



EN	INSTALLATION MANUAL USER AND MAINTENANCE MANUAL INDUCTION COOKTOP	3
FR	MANUEL D'INSTALLATION MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN SURFACE DE CUISSON À INDUCTION	41
ES	MANUAL DE INSTALACIÓN MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO PLACA DE INDUCCIÓN	83

OUR CHAIRMAN WRITES

Dear new owner of a Bertazzoni appliance,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products for your home.

My family started manufacturing kitchen appliances in Italy in 1882, building a reputation for quality of engineering and passion for good food.

Today, our products stand out because of their unique blend of authentic Italian design and superior appliance technology. It is our mission to make products that function perfectly and bring joy to their owners.

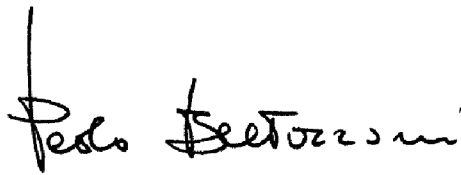
By making beautiful products we respond to our customers' flair for good design. By making them versatile and easy-to-use, cooking with Bertazzoni becomes a real pleasure.

This manual will help you learn to use and care for your Bertazzoni appliance in the safest and most effective way, so that it can give you the highest satisfaction for years to come.

Enjoy!

Paolo Bertazzoni

President

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

MANUAL VALIDITY

The following manual applies to all the product codes listed below:

- PE304TG
- PE304TC
- PE304TX
- PE304TB
- PE365TG
- PE365TC
- PE365TX
- PE365TB

CONTENTS

GENERAL INFORMATION	9
READING THE MANUAL	9
INTRODUCTION AND SAFETY	9
APPLIANCE IDENTIFICATION	9
WARNINGS	9
IMPORTANT NOTES	11
BEFORE INSTALLATION	12
INSTALLATION	13
IMPORTANT NOTES	13
ROOM VENTILATION	13
VENTILATION PREPARATION	13
INSERTING THE COOKTOP	13
CABINET REQUIREMENTS	15
INSTALLATION OVER A BUILT-IN OVEN	15
INSTALLATION OVER A COMPARTMENT OR DRAWERS	16
ELECTRICAL CONNECTION	16
FLUSH-MOUNTED INSTALLATION	18
INSERTING THE COOKTOP	18
SEALING THE COOKTOP	18
INSTALLATION CHECK LIST	20
USE	21
COOKING SAFETY INSTRUCTIONS	21
COOKTOP LAYOUT	23
COOKING WITH INDUCTION	24
USING THE TOUCH CONTROLS	24
SIZE FOR INDUCTION	24
CHOOSING THE MOST SUITABLE COOKING CONTAINERS	24
COOKING TIME LIMITATION	26
SWITCHING ON AND OFF	26
USING THE COOKING ZONES	26
POWER FUNCTION	26
MULTIZONE	26
AUTOMATIC HEATING FUNCTION	27
AUTOMATIC SWITCH-OFF	27
TIPS ON THE POWER TO BE USED FOR VARIOUS COOKING METHODS	28
POWER MANAGEMENT	28
TIME FUNCTIONS	29
RESIDUAL HEAT	29
CHILD LOCK	29
KEYPAD LOCK	29
PAN SENSOR	30
NO PAN	30
DISPLAY OVERTEMPERATURE	30
ASSISTANT	30
HEATING	30
TEMPERATURE MAINTENANCE	30
BOILING WATER	30
STEAM COOKING	30
PASTA	30
FRYING	31
USER MENU	31
RESET MENU	33
WARMING	33
GRILL	33
CLEAN	33
MAINTENANCE	34
KEEP YOUR BERTAZZONI CLEAN	34
CLEANING THE APPLIANCE	35
TROUBLE SHOOTING AND ERROR CODES	36
WARRANTY	38

CONTENTS

BERTAZZONI SERVICE	38
ASSISTANCE	39
CUSTOMER SERVICE	39
CUSTOMER CARE	40



READING THE MANUAL

These instructions are suitable for different types of appliances, so they may contain descriptions of functions which your appliance may not contain or support.

The images and illustrations in this document refer to various models and may differ slightly from the product purchased.

The manufacturer does not accept any responsibility for personal injury or damage to property arising from incorrect installation or misuse of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify the various models as required to comply with the technical regulations in force.

In the event of complaints, please contact the customer service.

INTRODUCTION AND SAFETY

Read the instructions provided in this manual carefully before installing and/or using the appliance.

This will help you to get to know your new device.

Keep this document to hand so that you consult it at any moment, and hand it on to any subsequent owners.

Read the safety messages provided in the introduction to this manual and give due consideration to the safety notes such as: "Attention", "Warning" and "Danger" which appear in the text.



DANGER

This symbol indicates a situation that is a danger to you and others. Read it carefully and make sure that you have perfectly understood the causes of potential dangerous or fatal accidents.



WARNING

This symbol indicates safety information. Read it carefully and make sure that you have perfectly understood the causes of potential dangerous accidents.



CAUTION

This symbol indicates a procedure which could put the appliance's structure or components at risk. Take particular care over these procedures.



NOTE

This symbol indicates useful advice and draws your attention to correct procedures and practices. Complying with the instructions marked with this symbol will avoid problems for you.

The symbol highlights methods or procedures for correct use of the appliance.

APPLIANCE IDENTIFICATION

The data rating label shows the model and serial number of the cooktop. It is located under the cooktop and in the last page of this manual.

Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty.

WARNINGS

To ensure proper and safe operation, the appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. DO NOT attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer.



IMPORTANT

Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur.

FOR THE INSTALLER: Before installing the Bertazzoni appliance, please read these instructions carefully. This appliance shall be installed in accordance with the manufacturer's installation instructions.



IMPORTANT

Leave these instructions with the owner, who should save them for local inspector's use and for future reference. DO NOT remove permanently affixed labels, warnings, or plates from product. This may void the warranty.

This installation manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety in a place accessible to the user for the entire lifetime of the appliance

GENERAL INFORMATION

MANUFACTURER LIABILITY

The manufacturer shall bear no liability for property damage or personal injury due to:

- Use of the appliance other than that specified.
- Failure to comply with the instructions in the installation manual.
- Tampering with unauthorized modifications to any part of the appliance.
- The use of non-original spare parts.
- This appliance is intended for cooking food in the home environment. Any other use shall be considered improper.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with external remote-control systems.

This appliance is NOT designed for installation in manufactured (mobile) homes or recreational park trailers.

Do not install this appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.

DO NOT install this appliance outdoors.

This appliance must be properly grounded. Grounding reduces the risk of electric shock by providing a safe pathway for electric current in the event of a short circuit.



WARNING

Read and follow all instructions in this manual to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance.



NOTE

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



DANGER

ELECTRIC SHOCK HAZARD!!!

To avoid risk of electrical shock, personal injury or death, verify that the appliance has been properly grounded in accordance with local codes or in absence of codes, with the National Electrical Code (NEC). ANSI/ NFPA 70 - latest edition.



WARNING

Disconnect the electrical supply prior to servicing or cleaning.



WARNING

Cancer and Reproductive Harm — www.P65Warnings.ca.gov.

To resolve installation issues, contact your Bertazzoni® dealer or Bertazzoni Service (see the details in the last page of this manual). Have the oven model/serial numbers ready when you call.

DATA RATING LABEL

The data rating label shows the model and serial number of the appliance. It is located under the appliance and in the last page of this manual.

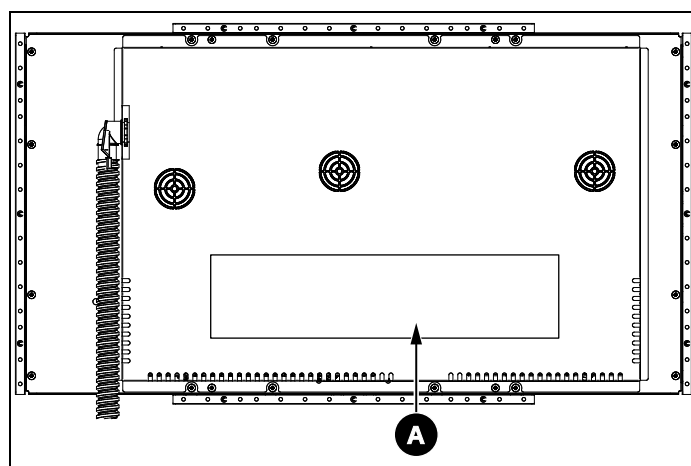


Fig. 1

A Data rating labels location

IMPORTANT NOTES

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are valid only for the countries whose identifying symbols are included on the cover of this manual and on the appliance label.

