

# **FRECAN**

**INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN  
MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO**

**PLACA DE COCCIÓN VITROCERÁMICA A INDUCCIÓN  
INDUÇÃO VITROCERÂMICA**

**NOTICE D'UTILISATION DE LA PLAQUE À  
INDUCTION**

**INSTRUCTION OF USE FOR THE INDUCTION HOB**

**83FI-783-E**

**83FI-783-EB**

**83FI-603-E**

**83FI-603-EB**



## Apreciado cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestra placa de cocción vitrocerámica a inducción.

Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

## RESUMEN

---

<b>SEGURIDAD</b> .....	<b>4</b>
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR .....	4
UTILIZACION DEL APARATO .....	4
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO .....	5
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....	6
OTRAS PRECAUCIONES .....	7
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO</b> .....	<b>8</b>
CARACTERISTICAS TECNICAS .....	8
ZONA DE MANDOS .....	9
<b>UTILIZACIÓN DEL APARATO</b> .....	<b>9</b>
INDICACIONES .....	9
VENTILACIÓN .....	9
<b>PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO</b> .....	<b>10</b>
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	10
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN .....	10
TECLAS TÁCTILES .....	10
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	10
PUESTA EN MARCHA .....	11
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE .....	11
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	11
FUNCIÓN ‘TURBO’ .....	12
FUNCIÓN TEMPORIZADOR .....	12
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA .....	13
FUNCIÓN PAUSA .....	13
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	14
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE” .....	14
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	14
<b>CONSEJOS DE COCCIÓN</b> .....	<b>15</b>
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	15
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS .....	15
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN .....	16
<b>CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA</b> .....	<b>16</b>
<b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA</b> .....	<b>16</b>
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE</b> .....	<b>18</b>
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b> .....	<b>19</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA</b> .....	<b>20</b>

# SEGURIDAD

---

## Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- **PRECAUCIÓN:** el proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

## Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.

- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar éste electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

### **Precauciones para no deteriorar el aparato**

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.

- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

### **Precauciones en caso de fallo del aparato**

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA** : Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

## Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



**LA GARANTÍA SE VENCE SI SE USAN OLLAS NO  
IDÓNEAS O BIEN ACCESORIOS EXTRAÍBLES  
COLOCADOS ENTRE LA OLLA Y LA PLANCHA PARA  
CALENTAR OLLAS NO IDÓNEAS PARA LA  
INDUCCIÓN.  
EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA  
RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER DAÑO A LA  
PLACA DE COCCIÓN O POR DAÑOS RELACIONADOS  
A LO ANTERIOR.**



# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

## Características técnicas

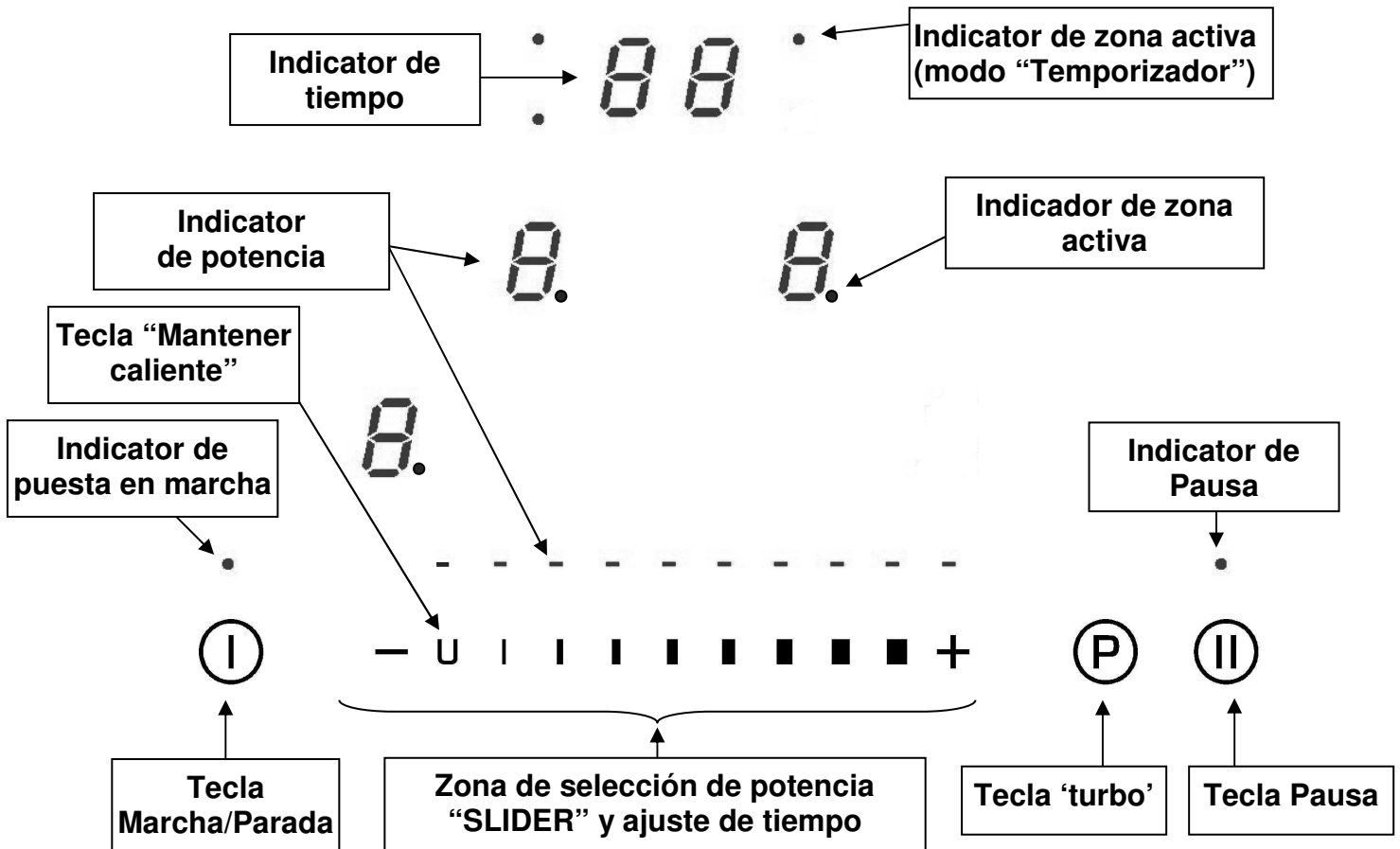
Modelo	<b>83FI-783-E</b> <b>83FI-783-EB</b>	<b>83FI-603-E</b> <b>83FI-603-EB</b>
Potencia total	6400 W	6700 W
Consumo energético para placas EC <sub>hob</sub> **	176.6 Wh/kg	174.6 Wh/kg
<b>Fogón frente izquierdo</b>	Ø 260 mm	Ø 200 mm
Diámetro mínimo	Ø 110 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2300 W	2300 W
Potencia de refuerzo *	3000 W	3000 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	D	C
Consumo energético EC <sub>cw</sub> **	171.6 Wh/kg	168.4 Wh/kg
<b>Fogón trasero izquierdo</b>	-	Ø 180 mm
Diámetro mínimo	-	Ø 90 mm
Potencia nominal *	-	1100 W
Potencia de refuerzo *	-	1400 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	-	B
Consumo energético EC <sub>cw</sub> **	-	177.3 Wh/kg
<b>Fogón central</b>	Ø 180 mm	-
Diámetro mínimo	Ø 90 mm	-
Potencia nominal *	1100 W	-
Potencia de refuerzo *	1400 W	-
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	B	-
Consumo energético EC <sub>cw</sub> **	177.3 Wh/kg	-
<b>Fogón Derecha</b>	Ø 200 mm	Ø 280 mm
Diámetro mínimo	Ø 90 mm	Ø 110 mm
Potencia nominal *	1400 W	2300 W
Potencia de refuerzo *	2000 W	3000 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	B	D
Consumo energético EC <sub>cw</sub> **	181 Wh/kg	178.1 Wh/kg

\* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

\*\* calculado según método de medida (EN 60350-2)



## Zona de mandos



## UTILIZACIÓN DEL APARATO

### Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Turbo	Activada la potencia 'turbo'
L	Bloqueo	Los botones están bloqueados
II	Pausa	La pausa está activada
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70°C

### Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

# PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

## Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

## Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (U).

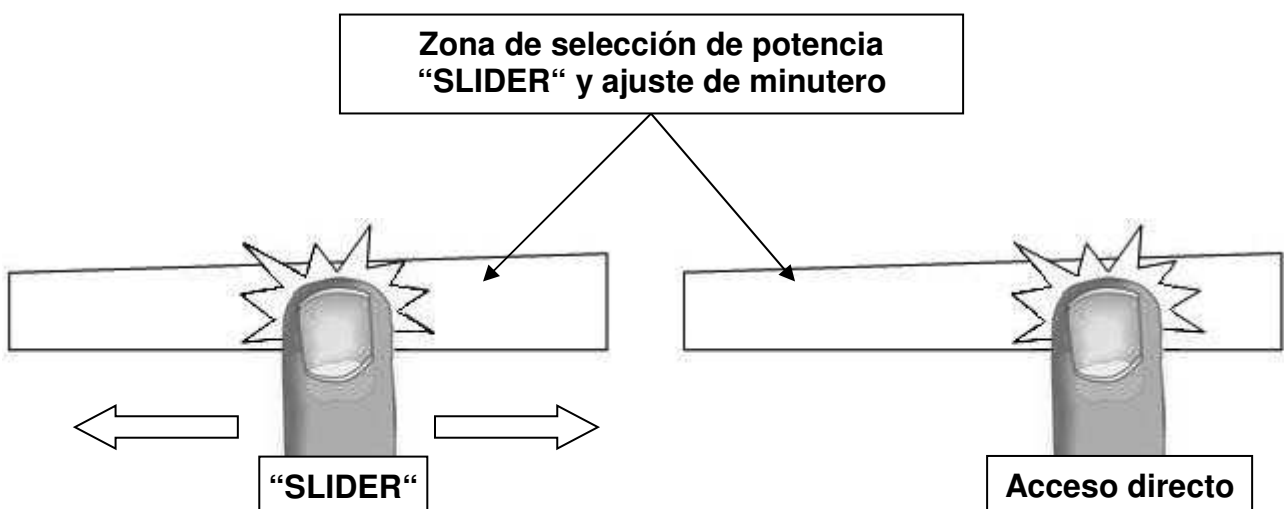
## Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

**No toque una tecla más de una vez.**

## Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minuterero

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”. Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



## Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Conectar	pulsar [ ① ]	[ 0 ] parpadear
Apagar	pulsar [ ① ]	ninguno o [ H ]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar [ 0 ] de la zona	[ 0 ] y piloto de zona encendido
Ajuste la potencia	deslizar en "SLIDER" hacia la derecha o la izquierda	[ 0 ] hasta [ 9 ]
Apagar	deslizar hasta [ 0 ] en "SLIDER" o pulsar [ 0 ]	[ 0 ] o [ H ] [ 0 ] o [ H ]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

## Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [ U ] en el indicador. La [ U ] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [ U ] en el indicador. La [ U ] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después la utilización de la placa, es necesario apagar la zona de cocción. No dejan activa la detección de la cacerola.

## Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [ H ]

El símbolo [ H ] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

## **Función ‘turbo’**

La función ‘turbo’ [ P ] proporciona un refuerzo de potencia en la zona de cocción seleccionada. Si se activa esta función, estas zonas de cocción funcionan durante 5 minutos con una potencia notablemente más alta.

El ‘turbo’ está destinado, por ejemplo, a calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer pasta.

- **Conectar / Apagar la función ‘turbo’:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar [ 0 ] de la zona	[ 0 ] y piloto de zona encendido
Conectar el ‘turbo’	pulsar [ P ]	[ P ]
Apagar el ‘turbo’	deslizar en “SLIDER” o pulsar [ P ]	[ P ] hasta [ 0 ] [ 9 ]

- **Gestión de la potencia máxima:**

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función ‘turbo’, y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.

Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción parpadea [ 9 ] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

<u>Zona de cocción seleccionada</u> [ P ] está indicado	<u>Otra zona de cocción</u> (por ej.: cocción de nivel 9 ) [ 9 ] pasa a [ 6 ] u [ 8 ] según el tipo de placa
--	---

## **Función Temporizador**

El temporizador puede asignarse simultáneamente a varias placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- **Ajuste o modificación de la duración de la cocción:**

### **Ejemplo para 16 minutos hasta potencia 7 :**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar [ 0 ] de la zona	[ 0 ] y piloto de zona encendido
Seleccionar la potencia	deslizar en “SLIDER” hasta [ 7 ]	[ 7 ]
Seleccionar "Temporizador"	pulsar [ CL ]	[ 00 ]
Ajuste de unidad	deslizar en “SLIDER” hasta [ 6 ]	[ 0 fijo ] [ 6 parpadear ]
Validar de unidad	pulsar [ 06 ]	[ 0 parpadear ] [ 6 fijo ]
Ajuste de decena	deslizar en “SLIDER” hasta [ 1 ]	[ 1 parpadear ] [ 6 fijo ]
Validar de decena	pulsar [ 16 ]	[ 16 ]

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Detener la función temporizador de cocción:**

### **Ejemplo para 13 minutos hasta potencia 7 :**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar [ 7 ] de la zona	[ 7 ] y piloto de zona encendido
Seleccionar "temporizador"	pulsar [ 13 ]	[ 13 ]
Desactivar de unidad	deslizar en “SLIDER” hasta [ 0 ]	[ 1 fijo ] [ 0 parpadear ]
Validar de unidad	pulsar [ 10 ]	[ 1 parpadear ] [ 0 fijo ]
Desactivar de decena	deslizar en “SLIDER” hasta [ 0 ]	[ 00 parpadear ] [ 0 fijo ]
Validar de decena	pulsar [ 00 ]	[ 00 ]

- **Paro automático al final de la cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador lo indica centelleando [ 00 ] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el parpadea, basta pulsar la tecla [ 00 ].

