

INSTRUCTION OF USE
MANUALE D'ISTRUZIONE
NOTICE D'UTILISATION
MANUAL DE UTILIZACIÓN

P906IM3G5NE



SUMMARY

SAFETY	3
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	3
USING THE APPLIANCE	4
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	5
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	6
OTHER PROTECTIONS	6
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	7
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	7
CONTROL PANEL	7
USE OF THE APPLIANCE	8
DISPLAY	8
VENTILATION.....	8
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	8
BEFORE THE FIRST USE.....	8
INDUCTION PRINCIPLE	8
SENSITIVE TOUCH.....	9
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	9
STARTING-UP.....	9
PAN DETECTION	9
RESIDUAL HEAT INDICATION	10
BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION	10
TIMER	11
AUTOMATIC COOKING	12
STOP&Go FUNCTION.....	12
RECALL FUNCTION	12
“KEEP WARM” FUNCTION.....	13
BRIDGE OR AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION	13
CONTROL PANEL LOCKING.....	13
“CHEF” FUNCTION.....	14
GRILL FUNCTION.....	14
POT SPEED TEST FUNCTION.....	14
COOKING ADVICES	17
PAN QUALITY	17
PAN DIMENSION.....	17
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	18
MAINTENANCE AND CLEANING	18
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	18
ENVIRONMENT PRESERVATION	19
INSTALLATION INSTRUCTIONS	20
ELECTRICAL CONNECTION	22

SAFETY

Precautions before using

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

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. 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.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **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 on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note 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 to 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 POT 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.



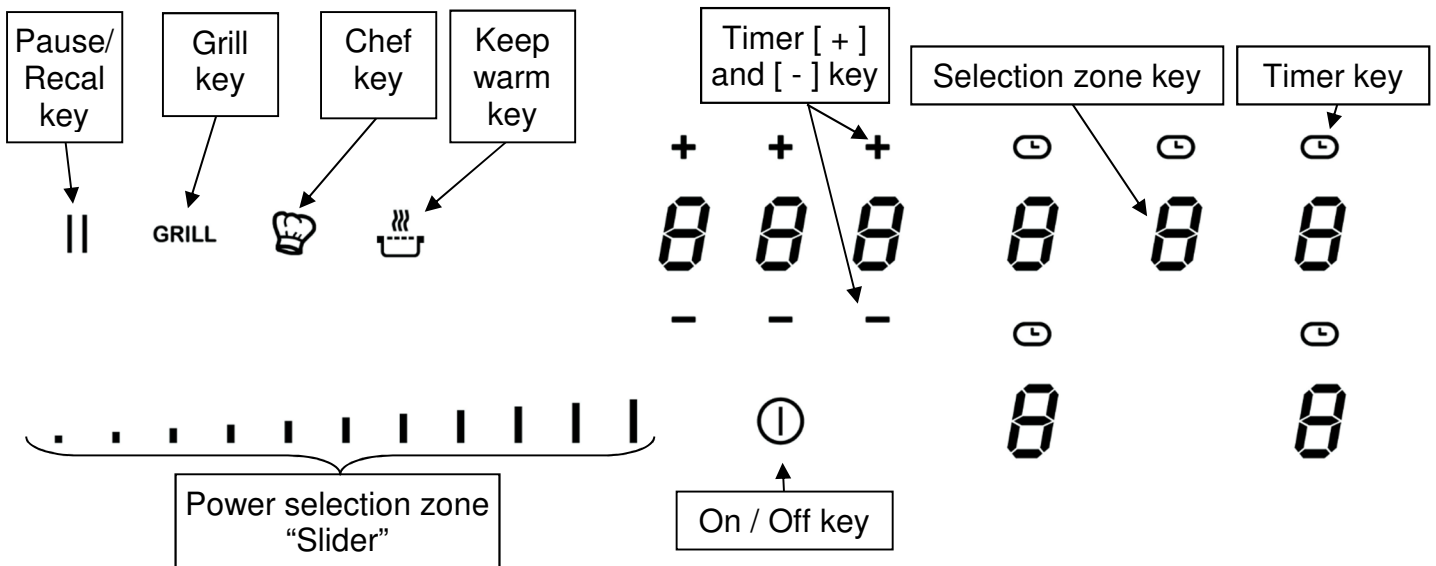
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	P906IM3G5NE
Total power	11100 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	188 Wh/kg
Front left heating zone	210 x 190 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal level*	2100 W
Booster level*	2600 W
Double booster level*	3700 W
Cookware **	Ø 150 mm (x2)
Energy consumption EC _{cw} **	182.8 Wh/kg
Cookware **	Ø 180 mm (x2)
Energy consumption EC _{cw} **	190.6 Wh/kg
Cookware **	Ø 210 mm (x2)
Energy consumption EC _{cw} **	188.1 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

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
<u>A</u>	Heat accelerator	Automatic cooking.
<u>E</u>	Error message	Electronic failure.
<u>H</u>	Residual heat	The heating zone is hot.
<u>P</u>	Power	The Power is activated.
<u> </u>	Super Power	The Super power is activated.
<u>U</u>	Keep warm	Maintain automatically of 42, 70 or 94°C.
<u>8</u>	Keep warm	Maintain automatically of 42°C.
<u>9</u>	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
<u>3</u>	Keep warm	Maintain automatically of 90°C.
<u> </u>	Stop&Go	The hob is in pause.
<u>□</u>	Bridge	2 cooking zones are combined.

Ventilation

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

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks 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 the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

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

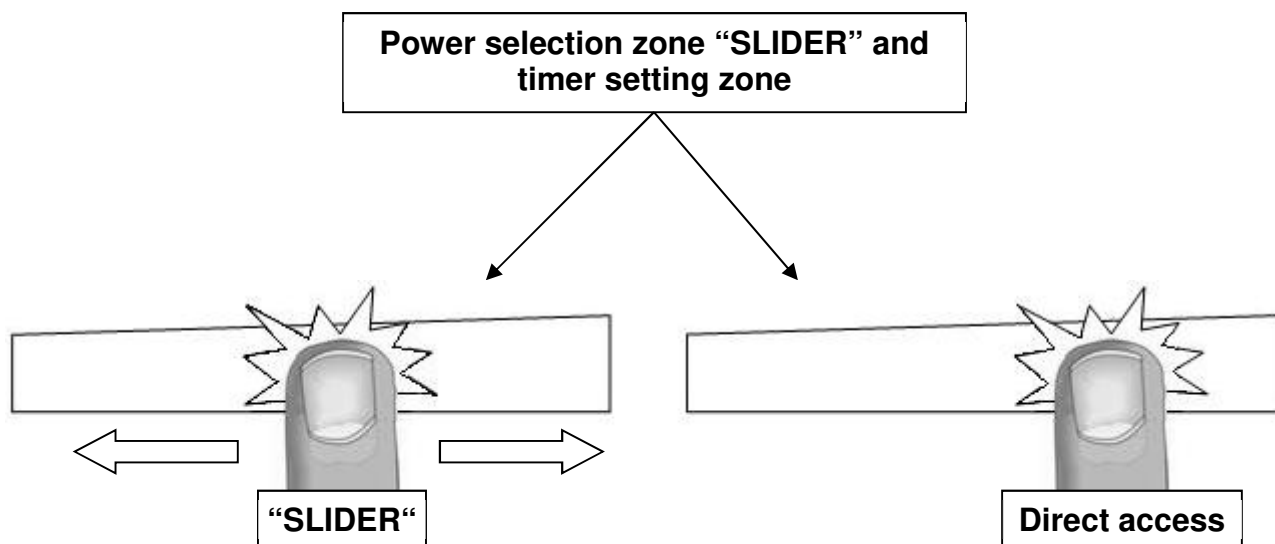
Sensitive touch

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

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

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

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



Starting-up

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [①] for 2 sec.	[0]
To stop	press key [①] for 2 sec.	nothing or [H]

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[1] to [P]
To stop	slide to [0] on “SLIDER”	[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 the switch 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 light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster and double booster function

Power [P] and Super Power [,, !!] grant a boost of Power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra-high Power.

This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

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

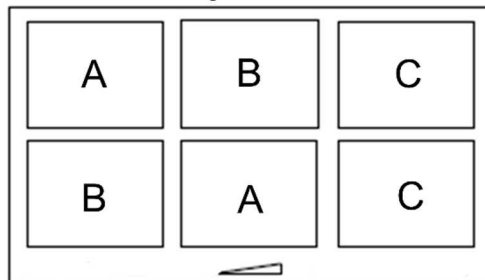
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Stop the booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Start up / Stop double booster**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the booster	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Start up double booster	Re-press key [P]	[,, !! and P]
Stop the double booster	Slide on the "SLIDER"	[P] to [0]
Stop booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Power management:**

The table is divided in 3 separate sets of heating zones, each set having a maximum power.



If the selected heating levels for both zones exceed the maximum available amount of power, the power management function is automatically reducing the power from one of these zones. The display of this zone is first blinking; the level is then automatically reduced to the highest suitable position.

Heating zone selected

[P] is displayed

The other heating zone: (example: power level 9)


[9] goes to [8] and blinks

It is possible to activate the booster function (or double booster) on several cooking zones at the same time, for this it is necessary to use the zones in a discriminant way (A-B, A-C, B-C or A-B-C).

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 1H59 minutes) for each heating zone.


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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone	Press a zone	[0]
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] to [P]
Select the Timer	Press key []	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

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

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**


<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the Timer	Press key []	Timer display on
Stop the time	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

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

If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [] for 2 sec.	[0]
Select the Timer	Press [000]	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

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

The time is confirmed and the timer starts.

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

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

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

Automatic cooking

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

- **Start-up:**

Action

Power level selection
(for example « 7 »)

Control panel

slide on the “SLIDER” to [7]
and stay 3s

Display

[7] is blinking with [A]

Selected power	Automatic cooking time (Min:S)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- :-

- **Switching off the automatic cooking:**

Action

Power level selection

Control panel

slide on the “SLIDER”

Display

[0] to [9]

Stop&Go function

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

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

Action

Engage pause
Stop the pause

Control panel

press [II] 2s
press [II] 2s

Display

[II] and control light on
previous settings

Recall Function

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

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

The recall procedure is following:







- Press the key [Ⓢ] for 2 sec.
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

“Keep warm” Function

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 42, 70 or 94°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.





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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
42°C to engage	Press once on key []	[U] and []
70°C to engage	Press twice on key []	[U] and []
94°C to engage	Press 3 times on key []	[U] and []
To stop	Slide on the “SLIDER“	[0] to [9]


The maximum duration of keeping warm is 2 hours.


Bridge or Automatic Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. With this function the Booster function is allowed on the left and center zones.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [] for 2 sec.	[0]
Activate the bridge	Place a pan on one of the two zones that will be bridged and press simultaneously the corresponding selection keys	[0] and []
	or	
	Automatically: put a great pan on the 2 zones and press on the 2 “SLIDER“	[] blink []
Increase bridge	Slide on the “SLIDER“	[1] to [9]
Stop the bridge	witch indicates the power Press simultaneously of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [] for 2 sec.	[0]
Locking the hob	Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right	[L]
Unlock the hob	Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right	[0] ou [H]

“Chef“ function

This function changes the hob in 2 big zones.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage the chef function	press [🔥]	[3] et [17], [9] et [17]
Stop the chef function	press [🔥]	[0]

Grill function

This function allows the optimal use of the grill plate with combining two areas and using appropriate powers.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage the grill function	press [GRILL]	[5]
Stop the grill function	press [GRILL]	[0]

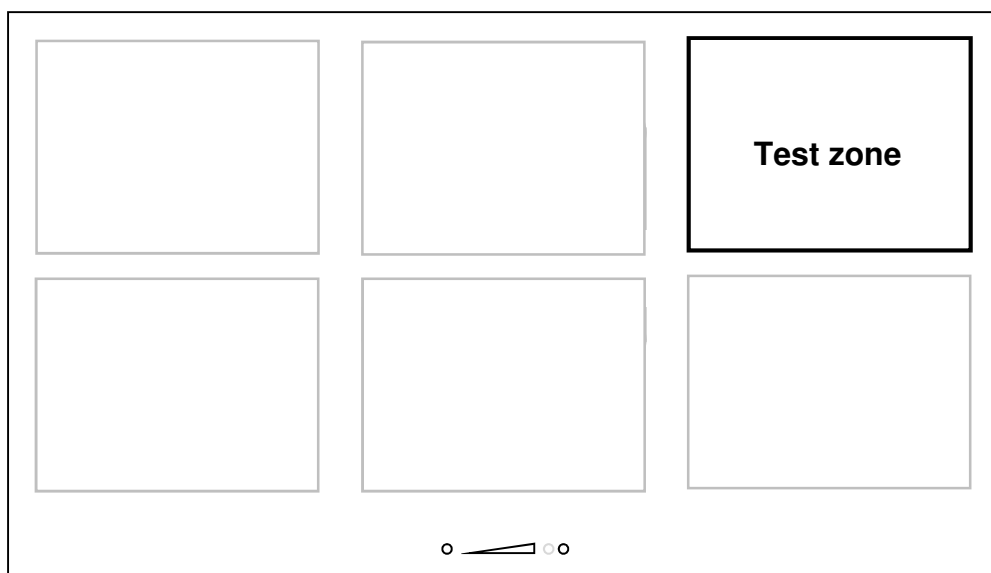
Pot Speed Test function

With induction technology the cookware is an important part of the cooking system.

As a part of the cooking system, you should make sure that the cookware you are using, offers the best cooking experience by giving back the high-performance level of our induction hob.

The Pot speed Test function offers the possibility to measure the efficiency and the heating rate of your cookware.

The test can only be performed when there is no current cooking operation and only on the zone specified below.



Each action has to be done in the 6 seconds after the previous one.