The manufacturer shall not be held liable for property damage or personal injury resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer shall also not be held liable for any imprecisions due to printing or transcription errors in this booklet.

The appearance of the figures included herein is only for guidance.

The manufacturer reserves the right to make modifications to its products when it considers this necessary or beneficial; however the essential safety and performance characteristics shall not be affected.

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL, DOMESTIC USE.

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety in a place accessible to the user for the entire lifetime of the appliance.

Read this manual before using the appliance.

BEFORE INSTALLATION

The installation, adjustments, transformations and maintenance listed in this section must only be performed by qualified technicians (in accordance with applicable legislation).

Incorrect installation can cause property damage and injury to people or pets; the manufacturer shall not be held liable in this event. The appliance's automatic regulation or safety devices may only be modified by the manufacturer or a duly authorized technician during the appliance's lifetime.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system, call a qualified electrician. The electrician should also check that the socket cable section is suitable for the electricity drawn by the oven.

- This appliance shall be installed in accordance with the manufacturer's installation instructions.
- This appliance must be installed in accordance with the norms & standards of the country where it will be installed.
- The installation of this appliance must conform to local codes and ordinances. In the absence of local codes, Installations must conform to American National Standards or Canadian National Standard
- Avoid any damage to cooktop vents. The vents need to be unobstructed and open to provide proper airflow for optimal oven performance
- All opening and holes in the wall and floor, back and under the appliance shall be sealed before installation of the appliance.

If you need to install a cooktop over a single oven, be sure to follow the instructions in both the oven's and the cooktop's installation manuals.

- 1) You can find a list of approved combinations of cooktop and oven in the Bertazzoni Design Guide (www.Bertazzoni.com).

IMPORTANT NOTES



IMPORTANT

Save for the local electrical inspector's use.

- To be used, the appliance must be correctly installed in a kitchen on a suitable work surface, in accordance with current safety regulations and the instructions in this booklet.
- The appliance cannot be used on top of a dishwasher or a tumble dryer: the steam could damage the electronic components of the appliance.
- Have installation and servicing carried out by qualified personnel in compliance with applicable standards and legislation. Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- If the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will arrange for it to be replaced.
- Do not modify this appliance.
- Do not insert anything in the slots.
- Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slots.
- Do not use the appliance as a space heater for any reason.
- Do not sit on the appliance.
- If the cooktop is installed over a drawer, it is essential to respect the distances indicated in the installation drawings and not to use the drawer to store flammable objects. Any objects in the drawer must be heat resistant and remain at least 2cm from the bottom of the worktop
- If the cooktop is installed over a drawer, the cooktop ventilation heats the items inside the drawer during the cooking process. Do not store sharp or small objects, paper, napkins, etc. in the drawer. These could penetrate or be sucked in through the ventilation slots and damage the cooling fan or affect cooling
- If the appliance is built-in over an oven equipped with a pyrolytic cleaning system, it must not be used while the pyrolytic process is in progress, as this could trigger the cooktop's overheating protection
- The electromagnetic field of the switched-on cooktop can influence the functioning of objects subject to magnetisation. Do not keep credit cards, memory devices or calculators in the immediate vicinity of the cooktop.
- If you use an adapter for cooking pots that are not induction-compatible, the cooktop's heating system could be damaged.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing an appliance hood that projects horizontally a minimum of 5" (127 mm) beyond the bottom of the cabinets.

ROOM VENTILATION

An exhaust fan may be used with the appliance; in each case it shall be installed in conformity with the appropriate national and local standards. Exhaust hood operation may affect other vented appliances; in each case it shall be installed in conformity with the appropriate national and local standards.



WARNING

This appliance should not be installed with a ventilation system that directs air in a downward direction toward the appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the appliance resulting in personal injury, property damage, or unintended operation. Ventilating systems that direct the air upwards do not have any restriction.

Do not use aerosol sprays in the vicinity of this appliance while it is in operation.

VENTILATION PREPARATION

This appliance will best perform when installed with Bertazzoni exhaust hoods. These hoods have been designed to work in conjunction with the Bertazzoni appliance and have the same finish for a perfect look.

Before installation of the exhaust hood, consult local or regional building and installation codes for additional specific clearance requirements. Refer to the appliance hood installation instructions provided by the manufacturer for additional information.

SELECT HOOD AND BLOWER MODELS

- For wall installations, the hood should be equal or larger width than the appliance. Where space permits, a hood larger than the appliance may be desirable for improved ventilation performance.
- For island installations, the hood width should overhang the appliance by a minimum of 3" (76 mm) on each side.

INSERTING THE COOKTOP

Considering the critical dimensions of the appliance (see Fig. 2), make an opening in the top of the unit following the measurements in the table.