- **Temporizador utilizado sin cocción:**

**Ejemplo para 29 minutos :**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Activar la placa de cocción	pulsar [ ① ]	[ 0 ]
Seleccionar "Temporizador"	pulsar [ CL ]	[ 00 ]
Ajuste de unidad	deslizar en "SLIDER" hasta [ 0 ]	[ 0 fijo ] [ 9 parpadear ]
Validar de unidad	pulsar [ 09 ]	[ 0 parpadear ] [ 9 fijo ]
Ajuste de decena	deslizar en "SLIDER" hasta [ 2 ]	[ 2 parpadear ] [ 9 fijo ]
Validar de decena	pulsar [ 29 ]	[ 29 ]

El piloto de control parpadea y pasados algunos segundos se apaga.

Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el temporizador lo indica parpadeando [ 00 ] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el parpadea, basta pulsar la tecla [ 00 ].

## **Programación de la cocción automática**

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a maxima potencia durante un cierto tiempo y después reduce automáticamente su potencia hasta el nivel preseleccionado.

- **Puesta en marcha de la cocción automática:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar [ 0 ] de la zona	[ 0 ] y piloto de zona encendido
Activar la potencia total	deslizar en "SLIDER" hasta [ 9 ]	pasa de [ 0 ] a [ 9 ]
Activar la cocción automática	pulsar de nuevo [ 9 ] en "SLIDER"	[ 9 ] parpadear con [ A ]
Seleccionar nivel (por ejemplo "7")	deslizar en "SLIDER" hasta [ 7 ]	[ 9 ] pasa a [ 8 ] [ 7 ] ... [ 7 ] parpadear con [ A ]

- **Parada de la cocción automática:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar [ 7 ] de la zona	[ 7 ] parpadear con [ A ]
Seleccionar nivel	deslizar en "SLIDER"	[ 1 ] ... [ 9 ]

## **Función pausa**

Esta función defiende todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Activar pausa	pulsar [ II ] durante 2s	[ II ]
Detener pausa	pulsar [ II ] durante 2s pulsar una otro tecla o deslizar en "SLIDER"	Piloto pausa parpadear piloto pausa apagado

## Memorización de funciones

Después de apagar la placa (Ⓜ), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minutero.
- Función de cocción automática.

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [Ⓜ].
- A continuación, pulse la tecla [II] durante 6 segundos.

La configuración precedente queda activada.

## Función “Mantener caliente”

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 70°C.

Con ello se evitarán los derrames de líquidos sobre la placa y que se peguen en la parte inferior del recipiente.

- **Iniciar / Detener la función Conservador de calor**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar la zona	pulsar [ 0 ] de la zona	[ 0 ] ... [ 9 ] o [ H ]
Activar “Mantener caliente”	pulsar [ U ] en “SLIDER”	[ U ]
Detener “Mantener caliente”	pulsar [ U ] de zona deslizar en “SLIDER”	[ U ] [ 0 ] ... [ 9 ] o [ H ]

Esta función puede ser usada independientemente en todas las zonas de cocción.

Cuando el recipiente se quita de la zona de cocción el conservador de calor permanece activo durante 10 minutos.

El tiempo máximo de duración es de 2 horas.

## Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro [0/I]).

- **Bloqueo:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Puesta en marcha	Pulsar [Ⓜ]	[ 0 ] o [ H ]
Bloquear la placa	Pulsar a la vez [ P ] y [ 0 ] de la zona trasera derecha pulsar de nuevo [ 0 ]	Sin cambio [ L ]

- **Desbloqueo:**

<b><u>Acción</u></b>	<b><u>Zona de mandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Puesta en marcha	pulsar [Ⓜ]	[ L ]
<b>En los 5 segundos</b> Desbloquear la placa	pulsar a la vez [ P ] y [ L ] de la zona trasera derecha Pulsar de nuevo [ P ]	[ 0 ] Los indicadores se apagan

# CONSEJOS DE COCCIÓN

---

## Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

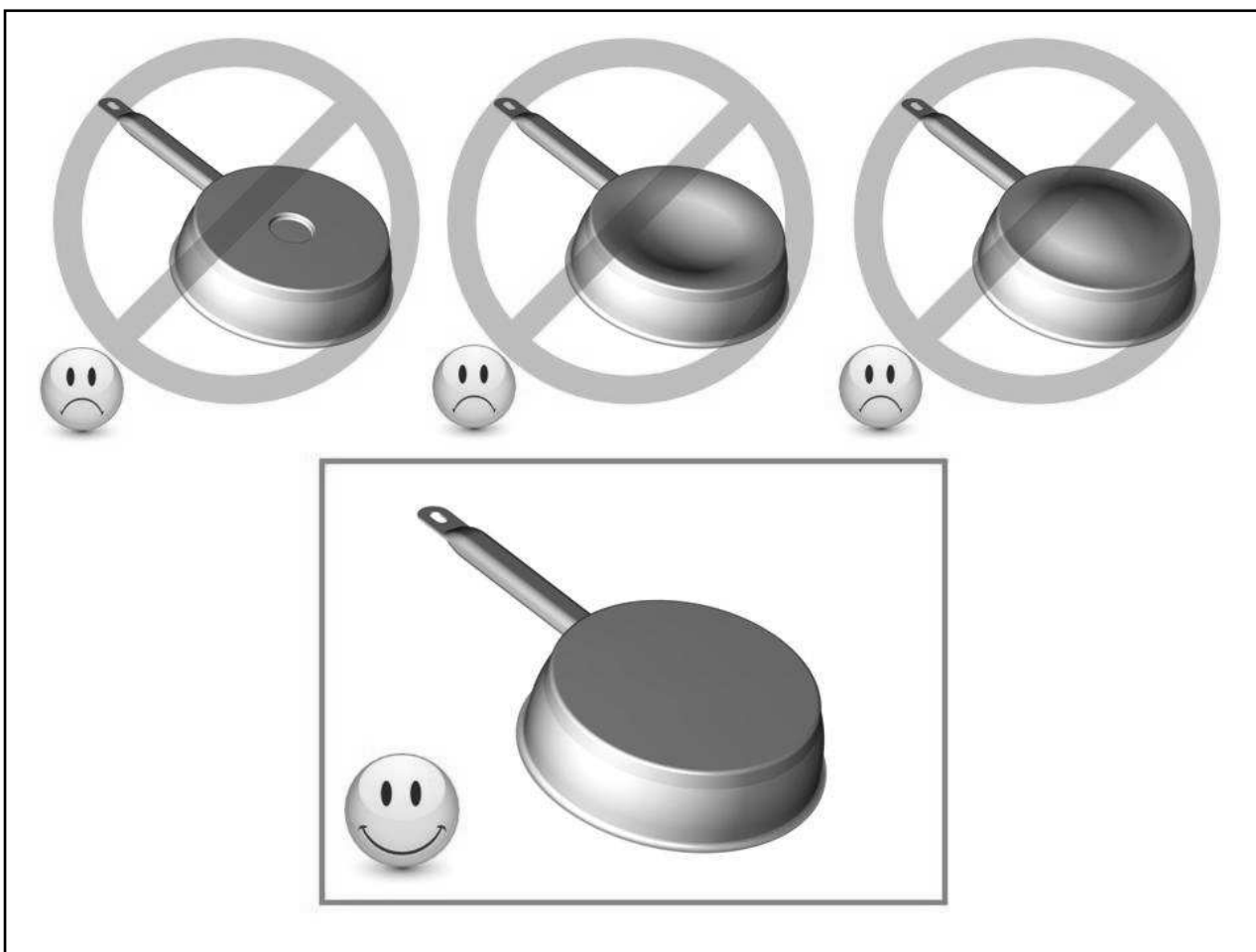
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [ 9 ]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.



## Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

## Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

---

**Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.**

**Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.**

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo ...).

## QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

---

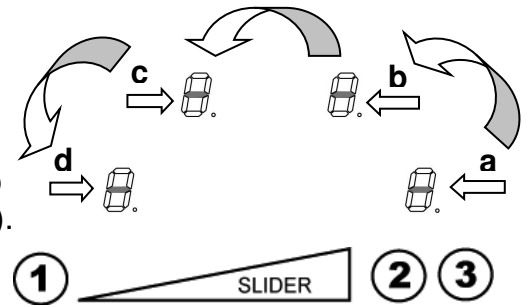
**EL símbolo [ E 4 ] aparece :**

- I) La placa debe ser reconfigurada según el siguiente procedimiento:
- Antes de iniciar el procedimiento hay que:
  - Retirar todos los recipientes de la placa de inducción.
  - Tener a mano un recipiente adecuado para inducción.
  - Desconectar la placa de la red eléctrica : Desconectar el cable de corriente.
  - Conectar otra vez la placa a la red eléctrica : Conectar de nuevo el cable de corriente.
  - Iniciar el procedimiento al menos 2 minutos después de la reconexión a la red eléctrica.
  - No pulsar la tecla [Ⓢ]



## II) Primero hay que anular la configuración existente

- 1) Presionar la tecla 2 y mantener presionado.
- 2) En cada indicador aparece un [ - ]
- 3) Con un dedo de la otra mano presionar sucesiva y rápidamente (en menos de 2 segundos) las [ - ]. Partiendo de la zona delantera derecha y girando en sentido contrario a las agujas del reloj (a -> b -> c -> d). Un doble "bip" significa un error de manipulación. En este caso, repetir la operación a partir de la etapa número 1.
- 4) Retirar los dedos de las teclas y volver a presionar la tecla 1 durante algunos segundos hasta que aparezcan las [ E ] parpadeantes.
- 5) Esperar hasta que las [ E ] permanezcan fijas.
- 6) Las [ E ] cambiarán automáticamente a [ C ]. La configuración ha sido anulada.



- 4) Retirar los dedos de las teclas y volver a presionar la tecla 1 durante algunos segundos hasta que aparezcan las [ E ] parpadeantes.
  - 5) Esperar hasta que las [ E ] permanezcan fijas.
  - 6) Las [ E ] cambiarán automáticamente a [ C ]. La configuración ha sido anulada.
- Nota :** En las placas de inducción con 3 zonas de cocción : poner en marcha con la zona trasera derecha (b) (la zona delantera derecha no existe).

## III) Como reconfigurar la placa :

- 1) Utilizar un recipiente ferromagnético con un diametro minimo de 16cm.
- 2) Seleccionar la zona de cocción presionando la [ C ] correspondiente.
- 3) Poner el recipiente sobre la zona a configurar.
- 4) Esperar hasta que la [ C ] cambie a [ - ]. La zona de cocción se ha configurada.
- 5) Proceder de la misma forma para todas las zonas de cocción en las que aparecen la [ C ].
- 6) La placa de cocción han sido configuradas

Utilizar solo un recipiente para efectuar la configuración.

Ne colocar jamás más recipiente sobre los fogones durante la configuración.

- Si el indicador [ E 4 ] persiste, llame al Servicio Post-Venta.

### **La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:**

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

### **El símbolo [ U ] se enciende:**

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

### **El símbolo [ E ] se enciende:**

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

### **Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:**

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

### **La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:**

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

### **El mando de cocción automática no se conecta:**

- La zona de cocción está aún caliente [ H ]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [ 9 ]

### **El panel de control indica [ L ]:**

- Referirse al capítulo de bloqueo del panel de control.

### **El panel de control indica [ U ]:**

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

### **El panel de control indica [ II ]:**

- Referirse al capítulo “Pausa”

### **El símbolo [ ] o [Er03] aparece en la pantalla:**

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar

### **El símbolo [ E2 ] o [ E H ] aparece en la pantalla:**

- La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a ponerla en marcha.

### **El símbolo [ E3 ] aparece en la pantalla:**

- El recipiente no es adecuado, cambie la cazuela o sartén.

### **El símbolo [ E6 ] aparece en la pantalla:**

- Red eléctrica defectuosa. Controlar la frecuencia y la tensión de la red eléctrica.

### **El símbolo [ E8 ] aparece en la pantalla:**

- Entrada de aire al ventilador obstruida, libérela.

### **El símbolo [ E C ] aparece en la pantalla:**

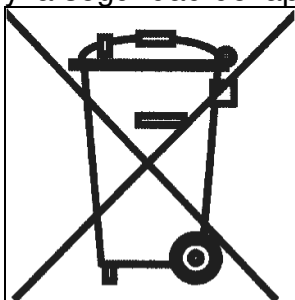
- Error de configuración. Configure de nuevo la placa, siguiendo el apartado "El símbolo [E 4] aparece».

**Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.**

## **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

---

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato



- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos

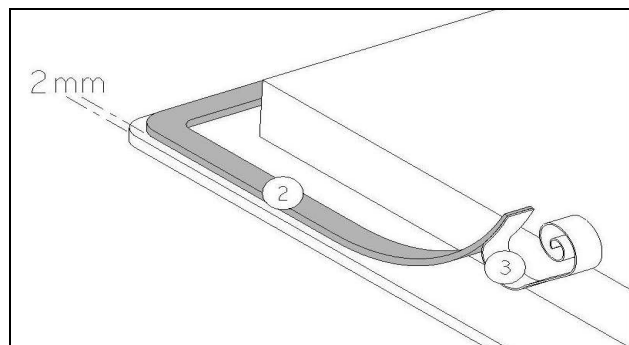
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

## **Colocación de la junta de estanqueidad**

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

## **Encaje:**

- **La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:**

Modelo	Abertura
83FI-783-E 83FI-783-EB	760 x 340 mm
83FI-603-E 83FI-603-EB	560 x 490 mm

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

# CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de un conector accesible, en el montaje firme han de tenerse en cuenta otras posibilidades de desconexión de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- El cable de alimentación tiene que colocarse de forma que no se toquen las piezas calientes de la placa de cocina.

## Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50-60 Hz

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50-60 Hz	2 Fases + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

## Conexión de la encimera:

Para adaptarse a la red eléctrica (230 V~ 1 P+N o 400 V~ 2 P+N), utilice los puentes de latón situados en la caja de conexión.