Put the cookware on test zone

Start the hob

Press on/off key [①]

In the 6 seconds after start

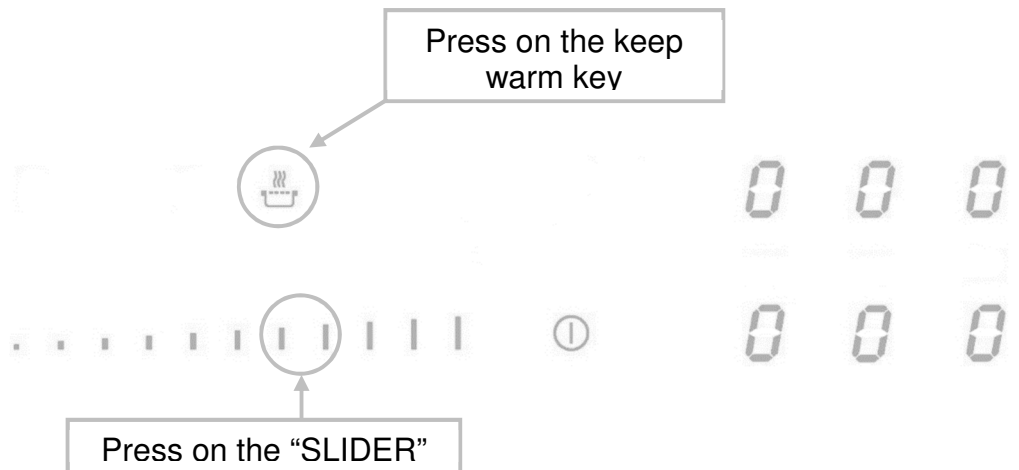
Activate the function

Press simultaneously on the keep warm key [②] and on the "SLIDER".

[0], [t] are displayed.

[0] is fixed.

[t] is blinking.



Start the test

Press on the "SLIDER".

[0] is moving.

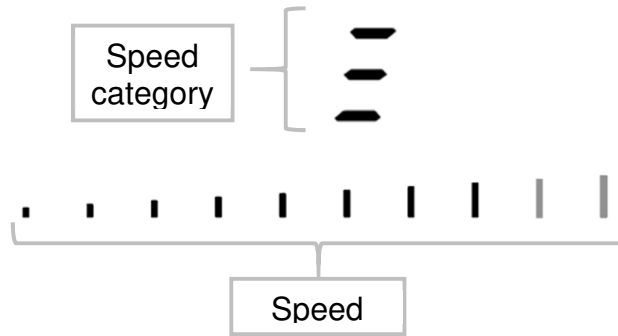
[t] is blinking.



Test results



For example, the cookware speed level 7:



The cookware is classified in one of these 3 categories, with refined speed level displayed on the bar graph.

Category symbol	Indication
—	Low speed performance, the cookware is not recommended for induction cooking.
— —	Medium speed performance, the cookware is adapted for induction cooking.
— — —	High performance cookware for the best induction cooking experience.

Important advises:

Some cookware could have such low efficiency that they are even not detected by the hob, in this case the symbol [—] will be displayed.

The cookware should always be centered in the test zone, an improper centering may cause inaccurate results.

The results are displayed for 3 seconds, after this time the hob switches automatically in normal mode and can be used for cooking.

Note that the speed level is not the only important point assessing the quality of the cookware and to make sure that is perfectly adapted for induction please refers to the “Cooking advices” chapter for more details.

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:

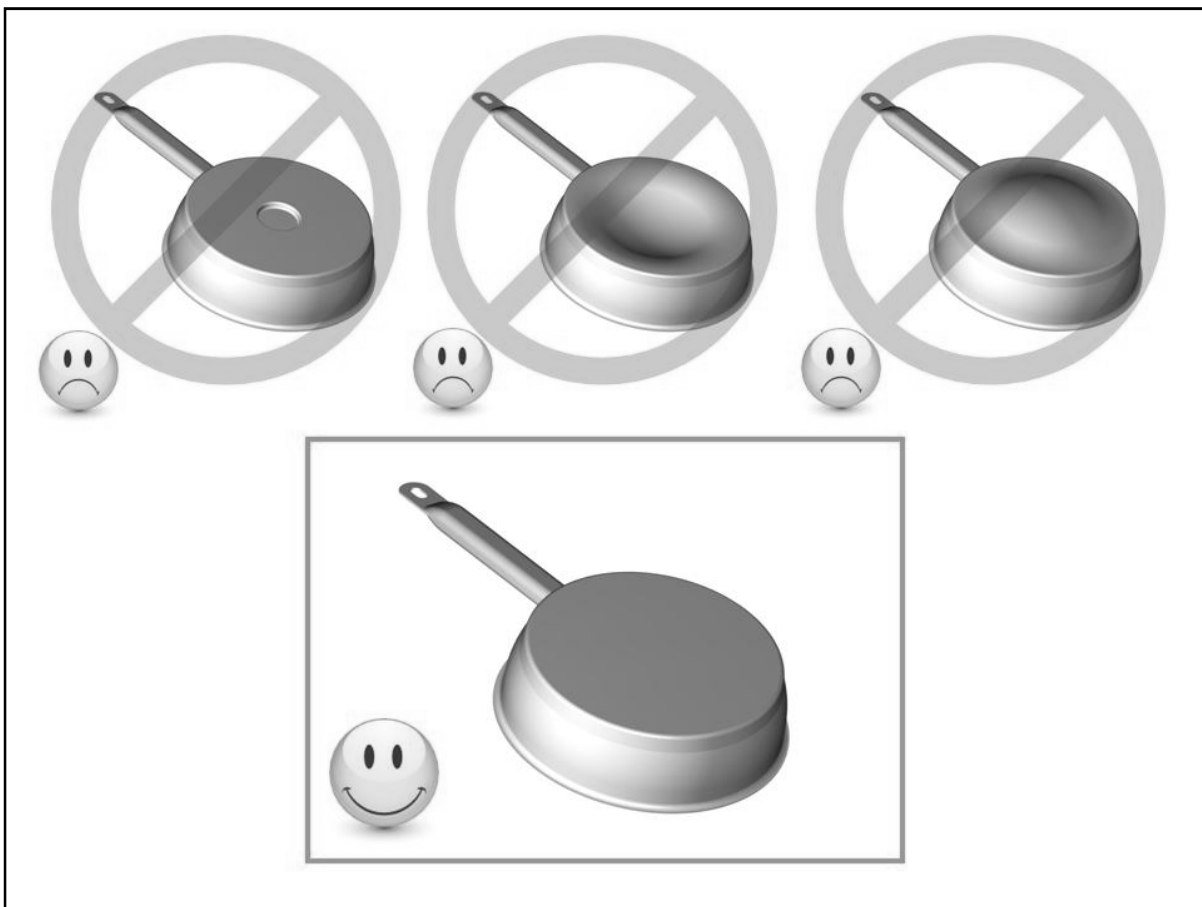
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

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.

The composition of the pan base can affect the evenness of the cooking results and power reception by the inductors.

Only use pots and pans with smooth bases. Rough bases will scratch the ceramic glass.

Where possible, use pans with vertically straight side. If a pan has angular sides, induction also acts on the side of the pan. The sides of the pan may discolour.



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 and " II	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]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call after sales

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 Booster 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 Booster level is set [9].

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go"

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]:

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

The control panel displays [E8]:

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

The control panel displays [U400]:

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

The control panel displays [Er47]:

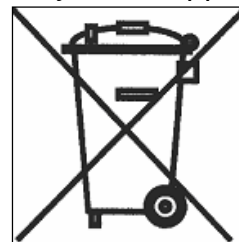
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

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.

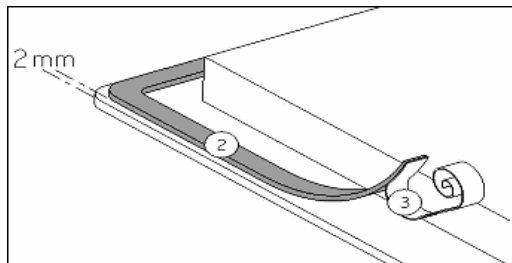


INSTALLATION INSTRUCTIONS

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:

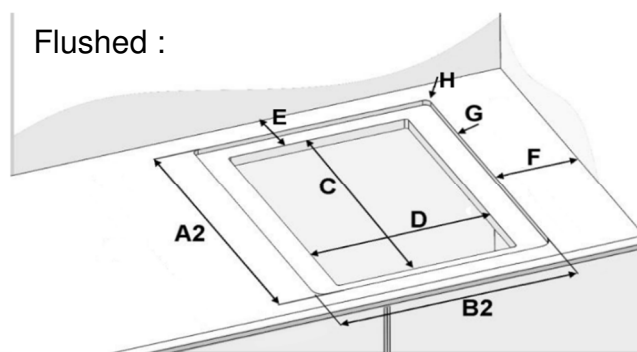
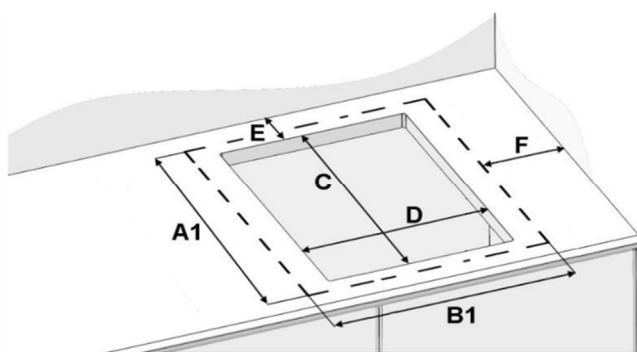
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



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:



	Glass size		Cut-out size		Rear	Side	Radius	Cut size		Deep
	A1	B1	C	D				A2	B2	
P906IM3G5NE	520	880	490	750	50	40	8	526	886	5

- **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.
- The supporting countertop must be able to support the weight of the induction cooktop which is approximately 20kg.
- To ensure the induction cooktop adheres correctly to the countertop, after having applied the gasket/silicone, place evenly distributed weights on the cooktop (pots filled with water may be used).
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut-out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

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

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.

CONNECTION OF THE HOB:

Mains	Connection	Supply cord	Supply cord	Circuit braker
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

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

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 1, 2 and 3, the 2nd between 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L to one of the terminals 1, 2 or 3.

Biphase 400V~2P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1 or 2 and the Phase L2 to the terminal 3.

Triphase 400V~3P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2 and the Phase L3 to the terminal 3.

Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

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.

INDICE

SICUREZZA	25
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	25
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	26
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	27
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	28
ALTRE PRECAUZIONI	28
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	29
DATI TECNICI.....	29
PANNELLO DI CONTROLLO	29
USO DELL'APPARECCHIO	30
INDICAZIONI	30
VENTILAZIONE.....	30
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	30
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	30
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	30
LE FUNZIONI DEI SENSORI.....	31
"SLIDER" PER LA ZONA SELEZIONATA	31
ACCENDERE E SPEGNERE IL PIANO DI COTTURA	31
RICONOSCIMENTO DEL RECIPIENTE DI COTTURA.....	32
INDICATORE CALORE RESIDUO	32
FUNZIONE BOOSTER.....	32
TIMER	33
COTTURA AUTOMATICA	34
FUNZIONE STOP&Go	34
FUNZIONE RECALL	35
FUNZIONE SCALDAVIVANDE.....	35
FUNZIONE BRIDGE O BRIDGE AUTOMATICA	35
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	36
FUNZIONE "CHEF"	36
FUNZIONE GRILL	36
FUNZIONE POT SPEED TEST	37
CONSIGLI PER LA COTTURA	40
RECIPIENTI DI COTTURA	40
DIMENSIONI RECIPIENTI DI COTTURA.....	40
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	41
MANUTENZIONE E PULIZIA	41
IN CASO DI ANOMALIE	41
TUTELA AMBIENTALE	42
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	43
CONNESSIONE ELETTRICA	45

Precauzioni prima del primo utilizzo

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

Istruzioni di sicurezza

- La parte elettronica (relais) può provocare durante l'esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla zona di cottura, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- **AVVERTENZE:** prestare attenzione alla cottura con olio e grasso perché potrebbe risultare molto pericolosa.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere costantemente monitorato.
- **Pericolo d'incendio!** Non poggiare nessun oggetto sul piano cottura.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm) per evitare contatti accidentali.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

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

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici! Potrebbero fondere se appoggiati alle zone accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
-



**L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA.
IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA O DANNI CORRELATI.**



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

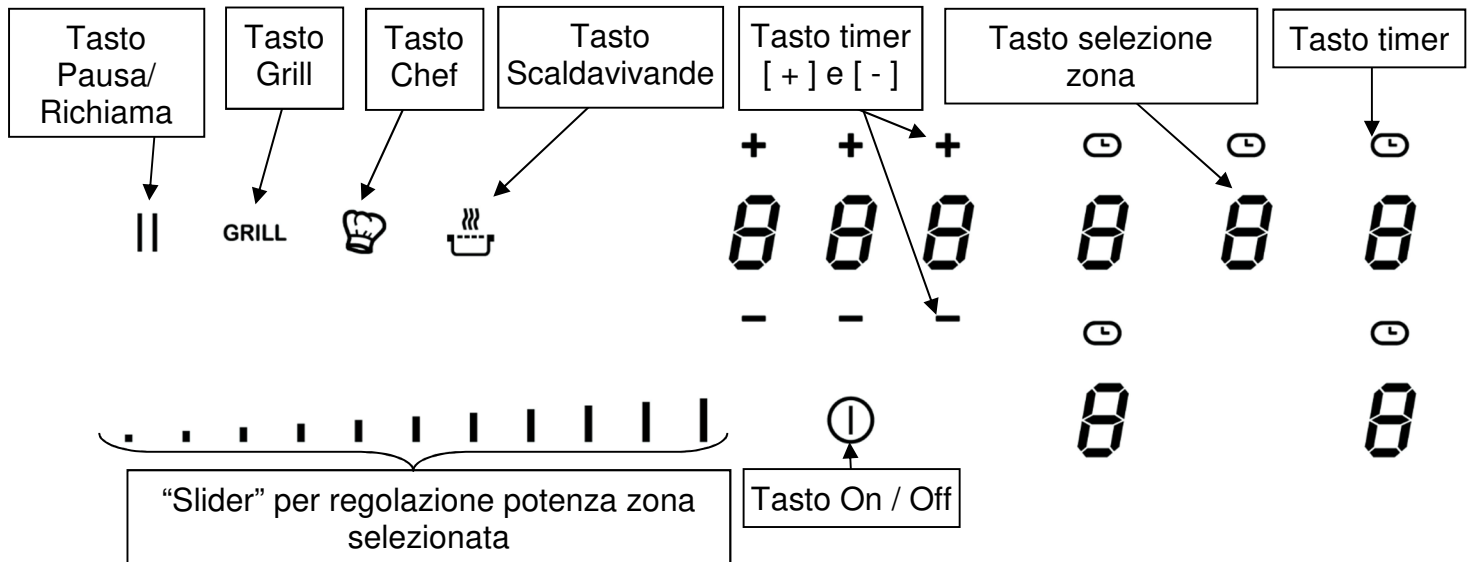
Dati tecnici

Typo	P906IM3G5NE
Potenza totale	11100 W
Consumo di energia del piano cottura EC _{hob} **	188 Wh/kg
Zona di cottura	210 x 190 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2100 W
Potenza booster *	2600 W
Potenza doppio booster*	3700 W
Categoria standard di pentola **	Ø 150 mm (x2)
Consumo di energia EC _{cw} **	182.8 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	Ø 180 mm (x2)
Consumo di energia EC _{cw} **	190.6 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	Ø 210 mm (x2)
Consumo di energia EC _{cw} **	188.1 Wh/kg

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




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

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

Indicazioni

Indicazione	Definizione	Descrizione
0	zero	zona di cottura attivata
1 ... 9	gradazioni	impostazione livello potenza
<u>U</u>	recipiente non rilevato	manca recipiente o non adatto
A	cottura iniziale automatica	potenza massima + cottura preliminare
E	indicazione guasto	anomalia dei dispositivi elettronici
H	calore residuo	la zona di cottura è ancora calda
P	booster	funzione booster attivata
	doppio booster	doppio booster attivato
	mantenere al caldo	le pietanze vengono mantenute al caldo a 42°C
	mantenere al caldo	le pietanze vengono mantenute al caldo a 70 °C
	mantenere al caldo	le pietanze vengono mantenute al caldo a 94°C
	Pausa	il piano di cottura è in pausa

Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

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

Principio dell'induzione

Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra.