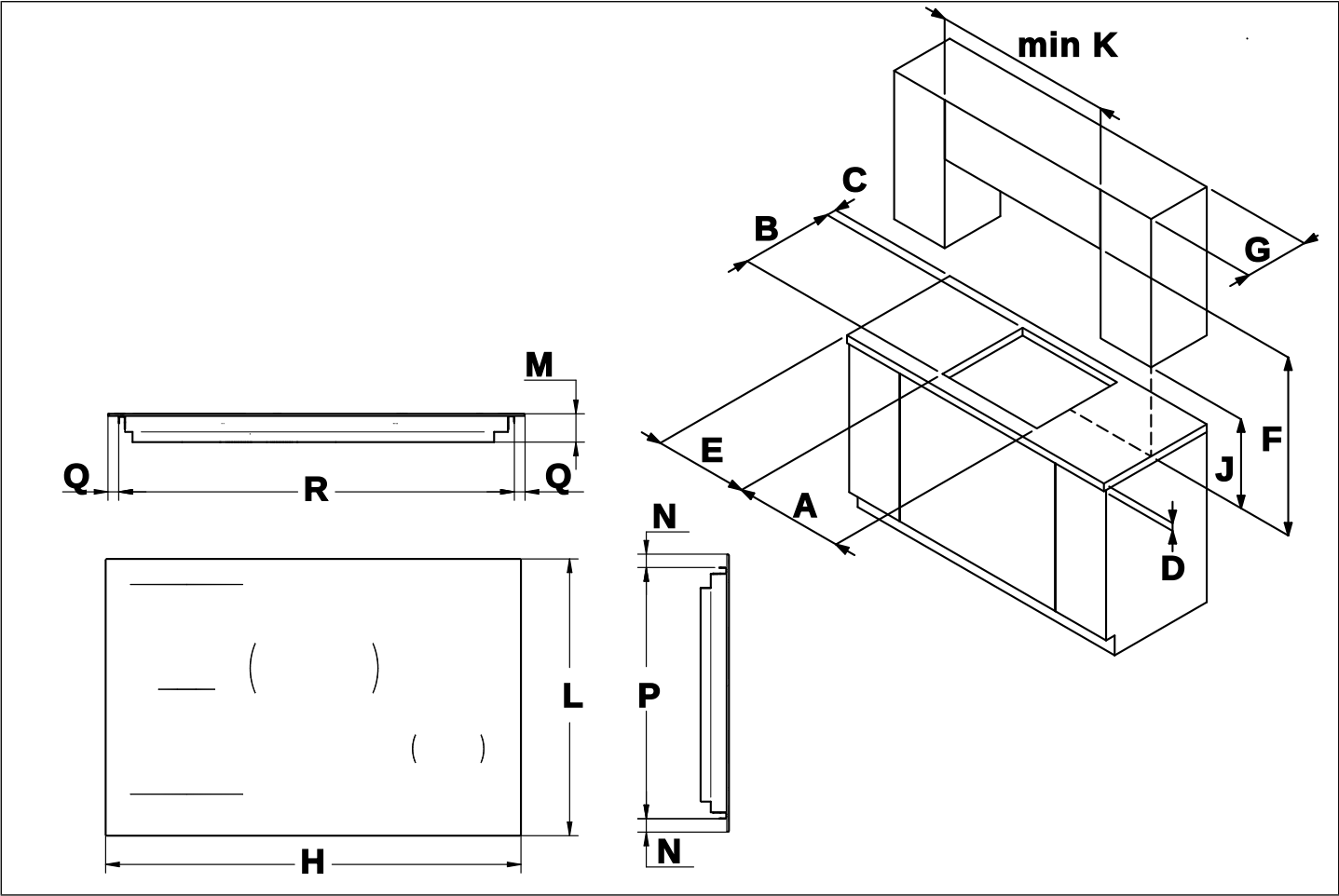


Fig. 2

Table 1 CABINET DIMENSION

	A	B	C	D	E	F
Cooktop 30" (78 cm)	29" 21/64 (745 mm)	18" 45/64 (475 mm)	2" (50 mm)	1" 3/16 (30 mm)	4" (100 mm)	30" (762 mm)
Cooktop 30" (78 cm + Frame)	29" 21/64 (745 mm)	18" 45/64 (475 mm)	2" (50 mm)	1" 3/16 (30 mm)	4" (100 mm)	30" (762 mm)
Cooktop 36" (90 cm)	33" 5/64 (840 mm)	18" 45/64 (475 mm)	2" (50 mm)	1" 3/16 (30 mm)	4" (100 mm)	30" (762 mm)
Cooktop 36" (90 cm + Frame)	33" 5/64 (840 mm)	18" 45/64 (475 mm)	2" (50 mm)	1" 3/16 (30 mm)	4" (100 mm)	30" (762 mm)

- **F** = 30" (762 mm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet;
- **F** = 24" (610 mm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4 inch-thick flame-retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015 inch-thick stainless steel, 0.024 inch-thick aluminum, or 0.020 inch-thick copper.



INSTALLATION

	G	H	J	K	L	M
Cooktop 30" (78 cm)	13 " (330 mm)	30 " 3/4 (780 mm)	18" (450 mm)	min 30 " 3/4 (780 mm)	20 " 15/32 (520 mm)	2 " 31/64 (63 mm)
Cooktop 30" (78 cm + Frame)	13 " (330 mm)	32 " 9/32 (820 mm)	18" (450 mm)	min 30 " 3/4 (780 mm)	20 " 5/8 (524 mm)	2 " 31/64 (63 mm)
Cooktop 36" (90 cm)	13 " (330 mm)	35 " 7/16 (900 mm)	18" (450 mm)	min 35 " 1/2 (900 mm)	20 " 15/32 (520 mm)	2 " 31/64 (63 mm)
Cooktop 36" (90 cm + Frame)	13 " (330 mm)	37 " 1/64 (940 mm)	18" (450 mm)	min 35 " 1/2 (900 mm)	20 " 5/8 (524 mm)	2 " 31/64 (63 mm)

	N	P	Q	R
Cooktop 30" (78 cm)	1" (25 mm)	18 " 1/2 (470 mm)	25/32 (20 mm)	29 " 9/64 (740 mm)
Cooktop 30" (78 cm + Frame)	1" 1/16 (27 mm)	18 " 1/2 (470 mm)	1 " 37/64 (40 mm)	29 " 9/64 (740 mm)
Cooktop 36" (90 cm)	1" (25 mm)	18 " 1/2 (470 mm)	1 " 9/32 (32.5 mm)	32 " 7/8 (835 mm)
Cooktop 36" (90 cm + Frame)	1" 1/16 (27 mm)	18 " 1/2 (470 mm)	1 " 1/16 (52.5 mm)	32 " 7/8 (835 mm)

CABINET REQUIREMENTS

The cooktop can be inserted between kitchen units or between a unit and a masonry wall. The worktop, the rear wall and the surrounding surfaces must be able to withstand temperatures of up to 200°F (93°C). To avoid the plastic laminate covering the unit coming unstuck, the glue that joins them must withstand temperatures of at least 212°F (100°C).

The top on which the cooktop is installed must be stable, flat, horizontal and well secured to the cabinet. The worktop must be capable of supporting weight of the cooktop when in use.

MINIMUM SUGGESTED LOAD ON WORKTOP

5 zones cooktop 130 lb (59 kg)

4 zone cooktop 110 lb (50 kg)

In the case of thin worktops, use a reinforcing material that is resistant to heat and humidity. Check the flatness of the cooktop only after it has been fitted.

Some environmental factors and cooking habits can cause condensation or spillage around the cooktop during use.

To protect surrounding cabinetry from possible damage we recommend moisture-proofing the Cabinet finishing

- Seal the cut surfaces in a heat- and water-resistant manner.

The appliance must be installed in compliance with current regulations.

This device is not connected to combustion gas venting devices. It must therefore be connected in accordance with the above-mentioned installation rules. Special attention must be paid to the instructions regarding the aeration and ventilation of rooms.

The distance between the extractor hood and the cooktop must be at least the distance indicated in the extractor hood's assembly instructions.

If easily flammable materials are installed above the cooktop (e. g. a shelf), the safety distance F indicated in Fig. 2 must be maintained.

INSTALLATION OVER A BUILT-IN OVEN



IMPORTANT

The electronic components for the induction elements in the cooktop need air circulation. To ensure long life of electronic components, ensure that the cabinet is designed in a way that supports sufficient ventilation.

If installed over an oven, space must be left between the bottom of the cooktop and the top of the installed product to allow for ventilation of the entire compartment (see figure). The oven must be equipped with a cooling device. The manufacturer shall bear no liability in the event of the cooktop being installed in combination with an oven from another manufacturer.

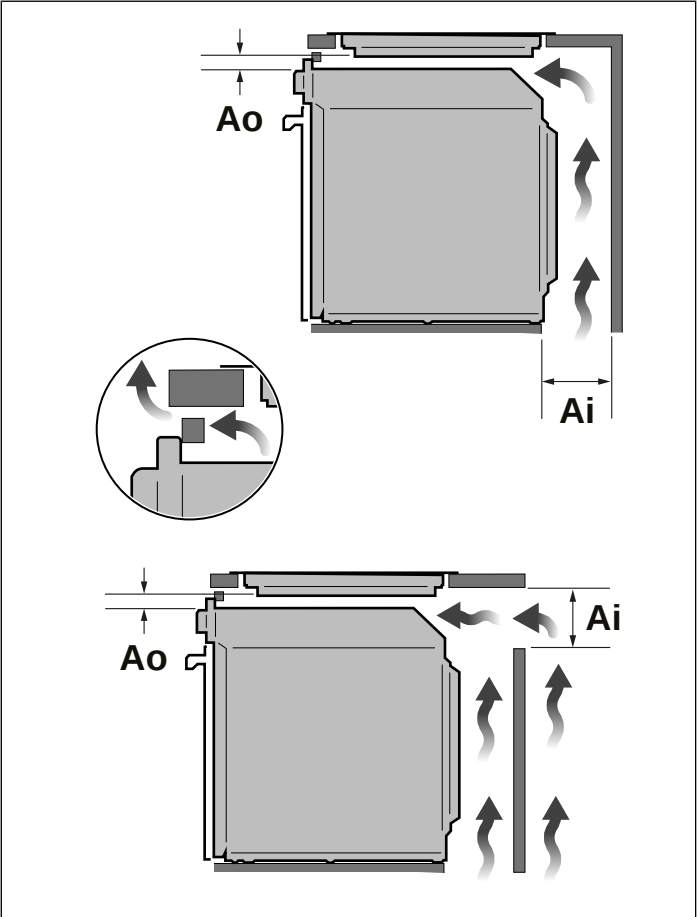


Fig. 3

DIMENSIONS	
Ao	3/4 " (min. 25 mm)
Ai	2" (min. 50 mm)

Any ventilation openings required for the oven is to be added to those required by the cooktop.

INSTALLATION OVER A COMPARTMENT OR DRAWERS

The clearance between the oven and the kitchen units or other installed appliances must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge.

The internal width of the unit must be at least equal to the internal width of the cut-out in the worktop so that, once embedded, the cooktop is freely accessible from underneath and the lower casing can be removed for maintenance. If the cooktop is not freely accessible from below after installation, the seal on the kitchen worktop must be removed so that the cooktop can be dismantled (once this has been done, the seal must be put back in place).