### Monofásico 230 V~ 1 P+N:

Poner un puente entre los bornes 1 y 2.

Atornillar el cable verde/amarillo en el borne previsto para la toma de tierra.

Atornillar el neutro N en el borne 4.

Atornillar la fase L en uno de los bornes 1 ó 2.

### Bifásico 400 V~ 2 P+N:

Atornillar el cable verde/amarillo en el borne previsto para la toma de tierra.

Atornillar el neutro N en el borne 4.

Atornillar la fase L1 en el borne 1 y la fase L2 en el borne 2.

**Atención!** Apretar y aflojar de forma frecuente los tornillos de la caja de conexiones puede suponer un riesgo de dañar la eficiencia con la que la caja de conexiones queda ajustada una vez atornillada. Así bien es aconsejable atornillar y destornillar el menor número de veces.

**Asegúrese de que los cables están correctamente insertados y bien ajustados hacia a bajo.**

**No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.**

## Prezada cliente, prezado cliente,

Agradecemos-lhe pela confiança que nos prestou ao escolher a nossa placa de indução vitrocerâmica de indução.

Para conhecer bem este aparelho, recomendamos-lhe que leia atentamente este manual de utilização na íntegra e que o conserve para uma consulta ulterior.

## ÍNDICE

---

<b>SEGURANÇA</b> .....	<b>22</b>
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO EM COZEDURA .....	22
UTILIZAÇÃO .....	22
PRECAUÇÕES PARA NÃO DETERIORAR O APARELHO .....	23
PRECAUÇÕES EM CASO DE DEFICIENCIA DO APARELHO .....	24
OUTRAS PROTECÇÕES.....	25
<b>DESCRIÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>26</b>
CARACTERISTICAS TÉCNICAS .....	26
PAINEL DE COMANDO.....	27
<b>UTILIZAÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>27</b>
EXIBIÇÃO.....	27
VENTILAÇÃO .....	27
<b>CONTROLO DO APARELHO</b> .....	<b>28</b>
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO .....	28
PRINCIPIO DA INDUÇÃO .....	28
SENSORES .....	28
ZONA DE SELECÇÃO DE POTENCIA “ SLIDER “ E DE REGULADOR .....	28
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO .....	29
DETECÇÃO DO RECIPIENTE.....	29
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	29
FUNÇÃO “POWERBOOST”.....	29
FUNÇÃO PROGRAMADOR.....	30
PROGRAMAÇÃO DO AUTOMATISMO DE COZINHAR “GO AND STOP” .....	31
FUNÇÃO PAUSA.....	31
MEMORIZAÇÃO DE FUNÇÕES .....	31
FUNÇÃO “MANTER QUENTE” .....	32
BLOQUEIO DAS ZONAS DE COMANDOS .....	32
<b>CONSELHOS DE COZEDURA</b> .....	<b>33</b>
QUALIDADE DOS TACHOS .....	33
DIMENSÃO DOS TACHOS.....	33
EXEMPLOS DE REGULAÇÃO DAS POTENCIAS DE AQUECIMENTO .....	34
<b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b> .....	<b>34</b>
<b>O QUE DEVE FAZER EM CASO DE PROBLEMA</b> .....	<b>34</b>
<b>PROTECÇÃO DO AMBIENTE</b> .....	<b>36</b>
<b>INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO</b> .....	<b>37</b>
<b>LIGAÇÃO ELECTRICA</b> .....	<b>38</b>

# SEGURANÇA

---

## Precauções antes da utilização em cozedura

- Retire todas as partes da embalagem.
- A instalação e a ligação eléctrica do aparelho devem ser confiadas a especialistas autorizados. O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos resultantes de um erro de encaixe ou de ligação.
- O aparelho só deve ser utilizado se estiver montado e instalado num móvel e numa bancada homologada e adaptada.
- Só deve ser utilizado para o uso doméstico habitual (preparação dos alimentos), com exclusão de qualquer outra utilização doméstica, comercial ou industrial.
- Retire todas as etiquetas e autocolantes do vidro vitrocerâmica.
- Não transforme nem modifique o aparelho.
- A placa de indução não deve servir de suporte ou de bancada de trabalho.
- A segurança só é assegurada se o aparelho estiver ligado uma terra de protecção de acordo com as recomendações em vigor.
- Para a ligação à rede eléctrica, não utilize nenhuma extensão.
- O aparelho não deve ser utilizado por cima da máquina de lavar louça ou de um secador de roupa porque os vapores de água libertos poderiam deteriorar a electrónica.
- Este aparelho não foi concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto.
- CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente

## Utilização

- Desligue sempre os focos depois da utilização.
- Vigie constantemente as cozeduras que utilizam gorduras e óleos porque podem inflamar-se rapidamente.
- Tenha cuidado com os riscos de queimaduras durante e depois da utilização do aparelho.
- Certifique-se que nenhum cabo eléctrico do aparelho fixo ou móvel está em contacto com o vidro ou com o tacho quente.

- Os objectos magnetizáveis (cartões de crédito, disquetes informáticas, calculadoras) não devem ficar perto do aparelho durante o funcionamento.
- Nunca ponha nenhum objecto metálico sobre a placa com excepção dos recipientes de aquecimento. Em caso de ligação por descuido ou de calor residual, este poderia, conforme o material, aquecer, fundir ou começar a arder.
- Nunca cubra a placa de indução com um pano ou com uma folha de protecção. Poderia aquecer muito e inflamar-se.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 ou mais anos e por pessoas com limitações das suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas acerca do seu funcionamento seguro e que compreendam os riscos potenciais.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Objectos metálicos tais como talheres (garfos, facas ou colheres, por exemplo), não devem ser colocados na superfície da placa em funcionamento pois podem aquecer.

### **Precauções para não deteriorar o aparelho**

- Os tachos com bases brutas (ferro fundido não esmaltado,...) ou deteriorados podem danificar a vitrocerâmica.
- A presença de areia ou de outros materiais abrasivos pode danificar a vitrocerâmica.
- Evite deixar cair objectos, mesmo pequenos sobre a vitrocerâmica.
- Não bata nos bordos do vidro com os tachos.
- Certifique-se que a ventilação do aparelho se faz segundo as instruções do fabricante.
- Não ponha nem deixe tachos vazios sobre a placa de indução.
- Evite que o açúcar, as substâncias sintéticas ou folhas de alumínio toquem nas zonas quentes. Estas substâncias podem ao arrefecerem provocar roturas ou outras modificações da superfície vitrocerâmica: desligue o aparelho e retire-as

imediatamente da zona de aquecimento ainda quente (cuidado: risco de queimaduras).

- **AVISO:** Perigo de incêndio: não coloque objetos na zona de cozedura.
- Nunca ponha recipientes quentes em cima da zona de comando.
- Se uma gaveta estiver situada debaixo do aparelho encastrado, assegurar uma distância suficiente (2 cm) entre o conteúdo desta gaveta e a parte inferior da placa de indução para assegurar uma boa ventilação.
- Não ponha objectos inflamáveis (ex. sprays) na gaveta situada debaixo da placa de indução. Os eventuais tabuleiros de talheres situados na gaveta devem ser num material que resista ao calor.

### **Precauções em caso de deficiência do aparelho**

- Se notar um defeito, deve apagar o aparelho e desligar a corrente de alimentação eléctrica.
- Em caso de racha ou de fissura da vitrocerâmica, deve-se desligar imperativamente o aparelho da rede eléctrica e avisar o serviço pós-venda.
- As reparações só devem ser feitas por um pessoal especializado. Nunca abra você mesmo o aparelho.
- **AVISO** : se a superfície da placa se partir, desligue-a imediatamente de modo a prevenir eventuais choques eléctricos.



## Outras protecções

- Certifique-se que o recipiente de cozedura está sempre centrado na zona de aquecimento. O fundo do tacho deve, na medida do possível, cobrir a zona de aquecimento.
- Para os utilizadores de um estimulador cardíaco, o campo magnético poderia influenciar o seu funcionamento. Recomendamos que se informe junto do revendedor ou de um médico.
- Não utilize recipientes de material sintético ou de alumínio porque poderiam fundir sobre focos ainda quentes.
- **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água, em vez disso, desligue o aparelho e cubra a chama (por ex.) com uma tampa ou com um cobertor anti-incêndio.



**NÃO UTILIZE ACESSÓRIOS EXTERNOS E  
INTERMÉDIOS PARA FAZER AQUECER PANELAS  
NÃO APTAS PARA A INDUÇÃO.  
RISCO DE QUEIMADURAS E DETERIORAÇÃO DO  
TAMPO.**



# DESCRIÇÃO DO APARELHO

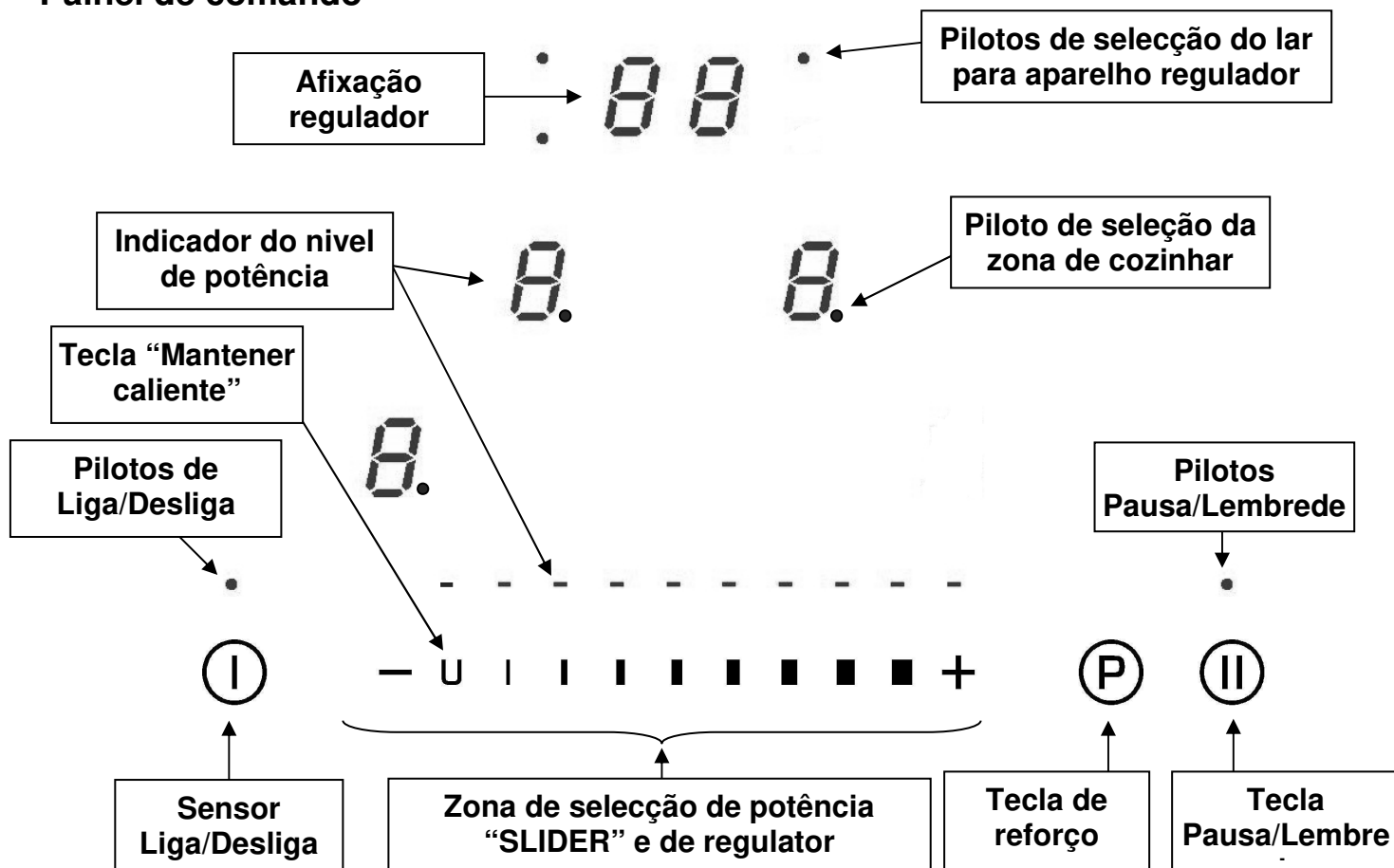
## Características Técnicas

Tipo	<b>83FI-783-E</b> <b>83FI-783-EB</b>	<b>83FI-603-E</b> <b>83FI-603-EB</b>
Potência total	6400 W	6700 W
Consumo de energia para placa EC <sub>hob</sub> **	176.6 Wh/kg	174.6 Wh/kg
<b>Zona cozinhar frente esquerdo</b>	Ø 260 mm	Ø 200 mm
Mínimo de detecção	Ø 110 mm	Ø 100 mm
Posição zona cozinhar*	2300 W	2300 W
Potência de reforço *	3000 W	3000 W
Categoria standarizada de cozedura**	D	C
Consume de energia EC <sub>cw</sub> **	171.6 Wh/kg	168.4 Wh/kg
<b>Zona cozinhar tras esquerdo</b>	-	Ø 180 mm
Mínimo de detecção	-	Ø 90 mm
Posição zona cozinhar*	-	1100 W
Potência de reforço *	-	1400 W
Categoria standarizada de cozedura**	-	B
Consume de energia EC <sub>cw</sub> **	-	177.3 Wh/kg
<b>Zona cozinhar central</b>	Ø 180 mm	-
Mínimo de detecção	Ø 90 mm	-
Posição zona cozinhar*	1100 W	-
Potência de reforço *	1400 W	-
Categoria standarizada de cozedura**	B	-
Consume de energia EC <sub>cw</sub> **	177.3 Wh/kg	-
<b>Zona cozinhar direito</b>	Ø 200 mm	Ø 280 mm
Mínimo de detecção	Ø 90 mm	Ø 110 mm
Posição zona cozinhar*	1400 W	2300 W
Potência de reforço *	2000 W	3000 W
Categoria standarizada de cozedura**	B	D
Consume de energia EC <sub>cw</sub> **	181 Wh/kg	178.1 Wh/kg

\*a potência pode variar em função das dimensões e dos materiais dos tachos.