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate (verificare utilizzando una calamita): pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico...
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta...

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola: se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra.

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

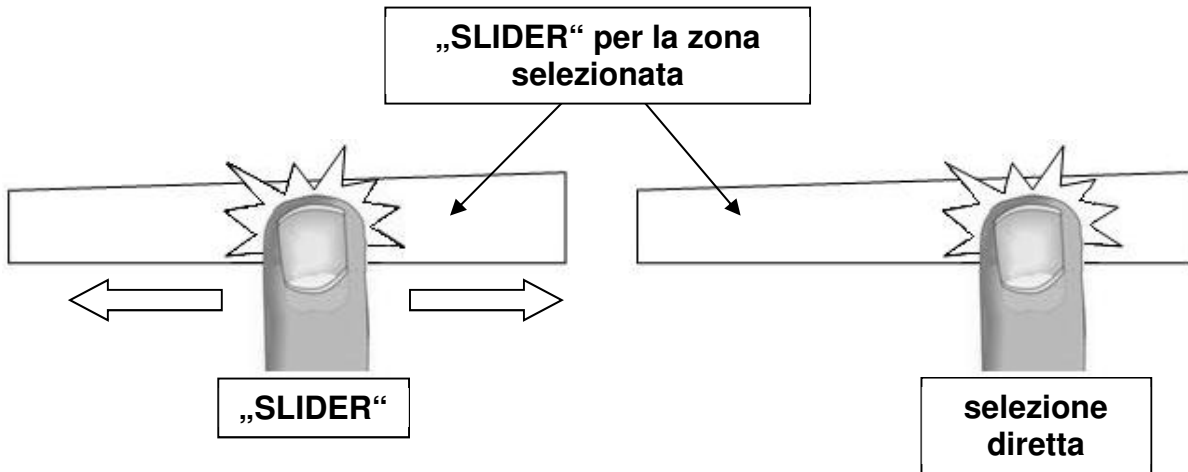
Le funzioni dei sensori

Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.

"SLIDER" per la zona selezionata

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



Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere prima il piano di cottura e successivamente la zona di cottura desiderata.

- **Accendere / spegnere il piano di cottura**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
accendere	premere [①] per 2 s.	[0]
spegnere	premere [①] per 2 s.	nessuna o [H]

- **Accendere / spegnere la zona di cottura**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
aumentare la potenza	scorrere sullo "SLIDER"	da [1] a [P]
spegnere	scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[0] o [H]

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

Riconoscimento del recipiente di cottura

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.

- L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
- Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [U]. Appena si colloca il recipiente di cottura sulla zona, il simbolo [U] si spegne e la zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo [U].

Indicatore calore residuo

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

Funzione Booster

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzioni booster e doppio booster, ossia con una potenza maggiorata. La funzione booster viene visualizzata col simbolo [P]; la funzione doppio booster con [P] e inoltre con [!!] lampeggiante.

Se le funzioni booster sono attivate, le zone di cottura interessate si riscaldano per 10 minuti con una potenza maggiorata. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Attivare / disattivare la funzione booster**

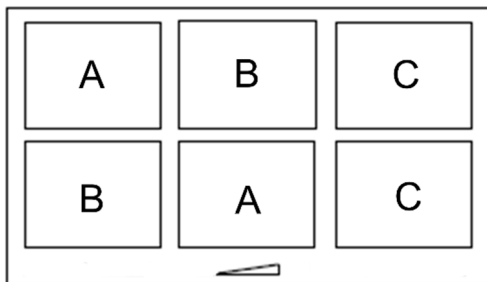
<u>operazione</u>	<u>seniore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare booster	scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[P]
disattivare booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- **Attivare / disattivare doppio booster**

<u>operazione</u>	<u>seniore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare booster	scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[P]
attivare doppio booster	premere di nuovo fine sullo "SLIDER"	lampeggia con [P] [<u>!!</u>]
disattivare doppio booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [P] a [0]
disattivare booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- **Regolazione automatica della funzione booster**

Il piano di cottura è dotato di una potenza complessiva. Per non superare questa potenza limite, i dispositivi elettronici riducono automaticamente la potenza di un'altra zona di cottura quando viene attivata la funzione booster. La potenza ridotta di questa zona di cottura viene visualizzata con [9] lampeggiante.



Zona di cottura selezionata

[P] acceso

altra zona di cottura (ad es. con potenza 9)

[9] ridotto a [6] oppure a [8] e lampeggiante

È possibile attivare contemporaneamente la funzione di ricarica in più zone, per cui è necessario utilizzare zone di diverse unità (A-B, A-C, B-C o A-B-C).

Timer

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 1H59 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostazione e regolazione del tempo di cottura:**

Azione

Selezionare una zona
Impostare il livello di potenza

Pannello di controllo

Premere su una zona
Scorrere il cursore "SLIDER" verso destra

Display

[0]

Selezionare il timer
Diminuire il tempo
Aumentare il tempo

Premere tasto [⏸]
Premere tasto [-] del timer
Premere tasto [+] del timer

da [1] a [P]
Display timer acceso
da [60] a 59, 58...
Incremento del tempo

Dopo alcuni secondi il simbolo [⏸] smette di lampeggiare.
La durata viene confermata e il timer parte.

- **Arresto del tempo di cottura:**

Azione

Selezionare il tempo
Arrestare il tempo

Pannello di controllo

Premere tasto [⏸]
Premere tasto [-] del timer

Display

Display timer acceso
[000]

Nel caso fossero attivi diversi timer, ripetere la procedura.

- **Funzione timer uovo:**

Il timer dell'uovo è una funzione indipendente. Il timer si arresta non appena una zona di riscaldamento viene avviata.

Se il timer dell'uovo è acceso e il piano di cottura è spento, il timer prosegue fino allo scadere del tempo.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere display [①] per 2 s.	[0]
Selezionare il timer	Premere [000]	[000]
Diminuire il tempo	Premere tasto [-] del timer	[60] to 59, 58...
Aumentare il tempo	Premere tasto [+] del timer	Incremento del tempo

Dopo alcuni secondi, il display [min] smette di lampeggiare.
La durata viene confermata e il timer parte.

- **Arresto automatico al termine del tempo di cottura:**

Non appena il tempo di cottura impostato termina, il timer visualizza [000] lampeggiante ed emette un segnale sonoro.

Per interrompere il segnale sonoro e il lampeggiamento, premere i tasti [-] e [+].

Cottura automatica

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo di cottura automatica. La zona di cottura parte a piena potenza per un certo periodo di tempo, poi riduce automaticamente la potenza al livello preimpostato.

- **Avvio:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Impostazione livello potenza (ad esempio « 7 »)	Portare il cursore “SLIDER” su [7] e mantenere per 3s	[7] lampeggia con [A]

Livello di cottura di proseguimento impostato	Cottura con avvio rapidoTempo (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- :-

- **Disattivate la cottura automatica:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Impostazione livello potenza	Alzare il cursore “SLIDER”	da [0] a [9]

Funzione Stop&Go

Questa funzione arresta temporaneamente tutta l'attività di cottura del piano di cottura e consente di ripartire con le stesse impostazioni.

- **Avvio/arresto della funzione pausa:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare la pausa	premere [II] per 2s	[II] e spia accesi
Disattiva la pausa	premere [II] per 2s	impostazioni precedenti

Funzione Recall

Dopo aver spento il fornello (①), è possibile richiamare le ultime impostazioni.

- Stadi di cottura di tutte le zone di cottura (Booster)
- Minuti e secondi di timer di cottura programmata per ogni zona
- Funzione di mantenimento in caldo (“Keep warm”)
- Cottura automatica

La procedura di Recall è la seguente:







- Premere il tasto [①] per 2 s.
- Quindi premere [II] prima che la spia smetta di lampeggiare.

Le impostazioni precedenti sono nuovamente attive.

Funzione Scaldavivande

Questa funzione consente di mantenere il cibo a una temperatura costante di 42, 70 o 94°C. Si evitano così fuoriuscite di liquido e bruciatura rapida sul fondo della pentola/padella.

- **Per attivare la funzione “Keep warm”:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Per attivare a 42°C	Premere una volta il tasto []	[U] e []
Per attivare a 70°C	Premere due volte il tasto []	[U] e []
Per attivare a 94°C	Premere tre volte il tasto []	[U] e []
Per disattivare	Far scorrere il cursore “SLIDER” o premere il tasto [Keep warm] fino a [0]	da [0] a [9] [0]

La durata massima del mantenimento in caldo è 2 ore.

Funzione Bridge o Bridge automatica

Questa funzione consente di regolare contemporaneamente 2 zone di cottura impostando un'unica zona. Questa funzione consente di attivare la funzione Booster sulla zona di sinistra e centrale.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere display [①] per 2 s.	[0]
Attivare la funzione Bridge	Posizionare una padella su una delle due zone che saranno collegate e premere simultaneamente i tasti di selezione corrispondenti oppure appoggiare una padella grande su 2 zone e premere i 2 cursori “SLIDER”	[0] e [□] [□] lampeggiante [□]
Aumentare il ponte	Aumentare i due cursori “SLIDER” che indicano la potenza	da [1] a [9]
Arrestare il ponte	Premere contemporaneamente delle due zone di cottura	[0]

Blocco del pannello di controllo



Per evitare di modificare le impostazioni delle zone di cottura, soprattutto durante la pulizia, il pannello di controllo può essere bloccato (con la sola eccezione del tasto On/Off [①]).

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere tasto [①] per 2 s.	[0]
Bloccare il piano di cottura	Tenere premuto per 3s il tasto di un'area, quindi premere lo "Slider" e scorrere da sinistra a destra	[L]
Sbloccare il piano di cottura	Tenere premuto per 3s il tasto di un'area, quindi premere lo "Slider" e scorrere da sinistra a destra	[0] o [H]

Funzione "Chef"

Questa funzione suddivide il piano cottura in 2 grandi zone.


- **Attivare/Disattivare la funzione chef:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare la funzione Chef	Premere []	[3] e [7], [9] e [7]
Disattivare la funzione Chef	Premere []	[0]

Funzione Grill

Questa funzione permette l'ottimale utilizzo della piastra grill interconnettendo due zone e l'utilizzo di adeguati livelli di potenza.

- **Attivare/Disattivare la funzione grill:**

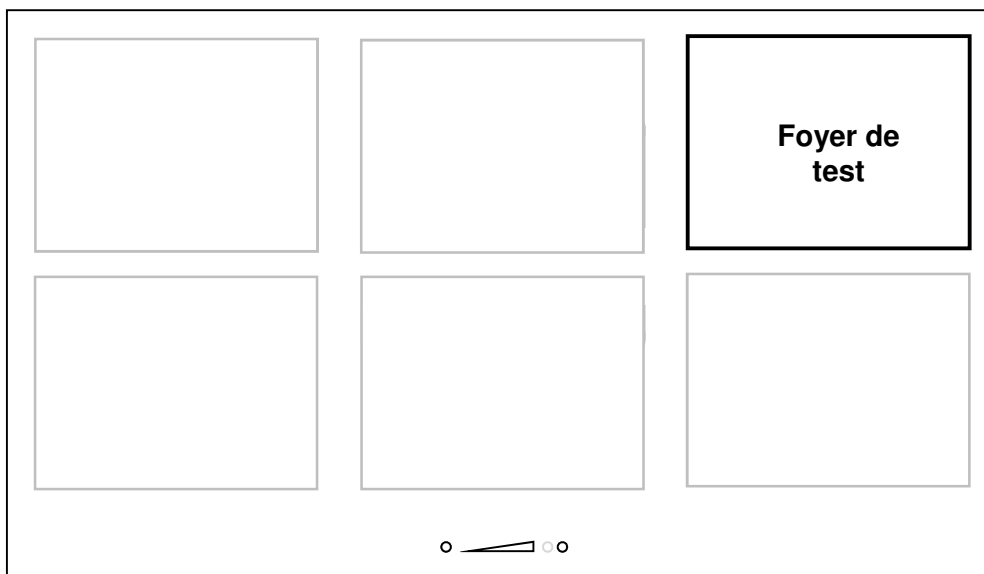
<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare la funzione Grill	Premere [GRILL]	[]
Disattivare la funzione Grill	Premere [GRILL]	[0]

Funzione Pot Speed Test

La Padella è un componente importante di un sistema di induzione. È necessario fare in modo che la padella si utilizza offre la migliore esperienza, consentendo di sfruttare al massimo le capacità del vostro piano di cottura a induzione.