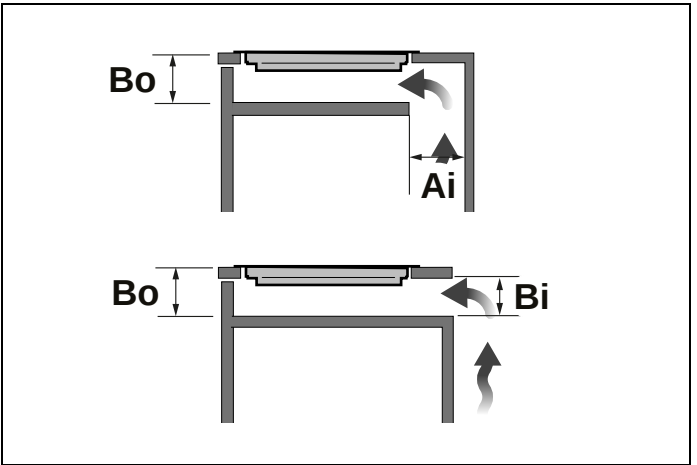


Fig. 4

DIMENSIONS	
Bo	2 " 3/4 (min. 70 mm)
Ai	2" (min. 50 mm)



NOTE

To further optimise the product's performance, a front discharge for the cooling air can be provided in the unit

ELECTRICAL CONNECTION

Local Codes may vary; installation, electrical connections and grounding must comply with all applicable local codes.

A properly-grounded horizontally- mounted electrical receptacle should be installed.

Cooktop must be connected to grounded metal permanent wiring system, do not ground to a gas pipe.



DANGER
ELECTRIC SHOCK HAZARD

To avoid risk of electrical shock, personal injury or death, verify that the appliance has been properly grounded in accordance with local codes or in absence of codes, with the National Electrical Code (NEC). ANSI/ NFPA 70- latest edition or Canadian Electrical Code, CSA C22.1 and C22.2 – latest edition, and all local codes and ordinances.

This appliance is equipped with a 4 ' (1.2 m) flexible metal cable with 3 wires.

Junction box may be located above, below to the left or right of the unit within reach of the power cord. In this case a hole in the cabinet has been should be prepared to route the electric conduit from the cooktop to the junction box.

Serviceability must be maintained.

Do not shorten the electric conduit cable.

The electrical supply should be a 3-wire single-phase AC. Install a suitable conduit box (not furnished). An appropriately-sized, UL-listed conduit connector must be used to correctly attach the conduit to the junction box.

A circuit breaker is recommended.

The appliance shall be connected to a single phase electric line rated at 208Vac or 240Vac and 60Hz frequency

TYPE	VOLTAGE	CIRCUIT RATING	ELECTRICAL SUPPLY
36 " cooktop	3 wire 208V	48 A	50A
	3 wire 240V	48 A	50A
30 " cooktop	3 wire 208V	32 A	40 A
	3 wire 240V	32 A	40 A

The conduit strain relief clamp must be securely attached to the junction box and the flexible conduit must be securely attached to the clamp. If the flexible conduit will not fit within the clamp, do not install the oven until a clamp of the proper size is obtained.



WARNING
ELECTRIC SHOCK HAZARD

Disconnect electrical power at the circuit breaker box or fuse box before installing the appliance.

Provide appropriate ground for the appliance. Use copper conductors only.

Failure to follow these instructions could result in serious injury or death.



CAUTION
Label all wires prior to disconnecting when servicing controls. Wiring errors can cause improper and dangerous operation.

Verify proper operation after servicing.

Wire sizes and connections must conform with the rating of the appliance and to the local code requirements.

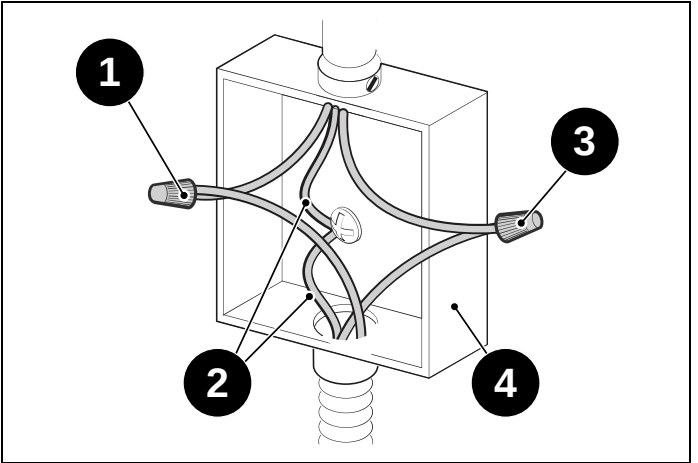


Fig. 5

- 1 Red Wire
- 2 Green Wire (Grounding)
- 3 Black Wire
- 4 Junction Box

Three wires connection:

- Connect the L1 receptacle terminal to the incoming BLACK electrical supply wire (L1-hot wire)
- Connect the L2 receptacle terminal to the incoming RED electrical supply wire (L2-hot wire)
- Connect the GROUND receptacle terminal to the incoming GROUND (GREEN) electrical supply wire

Do not ground appliance with the neutral (white) house supply wire. A separate ground wire must be utilized.



FLUSH-MOUNTED INSTALLATION

The cooktop can be flush-mounted only on natural stone (granite, marble), solid wood and tiled worktops. For worktops made of other materials, contact the manufacturer to check whether they are suitable for flush-mounting a cooktop.

Check the flatness of the cooktop only after it has been fitted.

After installing the cooktop in the niche, apply heat-resistant silicone sealant (at least 320°F (160 °C)) in the gap between the cooktop and the worktop.

The recommended height for applying the seal is indicated in the drawing.

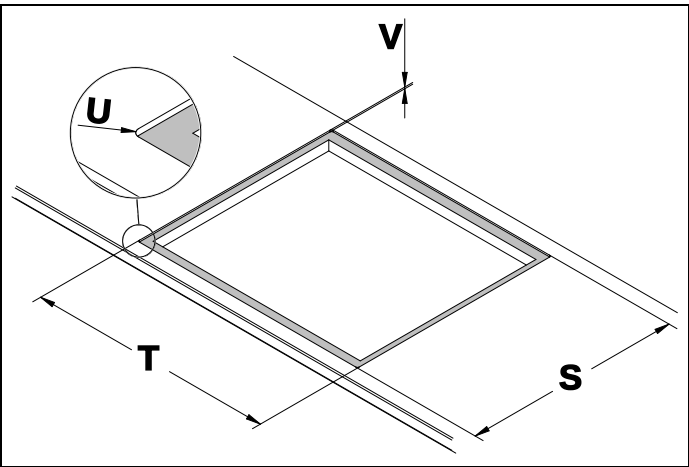


Fig. 6

	T	S	U	V
Cooktop 30" (78 cm)	30" 7/8 (784 mm)	35 " 19/32 (524 mm)	16/64 " (5 mm)	16/64 " (5 mm)
Cooktop 36" (90 cm)	35" 19/32 (904 mm)	35 " 19/32 (524 mm)	16/64 " (5 mm)	16/64 " (5 mm)

INSERTING THE COOKTOP

Ensure that the cooktop is fully present and undamaged after removing all loose parts from their inner and outer packaging. In the event of any uncertainty, do not use the appliance and contact technical support.

The unit is heavy and should be handled accordingly.

Proper safety equipment such as gloves and adequate manpower of at least two people must be used in moving the appliance to avoid injury and to avoid damage to the unit or the floor.

Rings, watches, and any other loose items that may damage the unit or otherwise might become entangled with the unit should be removed.

Hidden surfaces may have sharp edges. Use caution when reaching behind or under appliance.

Before starting installation:

- Verify the cabinet dimensions are correct and the required electrical connections are present.
- Shield the edge of the cabinet with a tape before insert the cooktop.

All the packaging is made by recyclable materials please recycle it following the local regulations.

SEALING THE COOKTOP

To prevent accidental infiltration of liquid into the unit below, the appliance is equipped with a special seal.



INSTALLATION

- 1) After cleaning the surface, spread the sealant along the lower edge of the top where the cooktop is built-in.
- 2) Glue it according to the product: glass or glass with frame.