\*\* calcular de acordo com método de medida de desempenho

## Painel de comando



## UTILIZAÇÃO DO APARELHO

### Exibição

<u>Exibição</u>	<u>Designação</u>	<u>Função</u>
0	Zero	A zona de aquecimento é activada
1...9	Nível de potência	Escolha do nível de aquecimento
U	Deteção do tacho	Recipiente ausente ou inadequado
A	Aquecimento rápido	Cozinhar Automático
E	Mensagem de erro	Defeito de circuito electrónico
H	Calor residual	A zona de aquecimento está quente
P	Booster	O reforço é ativado
L	Bloqueio	A placa está protegida
II	Pausa	A placa está pausado
U	Manter quente	Manter automaticamente 70°C.

### Ventilação

O ventilador de arrefecimento tem um funcionamento completamente automático. Começa a trabalhar a baixa velocidade assim que as calorias libertas pela electrónica ultrapassarem um certo limite. A ventilação desencadeia a sua segunda velocidade quando a placa de indução for utilizada de maneira intensiva. O ventilador reduz a sua velocidade e pára automaticamente assim que o circuito electrónico tiver arrefecido suficientemente.

# CONTROLO DO APARELHO

## Antes da primeira utilização

Limpe o aparelho com um pano húmido e em seguida enxugue-o. Não utilize nenhum detergente que poderia provocar uma coloração azulada nas superfícies de vidro.

## Princípio da indução

Uma bobina de indução encontra-se debaixo de cada foco de aquecimento. Quando é ligada, ela produz um campo electromagnético variável que produz, por sua vez, correntes induzidas no fundo ferromagnético do recipiente. Daí resulta um aquecimento do recipiente colocado na zona de aquecimento.

O recipiente deve, evidentemente, ser adaptado:

- Recomendam-se todos os recipientes metálicos ferromagnéticos (deve verificar eventualmente com um pequeno íman) como, por exemplo: panela de ferro fundido, frigideira de ferro preto, tachos metálicos esmaltados em inox com base ferromagnética...
- Estão excluídos os recipientes de cobre, inox, alumínio, vidro, madeira, cerâmica, grés, barro, inox não ferromagnético...

A zona de aquecimento de indução detecta automaticamente o tamanho do recipiente utilizado. Com um diâmetro muito pequeno, o recipiente não funciona. Este diâmetro varia em função do diâmetro da zona de aquecimento.

Quando o recipiente não estiver adaptado para placa de indução o símbolo [ U ] permanece exibido.

## Sensores

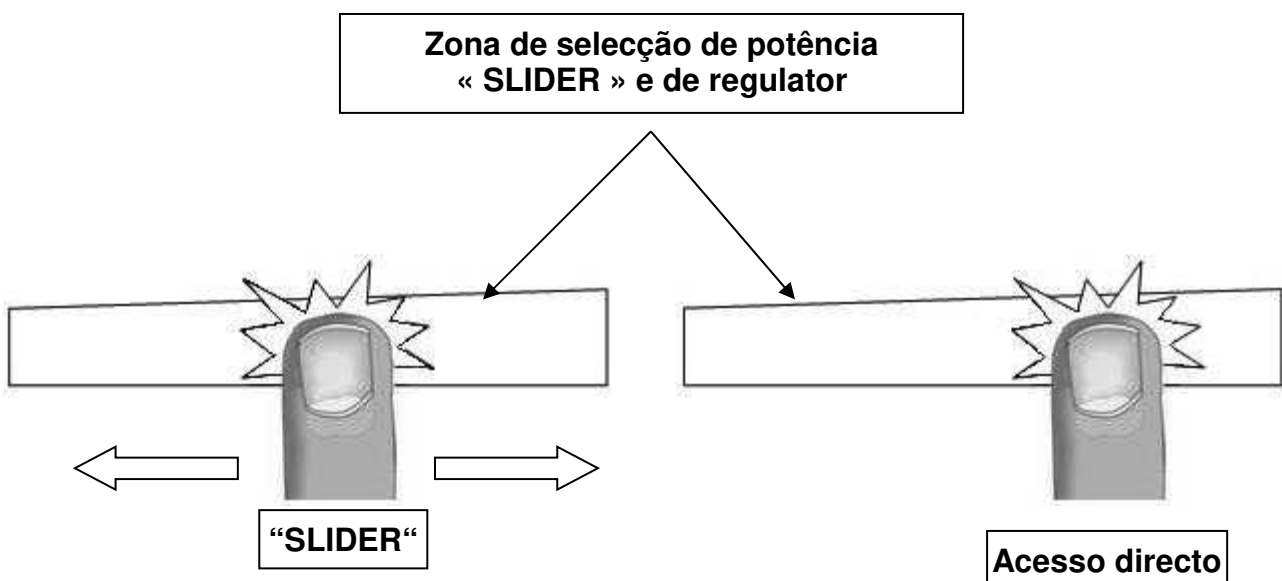
O aparelho está equipado com sensores que permitem comandar as diversas funções. Basta tocar levemente com o dedo no sensor para activar o seu funcionamento. Esta activação é validada por um visualizador, uma exibição e/ou por um sinal sonoro.

Toque num único sensor de cada vez.

## Zona de selecção de potência “ SLIDER “ e de regulator

Para seleccionar a potência com o slider, slide o dedo na zona “SLIDER”.

Poderá igualmente ter acesso directo se colocar o dedo directamente no nível pretendido.



## Colocação em funcionamento

- **Ligar / desligar a placa de indução**

<u>Accção</u>	<u>Painel de comando</u>	<u>Visualizador</u>
Ligar	premir [ ① ]	[ 0 ] pisca
Desligar	premir [ ① ]	nenhum ou [ H ]

- **Ligar / desligar uma zona de aquecimento**

<u>Accção</u>	<u>Painel de comando</u>	<u>Visualizador</u>
Seleccionar zona	tocar indicador [ 0 ]	[ 0 ] e pilotos acendem
Ajuste (ajuste potência)	slide sobre “SLIDER” à direita ou à esquerda	[ 0 ] até [ 9 ]
Desligar	slide até [ 0 ] sobre “SLIDER” ou tocar [ 0 ]	[ 0 ] ou [ H ] [ 0 ] ou [ H ]

Se nenhuma regulação for feita no prazo de 20 segundos, a electrónica volta à posição de espera.

## Detecção do recipiente

O sistema de detecção do recipiente assegura uma segurança perfeita do equipamento. Uma vez que a indução não permite o funcionamento do equipamento se:

- O recipiente não se encontrar sobre os discos de aquecimento ou se este não for adaptado ao sistema de indução. Neste caso será impossível aumentar a potência do equipamento e no visor aparecerá o símbolo [ U ]. O [ U ] desaparecerá assim que o recipiente for colocado correctamente sobre os discos de aquecimento.
- Se no decurso da utilização o recipiente for retirado da zona de aquecimento, o funcionamento da placa será interrompido. No visor do equipamento aparecerá o símbolo [ U ]. O símbolo [ U ] desaparecerá assim que o recipiente for recolocado no local de aquecimento correcto. A placa retomará o nível de potência seleccionado antes de retirado o recipiente.

Depois de uso, desligue o disco: não deixe o sensor [ U ] de tachos ligado.

## Indicador de calor residual

Depois de desligar os discos ou a placa por completo, os discos permanecerão ainda quentes e serão sinalizados com o símbolo [ H ].

O símbolo [ H ] permanecerá ligado até que a temperatura residual não represente perigo.

Enquanto o indicador de calor residual permanecer ligado, não deve tocar nos discos e nem posar sobre os mesmos qualquer objecto sensível ao calor. **Risco de queimar e incendiar!**

## Função “powerboost”

A função “powerboost” [ P ] confere um reforço de potência à zona de cozinhar seleccionada. Caso se active esta função, estas zonas para cozinhar funcionam durante 10 minutos com uma potência notavelmente mais alta.

O “powerboost” destina-se por exemplo a aquecer rapidamente grandes quantidades de água, ou para cozer massa.

- **Ligar / desligar a função “powerboost”**

<u>Accção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicador [ 0 ]	[ 0 ] e pilotos acendem
Ligar	tocar [ P ]	[ P ]
Desligar	slide sobre “SLIDER” ou tocar [ P ]	[ P ] to [ 0 ] [ 9 ]

- **Gestão da potência máxima:**

A placa para cozinhar está dotada de uma potência máxima. Quando está activada a função “powerboost” e para não ultrapassar esta potência máxima, o comando electrónico reduz automaticamente o nível para cozinhar noutra zona de aquecimento.

Durante alguns segundos o indicador luminoso desta zona pisca [ 9 ] e depois fica no nível mais alto possível para cozinhar:

Zona para cozinhar seleccionada  
[ P ] está indicado

outra zona para cozinhar (por ex.: cozinhar a nível 9)  
[ 9 ] passa a [ 6 ] ou [ 8 ] segundo o tipo de placa

## **Função programador**

O programador pode accionar-se simultaneamente para as 3 zonas para cozinhar e com diferentes ajustes de tempo em minutos (de 0 a 99 minutos) para cada uma das zonas.

- **Ajuste ou modificação da duração para cozinhar :**

### **Exemplo por 16 minutos com potência 7 :**

<b><u>Accão</u></b>	<b><u>Zona de comandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar zona	tocar indicador [ 0 ]	[ 0 ] e pilotos acendem
Seleccionar a potência	slide sobre “SLIDER” até [ 7 ]	[ 7 ]
Seleccionar “programador”	tocar indicador [ CL ]	[ 00 ]
Ajuste unidades	slide sobre “SLIDER” até [ 6 ]	[ 0 fixo ] [ 6 intermitente ]
Validar unidades	tocar indicador [ 06 ]	[ 0 intermitente ] [ 6 fixo ]
Ajuste dezenas	slide sobre “SLIDER” até [ 1 ]	[ 1 intermitente ] [ 6 fixo ]
Validar dezenas	tocar indicador [ 16 ]	[ 16 ]

O tempo é confirmado e o cozinhado tem início.

- **Parar a função de programador para cozinhar :**

### **Exemplo por 13 minutos com potência 7 :**

<b><u>Accão</u></b>	<b><u>Zona de comandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar zona	tocar indicador [ 7 ]	[ 7 ] e pilotos acendem
Seleccionar “programador”	tocar indicador [ 13 ]	[ 13 ]
Desactivar unidades	slide sobre “SLIDER” até [ 0 ]	[ 1 fixo ] [ 0 intermitente ]
Validar unidades	tocar indicador [ 10 ]	[ 1 intermitente ] [ 0 fixo ]
Desactivar dezenas	slide sobre “SLIDER” até [ 0 ]	[ 0 intermitente ] [ 0 fixo ]
Validar dezenas	tocar indicador [ 00 ]	[ 00 ]

- **Paragem automática ao fim de cozinhar :**

Quando o tempo seleccionado para cozinhar tiver passado, o programador indica-o piscando [ 00 ] e produzindo um sinal sonoro.

Para parar o som e o piscar, basta carregar na tecla [ 00 ].

- **Programador utilizado sem cozinhar :**

### **Exemplo por 29 minutos :**

<b><u>Accão</u></b>	<b><u>Zona de comandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Ligar	tocar indicador [ ⓐ ]	[ 0 ]
Seleccionar “programador”	tocar indicador [ CL ]	[ 00 ]
Ajuste unidades	slide sobre “SLIDER” até [ 0 ]	[ 0 fixo ] [ 9 intermitente ]
Validar unidades	tocar indicador [ 09 ]	[ 0 intermitente ] [ 9 fixo ]
Ajuste dezenas	slide sobre “SLIDER” até [ 2 ]	[ 2 intermitente ] [ 9 fixo ]
Validar dezenas	tocar indicador [ 29 ]	[ 29 ]

O piloto do controle pisca e passados alguns segundos paga-se.

Quando tiver passado o tempo seleccionado o programador indica-o piscando [ 00 ] e produzindo um sinal sonoro.

Para parar o som e o piscar basta carregar na tecla [ 00 ]

## Programação do automatismo de cozinhar “go and stop”

Todas as zonas de cozinhar estão equipadas com um dispositivo de cozinhar automático. A zona de cozinhar começa a funcionar na potência máxima durante um certo tempo e depois reduz automaticamente a potência até ao nível pré seleccionado.

- **Início do automatismo :**

<b><u>Accção</u></b>	<b><u>Zona de comandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar zona	tocar indicator [ 0 ]	[ 0 ] e pilotos acendem
Activar a potência total	slide sobre “SLIDER“ até [ 9 ]	Passa de [ 0 ] a [ 9 ]
Activar o automatismo	tocar de novo indicator [ 9 ]	[ 9 ] intermitente com [ A ]
Seleccionar nível	slide sobre “SLIDER“ até [ 7 ]	[ 9 ] passa a [ 8 ] [ 7 ] ...
(por exemplo « 7 »)		[ 7 ] intermitente com [ A ]

- **Paragem do automatismo :**

<b><u>Accção</u></b>	<b><u>Zona de comandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Seleccionar zona	tocar indicator [ 7 ]	[ 7 ] intermitente com [ A ]
Seleccionar nível	slide sobre “SLIDER“	[ 1 ] até [ 9 ]

## Função pausa

Esta função pára todas as zonas de cozinhar activadas e permite reinicia-las com a mesma configuração.

- **Ligar/desligar função pausa :**

<b><u>Accção</u></b>	<b><u>Zona de comandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Ligar pausa	tocar “Pausa/Lembrede” durante 2s	[ II ]
Desligar pausa	tocar “Pausa/Lembrede” durante 2s Tocar outro tecla ou slide sobre “SLIDER“	pilotos pausa intermitente pilotos pausa desligar

## Memorização de funções

Depois de desligar a PLACA [ ① ] é possível rever os últimos ajustes.