La funzione Pot Test consente di misurare l'efficacia e la velocità di cottura della vostra padella.

Questo test può essere fatto solo quando non ci sono operazioni di cottura in corso, e solo sulla zona specificato.



Ogni Operazione deve essere completato entro 6s dopo il precedente.

Mettete la padella sulla zona di prova

Accensione del piano di cottura

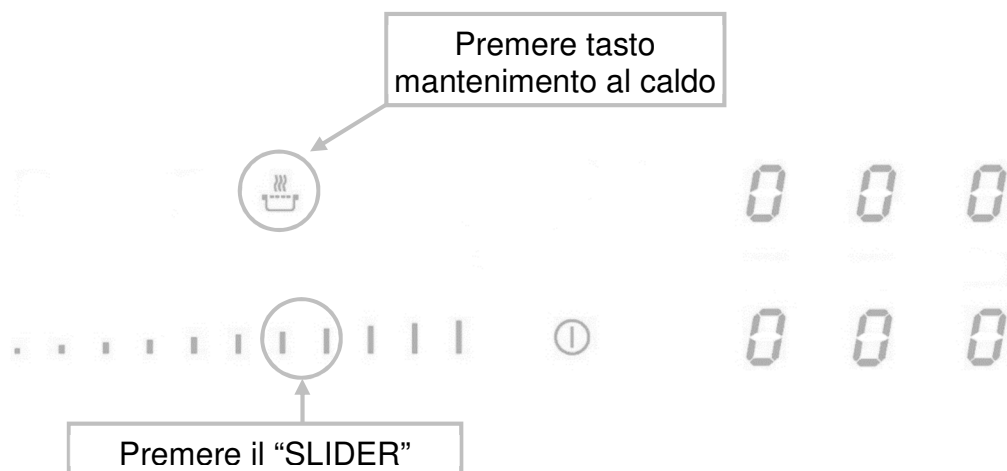
Premere on/off [①]

In 6s dopo l'avvio

Attivare la funzione

Premere contemporaneamente tasto mantenimento al caldo [] e sul "SLIDER".

[0], [t] fisso.
[0] fissa.
[t] lampeggiano.



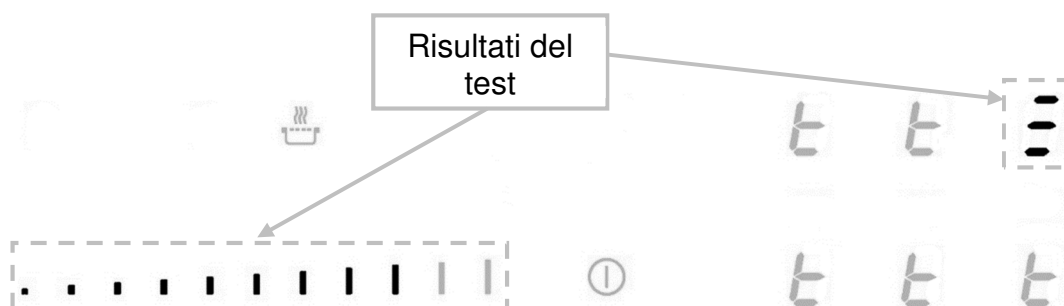
Inizia il test

Premere il "SLIDER".

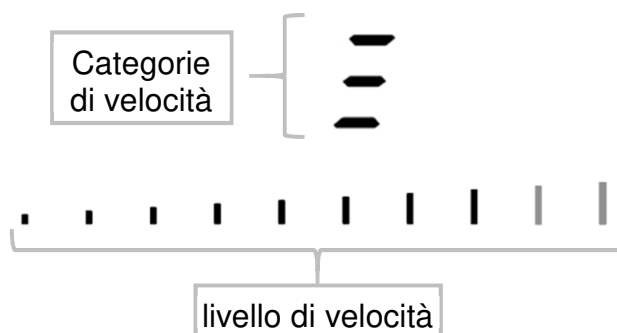
[0] è in movimento.
[t] lampeggiano.






Risultati del test



Ad esempio, una padella con un risultato livello di velocità 7 :




La padella è classificato in una di queste tre categorie, e il suo livello di velocità precisa è impostato utilizzando il grafico a barre.

Simboli	Indicazione
	Basso livello di velocità, questo padella non è raccomandato per cottura a induzione.
	Livello di velocità media, questa padella è adatto per cottura a induzione.
	Alto livello di velocità, questo padella offre la migliore esperienza di cottura a induzione.

Suggerimenti importanti :

Alcune padella possono avere un cattivo compatibilità e non sono nemmeno riconosciuti dal tavolo.

In questo caso, il display visualizza il simbolo [] .

La padella deve essere sempre centrata sulla zona di prova, altrimenti il risultato potrebbe essere falso.

Il risultato viene visualizzato per 3 secondi, dopo il piano di cottura passa automaticamente alla modalità normale, e lo si può utilizzare per la cottura.

Si noti che il livello di velocità non è l'unico criterio importante per giudicare la qualità della vostra padella e assicurarsi che sia perfettamente compatibile con il piano di cottura. Per maggiori dettagli, si rimanda al capitolo "Consigli di cucina"

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, coccio, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione. Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione.

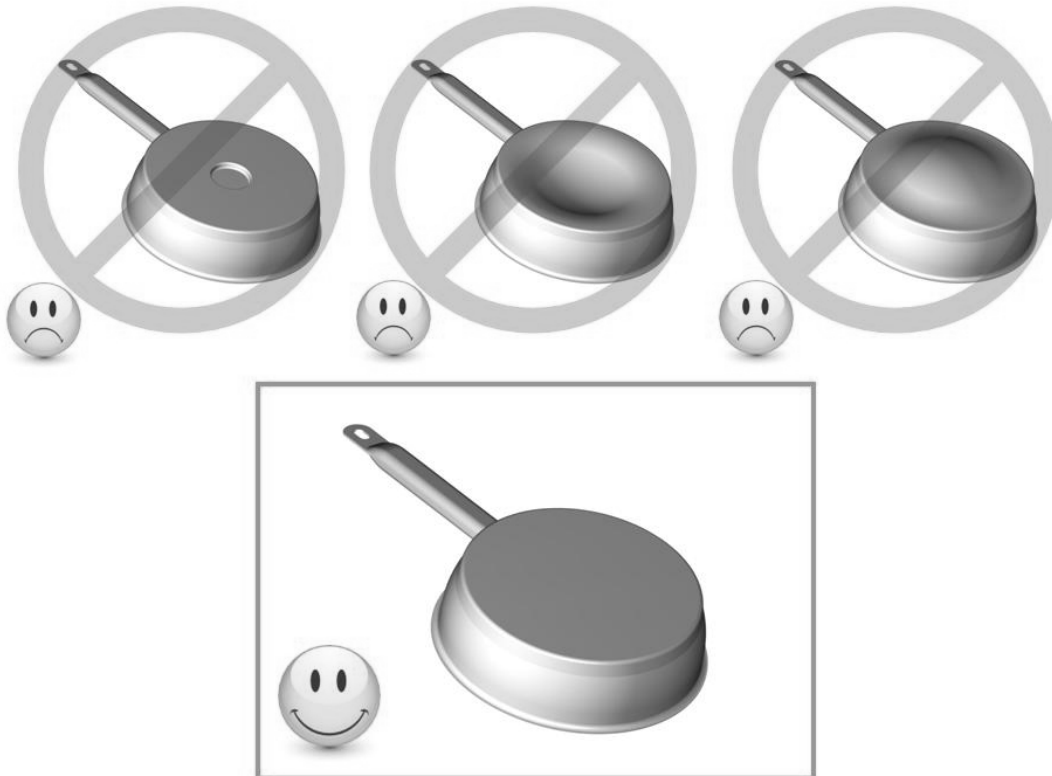
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.

Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.

E' tuttavia possibile che certe pentole, seppur dichiarate come compatibili, abbiano in realtà caratteristiche inadatte all'uso con i piani a induzione.

Raccomandiamo di verificare al momento dell'acquisto che le pentole rispettino almeno le seguenti condizioni:



Dimensioni recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Il diametro del recipiente non dovrebbe essere inferiore a una determinata misura in quanto l'induzione non si attiverebbe.

Per sfruttare la massimo la potenza della zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

da 1 a 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, piatti già pronti
da 2 a 3	mettere in ammollo scongelare	riso, budino, verdura precotta, pesce, prodotti congelati
da 3 a 4	cuocere al vapore, rosolare	pesce, carne, verdura
da 4 a 5	cuocere con acqua	patate lesse, minestre, pasta, verdura fresca
da 6 a 7	cuocere a calore moderato	carne, fegato, uova, salsiccia, spezzatino, arrosto arrotolato, interiora
da 7 a 8	cuocere, arrostitire	patate, involtini, frittate
9	arrostitire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate acqua
Per //	arrostitire, portare ad ebollizione	notevoli quantità d'acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!

Eliminare lo sporco regolarmente con uno straccio umido e poco detersivo o un prodotto specifico per vetroceramica.

- Spegnere il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.
- Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.

IN CASO DI ANOMALIE

Il piano o le zone di cottura non si accendono

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

Nell'indicatore viene visualizzato [E]

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- Contattare il servizio assistenza.

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Il disinserimento si attiva se si dimentica di spegnere una zona di cottura.
- Il distacco di sicurezza si attiva anche se uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

Dopo aver spento il piano, il ventilatore rimane in funzione

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

La cottura preliminare automatica non si attiva

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È stata selezionata la gradazione più alta [9].

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Vedi voce: "Funzione mantenere al caldo".

Nell'indicatore viene visualizzato [II]

- Vedi voce: "Funzione pausa".

Il pannello di controllo indica [Er] or [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i comandi Il simbolo scomparirà non appena i comandi verranno puliti o l'oggetto sarà rimosso.

Il pannello di controllo indica [E2]:

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

Il pannello di controllo indica [E8]:

- La presa d'aria del ventilatore è ostruito, rilasciarla.

Il pannello di controllo indica [U400]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e eventualmente ricollegare il piano di cottura.

Il pannello di controllo indica [Er47]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e ricollegare il piano di cottura.

Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.

TUTELA AMBIENTALE

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.



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

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

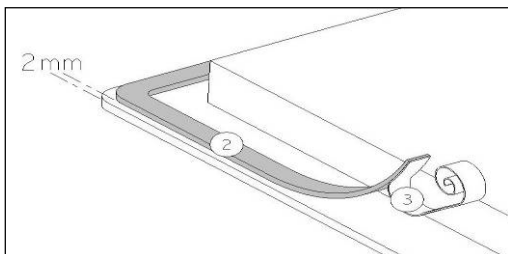
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

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

Come fissare la guarnizione

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

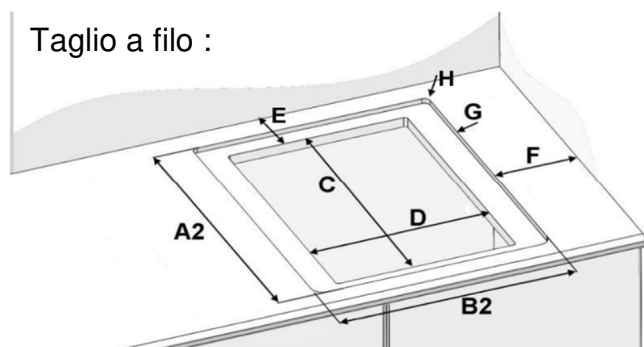
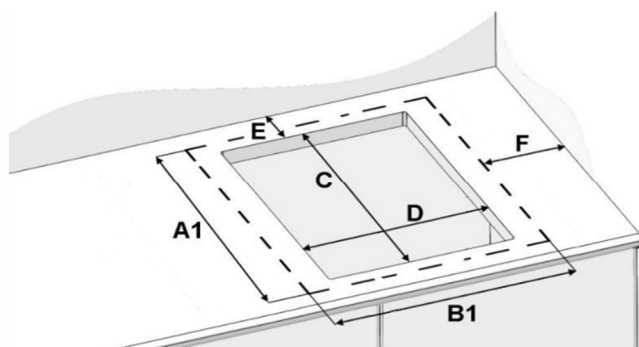
La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



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

Inserimento – installazione

- Le misure di incasso sono:



	Dimensione del vetro		Dimensione di taglio		Indietro	Lato	Angolo	Dimensione di taglio a filo		Profondità
	A1	B1	C	D				A2	B2	
P906IM3G5NE	520	880	490	750	50	40	8	526	886	5

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

CONNESSIONE ELETTRICA

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

Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz
Collegare sempre il cavo di terra.
Rispettare il diagramma di connessione.

Collegamento della tabella:

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6

Per le diverse possibilità di allacciamento elettrico, usare i ponti di connessione in ottone situati nella scatola di collegamento.

Collegamento monofase 230V~1P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1,2 e 3, quindi tra i morsetti di collegamento 4 e 5. Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L al morsetto 1,2 o 3.

Collegamento bifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1 e 2, quindi tra i morsetti di collegamento 4 e 5. Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L al morsetto 1 o 3.

Collegamento trifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 4 e 5.
Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, il L1 al morsetto 1, il L2 al morsetto 2 e i L3 al morsetto 3.

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

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

SOMMAIRE

SECURITE.....	48
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	48
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	50
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	51
AUTRES PROTECTIONS	51
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	52
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	52
BANDEAU DE COMMANDE	53
UTILISATION DE L'APPAREIL	53
AFFICHAGE	53
VENTILATION.....	53
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	54
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	54
PRINCIPE DE L'INDUCTION	54
TOUCHES SENSITIVES	54
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE	54
MISE EN ROUTE.....	55
DETECTION DE RECIPIENT	55
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	55
FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER	56
FONCTION MINUTERIE	57
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON.....	58
FONCTION STOP&GO	58
FONCTION RAPPEL	58
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	59
FONCTION BRIDGE ET BRIDGE AUTOMATIQUE	59
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	59
FONCTION CHEF.....	60
FONCTION GRILL.....	60
FONCTION POT SPEED TEST	60
CONSEILS DE CUISSON	63
QUALITE DES CASSEROLES	63
DIMENSION DES CASSEROLES.....	63
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	64
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	64
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....	64
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	65
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	66
CONNEXION ELECTRIQUE	68

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- 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.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. 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.