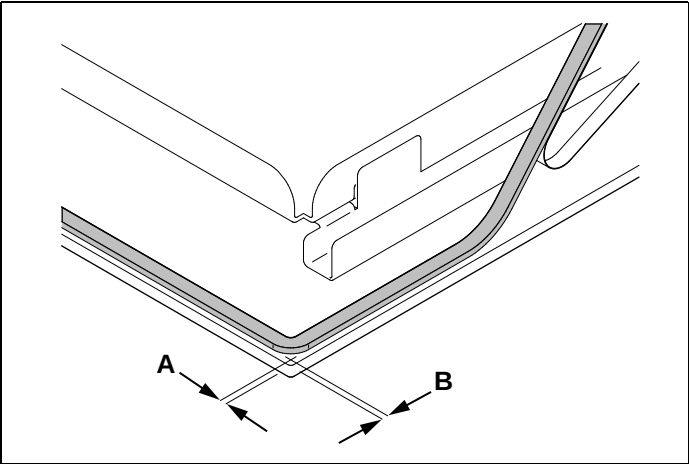


Fig. 7 Glass

DIMENSIONS	
A	1/16 " (2 mm)
B	1/16 " (2 mm)

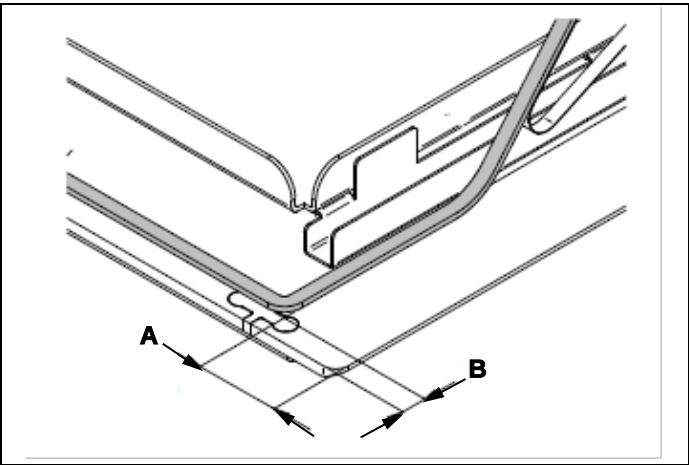


Fig. 8 Glass with frame

DIMENSIONS	
A	1" 3/16 (30 mm)
B	23/64" (9 mm)

- 3) Fit the cooktop into the opening in the unit.



NOTE

The seal must also be inserted for flush-mounted installations.



INSTALLATION CHECK LIST

- Remove all protective film and stickers.
- Check to be sure that all wiring is secure and not pinched or in contact with moving parts.
- Check level of appliance.
- Check that the cooktop is properly grounded.
- Set up the languages, clock, and any other preferences
- Show the owner the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

BEFORE FIRST USE

- Remove all items from the top of the cooktop surface.
- clean with washing-up liquid, rinse, then pass over with a moist cloth before drying.
- Read user manual.
- Turn on the power to the cooktop. Verify that all surface burners operate properly.

COOKING SAFETY INSTRUCTIONS

PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.



CAUTION

The cooking process must be constantly monitored.

- This appliance and its accessible parts become very hot during use.
- Do not touch heating elements during use.
- During use, do not place metal objects on the appliance, as they may become incandescent.
- Switch off the appliance after use.
- Do not leave objects on the cooking surfaces.
- Use of the cooktop generates heat, humidity and combustion products; ventilate the room thoroughly when it is in operation.
- Never try to put out a flame/fire with water. Switch the appliance off and cover the flames with a lid or a fire blanket.
- Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors.

Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.

- Do not use aerosol sprays in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ceramic glass is very resistant, but not unbreakable. Avoid dropping objects, even small ones, on the ceramic glass
- To prevent the cooktop from getting scratched, move the pans by lifting them without sliding them.
- Sudden and extreme changes in temperature can cause the glass to break – never pour cold liquids onto the cooktop when in use.
- Do not hit the edges of the glass with pans .In the event of breakage or cracking in the glass top, switch off the cooktop immediately and disconnect it from the power supply. Contact technical support
- Proper installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

- User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on appliance - Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do not use water on grease fires - Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use only dry potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use proper pan size - This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings - Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place - Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective liners - Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed cooking utensils - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units - To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do not soak removable heating elements - Heating elements should never be immersed in water.
- Do not cook on broken cook-top - If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean cook-top with caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.
- The instruction manual provided with a range or counter-mounted cooking unit shall include the word "CAUTION" "Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not touch surface units or areas near units - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are (identification of areas - for example, the cook-top and surfaces facing the cook-top).
- Use flat-bottomed pans suitable for induction cooktops.
- Position the pans before switching on the cooktop.
- Make sure the pan is centered in relation to the cooktop.
- Do not move away when cooking food with oil and fat, which are highly flammable.
- Damaged containers, those that are the wrong size, that overhang the edge of the cooktop or are badly positioned can cause serious injury.
- Pans with scratched or damaged bases can damage the ceramic glass.
- Always keep the cooking area and the bottom of the pans dry.
- Never use frozen pans.
- Do not place or leave empty pans on the cooktop, even if it is switched off.
- Never use 2 pots at the same time on a single cooktop.
- Do not heat closed containers (e.g. food jars). Due to the overpressure, the containers and/or jars may explode and cause injury.
- Do not preheat empty pans. The bottom of the pan could quickly reach very high temperatures and damage both the ceramic glass and the inner coating of the pan.
- Sand, salt, sugar or other abrasive substances can damage the ceramic glass.
- Never place a boiling pan on the control panel. The electronics under the glass could be damaged.
- Use maximum power only to boil water or to fry. Overheated materials can cause fire or burns and may produce potentially harmful smoke or fumes.
- Do not heat cookware with water droplets on the outside of the pan. The droplets may begin to boil and splatter. Cookware should always be dry.
- Ensure that hot surfaces are allowed to cool before proceeding to clean the appliance.
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e. g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- Do not use steam jets to clean the appliance.

USE

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can produce pitting on the surface of your cooktop. These spills have to be removed while they are still hot.

Use caution when removing hot substances:

- 1) Switch off the cooktop. Remove any hot cookware.
- 2) Wear an oven mitt, and then use a single-edge razor-blade scraper to move the spills.

CHILD SAFETY

- Keep children under 8 years of age at a safe distance unless they are constantly supervised.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance may be used by children from 8 years of age and people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or instructed by adults responsible for their safety.

TV OR RADIO INTERFERENCE

This appliance generates and uses ISM frequency energy. If not installed and used properly, in strict accordance with the manufacturer’s instructions, it may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM equipment pursuant to part 18 of FCC rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. Turn the appliance on and off to determine if it causes interference.

Try the following to correct the interference:

- Clean door and sealing surface of the oven.
- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave into a different outlet so that the oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

NOISE DURING OPERATION

A pulsating or continuous hum during operation is normal and can vary in intensity depending on the different types of pans and the power setting.

The cooling fan protects the electronics from overheating, so it is normal to hear it running even after switching off the induction cooktop.