- Cozinhar em todas as zonas (Power).
- Minutos e segundos de cozedura programados no programador.
- Função aquecer.

O procedimento para reactivar a configuração precedente é a seguinte:

- Tocar na tecla [ ① ]
- Depois toque na tecla [ II ] durante 6 segundos.

A configuração precedente está activada /gravada

## Função “Manter quente”

Esta função permite às zonas de cozinhar atingirem e manterem automaticamente uma temperatura de 70°C, isto para evitar que os líquidos derramem e que as panelas queimem.

- **Para ligar a função « Manter quente » :**

<b><u>Accção</u></b>	<b><u>Zona de comandos</u></b>	<b><u>Incador</u></b>
Seleccção de zona	premir [ 0 ] da zona	[ 0 ] ... [ 9 ] ou [ H ]
Seleccionar temporizador	premir [ U ] e “SLIDER”	[ U ]
Parar o temporizador	premir [ U ] da zona	[ U ]
	Deslizar e “SLIDER”	[ 0 ] ... [ 9 ] ou [ H ]

Esta função pode ser usada de forma independente, em todas as zonas de cozimento.

Quando o recipiente é removido da zona de cozedura continua a ser o calor conservador activo durante 10 minutos.

A duração máxima é de 2 horas.

## Bloqueio das zonas de comandos

Para evitar que se modifique uma programação da placa de cozinhar, particularmente quando se limpa o vidro.

- **Bloqueio :**

<b><u>Accção</u></b>	<b><u>Zona de comandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Ligar	tocar [ Ⓢ ]	[ 0 ] ou [ H ]
Bloquear a placa	tocar simultâneo [ P ] e [ 0 ] de direita zona	nenhum
	tocar de novo indicador [ 0 ]	[ L ]

- **Desbloqueio :**

<b><u>Accção</u></b>	<b><u>Zona de comandos</u></b>	<b><u>Indicador</u></b>
Ligar	tocar [ Ⓢ ]	[ L ]
<b>Em 5 segundos após ligar :</b>		
Desbloquear a placa	tocar simultâneo [ P ] e [ L ] de direita zona	[ 0 ]
	tocar [ P ]	nenhum



# CONSELHOS DE COZEDURA

---

## Qualidade dos tachos

Materiais adaptados : aço, aço esmaltado, ferro fundido, alumínio ou inox com fundo ferromagnético,

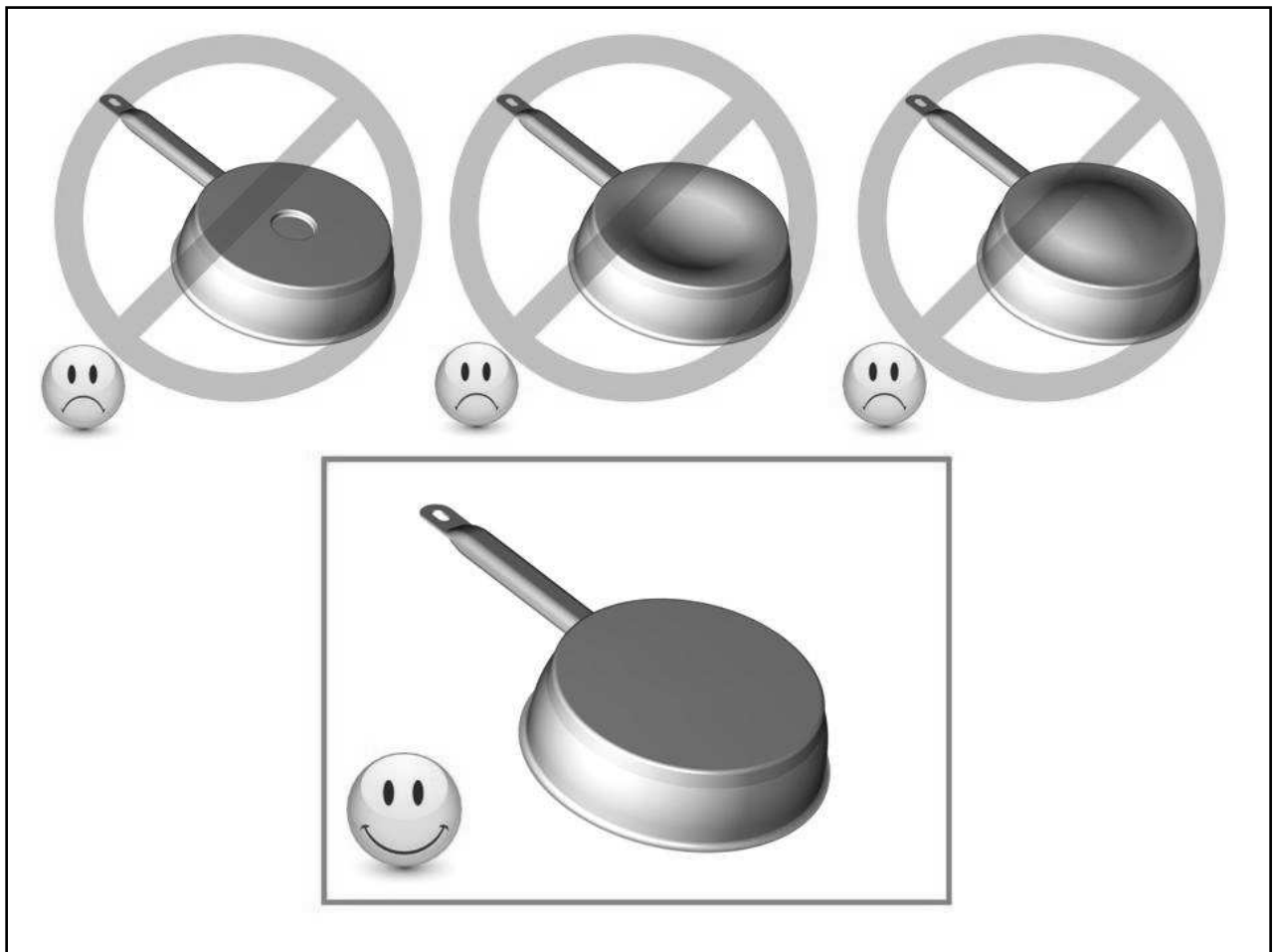
Materiais não adaptados : alumínio e inox com fundo não ferromagnético, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana

Os fabricantes especificam se os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se os tachos são compatíveis:

- Ponha um pouco de água num tacho colocado numa zona de aquecimento a indução regulada no nível [ 9 ]. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Ponha um íman no fundo externo do tacho: ele deve pegar.

Certos tachos podem fazer um ruído quando são colocados numa zona de aquecimento a indução. Estes ruídos não significam que haja um defeito qualquer do aparelho e não influenciam de maneira nenhuma o seu funcionamento.



## Dimensão dos tachos

As zonas de aquecimento adaptam-se automaticamente à dimensão do fundo do tacho até um certo limite. O fundo deste tacho deve ter, porém, um diâmetro mínimo em função do diâmetro da zona de aquecimento correspondente.

Para obter o rendimento máximo da sua placa de indução, ponha o tacho bem no centro da zona de aquecimento.

## Exemplos de regulação das potências de aquecimento

(os valores dados abaixo são indicativos)

1 a 2	Derreter Aquecer	Molhos, manteiga, chocolate, gelatina Pratos preparados
2 a 3	Aquecer Descongelação	Arroz, pudding e pratos preparados Legumes, peixe, produtos congelados
3 a 4	Vapor	Legumes, peixes, carne
4 a 5	Água	Batatas cozidas, sopas, massas Legumes frescos
6 a 7	Cozer a lume brando	Carnes, fígado, ovos, salsichas Guisado, carne enrolada, tripas
7 a 8	Cozer / Fritar	Batatas, pastéis, panquecas
9	Fritar, Levar a ebulição	Bifes, omeletas água
P	Fritar, Levar a ebulição	Levar a ebulição grandes quantidades de água

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

---

**Para limpar, deve-se desligar o aparelho.**

**Deixe arrefecer o aparelho, porque há riscos de queimaduras.**

- Limpe os salpicos de cozedura com água adicionada com um detergente de louça ou um produto vendido no comércio aconselhado para a vitrocerâmica.
- Nunca utilize produtos « a vapor » ou « a pressão ».
- Não utilize objectos que poderiam riscar a vitrocerâmica (como, por exemplo, esfregões ou ponta de faca...).
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que poderiam danificar o aparelho.
- Enxugue o aparelho com um pano limpo.
- Retire imediatamente o açúcar e as comidas que contêm açúcar.

## O QUE DEVE FAZER EM CASO DE PROBLEMA

---

**No caso do símbolo [ E 4 ] aparecer :**

- I) A placa tem de ser reconfigurada. Siga por favor os seguintes passos:  
Importante, antes de começar:
  - Assegure-se de que não há panelas na placa
  - Pegue numa panela com fundo ferro magnético e um diâmetro mínimo de 16cm
  - Desligar o aparelho da corrente eléctrica, removendo o fusível ou desligando o disjuntor
  - Começar o procedimento dentro de 2 minutos imediatamente após ter ligado o aparelho à corrente eléctrica
  - Ligar o aparelho à corrente eléctrica
  - Não use o botão [ ⓪ ]

## II) Primeiro passo: cancelar a configuração existente

- 1) Selecione e mantenha pressionada a tecla nº2
- 2) O símbolo [ - ] irá aparecer em cada visor
- 3) Com a outra mão, pressione sucessivamente e rapidamente (em menos de 2 segundos) em cada [ - ] no visor

Comece com a zona frontal direita e prossiga no sentido contrário aos ponteiros do relógio, tal como descrito na figura (de A a D).

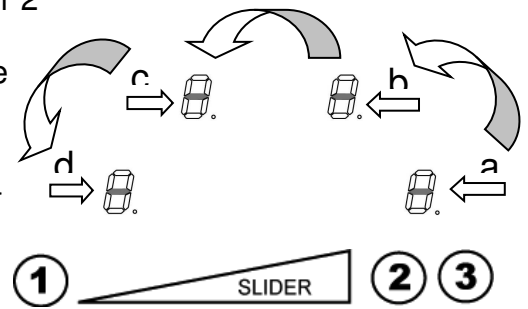
Um duplo "beep" significa que ocorreu um erro. Caso aconteça, inicie novamente desde o ponto 1).

4) Retire os seus dedos do painel, pressione novamente na tecla 1 durante alguns segundos, até o símbolo [ E ] aparecer a piscar.

5) Espere até o símbolo [ E ] parar de piscar.

6) Após alguns segundos, o símbolo [ E ] transforma-se automaticamente em [ C ]. A configuração existente foi cancelada.

Nota : Para placas de indução com 3 zonas de cozinhado, como a zona direita frontal não existe, comece o procedimento com a zona posterior direita (b).



## III) Segundo passo : nova configuração

1) seleccione uma panela com fundo ferromagnético e com um diâmetro mínimo de 16cm

2) Selecione uma zona de cozinhado pressionando o correspondente [ C ] display

3) Coloque a panela na zona a ser configurada

4) Espere até o símbolo [ C ] transforme-se em [ - ]. A zona selecionada está agora configurada.

5) Siga o mesmo procedimento para cada zona de cozinhado com uma simbolo [ C ].

6) Todas as zonas de cozinhado estão configuradas desde que todos os símbolos estejam desligados.

Use por favor sempre o mesmo utensílio para todos os procedimentos.

Nunca coloque vários utensílios juntos nas zonas durante o processo de configuração.

- Se o símbolo [ E 4 ] permanecer, telephone por favor para o Serviço Apoio ao Cliente.

### **Impossível ligar a placa de indução ou as zonas de aquecimento :**

- a placa está mal ligada à rede eléctrica
- o fusível de protecção fundiu
- verifique se o bloqueio não está activado
- os sensores estão cobertos de água ou de gordura
- um objecto está colocado sobre os sensores

### **O símbolo [ U ] aparece :**

- não há tacho na zona de aquecimento
- o recipiente utilizado não é compatível com a indução
- o diâmetro do fundo de tacho é muito pequeno em relação à zona de aquecimento

### **O símbolo [ E ] aparece :**

- Desligar e voltar a ligar a placa.
- Telefonar ao serviço pós-venda.

### **Uma das zonas ou toda a placa de indução desliga-se :**

- a desligação de segurança funcionou
- esta segurança dispara se se esqueceu de desligar uma das zonas de aquecimento
- dispara também quando um ou vários sensores estão cobertos
- um dos tachos está vazio e o seu fundo aqueceu demasiado
- a placa possui também um dispositivo de redução automática do nível de potência e de corte automático em caso de aquecimento excessivo

### **O ventilador continua a trabalhar depois da desligação da placa :**

- não é um defeito, o ventilador continua a proteger a electrónica do aparelho
- o ventilador pára automaticamente

### **Impossível ligar o comando de aquecimento automático :**

- a zona de aquecimento está ainda quente [ H ]
- o nível de aquecimento máximo está ligado [ 9 ]

### **O símbolo [ L ] acende-se :**

- Consulte o capítulo “ Bloqueio do painel de comando ”

### **O símbolo [ U ] acende-se :**

- Ver capítulo “Manter quente“.

### **O símbolo [ II ] acende-se :**

- Consulte o capítulo “Função pausa ”

### **O painel de controlo indica [ ] ou [ Er03 ] :**

- Um objeto ou líquido está a cobrir a zona de comandos. O símbolo desaparece assim que a zona coberta é liberta ou limpa.

### **O painel de controlo indica [ E2 ] ou [ E H ] :**

- A placa está sobreaquecida, espere até que arrefeça e depois ligue-a novamente.

### **O painel de controlo indica [ E3 ] :**

- O recipiente não é adequado. Mude de recipiente.

### **O painel de controlo indica [ E6 ] :**

- Rede elétrica deficiente. Verifique a frequência e a voltagem da rede elétrica.

### **O painel de controlo indica [ E8 ] :**

- A entrada de ar do ventilador está obstruída, liberte-a.