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).
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson doit être surveillé sans interruption.
- **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'ACCESOIRES 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

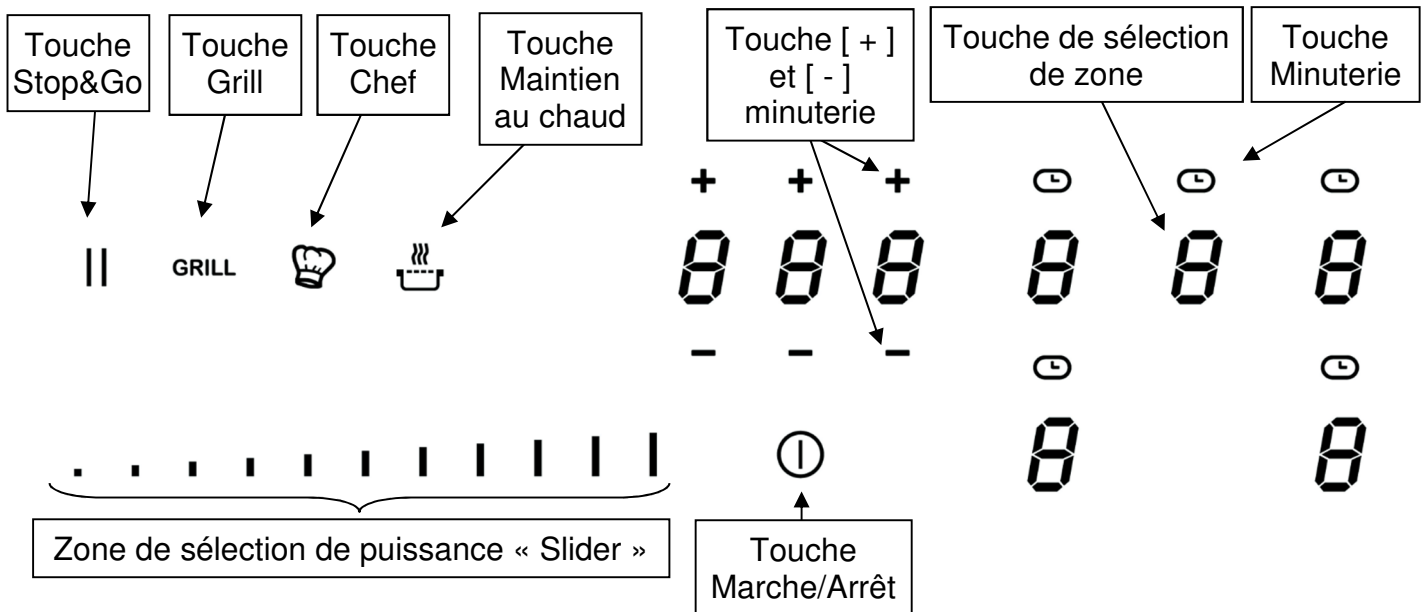
Caractéristiques techniques

Type	P906IM3G5NE
Puissance Totale	11100 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	188 Wh/kg
Zone avant gauche	210 x 190 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2600 W
Puissance du double booster*	3700 W
Casserole **	Ø 150 mm (x2)
Consommation d'énergie EC _{cw} **	182.8 Wh/kg
Casserole **	Ø 180 mm (x2)
Consommation d'énergie EC _{cw} **	190.6 Wh/kg
Casserole **	Ø 210 mm (x2)
Consommation d'énergie EC _{cw} **	188.1 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>Description</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Non 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	Power	Le Power est activé.
	Super Power	Le Super Power est activé.
8	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 42°C.
8	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
8	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 90°C.
	Pause/Rappel	La table est en pause.
□	Bridge	2 zones de cuisson sont combinées.

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté:

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

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

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

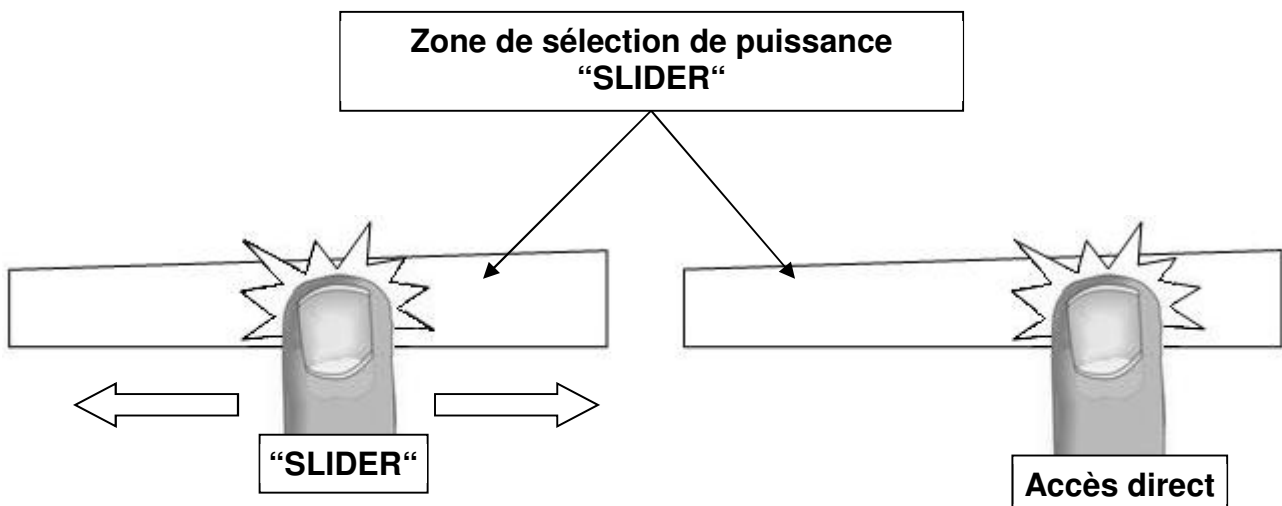
Touches sensibles

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

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

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

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



Mise en route

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer 2 sec. sur [①]	[0]
Arrêter	appuyer 2 sec. sur [①]	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe:**

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

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

Détection de récipient

Pour davantage de confort et de simplicité, cette table de cuisson est équipée d'une commande interactive. Après allumage de la table, lorsque vous posez une casserole sur la plaque de cuisson, la commande détecte automatiquement sa position et vous informe du slider à manipuler en affichant le symbole « 0 » au-dessus de celui-ci. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner le niveau de cuisson désiré.

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 [U] apparaît. Le [U] 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 [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] 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 et double booster

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


Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le booster:**

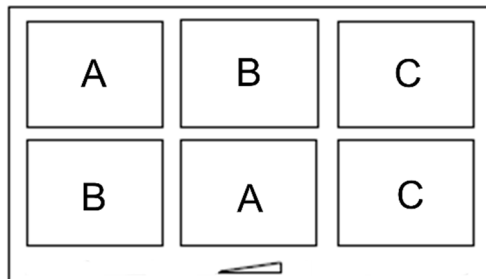
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher le booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Stopper le booster	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Enclencher / arrêter le double booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher le booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Enclencher le double booster	ré-appuyer sur la fin du « SLIDER »	[] clignote avec P]
Stopper le double booster	glisser sur le « SLIDER »	[P] à [0]
Stopper le booster	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

La table est divisée en trois ensembles de zones de chauffe distincts, chacune ayant une puissance maximale.



Lorsque la fonction Booster (ou double booster) est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson de l'autre zone de chauffe de l'ensemble.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson clignote puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson</u> (exemple: puissance niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [8] et clignote

Il est possible d'activer la fonction booster (ou double booster) sur plusieurs zones à la fois, pour cela il faut utiliser des zones d'ensembles différents (A-B, A-C, B-C ou A-B-C).

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 1H59 minutes) pour chacune des zones.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Appuyer sur une touche de Sélection de zone	[0]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [⏻]	voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [⏻] passe de « clignotement » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [⏻]	le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	appuyé sur [-] de la minuterie	[000]

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

- **Minuterie utilisée hors cuisson:**

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	appuyer 2 sec. sur [⏻]	[0]
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [000]	[000]
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [⏻] passe de « clignotement » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

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

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

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.

- **Enclencher l'automatisme:**

Action

Activer l'automatisme
(par exemple « 7 »)

Bandeau de commande

glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7]
et rester appuyé pendant 3s

Afficheur

[7] clignote avec [A]

Puissance sélectionnée	Temps automatisme de cuisson (Min : S)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Arrêter l'automatisme:**

Action

Sélectionner la puissance

Bandeau de commande

glisser sur le « SLIDER »

Afficheur

[0] à [9]

Fonction Stop&Go

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

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

Action

Activer la pause

Bandeau de commande

appuyer sur [II] 2s

Afficheur

[II] sur les afficheurs
voyant pause allumé
animation des voyants
les réglages précédent
s'affichent

Stopper la pause

appuyer sur [II] 2s

Fonction rappel

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

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

La procédure de rappel est la suivante:







- Appuyer 2 sec. sur la touche [①].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

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 42, 70 ou 94°C. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures. Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud »:**


<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer le maintien à 42°C	appuyer 1 fois sur []	[U] et voyant []
Activer le maintien à 70°C	appuyer 2 fois sur []	[U] et voyant []
Activer le maintien à 94°C	appuyer 3 fois sur []	[U] et voyant []
Arrêter le maintien au chaud	glisser sur le « SLIDER »	[0] à [9]


Fonction Bridge et Bridge automatique

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer 2 sec. sur []	[0]
Activer le bridge	Poser une casserole sur un des 2 foyers à bridger et appuyer simultanément sur les touches de sélection de zones correspondantes [0] et [] ou Automatique : poser une grande casserole sur les 2 zones à bridger	[] clignote []
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	[1] à [9]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur les 2 touches de selection des 2 zones combinées	[0]

Verrouillage du bandeau de commande



Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt []) peut être verrouillé. Cette fonctionnalité ne peut être activé que dans 10 secondes après le démarrage de l'appareil.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table	appuyer 2 sec. sur []	[0]
Verrouiller la table	maintenir pendant 3s la touche d'une zone puis appuyer sur le « Slider » qui défile et glisser le doigt de la gauche vers la droite	[L]
Déverrouiller la table	maintenir pendant 3s la touche d'une zone puis appuyer sur le « Slider » qui défile et glisser le doigt de la droite vers la gauche	[0] ou [H]

Fonction chef

Cette fonction change la plaque de cuisson en 2 grandes zones.


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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la fonction chef	appuyer sur []	[3] et [17], [9] et [17]
Stopper la fonction chef	appuyer sur []	[0]

Fonction Grill

Cette fonction permet d'utiliser de façon optimal le grill en combinant 2 zones et en utilisant des puissances appropriées.

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

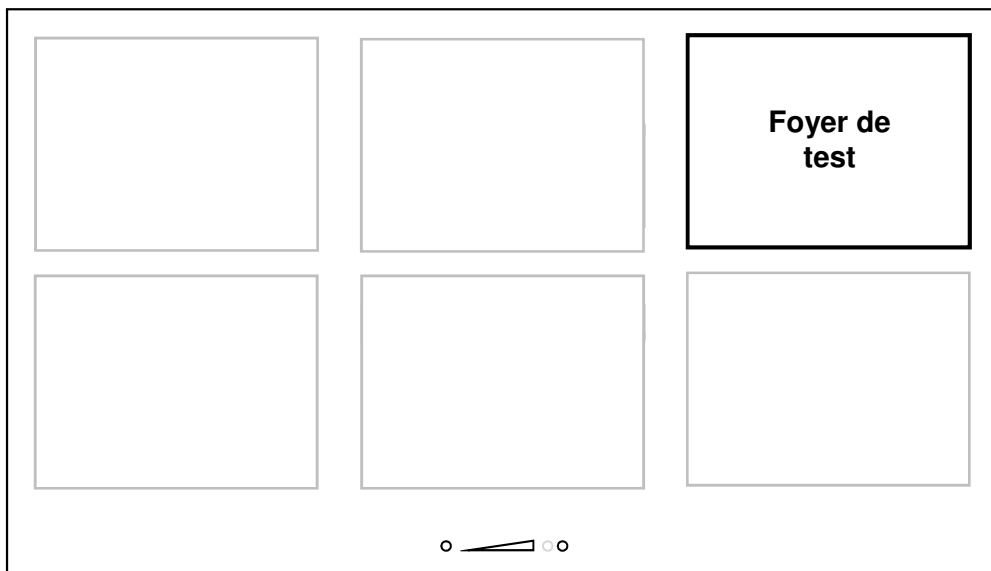
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la fonction Grill	appuyer sur [GRILL]	[]
Stopper la fonction Grill	appuyer sur [GRILL]	[0]

Fonction Pot Speed Test

La casserole est une composante importante d'un système à induction. Vous devez donc vous assurer que la casserole que vous utilisez vous offre la meilleure expérience en vous permettant d'exploiter au maximum les capacités de votre table à induction.

La fonction Pot Speed Test vous permet de mesurer l'efficacité et la vitesse de cuisson de votre casserole.

Ce test peut uniquement être effectué quand il n'y pas d'opérations de cuisson en cours, et uniquement sur la zone spécifiée ci-dessous.



Chaque action doit être réalisée dans les 6s après la précédente..