COOKTOP LAYOUT

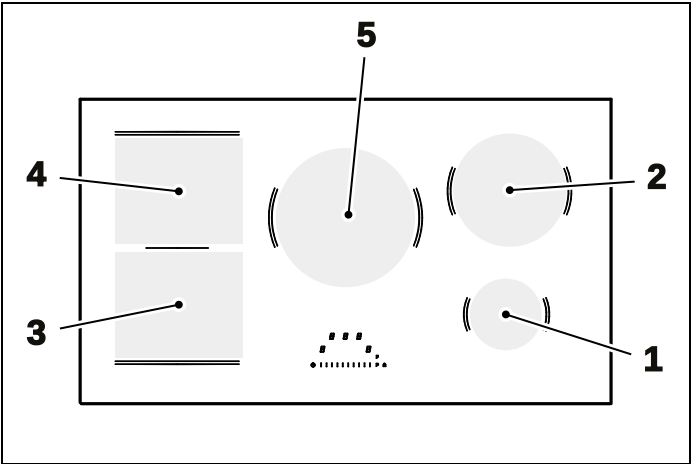


Fig. 9

POSITION	SIZE	POWER
1	5" 11/16 (ø145 mm)	1.4 kW / 1.8 kW
2	7" 7/8 (ø 200 mm)	2.3 kW / 3.0 kW
3	8" 1/4 x 7 " 1/2 (ø 210 x 190 mm)	2.1 kW / 3.0 kW
4	8" 1/4 x 7 " 1/2 (ø 210 x 190 mm)	2.1 kW / 3.0 kW
5	9" 7/8 (ø 250 mm)	2.3 kW / 3.0 kW

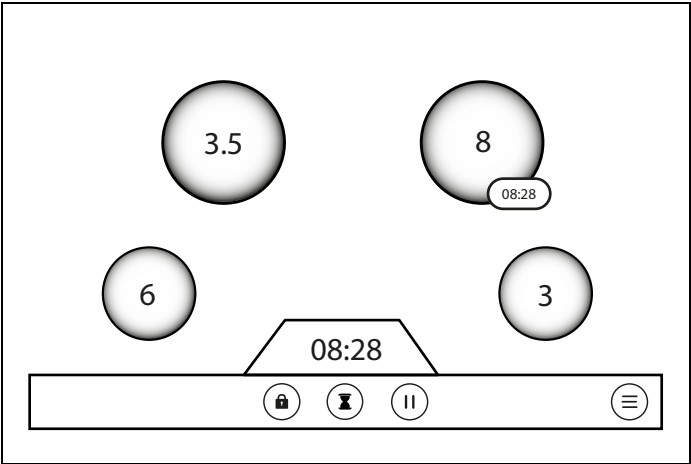


Fig. 10

ICON	DESCRIPTION
	Switch the cooktop on and off (icon located at the bottom right outside the display)
	Setting
	Timer
	Pause
	Block controls
	Indication of active single zone with set value
	Programs
	Timer
	Bridge activation symbol

COOKING WITH INDUCTION

Under each cooking zone there is a coil called an inductor. The inductor generates a variable magnetic field using electrical power. When a pan is placed inside this magnetic field, the base heats up, producing the heat necessary for cooking.

USING THE TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so there is no need to apply pressure.
- Use the pad of your finger and not the tip.
- Each detected touch produces an acoustic signal.
- Make sure that the controls are always clean, dry and not covered by any object (such as a tool or cloth). Even a thin layer of water can make it difficult to use the controls.

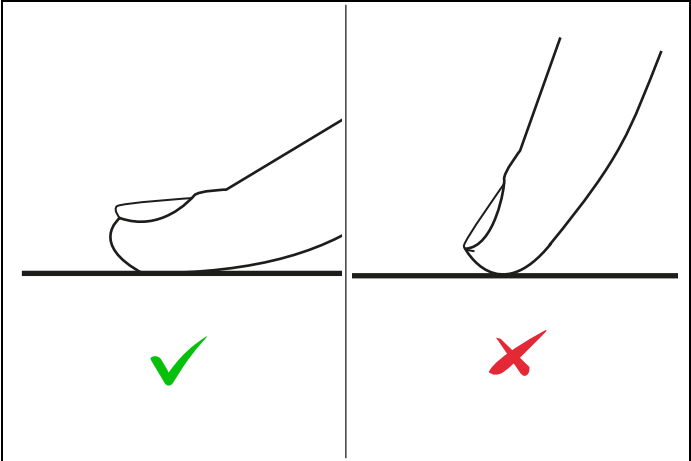


Fig. 11

SIZE FOR INDUCTION

The induction plate automatically adapts to the size of the pan: however, if the diameter of the pan is too small, the plate will not work. The minimum diameter varies according to the diameter of the plate.

COOKING ZONE	MINIMUM VALUE
Round coil 5" 5/8 (145 mm)	3" 1/2 (ø 90 mm)
Round coil 7" 7/8 (200 mm)	4" 3/8 (ø 110 mm)
Round coil 9" 7/8 (250 mm)	5" 1/8 (ø 130 mm)
OCTA coil (single)	4" 3/8 (ø 110 mm)

CHOOSING THE MOST SUITABLE COOKING CONTAINERS

Do not use cooking containers with a rough bottom or a curved base.



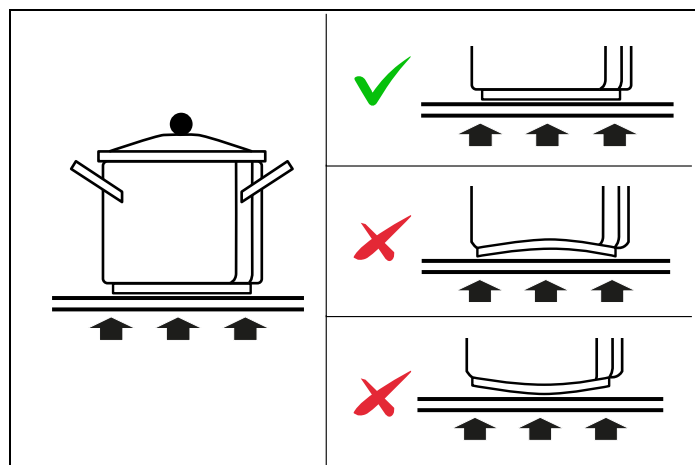


Fig. 12

Make sure that the base of the pan is smooth, rests evenly on the glass and is the same size as the cooking area.

Use pans of a suitable diameter, as shown in the figure of the selected area. By using a slightly wider pan, the energy will be used at maximum efficiency. If you use a smaller pan, the efficiency may be lower than expected. Always centre the pan on the cooking zone.

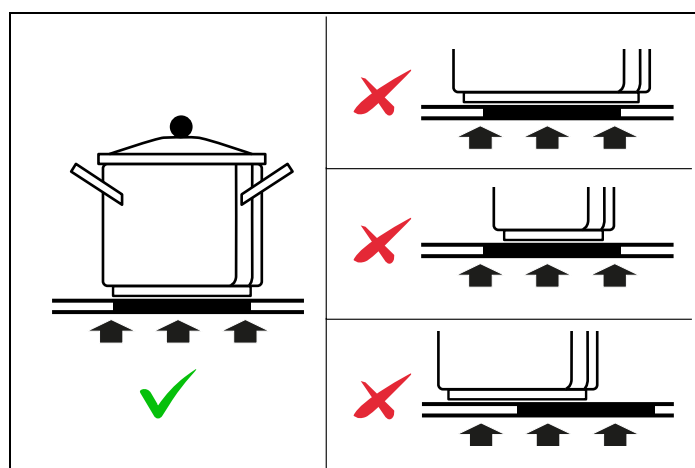


Fig. 13

Always remove the pans from the cooktop by lifting them, do not drag them, as there is a risk of scratching the glass.

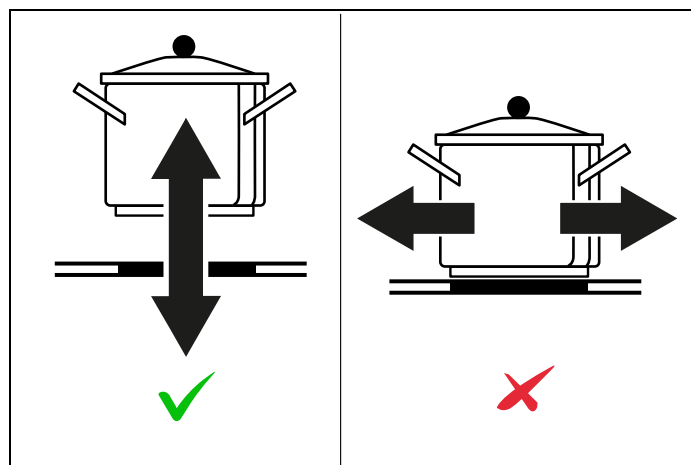


Fig. 14

The bottom of the pan must be iron or steel/iron to generate the magnetic field necessary for the heating process.



NOTE

Pans made from the following materials are not suitable:

- glass
- porcelain
- pottery
- steel, aluminium or copper without magnetic bottom.

Make sure that the material of the pan is suitable for induction. To check the material, place a magnet on the bottom of the pan: if it sticks, the pan is suitable for induction.