### **O painel de controlo indica [ E C ] :**

- Erro de configuração. Reprogramar a placa, consulte o capítulo “O painel de controlo indica [E 4]”.

**Se qualquer um dos símbolos acima persistir, ligue para o serviço.**

## **PROTECÇÃO DO AMBIENTE**

---

- Os materiais da embalagem são ecológicos e recicláveis.
- Os dispositivos eletrónicos são compostos de materiais para o ambiente, mas de necessário recicláveis, e às vezes prejudiciais ao corredor bom e à segurança do dispositivo

- Nunca deitar fora junto com lixo doméstico.
- Chame os serviços de recolha de electrodomésticos. ou dite-o nos lugares de depósito estabelecidos pelo município e adaptadas para a reciclagem de aparelhos electrodomésticos.



# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

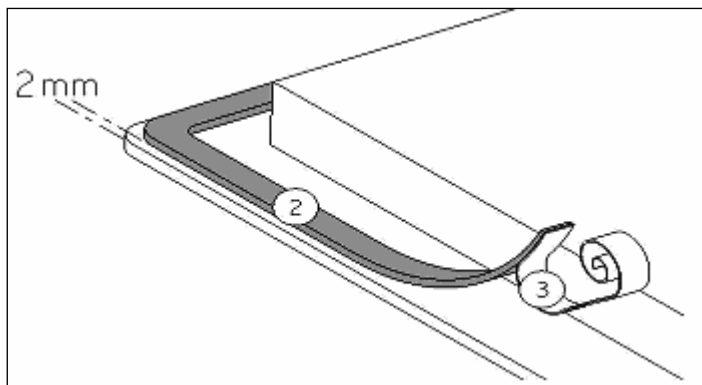
A montagem é da competência exclusiva de especialistas.

O utilizador deve respeitar a legislação e as normas em vigor no seu país de residência.

## Instalação da junta vedante

A junta adesiva fornecida com o aparelho permite evitar qualquer infiltração no móvel.

A sua instalação deve ser feita com grande cuidado segundo o desenho abaixo indicado.



Colar a junta (2) no rebordo da placa a 2mm do bordo externo, depois de ter retirado a fita de protecção (3).

## Encaixe

Modelo	Abertura
83FI-783-E 83FI-783-EB	760 x 340 mm
83FI-603-E 83FI-603-EB	560 x 490 mm

- **A distância entre a placa de indução e a parede deve ser de 50 mm pelo menos.**
- A placa de indução é um aparelho que pertence à classe de protecção « Y ». Quando a encaixar, um tabique de armário alto ou uma parede pode encontra-se num dos lados e na face traseira. **Mas, por outro lado, nenhum móvel nem nenhum aparelho deve ficar mais alto que a placa de indução .**
- Os folheados e revestimentos das bancadas devem ser feitos num material resistente ao calor (100°C)
- Os frisos do bordo de paredes devem ser resistentes
- Os materiais das bancadas podem empolar em contacto com a humidade. Para proteger o lado do recorte, aplicar um verniz ou uma cola especial.
- Não instalar a placa por cima de um forno não ventilado ou de uma máquina de lavar louça
- Garantir entre **o fundo da caixa do aparelho um espaço de 20 mm** para assegurar uma boa circulação do ar de arrefecimento da electrónica
- Se uma gaveta se encontrar debaixo da placa de indução, evitar arrumar nela objectos inflamáveis (por exemplo: spray) ou objectos não resistentes ao calor
- A distância de segurança entre a placa de indução e o exaustor situada por cima dela deve respeitar as indicações do fabricante de exaustores. Em caso de ausência de instruções, respeitar uma distância mínima de 760 mm
- O cabo de ligação não deve ficar sujeito, depois do encaixe, a nenhum esforço mecânico, como por exemplo, ao efeito de uma gaveta.
- **AVISO:** Use apenas proteções para placas do fabricante do aparelho de cocção ou recomendadas por este nas instruções de uso. O uso de proteções inadequadas ou não recomendadas pode causar acidentes.

# LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- A instalação deste aparelho e a sua ligação à rede eléctrica só devem ser confiadas a um electricista perfeitamente a par das recomendações normativas.
- A protecção contra as peças sob tensão deve ser assegurada depois da montagem.
- Os dados de ligação necessários encontram-se na placa de identificação e na placa de ligação situada debaixo do aparelho.
- Este aparelho deve ser separado da corrente por um dispositivo de corte omipolar. Quando este for aberto (disparado), uma distância de abertura dos contactos de 3 mm deve ser assegurada.
- O circuito eléctrico deve ser separado da rede eléctrica por dispositivos apropriados, como por exemplo, os disjuntores, os fusíveis, os disjuntores diferenciais e os interruptores.
- Se o aparelho não possuir uma tomada acessível, devem ser incorporados meios para desligar na instalação fixa, de acordo com as regulações de instalação.
- A manga de entrada deve ser colocada de forma a não tocar nenhuma das partes quentes da placa ou do forno.

## Cuidado!

Este aparelho só pode ser utilizado para uma voltagem de 230V~ 50/60Hz

Ligue sempre o fio de terra de protecção.

Respeite o esquema de ligação.

A caixa de ligação está situada debaixo da placa de indução. Para abrir a tampa, utilize uma chave de fenda média. Coloque-a nas 2 fendas situadas à frente das 2 setas.

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro cabo	Fio	Calibre de protecção
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 2.5mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25A *
400V~ 50/60Hz	2 Fases + N	4 x 1.5mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16A *

\* calculado com o coeficiente de simultaneidade segundo standard EN 60 335-2-6

## Ligação da placa

Para se adaptar à rede eléctrica (230V~1F+N ou 400V~2F+N), utilize, por favor, as pontes de latão situadas na caixa de ligação.

### Monofásica 230V~1F+N:

Ligar uma ponte entre os contactos 1 e 2.

Apertar o fio verde/amarelo no contacto previsto para a ligação à terra.

Apertar o neutro N no contacto 4.

Apertar a fase L num dos contactos 1 ou 2.

### Bifásico 400V~2F+N:

Apertar o fio verde/amarelo no contacto previsto para a ligação à terra.

Apertar o neutro N no contacto 4.

Apertar a fase L1 no contacto 1 e a fase L2 no contacto 2.

**Cuidado! Atenção! Tenha o cuidado de ligar correctamente os fios e as “pontes” e de apertar bem os parafusos.**

**Não assumimos qualquer responsabilidade por qualquer incidente resultante de uma má ligação ou que possa ocorrer durante a utilização de um aparelho não ligado à terra ou equipado com uma terra defeituosa.**

## Chère cliente, cher client,

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

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

## SOMMAIRE

---

<b>SECURITE.....</b>	<b>40</b>
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....	40
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	40
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	42
AUTRES PROTECTIONS .....	43
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>44</b>
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	44
BANDEAU DE COMMANDE .....	45
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>45</b>
AFFICHAGE .....	45
VENTILATION.....	45
<b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>46</b>
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	46
PRINCIPE DE L'INDUCTION .....	46
TOUCHES SENSITIVES .....	46
MISE EN ROUTE.....	47
DETECTION DE RECIPIENT .....	47
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	47
FONCTION BOOSTER.....	48
FONCTION MINUTERIE .....	48
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON.....	49
FONCTION PAUSE.....	50
FONCTION RAPPEL .....	50
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » .....	50
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	50
<b>CONSEILS DE CUISSON .....</b>	<b>51</b>
QUALITE DES CASSEROLES .....	51
DIMENSION DES CASSEROLES.....	52
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON .....	52
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>52</b>
<b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....</b>	<b>53</b>
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>55</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....</b>	<b>56</b>
<b>CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>	<b>57</b>

# SECURITE

---

## Précautions avant utilisation en cuisson

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

## Utilisation de l'appareil

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



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

### **Précautions pour ne pas détériorer l'appareil**

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

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

### **Précautions en cas de défaillance de l'appareil**

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

## Autres protections

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



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



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

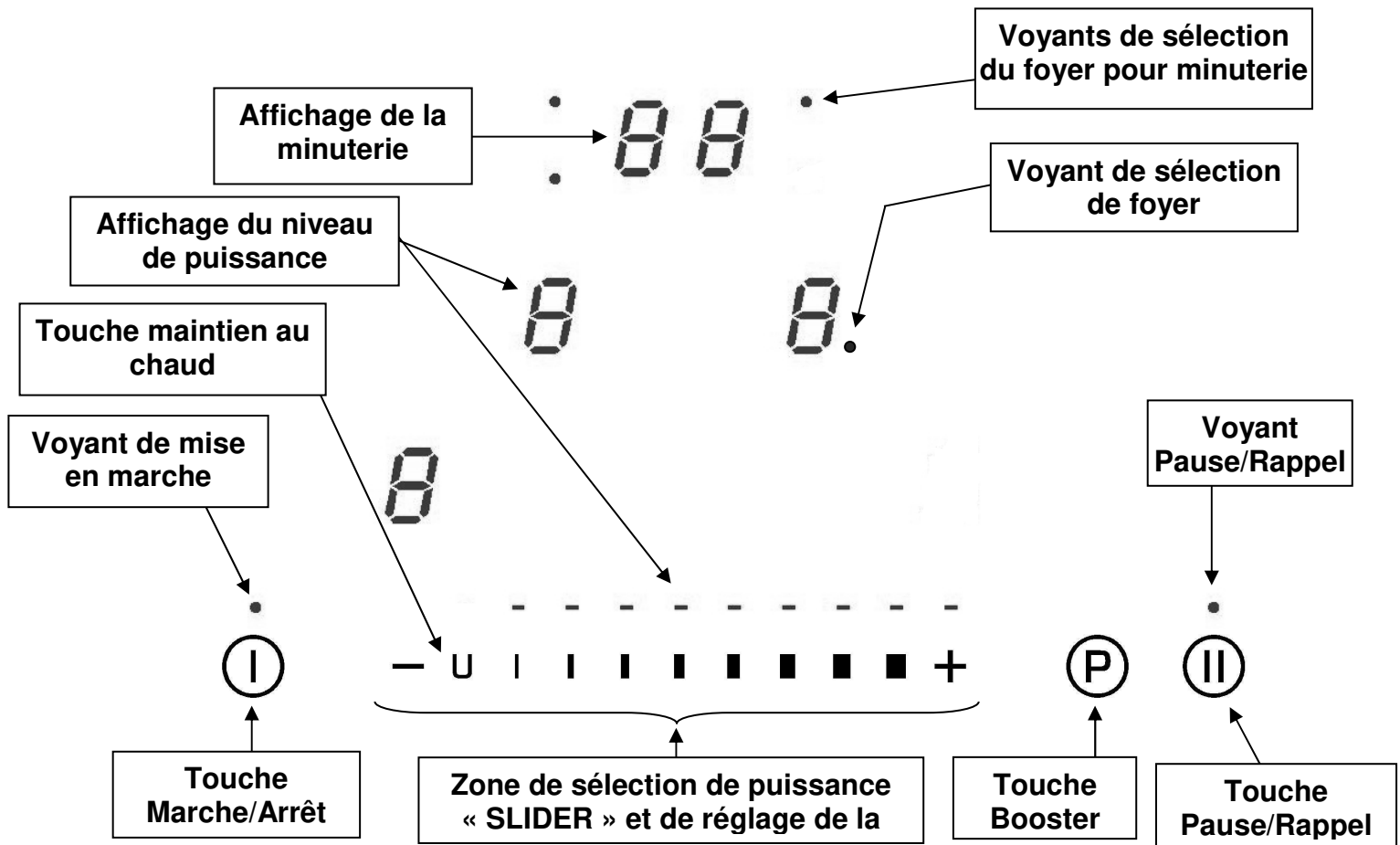
## Caractéristiques techniques

Type	83FI-783-E 83FI-783-EB	83FI-603-E 83FI-603-EB
Puissance Totale	6400 W	6700 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC <sub>hob</sub> **	176.6 Wh/kg	174.6 Wh/kg
<b>Foyer avant gauche</b>		
Détection minimum	Ø 260 mm	Ø 200 mm
Puissance nominale*	Ø 110 mm	Ø 100 mm
Puissance du booster*	2300 W	2300 W
Catégorie de la casserole standard**	3000 W	3000 W
Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **	D	C
	171.6 Wh/kg	168.4 Wh/kg
<b>Foyer arrière gauche</b>	-	Ø 180 mm
Détection minimum	-	Ø 90 mm
Puissance nominale*	-	1100 W
Puissance du booster*	-	1400 W
Catégorie de la casserole standard**	-	B
Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **	-	177.3 Wh/kg
<b>Foyer central</b>	Ø 180 mm	-
Détection minimum	Ø 90 mm	-
Puissance nominale*	1100 W	-
Puissance du booster*	1400 W	-
Catégorie de la casserole standard**	B	-
Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **	177.3 Wh/kg	-
<b>Foyer arrière droit // Foyer droit</b>	Ø 200 mm	Ø 280 mm
Détection minimum	Ø 90 mm	Ø 110 mm
Puissance nominale*	1400 W	2300 W
Puissance du booster*	2000 W	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	B	D
Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **	181 Wh/kg	178.1 Wh/kg

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

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

## Bandeau de commande



## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Affichage

<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.
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Pause	La table est en pause.