Mettre la casserole sur la zone de test

Allumer la table

Appuyer sur la touche on/off [①]

Dans les 6s après le démarrage

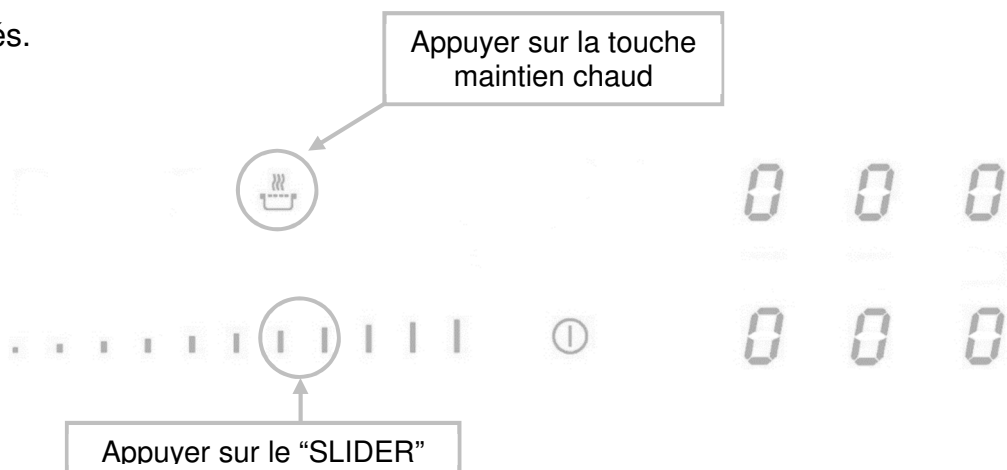
Activer la fonction

Appuyer simultanément sur la touche maintien chaud [②] et sur le "SLIDER".

[0], [t] sont affichés.

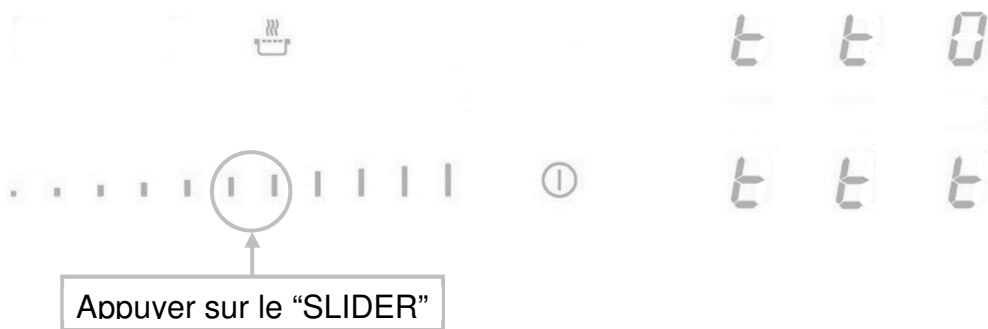
Le [0] est fixe.

Les [t] clignotent.



Démarrer le test

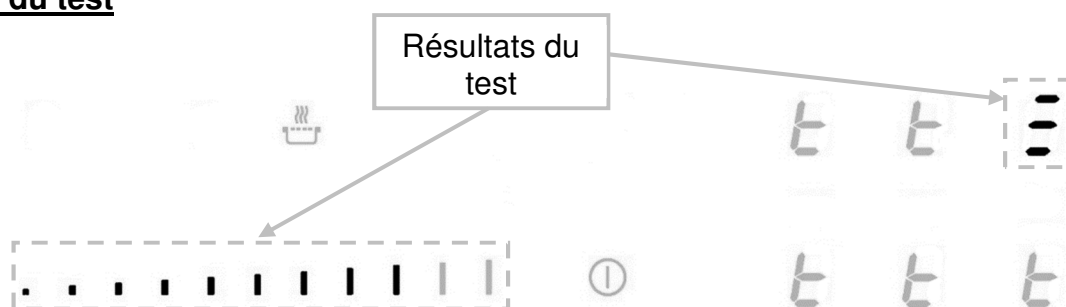
Appuyer sur le "SLIDER".



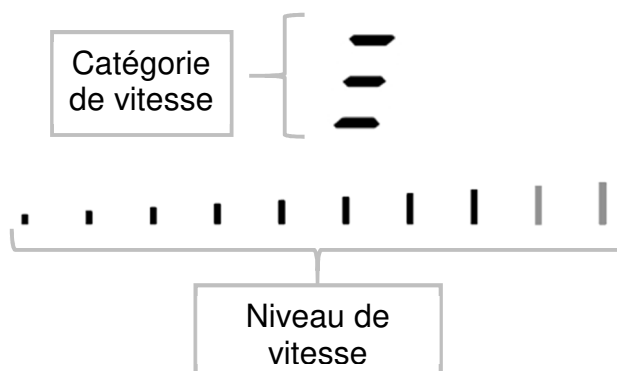
Le [0] est en mouvement.

Les [t] clignotent.




Résultats du test




Par exemple, un résultat de vitesse de casserole de niveau 7:



La casserole est classée dans l'une de ces 3 catégories, et son niveau de vitesse précis est défini à l'aide du bar graph.

Symboles	Indication
	Niveau de vitesse faible, cette casserole n'est pas conseillée pour une table à induction.
	Niveau de vitesse moyen, cette casserole est adaptée à une table à induction.
	Niveau de vitesse élevé, cette casserole offre la meilleure expérience de cuisine à induction.

Conseils importants :

Certaines casseroles peuvent avoir une si mauvaise compatibilité qu'elles ne sont même pas reconnues par la table. Dans ce cas-là, l'afficheur affichera le symbole [] .

La casserole doit être toujours être centrée sur la zone de test, dans le cas contraire le résultat pourrait être faussé.

Le résultat est affiché pendant 3s, après cela la table switch automatiquement en mode normal, et vous pouvez l'utiliser pour cuisiner.

Notez que le niveau de vitesse n'est pas le seul critère important pour juger de la qualité de votre casserole et vous assurer qu'elle est parfaitement compatible avec votre table de cuisson. Pour plus de détails, veuillez-vous référer au chapitre « Conseils de cuisson ».

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:

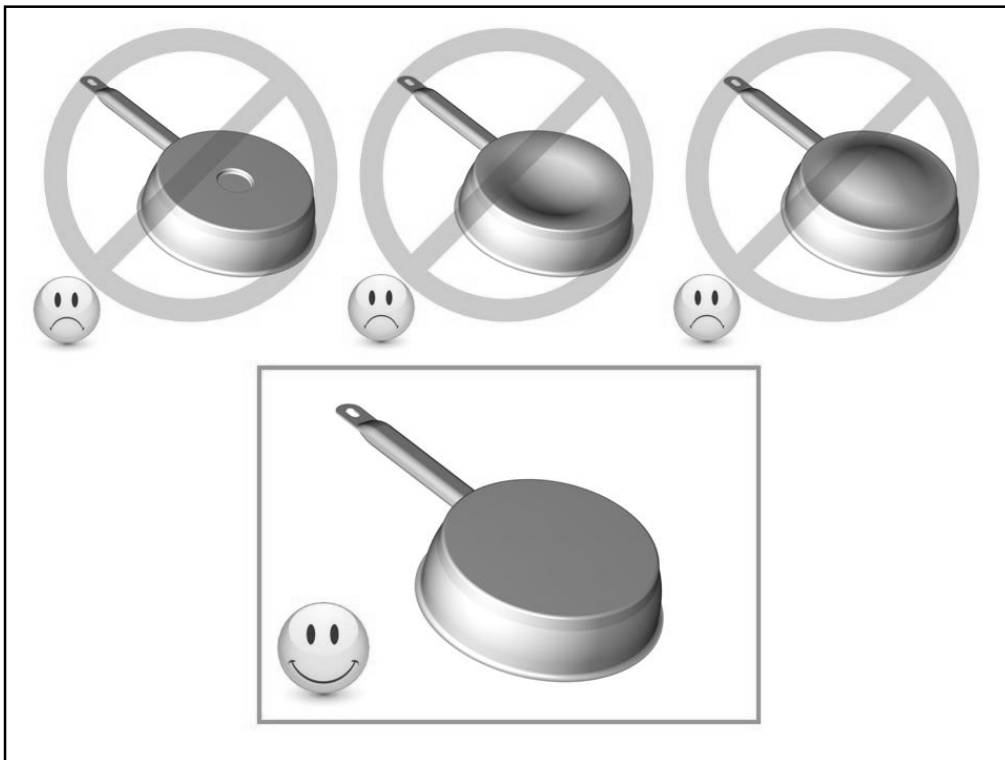
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

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.

La qualité du fond de la casserole peut influencer l'uniformité de la cuisson et le enregistrement de puissance de la casserole.

N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient le verre.

Utilisez de préférence des sauteuses à bords droits. Pour les poêles aux bords inclinés, l'induction agit aussi dans les zones de bordure de la poêle. Par conséquent, le bord des poêles se décolore.




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 et 	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 PROBLÈME

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:

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-ventes.

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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas:

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

Le symbole [U] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [Er] 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] s'affiche :

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

Le symbole [E8] s'affiche :

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

Le symbole [U400] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Le symbole [Er47] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.
-

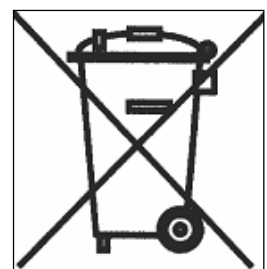
Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

-

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

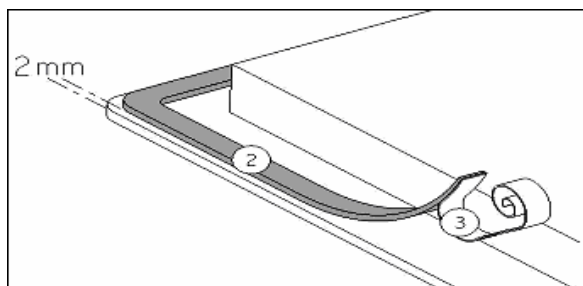
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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.

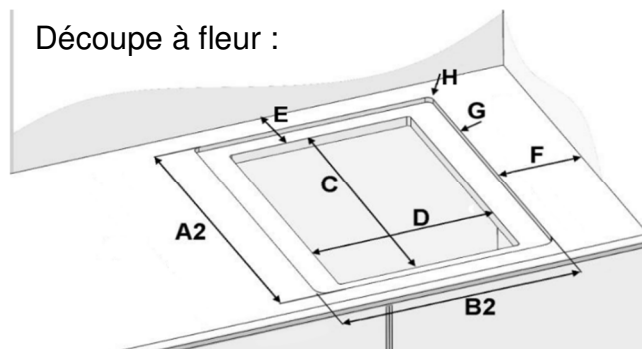
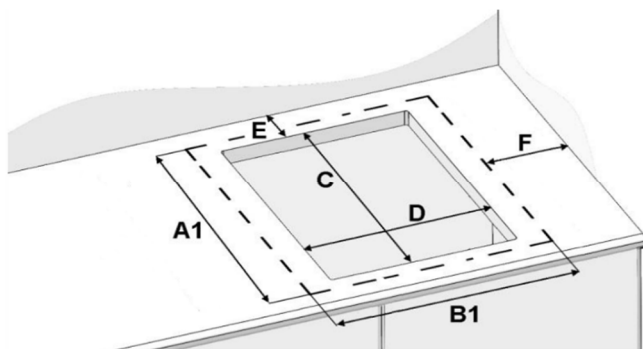
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



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:



	Dimension du verre		Dimension de découpe		Arrière	Côté	Angle	Dimension de découpe à fleur		Profondeur
	A1	B1	C	D				E	F	
P906IM3G5NE	520	880	490	750	50	40	8	526	886	5

- **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.
- Le plan de travail doit pouvoir supporter le poids de la table de cuisson à induction, qui est d'environ 20 kg.
- Pour que la table de cuisson à induction adhère correctement au comptoir, après avoir appliqué le joint d'étanchéité/silicone, placez des poids uniformément répartis sur la table de cuisson (des casseroles remplies d'eau peuvent être utilisées).
- 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 ÉLECTRIQUE

- 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 déconnection doivent être incorporés 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.

Branchement de la table:

Réseau	Raccordement	Section cordon	Cordon d'alimentation	Calibre de disjoncteur
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Pour vous adapter au réseau électrique, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1,2 et 3, puis un pontet entre 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1, 2 ou 3.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1 ou 2 et la phase L2 sur le plot 3

Triphasé 400V~3P+N :

Mettre un pontet entre les plots 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 2 et la phase L3 sur le plot 3.

Attention ! Veuillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

<p>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.</p>
--

RESUMEN

SEGURIDAD	71
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	71
UTILIZACIÓN DEL APARATO	72
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	73
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	74
OTRAS PRECAUCIONES	74
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	75
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	75
ZONA DE MANDOS	75
UTILIZACIÓN DEL APARATO	76
INDICACIONES	76
VENTILACIÓN	76
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	76
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....	76
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN	77
TECLAS TÁCTILES	77
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	77
PUESTA EN MARCHA	78
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE	78
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	78
FUNCIÓN BOOSTER.....	78
FUNCIÓN TEMPORIZADOR	79
COCCIÓN AUTOMÁTICA	80
FUNCIÓN STOP&Go.....	81
FUNCION RE-LLAMADA.....	81
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE”	81
FUNCIÓN PUENTE O PUENTE AUTOMÁTICO	82
BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL.....	82
FUNCIÓN “CHEF”	82
FUNCIÓN GRILL	82
FUNCIÓN DE PRUEBA DE VELOCIDAD DEL RECIPIENTE DE COCCIÓN	83
CONSEJOS DE COCCIÓN	86
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	86
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS	86
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	87
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....	87
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....	87
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	88
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	89
CONEXIÓN ELÉCTRICA	91

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.

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.
- Los niños no deben manipular el 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).
- **ADVERTENCIA** : Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO**: El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve necesita ser verificada con continuidad.
- **ADVERTENCIA**: peligro de incendio: no colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- 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.



**EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL
ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA
CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.
EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA
RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN
PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU
ENTORNO.**



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

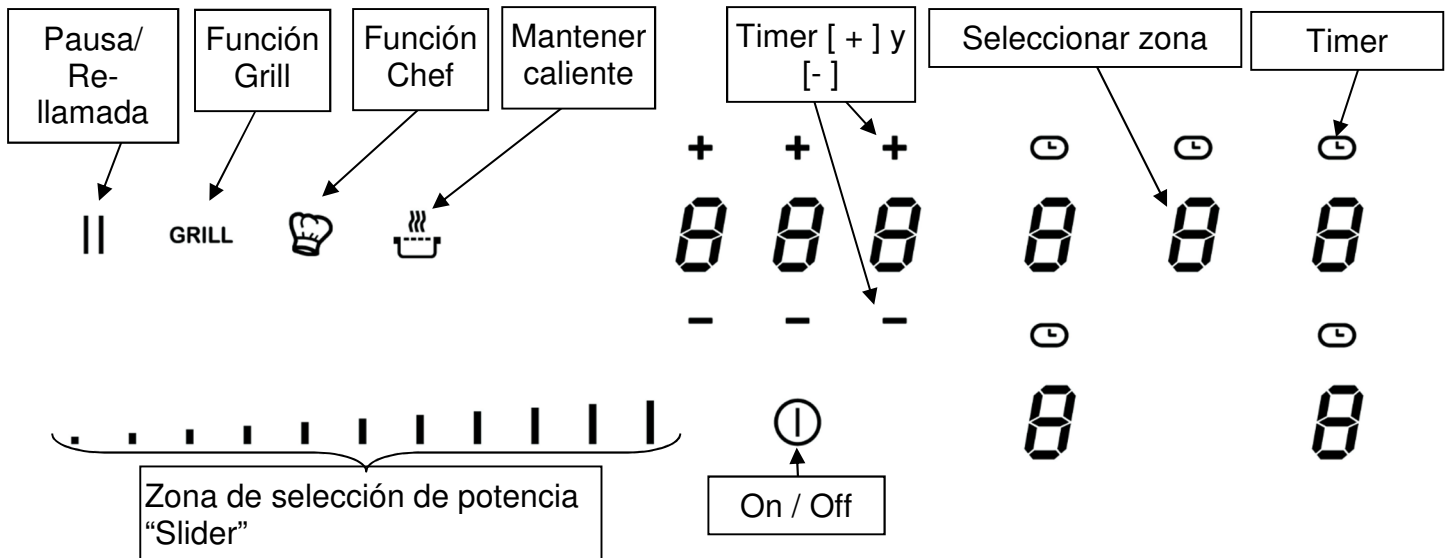
Características técnicas

Modelo	P906IM3G5NE
Potencia total	11100 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	188 Wh/kg
Zona frontal izquierda	210 x 190 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 W
Doble Potencia de refuerzo *	3700 W
Utensilios de cocina **	Ø 150 mm (x2)
Consumo energetico EC _{cw} **	182.8 Wh/kg
Utensilios de cocina **	Ø 180 mm (x2)
Consumo energetico EC _{cw} **	190.6 Wh/kg
Utensilios de cocina **	Ø 210 mm (x2)
Consumo energetico EC _{cw} **	188.1 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

Indicación	Designación	Función
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
<u>U</u>	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
<u>A</u>	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia Booster
	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42°
	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70°
	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 94°
	Stop&Go	La pausa está activada
□	Bridge	2 zonas de cocción se combinan

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).

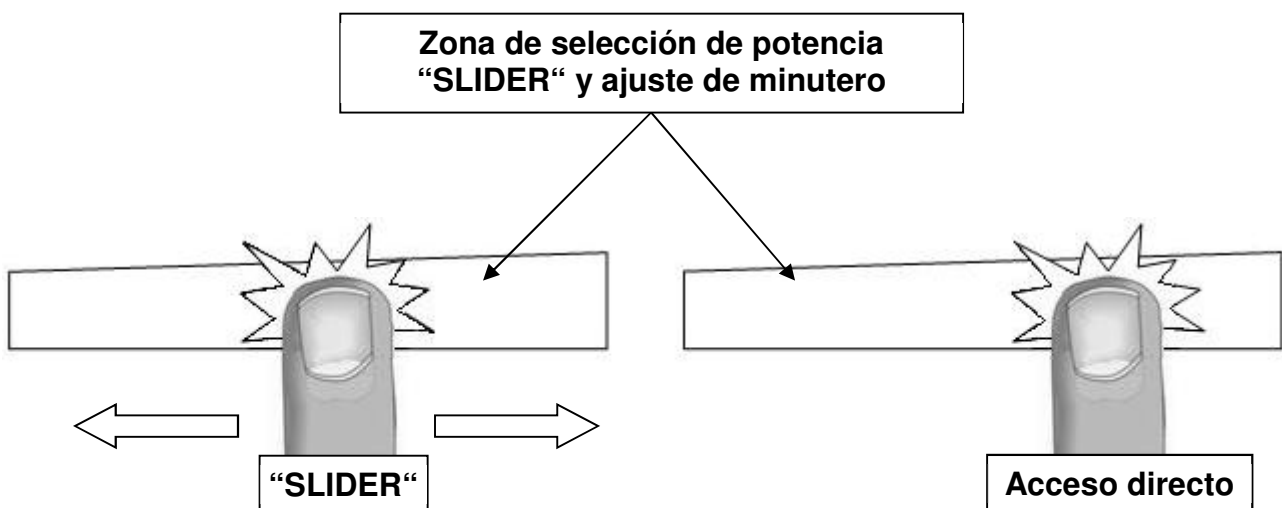
Teclas táctiles

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:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [] 2 s.	[0] parpadear
Apagar	pulsar [] 2 s.	ninguno o [H]





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

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [P]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta 0	[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 [] en el indicador. La [] 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 [] en el indicador. La [] 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 booster


Todas las zonas están provistas de una función power y una función de potencia doble, esto es, de una amplificación de potencia. La función power se visualiza con [P]. La función super power se visualiza parpadeando [ ] con [P].

Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 10 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer agua de fideos.

- **Conectar/ desconectar booster:**

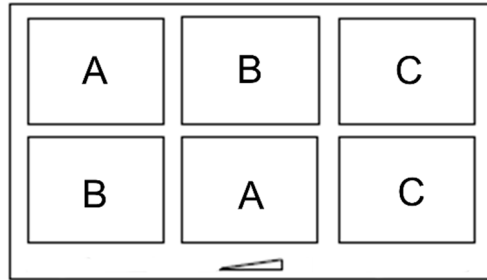
<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar booster	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[P]
Desconectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Conectar/ desconectar doble booster:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final o presionar al final	[P]
Conectar doble booster	Presionar al final	[] parpadea con [P]
Desconectar doble booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[P] a [0]
Desconectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Gestión de la energía:**

La placa se divide en 3 grupos separados de zonas de calentamiento, cada juego tiene una potencia máxima.



Si los niveles de potencia seleccionados para ambas zonas superan la cantidad máxima disponible de la energía, la función de administración de energía reducirá automáticamente la potencia de una de estas zonas. El display de esta zona primero parpadea y después el nivel se reduce automáticamente a la posición adecuada más alta que permita la placa.


Zona de potencia seleccionada [P] is en el display **La otra zona de potencia: (P. ejemplo: power level 9)** [9] se reduce a [8] y parpadea

Es posible activar la función Power (o doble Power) en diferentes zonas a la vez, para ello es necesario el uso de las zonas de una manera discriminada (A-B, A-C, B-C ó A-B-C).

Función Temporizador

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 1H59 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.


- **Configuración y modificación del tiempo de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona una zona	Presiona la zona	[0]
Selecciona el nivel de potencia	Desliza el "SLIDER"	[1] hasta [P]
Selecciona Timer	Presiona tecla []	Timer display on
Reducir el tiempo	Presiona [-] en timer	[60] a 59, 58...
Aumentar el tiempo	Presiona [+] en timer	El tiempo aumenta

Después de unos segundos [] display para de parpadear.

Confirmamos el tiempo y el timer empieza.

- **Parar el tiempo de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona Timer	Presiona tecla []	Timer display on
Parar el tiempo	Presiona tecla [-] en el timer	[000]

Si necesitas activar diferentes timers para diferentes zonas, repetir el proceso.

- **Función Egg timer:**

Egg timer es una función independiente. Se detiene tan pronto como se inicia una zona de calentamiento. Si el Egg timer está encendido y la placa está apagada, el temporizador continúa hasta que se acabe el tiempo.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activa la placa	Presiona display [①] 2 s.	[0]
Selecciona Timer	Presiona [000]	[000]
Reduce tiempo	Presiona tecla [-] en el timer	[60] a 59, 58...
Aumenta tiempo	Presiona tecla [+] en el timer	Tiempo aumenta

Después de unos segundos, el [min] en el display para de parpadear. El tiempo se confirma y el timer empieza.

- **Parada automática al final del tiempo de cocción:**

Tan pronto como finaliza el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador aparece parpadeando [000] y suena un sonido.

Para detener el sonido y el parpadeo, presiona a la vez las teclas [-] y [+].

Cocción automática

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción comienza a máxima potencia durante un tiempo determinado, y luego reduce automáticamente su potencia en el nivel preseleccionado.

- **Puesta en marcha:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona el nivel de potencia (por ejemplo « 7 »)	indica en "SLIDER" a [7] permanece 3s	[7] parpadea con [A]

Poder seleccionado	Cocina automática tiempo (Min: Sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Desconectar la cocción automática:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Selecciona el nivel de potencia	indica en "SLIDER"	[0] to [9]

Función Stop&Go

Esta función detiene temporalmente toda la actividad de cocción que haya en la placa y permite continuar cuando se decida con los mismo ajustes que teníamos antes de pararla.

- **Iniciar/Detener función pausa:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Iniciar pausa	Presiona [II] 2s	[II] se enciende
Parar pausa	Presiona [II] 2s	recuperamos configuración

Función Re-llamada

Después de apagar la placa (Ⓢ), es posible recuperar las últimas configuraciones.

- etapas de cocción de todas las zonas de cocción (Power)
- minutos y segundos de temporizadores relacionados con la zona de cocción programada
- Función Mantener caliente
- Cocción automática

El procedimiento de re-llamada es el siguiente:

- Presiona [Ⓢ] 2 s.
- Luego presiona [II] antes de que la luz deje de parpadear.

Las configuraciones previas están otra vez activas.

Función “Mantener caliente”

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente a la temperatura de 42, 70 o 94 °C. Esto evitará que los líquidos se desborden y quemen rápidamente en el fondo de la sartén.





- **Ajustar para iniciar la función « Mantener caliente »:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
42°C ajustar	Presiona 1 vez [🔥]	[U] y [🔥]
70°C ajustar	Presiona 2 veces [🔥]	[U] y [🔥]
94°C ajustar	Presiona 3 veces [🔥]	[U] y [🔥]
Para pararlo	Mueve el “SLIDER” o presiona la tecla [Mantener caliente] hasta [0]	[0] to [9] [0]


El tiempo máximo para la función Mantener caliente es de 2 horas.


Función puente o puente automático

Esta función permite el uso de 2 zonas de cocción al mismo tiempo con las mismas características como una sola zona de cocción. Con esta función, la función Power está permitida en las zonas izquierda y central.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activa la placa Activa el puente	Presiona [] 2 s. Coloque una bandeja en una de las dos zonas que se puentearán y presione simultáneamente las teclas de selección correspondientes	[0] [0] y []
Aumentar potencia puente	o pon la sartén rectangular en 2 zonas y presiona en el 2 "SLIDER"	[] parpadea []
Detener el puente	Desliza el "SLIDER" Subiendo la potencia Presiona a la vez las 2 zonas de cocción	[1] a [9] [0]

Bloqueo del panel de control





Para evitar la modificación del ajuste de las zonas de cocción, en particular durante la limpieza, el panel de control puede bloquearse (con excepción de la tecla de encendido / apagado []).

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Activa la placa Bloquear la placa	Presiona [] 2 s. Presionar 3s la tecla OFF y luego presione "slider" que se desliza de izquierda a derecha	[0] [L]
Desbloquear la placa	Presionar 3s la tecla OFF y luego presione "slider" que se desliza de izquierda a derecha	[0] a [H]

Función "Chef"

Esta función divide la placa en 2 grandes zonas.


- **Iniciar y parar la función Chef:**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Iniciar la función Chef	Presiona []	[3] et [], [9] et []
Iniciar la función Chef	Presiona []	[0]

Función Grill

Esta función permite el uso óptimo de su sartén/plancha/ grill rectangular, combinando dos zonas de inducción con puente y usarlas con la potencia adecuada.

- **Iniciar y parar la función Grill:**

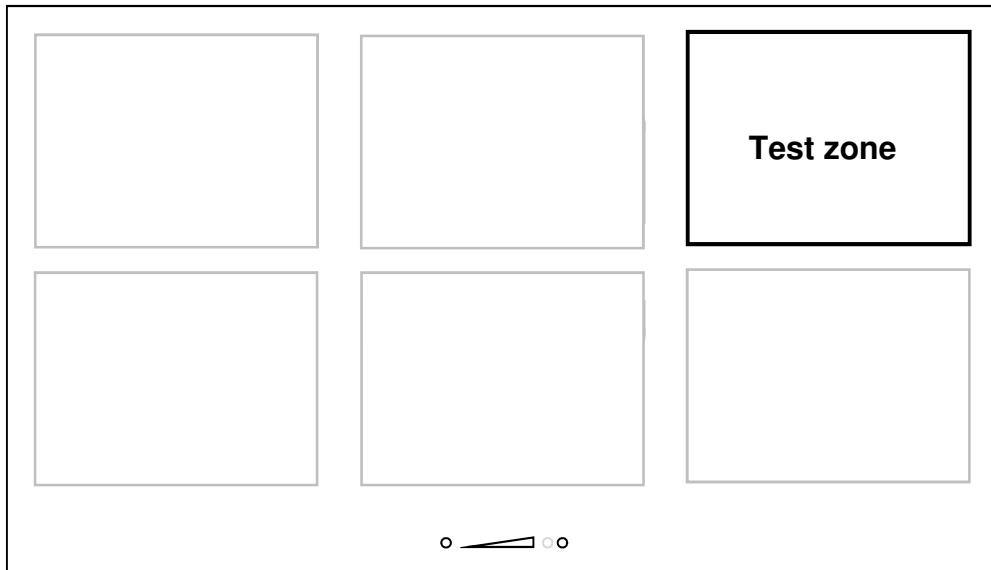
<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Iniciar la función Grill	Presiona [GRILL]	[]
Iniciar la función Grill	Presiona [GRILL]	[0]

Función de prueba de velocidad del recipiente de cocción

Con la tecnología de inducción, las cazuelas, ollas y sartenes con las que vamos a cocinar son una parte importante para sacar el máximo partido a tu placa de cocción. Como parte del sistema de cocción, te tienes que asegurar que el menaje (cazuelas, ollas y sartenes) que vas a usar, te ofrece la mejor experiencia de cocina al trabajar con el mismo nivel de rendimiento de nuestra placa de inducción.