If you do not have a magnet, to check if a pan is suitable, just pour a little water in it, place it on a cooking zone and switch on the zone. If the  symbol appears on the display, the pan is not suitable.

When buying pans, make sure they are suitable for use on an induction cooktop.

COOKING TIME LIMITATION

The appliance has an automatic device that limits the operating time.

If the cooking settings of the container are not changed, the maximum operating time depends on the selected power level.

POWER LEVEL	MAXIMUM OPERATING TIME [H]
Heating	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 minutes

SWITCHING ON AND OFF

To switch on the cooktop press the  button for 1 second. When it switches on, the letters  appear on the display of the timer and the word **CLEAN** in the special functions bar.

Only **Timer** and **CLEAN** can be activated without pans positioned on the cooktop.

USING THE COOKING ZONES

Induction does not work if there is no pan on the cooking zone.

Place a pan (not empty) in the centre of the cooking zone you want to use. The cooking zone display will light up automatically.

You can then set the desired power.

- By sliding your finger on the slider from left to right until you reach the desired value
- By directly touching the desired power level
- To switch off the cooking zone, touch the display of the cooking zone you want to switch off
- Slide your finger on the slider from right to left until it reaches 0
- By directly touching the area of the slider corresponding to 0 (last mark on the left)

POWER FUNCTION

This function allows you to have more power on a cooking zone for a limited time (for example to reduce the time it takes to heat water).

To activate it, directly touch the **P** button. The **Power** function remains active at maximum for 5 minutes, after which the power is automatically lowered to 9.

To deactivate the booster, set a lower power level.

MULTIZONE

The **Multizone** function allows you to combine two adjacent cooking zones to form a single larger area, ideal for using long or rectangular pans such as grill pans, griddles or fish kettles.

The function can be activated on adjacent cooking zones located on the left side of the cooktop.

It is possible to activate the function by pressing the controls of the corresponding cooking zones at the same time. A tone confirms activation. After activation, the power can be adjusted using the slider and selecting the front area, ensuring even cooking over the entire extended area. To deactivate **Multizone**, press the controls of the two zones at the same time. The two zones will return to functioning separately.

AUTOMATIC HEATING FUNCTION

This function allows you to heat a cold pan (not empty) at maximum heat and automatically return to the previously set cooking level.

To activate it, press the desired power level (from 1 to 8) for 3 seconds. The automatic cooking symbol  will appear on the display. Once the heating time is over, the power level will return to the preset level.

The time during which the cooking zone is heated at maximum power depends on the selected cooking level.

POWER LEVEL	AUTOMATIC HEATING (SECONDS)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	/
P	/

The function can be deactivated manually by selecting a lower power level than the one initially set.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The cooktop switches off automatically 20 seconds after all cooking zones have been switched off.



TIPS ON THE POWER TO BE USED FOR VARIOUS COOKING METHODS

The use of power can vary according to experience and cooking habits.

POWER LEVEL	TYPE OF COOKING	USE
MAXIMUM POWER	P	Quick heating
		Quickly raising the temperature of food to boiling point in the case of water, or quickly heating up cooking liquids
	8–9	Frying, boiling
		Browning, starting to cook, frying frozen products, quick boiling
HIGH POWER	7–8	Browning, light-frying, boiling, grilling
		Light-frying, keeping at a high boil, cooking and grilling (for short periods, 5–10 minutes)
	6–7	Browning, cooking, stewing, light-frying, grilling
		Light-frying, keeping at a slow boil, cooking and grilling (for medium periods, 10–20 minutes). Preheating pans
MEDIUM POWER	4–5	Cooking, stewing, light-frying, grilling
		Stewing, keeping at a low boil, cooking (for long periods), creaming pasta
	3–4	Cooking, simmering, thickening, creaming
		Prolonged cooking (rice, mushrooms, roasts, fish) in the presence of accompanying liquids (water, wine, stock, milk), creaming pasta
	2–3	Cooking, simmering, thickening, creaming
		Prolonged cooking (less than a litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of accompanying liquids (water, wine, stock, milk)
LOW POWER	1–2	Melting, defrosting, keeping warm, creaming
		Melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products
	1	Melting, defrosting, keeping warm, creaming
		keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping serving dishes at the right temperature and creaming risotto

POWER MANAGEMENT

The cooktop is equipped with a power management module that optimises consumption, avoiding overloading the electrical mains.

If more than one zone is active and the power consumed exceeds the power supply limit, this function distributes the available power among all the cooking zones.

The electronic control tries to maintain the maximum levels of power that can be delivered. Priority is given to the last zone set, the displays of the other zones flash indicating the new value to which they will be reset.

**CAUTION**

In the case of power limitation set at a very low level, the electronic control could switch off a cooking zone because it is not possible to redistribute the power.

**CAUTION**

Lower power levels are reached by switching the inductor on and off at pre-set intervals. This method of operation minimises the heat supplied to food when cooking at low temperatures.

TIME FUNCTIONS

MINUTE-MINDER

When it switches on, the letters **MM** appear on the timer display.

Press the timer display and use the slider to set first the minutes and then the desired tens of minutes. After 2 seconds the  symbol lights up and the countdown begins. At the end of the set time (maximum 99 minutes) a tone will be emitted.

To switch off or change the cooking time, repeat the same procedure and change the time (possibly setting it to 0).

**NOTE**

The timer can be set and only works when all the cooking zones are switched off.

COOKING ZONE TIMER

If you want to set a cooking zone timer for a zone:

- 1) Activate the zone
- 2) Press the timer display
- 3) Press the timer display and use the slider to set first the minutes and then the desired tens of minutes
- 4) After 2 seconds the  symbol above the display of the corresponding cooking zone lights up and the countdown begins
- 5) At the end of the countdown, a tone sounds. Touch "0" to stop the cooking.

To switch off or change the cooking time, repeat the same procedure and change the time (possibly setting it to 0).

**NOTE**

If more than one timer is set, the timer will always display the lowest remaining time

PAUSE

With this function it is possible to suspend the operation of **ALL** cooking zones.

Press the  button for 3 seconds, all the zones will switch off and the  **PAUSE** symbol will appear on the display, but the set power levels will be memorised.

To reactivate the cooktop, press  for 3 seconds and then press any button (except the  button). At this point, all zones will start to function as before.

The appliance switches off automatically after a 10-minute pause

RESIDUAL HEAT

The residual heat indicator is a safety feature.

Once cooking is finished, the cooking zone may be at a high temperature. The  symbol appears on the display corresponding to the hot zone.

The  symbol may also appear:

- for nearby cooking zones, even if they are not in use
- when placing hot pans on the cold cooking zone

The symbol disappears when the zone reaches a temperature below 140°F (60°C).

CHILD LOCK

This function allows you to lock the interface to prevent the cooktop from being used by children.

Press the display of a cooking zone for 3 seconds then slide the slider from 0 to 9. Complete this procedure within 10 seconds.

The indication  appears on all displays.

Repeat the same sequence to deactivate the function.

KEYPAD LOCK

This function allows you to lock the keypad during use to avoid accidentally changing settings.

To activate, press the  button, which lights up to indicate the active function.

To deactivate the function, press the  button again.

PAN SENSOR

When a pan is placed on a cooking zone with the cooktop switched on, the controls for that cooking zone are automatically activated and the desired power level can be set directly.

The function can be disabled via the user menu.

With the function disabled, after positioning the pan you must choose the relative cooking zone before setting the power.

NO PAN

If the pan is removed from a cooking zone without turning off the zone, the display indicates that there is no pan .



CAUTION

If the zone is not turned off, the cooktop remains active, so it could heat up another pan placed on the same zone by mistake.

DISPLAY OVERTEMPERATURE

If a hot object is placed on the interface, the interface will go into protection mode, switching off the cooktop completely and indicating ER21.

When the temperature drops below the limit of 185 °F (85°C), the cooktop can be switched back on.

ASSISTANT

To activate the assistant, press the icon to the left of the cooking zone icon for which you want to select the function. The assistant function is not available on 10" diameter induction hobs.



CAUTION

The precision of the assistant's functions depends on the quality and material of the pan: a pan with a bottom that is not completely made of steel or with a deformed bottom will not give the best results. Do not use pans with aluminium rings, multi-layer bases or cast iron for this function.



