écoulé, l'affichage de la minuterie indique « 00 » clignotant et émet un signal sonore. Appuyez sur quelque touche du

bandeau pour éteindre les signaux.

Pour désactiver le Mémo, appuyez simultanément sur les **touches [+] et [-]** et puis, dans les **10 secondes**, la **touche [-]** jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ». Attendez 10 secondes pour la confirmation.

• Sécurité enfants «L»

Cette fonction vise à ce que les enfants n'allument pas l'appareil, par inadvertance ou intentionnellement, et peut être activée seulement si toutes les zones de cuisson sont éteintes.

Pour activer cette fonction, appuyez simultanément sur la touche **Sélection de Zone B3 et la touche [-]**, puis de nouveau sur la **touche Sélection de Zone B3**. Tous les affichages des zones de cuisson indiquent le symbole « L » et le voyant correspondant s'allume.

Cette fonction reste active après l'extinction et au rallumage de l'appareil.

Pour désactiver de façon temporaire la fonction « Sécurité enfants » et retourner au réglage, appuyez simultanément la touche **Sélection de Zone B3 et la touche [-]**. La fonction reste active à chaque allumage de l'appareil.

Pour désactiver de façon permanente la fonction « Sécurité enfants », appuyez simultanément sur la touche **Sélection de Zone B3 et la touche [-]**, puis de nouveau sur la **touche [-]**. L'appareil s'éteint. Au prochain allumage de l'appareil, la fonction n'est plus active.

• Extinction d'urgence

L'Appareil est pourvu d'un dispositif de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson une fois atteint la limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné. Dans ce cas, l'affichage correspondant la zone de cuisson indique la chaleur résiduelle par le symbole « H ».

PUISSANCE	TEMPS LIMITE DE FONCTIONNEMENT (heures)
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éliminez les résidus d'aliment et les gouttes de graisse de la surface de la table de cuisson en utilisant la raclette spéciale fournie sur demande (Fig. 7). Nettoyez au mieux la zone chauffée en utilisant des produits appropriés et du papier-torchon, puis rincez avec de l'eau et essuyez avec un chiffon propre. Utilisez la raclette pour éliminer immédiatement de la zone chauffée tout morceau de papier alu ou de plastique fondu par inadvertance ou tout résidu de sucre ou d'aliments riche en sucre. De cette façon vous évitez d'endommager votre table de cuisson. N'utilisez jamais des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que des sprays pour le four ou des détachants.

ATTENTION : N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur.

DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Cet appareil est marqué conformément à la



Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à une élimination correcte de ce produit, vous

contribuez à éviter les conséquences néfastes potentielles pour l'environnement et pour la santé humaine qui pourraient résulter d'un traitement inadéquat des déchets de ce produit. Le symbole figurant sur le produit ou sur les documents qui l'accompagnent indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le secrétariat de votre mairie, le service de collecte des ordures ménagères ou le point de vente où vous avez acheté le produit.

NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELS DOMMAGES RÉSULTANT DE L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES RÉSULTANT DE L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS




		Zone de cuisson	Dimension de la zone (mm)	Dimensions min. de la casserole (mm)	Output (W) 230V		
1	2	3	4	1	Ø 160	Ø 110	1400 (1850*)
2	3	4	1	2-4	Ø 160	Ø 110	1400
3	4	1	2	3	Ø 200	Ø 120	1850 (2100*)

Type table de cuisson : encastrable
Technologie de chauffage : induction

**avec Power
Booster*

max. 6750

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause probable	Solution
La table de cuisson ne s'allume et ne fonctionne pas	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	<i>Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez la section « Branchement électrique ».</i>
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Il y a eu plus de 20 secondes depuis l'alimentation de la table de cuisson.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson dans les 20 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche à la fois.
La table de cuisson est désactivée	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Une ou plusieurs touches du bandeau de commande sont couvertes.	Retirez les objets des touches du bandeau de commande.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
Les touches du bandeau de commande sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
 s'affiche	La fonction « Sécurité enfants » est activée.	<i>Faire référence à la section « Utilisation de la table de Cuisson »</i>
	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
		Le récipient n'est pas adapté.
	La dimension du fond du récipient de cuisson est trop petite pour la zone de cuisson.	<i>Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Faire référence à la section « La cuisson par induction ».</i>
 s'affiche	Le récipient de cuisson ne recouvre pas le cadre/la croix/le cercle.	Recouvrez complètement le cadre/la croix/le cercle.
	Les plaques à induction sont surchauffées.	Laissez refroidir l'appareil.
 et un numéro s'affichent	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si le symbole s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un Centre d'Assistance Technique autorisé. Veuillez communiquer les données indiquées sur la plaque signalétique.

Lined writing area consisting of approximately 30 horizontal lines for text entry.

BARAZZA
taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it