La función de prueba de velocidad del recipiente de cocción, ofrece la posibilidad de medir la eficiencia y la velocidad de calentamiento de tus recipientes de cocina.

El test solo se puede realizar cuando no estemos cocinando y solo en la zona especificada a continuación.



Cada acción debe hacerse dentro de los 6 segundos posteriores a la anterior.

Pon la cazuela en la Test Zone

Pon en marcha la placa

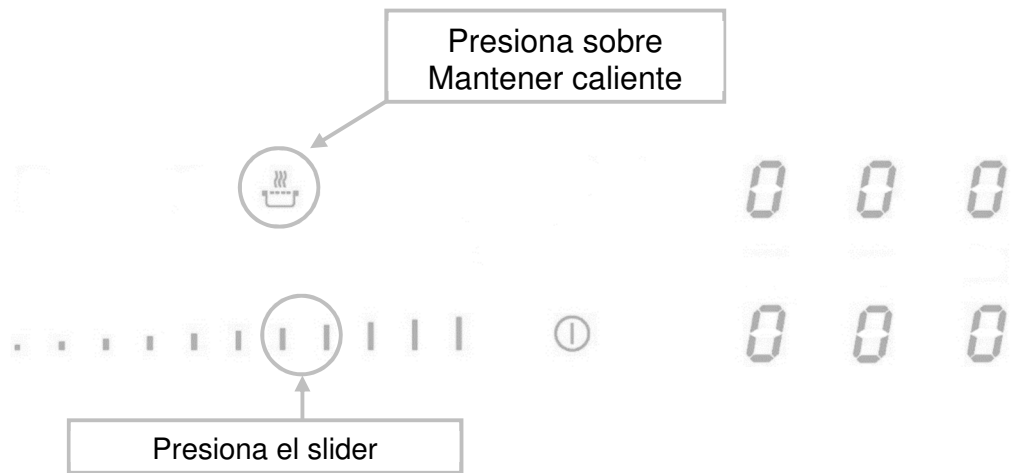
Presiona la tecla on/off [Ⓞ]

Dentro de los primeros 6 segundos después de empezar

Activa la función

Presiona simultáneamente la tecla “Mantener caliente [] y sobre “SLIDER”.

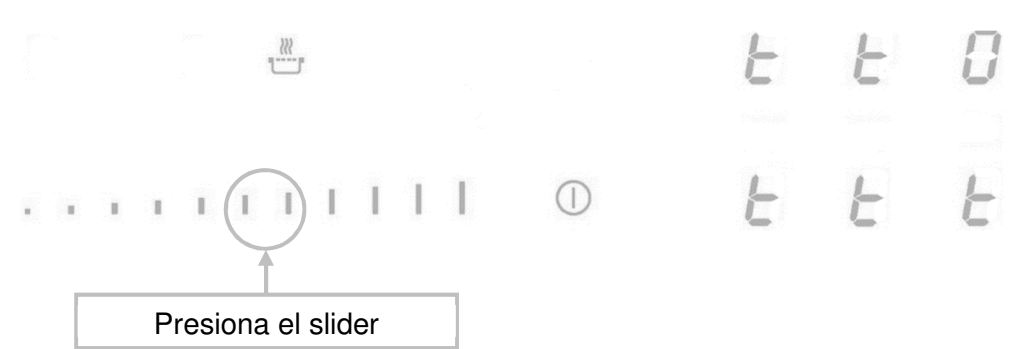
[0], [t] se muestran.
[0] está fijado.
[t] parpadea.



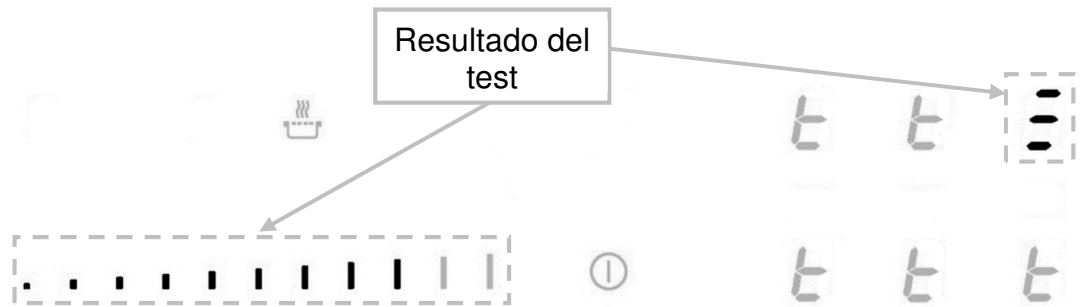
Inicia el test

Presiona el “SLIDER”.

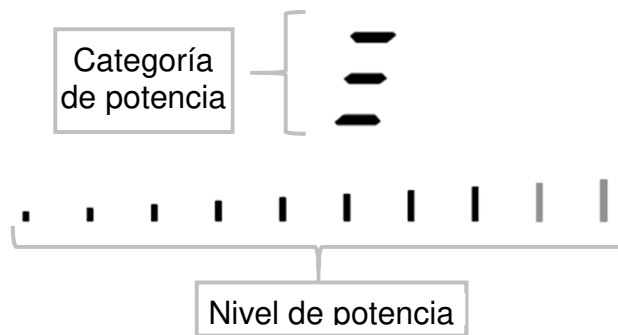
[0] se mueve.
[t] parpadea.






Test results




Por ejemplo, la cazuela en potencia 7:



El recipiente de cocción se clasifica en 3 categorías, con un nivel de velocidad predeterminado que se muestra en el gráfico de barras.

Categoría	Indicación
	Rendimiento de baja velocidad, el utensilio de cocina no se recomienda para cocinar con inducción.
	Rendimiento de velocidad media, el utensilio de cocina está adaptado para cocinar con inducción.
	Utensilio de cocina de alto rendimiento para la mejor experiencia de cocina con inducción.

Avisos importantes:

Algunos utensilios de cocina pueden tener una eficiencia tan baja que ni siquiera son detectados por la placa, en este caso, se mostrará el símbolo [].

El utensilio de cocina siempre debe centrarse en la zona de prueba, un centrado incorrecto puede causar resultados inexactos.

Los resultados se muestran durante 3 segundos en el display, después de este tiempo, la placa se enciende automáticamente en modo normal y se puede usar para cocinar.

Ten en cuenta que el nivel de velocidad no es el único punto importante que evalúa la calidad de los utensilios de cocina. Para asegurarse de que está perfectamente adaptado para la inducción, consulte el capítulo "Consejos para cocinar" para obtener más detalles.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

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

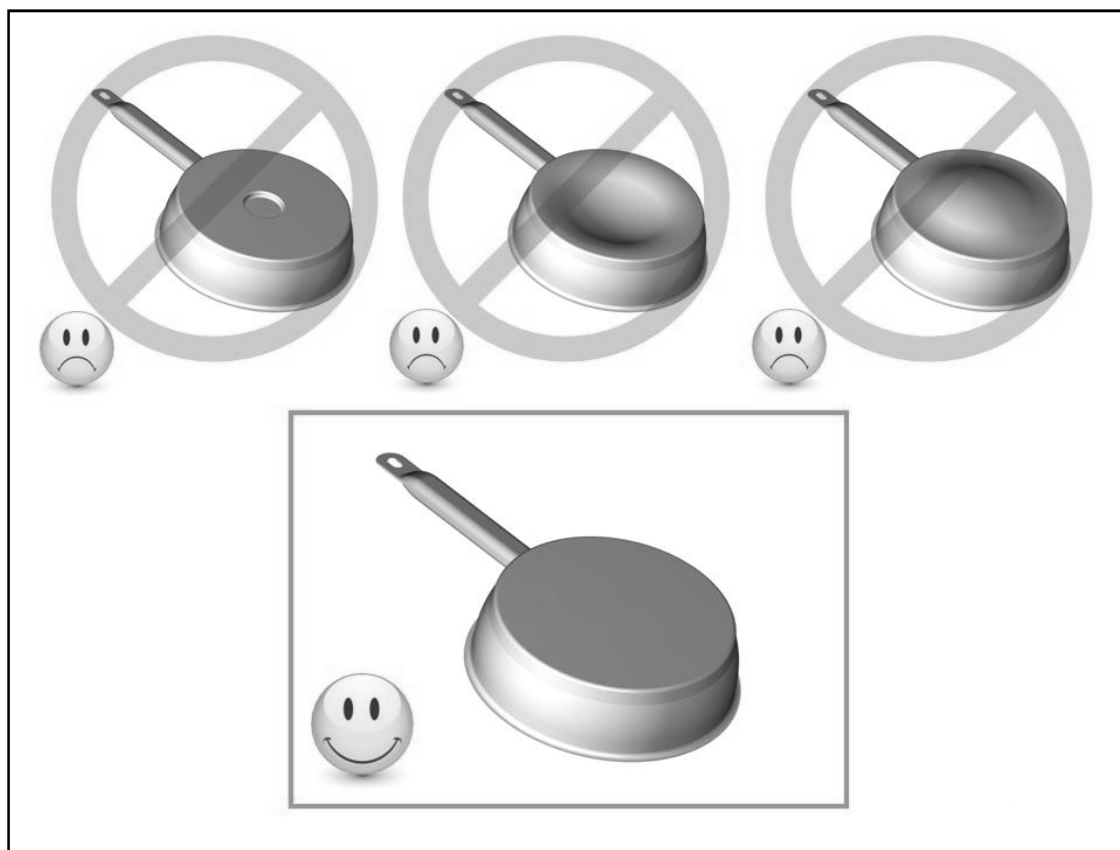
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

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 y 	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

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 nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

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] aparece en la pantalla:

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

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [U400] aparece en la pantalla:

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

El símbolo [Er47] aparece en la pantalla:

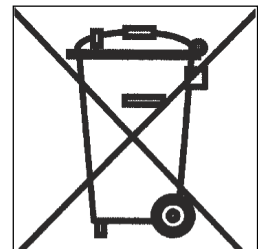
- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

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



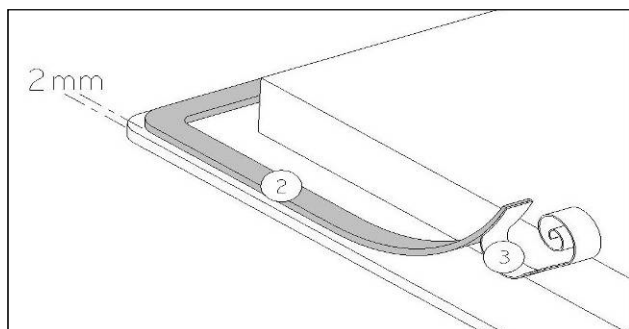
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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

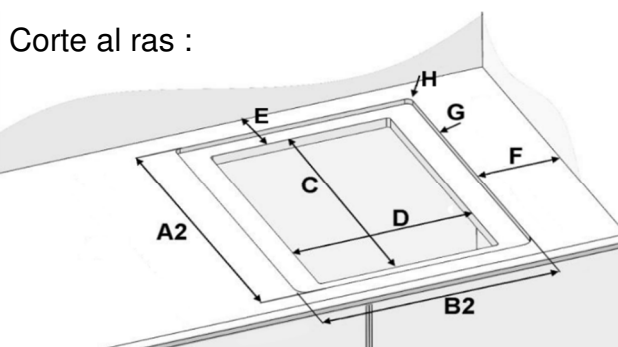
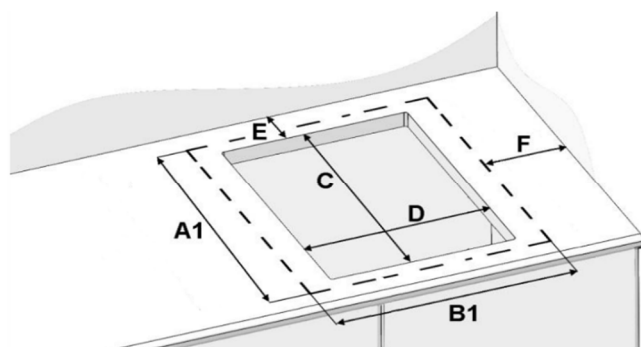
La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



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:



Corte al ras :

	Tamaño del vidrio		Dimensión de corte		Trasera	Lado	Ángulo	Dimensión de corte		Profundidad
	A1	B1	C	D				E	F	
P906IM3G5NE	520	880	490	750	50	40	8	526	886	5

- **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.
- El mueble/superficie donde se instala la placa de cocción necesita poder soportar el peso de la misma, que es 20kg.
- Para asegurar que la placa quede fijada a la superficie correctamente, se sugiere colocar pesas (como ollas/cubetas con agua o arena) después de haber instalado la placa con el pegamento/silicona.
- 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 una ficha accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de conexión.

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 conexión. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

CONEXION EL APARATO :

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Para los distintos tipos de conexiones, utilice los puentes de bronce que encontrará en la caja situada al lado del terminal.

Monofase 230V~1P+N

Coloque el 1r puente entre el terminal 1 y el 2 y entre el 2 y el 3, el 2º entre el 4 y el 5.
Conecte la tierra al terminal “earth”, el neutral N al terminal 4 o 5, la Fase L a uno de los terminales 1, 2 o 3.

Bifase 400V~2P+N

Coloque el 1r puente entre el terminal 1 y el 2, el 2º entre el 4 y el 5.
Conecte la tierra al terminal “earth”, el neutral N al terminal 4 o 5, la Fase L1 al terminal 1 o 2 y la Fase L2 al terminal 3.

Trifase 400V~3P+N

Coloque un puente entre el terminal 4 y el 5.
Conecte la tierra al terminal “earth”, el neutral N al terminal 4 o 5, la Fase L1 al terminal 1 y la Fase L2 al terminal 2 y la Fase L3 al terminal 3.

Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.

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.