### Ventilation

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

# MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

## Avant la première utilisation

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

## Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

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

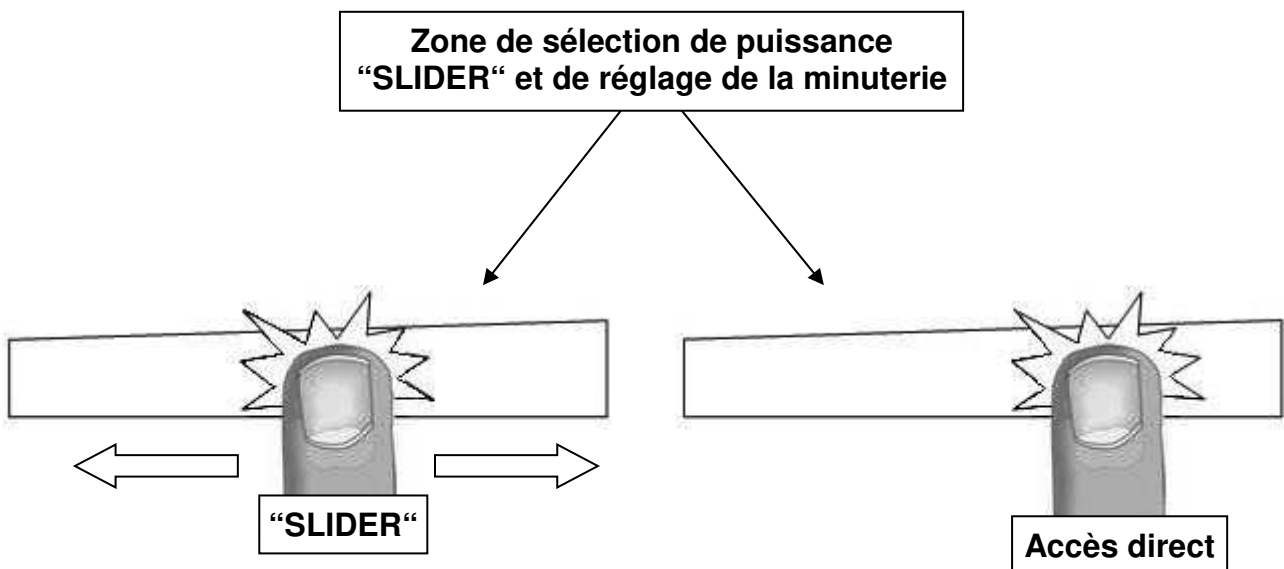
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole ( U ) reste affiché.

## Touches sensibles

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



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

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



## Mise en route

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Enclencher	appuyer sur [  ]	3 x [ 0 ] clignotent
Arrêter	appuyer sur [  ]	aucun ou [ H ]





- **Réglage de la zone de chauffe :**


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

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

## Détection de récipient

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

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

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

## Fonction booster

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

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

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

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

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

- **Gestion de la puissance maximale :**

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

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

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

## Fonction minuterie

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

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

**Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :**

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.



- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

**Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :**

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

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

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

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

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

**Exemple pour 29 minutes :**

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

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

## **Programmation d'automatisme de cuisson**

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

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

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

- **Arrêt de l'automatisme :**

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

## Fonction Pause

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

- **Enclencher, déclencher la fonction :**

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

## Fonction rappel

Après avoir éteint la table ( 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.
- Fonction "cuisson automatique".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [ I ].
- Ensuite appuyer sur la touche [ II ] en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

## Fonction « Maintien au chaud »

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

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

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

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

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

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

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

## Verrouillage du bandeau de commande

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

- **Verrouillage :**

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

• **Déverrouillage :**

**Action**

Mise en route

**Bandeau de commande**

appuyer sur [ Ⓛ ]

**Afficheur**

[ L ] sur les afficheurs

**Dans les 5 secondes après la mise en route :**

Déverrouiller la table

appuyer ensemble sur [ P ] et [ L ] de la zone de droite  
appuyer sur [ P ]

[ 0 ] sur les afficheurs

les afficheurs  
sont éteints

## CONSEILS DE CUISSON

### Qualité des casseroles

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

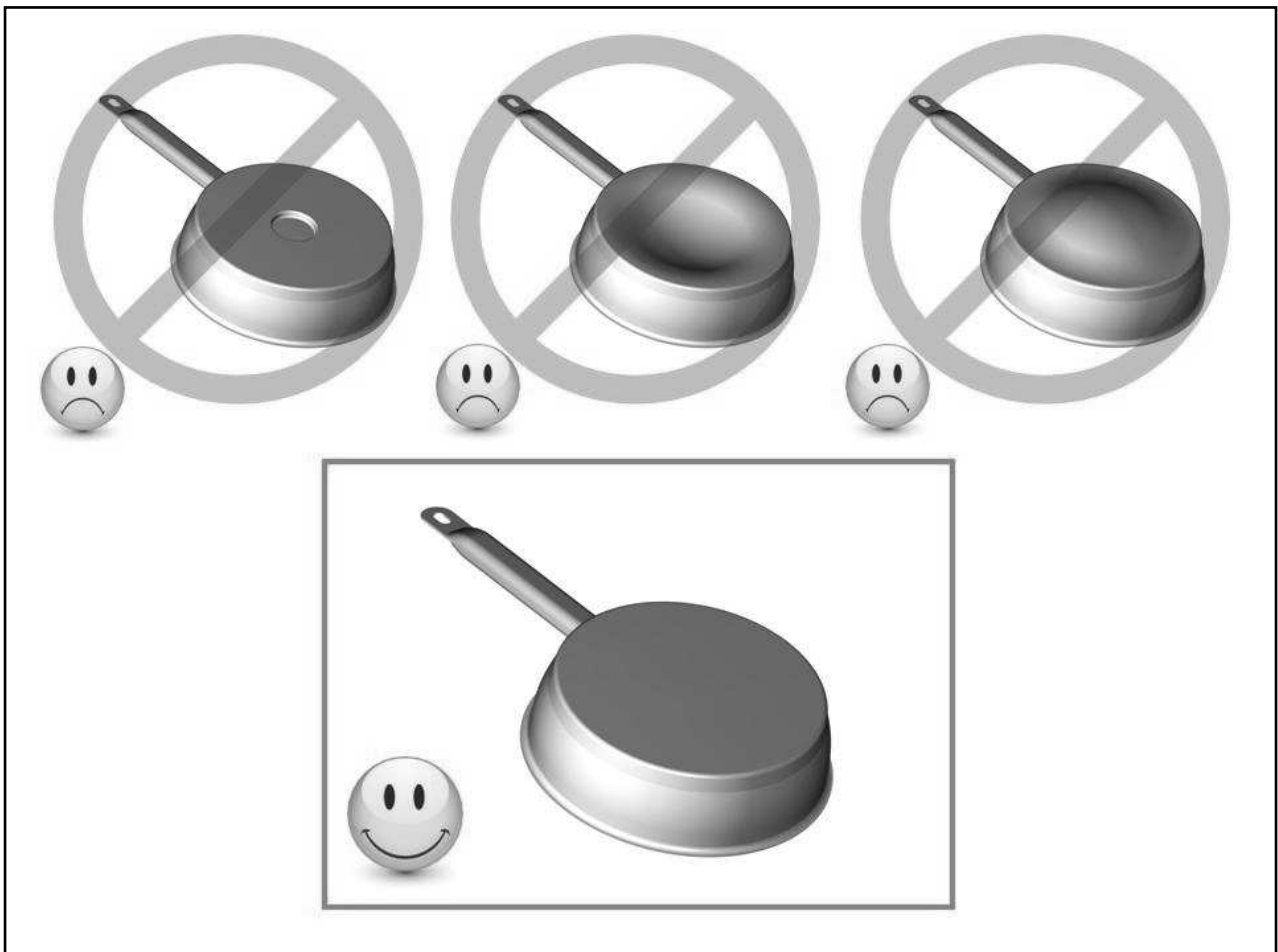
**Matériaux non adaptés :** aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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



## Dimension des casseroles

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

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

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

**Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.**

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

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

# QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

---

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

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

## **Le symbole [ U ] s'affiche :**

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

## **Le symbole [ E ] s'affiche :**

- Appelez le Service Après-ventes.

## **La commande affiche [ L ]:**

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

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

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

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

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

## **La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :**

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

## **Le symbole [ U ] s'affiche :**

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

## **Le symbole [ II ] s'affiche :**

- Se référer au chapitre "Pause".

### Le symbole [ E 4 ] s'affiche :

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

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

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

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

IV) Procédure :

\* vous munir d'un récipient à fond ferromagnétique de diamètre 16 cm minimum.

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

\* ne pas appuyer sur [ ① ]

V) Il faut d'abord annuler la configuration existante

1) Appuyer sur la touche 2 et rester appuyé.

2) Sur chaque afficheur apparaît un [ - ]

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

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

5) Attendre que les [ E ] deviennent fixes.

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

VI) Comment reconfigurer la table ?

1) Prendre un récipient ferro-magnétique de diamètre 16cm minimum.

2) Sélection la zone de cuisson en appuyant sur le [ C ] correspondant.

3) Poser le récipient sur la zone à configurer.

4) Attendre jusqu'à ce que [ C ] se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.

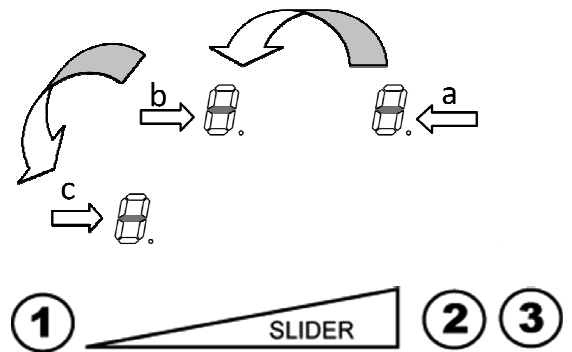
5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [ C ].

6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.

N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.

Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

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



### Le symbole [ ] ou [ Er03 ] s'affiche :

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

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

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

### **Le symbole [ E3 ] s'affiche :**

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

### **Le symbole [ E6 ] s'affiche :**

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

### **Le symbole [ E8 ] s'affiche :**

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

### **Le symbole [ E C ] s'affiche :**

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

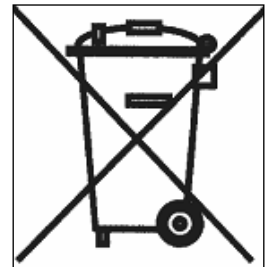
**Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.**

## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

---

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

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



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

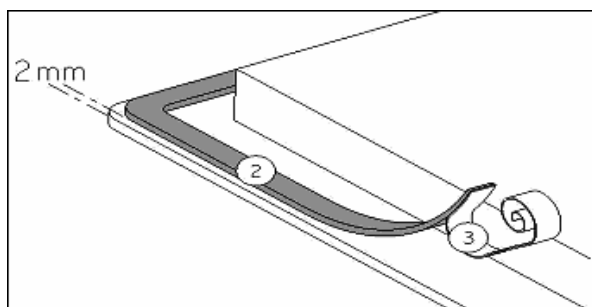
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

## Mise en place du joint d'étanchéité

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

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



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

## Encastrement

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

Modèle	Découpe
83FI-783-E 83FI-783-EB	760 x 340 mm
83FI-603-E 83FI-603-EB	560 x 490 mm

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



# CONNEXION ELECTRIQUE

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

## Attention !

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

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

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

## Branchement de la table:

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

### Monophasé 230V~1P+N :

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

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

Visser le neutre N au plot 3 ou 4.

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

### Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 3 et 4.

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

Visser le neutre N au plot 3 ou 4.

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

**Attention ! Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.  
Veuillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.**

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

## Dear customer,

Thank you for having chosen our induction hob.

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

## SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>59</b>
PRECAUTIONS BEFORE USAGE.....	59
USING THE APPLIANCE .....	59
PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE .....	60
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	61
OTHER PRECAUTIONS .....	61
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>62</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	62
CONTROL PANEL .....	63
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>63</b>
DISPLAY .....	63
VENTILATION.....	63
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>64</b>
BEFORE THE FIRST USE.....	64
INDUCTION PRINCIPLE .....	64
SENSITIVE TOUCH.....	64
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE .....	64
STARTING-UP .....	65
PAN DETECTION .....	65
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	65
BOOSTER FUNCTION .....	66
TIMER .....	66
AUTOMATIC COOKING .....	67
PAUSE FUNCTION .....	67
RECALL FUNCTION .....	68
“KEEP WARM” FUNCTION.....	68
CONTROL PANEL LOCKING.....	68
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>69</b>
PAN QUALITY .....	69
PAN DIMENSION.....	69
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	70
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>70</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>70</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>72</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>73</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>74</b>

# SAFETY

---

## Precautions before usage

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

## Using the appliance

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

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

### **Precautions to prevent damage to the appliance**

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

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

## Precautions in case of appliance failure

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

## Other precautions

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



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



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

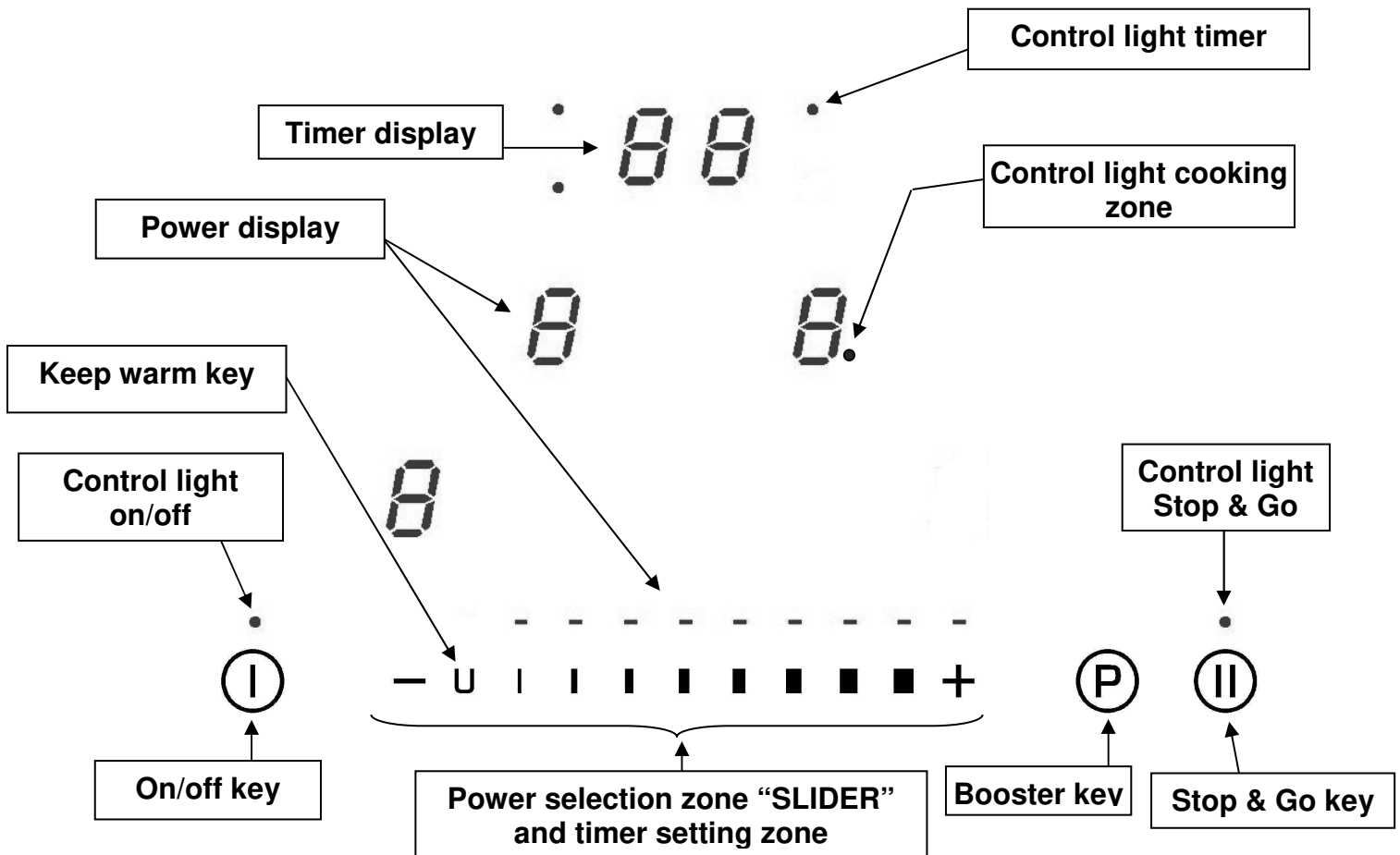
## Technical characteristics

Type	<b>83FI-783-E</b> <b>83FI-783-EB</b>	<b>83FI-603-E</b> <b>83FI-603-EB</b>
Total power	6400 W	6700 W
Energy consumption for the hob EC <sub>hob</sub> **	176.6 Wh/kg	174.6 Wh/kg
<b>Front left heating zone // left zone</b>	Ø 260 mm	Ø 200 mm
Minimum detection	Ø 110 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2300 W	2300 W
Booster power*	3000 W	3000 W
Standardised cookware category**	D	C
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	171.6 Wh/kg	168.4 Wh/kg
<b>Rear left heating zone // central zone</b>	-	Ø 180 mm
Minimum detection	-	Ø 90 mm
Nominal power*	-	1100 W
Booster power*	-	1400 W
Standardised cookware category**	-	B
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	-	177.3 Wh/kg
<b>Central heating zone</b>	Ø 180 mm	-
Minimum detection	Ø 90 mm	-
Nominal power*	1100 W	-
Booster power*	1400 W	-
Standardised cookware category**	B	-
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	177.3 Wh/kg	-
<b>Right heating zone</b>	Ø 200 mm	Ø 280 mm
Minimum detection	Ø 90 mm	Ø 110 mm
Nominal power*	1400 W	2300 W
Booster power*	2000 W	3000 W
Standardised cookware category**	B	D
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	181 Wh/kg	178.1 Wh/kg

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

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

## Control panel



## USE OF THE APPLIANCE

### Display

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

### Ventilation

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

# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

## Before the first use

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

## Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

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

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

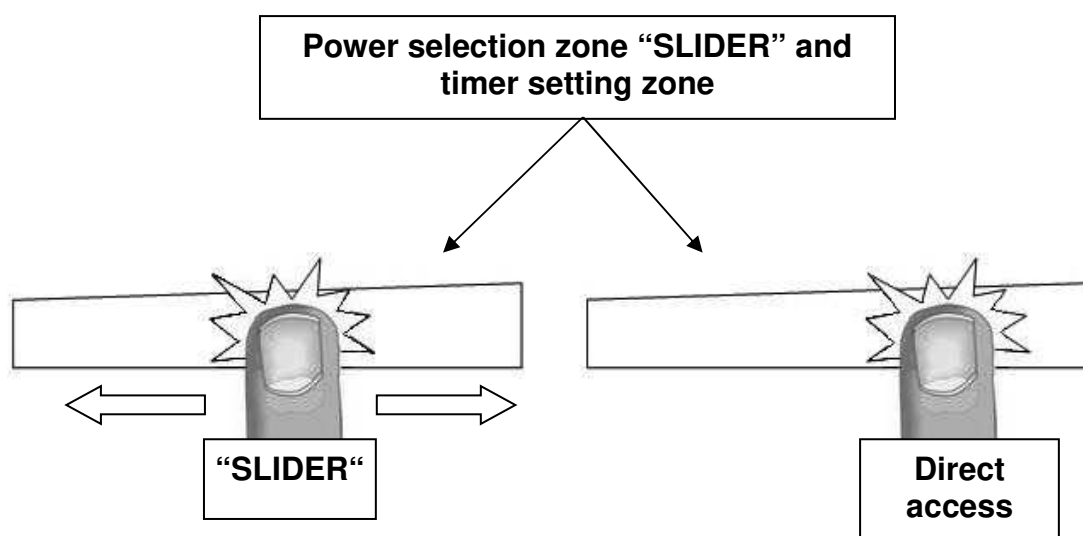
## Sensitive touch

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

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

## Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone



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





## Starting-up

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

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

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

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

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

## Pan detection

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

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

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

## Residual heat indication

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

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

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

## Booster function

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

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

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

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

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

- **Power management:**

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

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

## Timer

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

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

### **Example for 16 minutes at power 7 :**

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

- **To stop the cooking time:**

### **Example for 13 minutes at power 7 :**


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

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

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

- **Egg timer function :**

**Example for 29 minutes :**

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

After a few seconds the control light stops with blinking.

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

**Automatic cooking**

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

- **Start-up :**

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



- **Switching off the automatic cooking :**

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

**Pause function**

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

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

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

## Recall Function

After switching off the hob ( ① ), it is possible to recall the last settings.

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

The recall procedure is following:

- Press the key [ ① ]
- Then press the key [ ② ] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

## “Keep warm” Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.

This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

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

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

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

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

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

## Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular during of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ ① ]).

- **Locking:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	press on key [ ① ]	[ 0 ] or [ H ] on displays
Hob locking	press simultaneously [ P ] and [ 0 ] from the right zone display re-press on display [ 0 ]	no modification  [ L ] on displays

- **Unlocking:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	press on key [ ① ]	[ L ] on displays
<b>In the 5 seconds after start:</b>		
Unlocking the hob	press simultaneously [ P ] and [ L ] from the right zone display press on key [ P ]	[ 0 ] or [ H ] on displays  no light on the displays

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

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

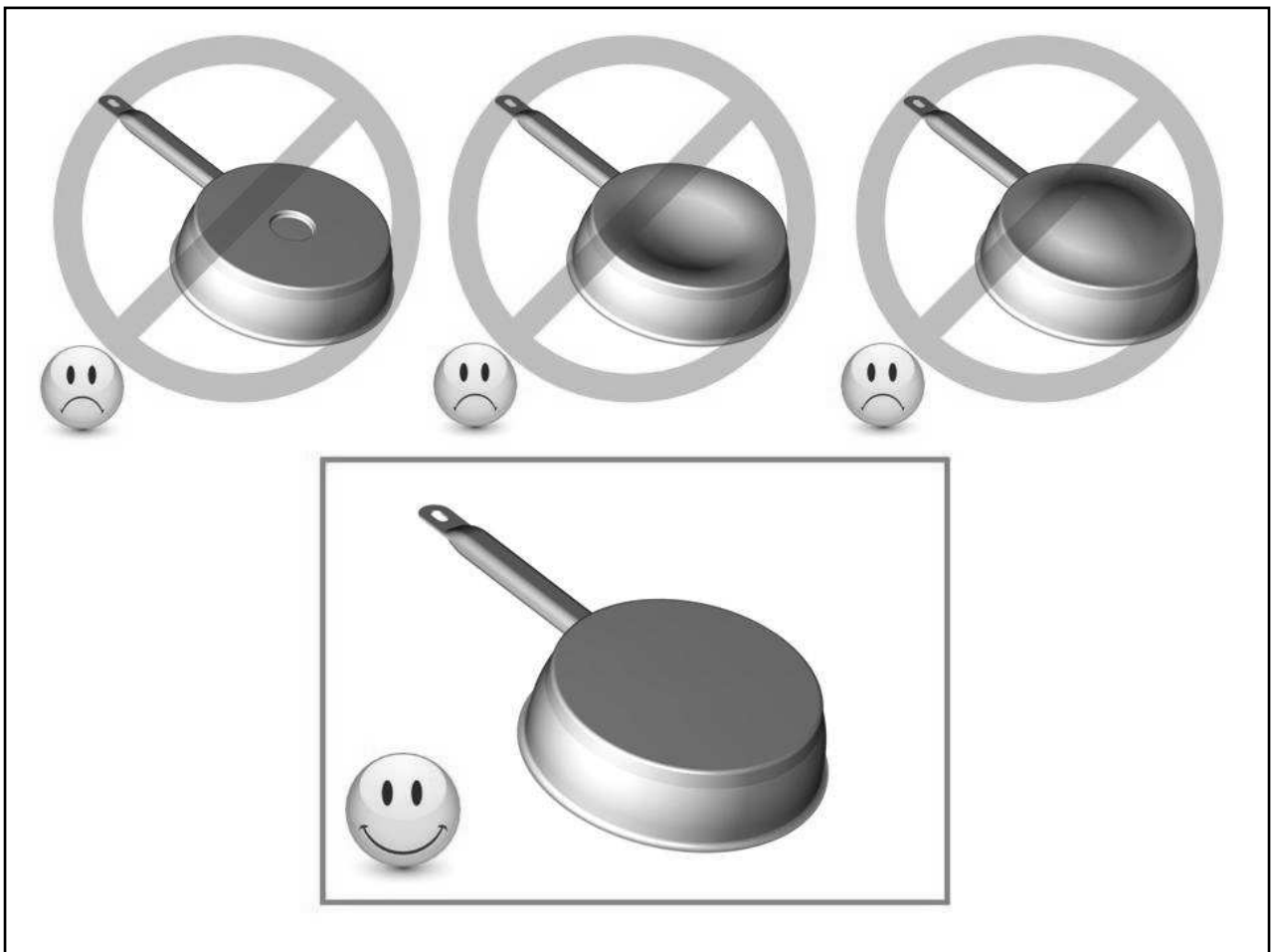
**Not adapted materials** : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

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

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



## Pan dimension

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

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

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### **Switch-off the appliance before cleaning.**

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

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

## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

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

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

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

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

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

- Call the After-sales Service.

**The control panel displays [ L ] :**

- Refer to the chapter control panel locking page.

**One or all cooking zone cut-off :**

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

**Continuous ventilation after cutting off the hob :**

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

**The automatic cooking system doesn't start-up :**

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

**The control panel displays [ U ] :**

- Refer to the chapter "Keep warm".

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

- Refer to the chapter "Pause".

**The control panel displays [ □ ]:**

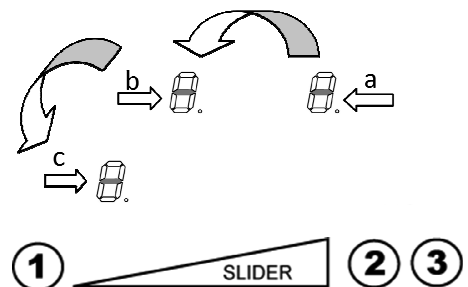
- Refer to the chapter "Bridge".

**When the symbol [ E 4 ] appears :**

- The table must be reconfigured. Please implement the following steps :  
**I) Important :** before you start, make sure there is no more pot on the hob  
**II) Disconnect** the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off  
**III) Reconnect** the table to the grid  
**IV) Procedure :**
  - \* take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
  - \* start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
  - \* don't use the [ ① ] touch

**V) First step : cancel the existing configuration**

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



A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

- 4) Remove your fingers from the touch control, then push again on touch 1 during few seconds, until blinking [ E ] symbols appear.
- 5) Wait until [ E ] symbols stop blinking.
- 6) After few seconds, [ E ] are automatically transformed in [ C ]. The existing setup has been cancelled.

## VI) Second step : new setup

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

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

### **The control panel displays [ ] or [ Er03 ] :**

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

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

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

### **The control panel displays [ E3 ] :**

- The pan is not adapted, change the pan.

### **The control panel displays [ E6 ] :**

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

### **The control panel displays [ E8 ] :**

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

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

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

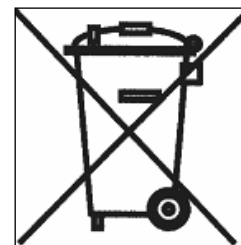
**If one of the symbols above persists, call the SAV.**

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

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

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



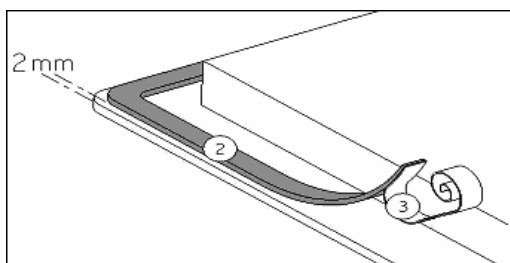


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

## **How to stick the gasket:**

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



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

## **Fitting - installing:**

- **The cut out sizes are:**

Typ	Cut size
83FI-783-E 83FI-783-EB	760 x 340 mm
83FI-603-E 83FI-603-EB	560 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.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

# ELECTRICAL CONNECTION

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

## Caution!

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

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

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

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

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

## Connection of the hob

### Setting up the configurations:

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

#### Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

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

#### Biphase 400V~2P+N

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

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

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