WARNING

The assistant is designed to operate under the conditions indicated. Using empty pans or oil instead of water can be dangerous or damage the hob and the pans.

HEATING

- **MELTING:** this function keeps the bottom of the pan at a constant temperature of 110°F. It is very useful for melting chocolate.
- **HEATING:** this function keeps the bottom of the pan at a constant temperature of 160°F. It is very useful for keeping cooked and hot food warm.
- **SLOW HEAT:** this function keeps the bottom of the pan at a constant temperature of 200°F. It is very useful for long cooking times when dishes need to simmer.

TEMPERATURE MAINTENANCE

This function is used to maintain the temperature at the bottom of the pan when the function is set. To activate this function, the cooking zone must be switched on and in use. Once the function has been set, the temperature detection process will begin. The function is activated within 15 seconds.

BOILING WATER

This function is used to boil water (e. g. for preparing hot beverages). The function must be activated when the pan is cold (temperature < 100°F). There is no need to use a lid.

As soon as the water temperature reaches 212°F, operation stops and a tone sounds.

The boiling function is optimised for filling the pan with between 3 cm and 9 cm of water.

STEAM COOKING

This function is used to steam vegetables or other foods with the aid of a basket.

The function must be activated when the pan is cold (temperature < 100°F). As soon as the water temperature reaches 212°F, the power of the hob is reduced to keep the water boiling. Once boiling point is reached, the amount of steam produced can be adjusted with the slider.

The steam function is optimised for filling the pan with between 3/4" and 2" 3/8 of water. The hob switches off automatically if the water in the pot evaporates completely

PASTA

This function is used for cooking pasta. The function must be activated when the pan is cold (temperature < 100°F). There is no need to use a lid.

As soon as the water temperature reaches 212°F, a tone sounds to indicate that salt and pasta can be added to the pan. Once the pasta has been added, the cooking time can be set. This function will keep the water temperature at 212°F for the entire duration of the set time (at certain points during cooking, the water may not be visibly boiling).

The boiling function is optimised for filling the pan with between 1" 1/8 and 5" 1/8 of water. The use of baskets is not recommended with this function.

FRYING

This function is used for frying. The function must be activated when the pan is cold (temperature < 100°F).

The function brings the oil or fat to the desired temperature and maintains it throughout the cooking time. Since the optimum frying temperature depends on the type of oil or fat used, you can set the desired heat level (it is best to do this at the beginning of the heating phase).

The frying function is optimised for a maximum oil quantity of 500 ml in a 11" diameter pan. The function does not handle deep frying. The frying function has 5 settings.

To deactivate the assistant, you can:

- Touch the icon of the set function.
- Touch the icon of the cooking zone you want to switch off twice.
- Touch the cooking zone icon and select "0" on the slider.

At any time, you can touch the cooking zone icon and set a different power level.

USER MENU

The user menu allows you to customise some basic settings of the induction cooktop.

To enter the user menu, the cooktop must be switched off.

- 1) Switch on the cooktop by pressing 
- 2) Press the button again 
- 3) The cooktop is switched off, the  button starts to flash
- 4) With the  button pressed, press the cooking zone buttons in sequence in a clockwise direction (starting from the front left button) - each time a button is pressed, it will be confirmed by a beep
- 5) Release the button 
- 6) The display at the back left shows the letters **U** and **0** alternately
- 7) To choose the desired function, use the slider by pressing the corresponding mark (the slider function is not active)

FUNCTIONS/LEVELS

- **U0** Total power set for each phase
- **U2** Tone volume for when buttons are pressed (the volume of the  button cannot be changed)
- **U3** Timer volume 0–3
- **U4** Display brightness 0–9 (1 maximum brightness – 9 minimum brightness)
- **U5** Timer animation 0 (no animation) - 1 (countdown in the last 60 seconds)
- **U6** Automatic pan detection active 1 Automatic pan detection deactivated 0
- **U7** Timer signal length 0 (120 seconds) - 1 (10 seconds) - 2 (no alarm tone)

The front left display shows the set level of the function

Press the front left display and use the slider to press the desired level.

To exit the menu without saving - press the button 

To exit the menu and save the modified settings - press the  button for at least 2 seconds (the changes are saved and the cooktop switches off)

SERVICE MENU



NOTE

The service menu should only be used by the installer or specialised personnel.

To enter the service menu, the cooktop must be switched off and powered for less than 2 minutes

- 1) With the P button pressed, press the cooking zone buttons in sequence in a counterclockwise direction (starting from the front right button) - each time a button is pressed, it will be confirmed by a beep
- 2) Release the P button
- 3) The display at the back left shows the letters c and 0 alternately
- 4) To choose the desired function, use the slider by pressing the corresponding mark (the slider function is not active)

FUNCTIONS

- c6 Demo mode 1 – demo mode active 0 – deactivated
- c8 Power management

The front left display shows the set level of the function.

- 1) Press the front left display and use the slider to press the desired level.
- 2) To exit the menu without saving - press the P button.
- 3) To exit the menu and save the modified settings - press the ⏻ button for at least 2 seconds (the changes are saved and the cooktop switches off)

Table 2 Cooktop 90

POWER CONFIGURATION MANAGEMENT		POWER LIMIT (W)
	0	11100
	1	7400
	2	6700
	3	6000
	4	6000
	5	5500
	6	4800
	7	4200
	8	3700
	9	2400

POWER LIMITATION

The Power Limitation function allows to set the total power of the cooktop.

The cooktop is set at the factory at the maximum power shown on the rating label.

This function allows to adjust the configuration to the requirements of each electrical installation.

To avoid overloading the power line, it is possible to set the maximum power absorbed by the cooktop. See *SERVICE MENU*



WARNING

The circuit breakers, the wire sizes and the connections must conform to the maximum power rating shown on the rating label.



CAUTION

The reduction of the maximum power could mean that it is not possible to use all the zones at the same time, or that the booster function has to be set for some zones.



RESET MENU

If the power supply or installation conditions have changed, you can increase the power consumption by returning to the factory settings if necessary.

To enter the reset menu, the hob must be powered for less than 2 minutes, the automatic start test must have been completed and the display must be off.

- 1) Enter the service menu and set CONFIGURATION 0.
- 2) Exit the service menu.
- 3) Turn on the hob using the icon .
- 4) Turn off the hob using the icon .
- 5) With the display completely turned off, press the lower half of the display on the right side with one finger and, at the same time, press the lower half of the display on the left side with another finger for at least 2 seconds.
- 6) A menu similar to the power limitation menu appears, allowing you to set the new maximum power.
- 7) Scroll through the available power settings until you reach the desired power.
- 8) Exit and save the changes by pressing the confirmation button at bottom right.

WARMING

This function allows you to maintain the temperature of the pan at 160 °F (70°C).

Activate the cooking zone on which you want to set the function, press the function button **F**. The function is activated and **Warming** appears on the display.

To deactivate or change the power, select the corresponding cooking zone and set the desired power level using the slider.

The function can also be set in the case of active bridge zones.

GRILL

This special function facilitates the grilling of food.

Place the grill pan on the multizone and select it.

Press the function **F** button twice until the GRILL function is activated.

Set the power level using the slider:

- for levels 1–3 one mark will appear on the display
- for levels 4–6 2 marks will appear on the display
- for levels 7–9 3 marks will appear on the display

CLEAN

This function locks the keypad for 30 seconds to allow cleaning.

Without selecting cooking zones, press the **F** button to activate the CLEAN function.

The countdown will appear on the display, reminding you how long the keypad remains locked.

Glass Ceramic Top

Cleaning of glass ceramic tops is different from cleaning a standard porcelain finish.

To maintain and protect the surface of your new glass ceramic top, follow these basic steps:

For normal, light soil:

- 1) Rub a few drops of a glass ceramic cleaning cream to the cool soiled area using a damp paper towel.
- 2) Wipe until all soil and cream are removed. Frequent cleaning leaves a protective coating which is essential in preventing scratches and abrasions.

For heavy, burned soil:

- 1) Rub a few drops of glass ceramic cleaning cream to the cool soiled area using a damp paper towel.
- 2) Carefully scrape remaining soil with a single-edged razor blade. Hold the blade at a 30° angle against the ceramic surface.
- 3) If any soil remains, repeat the steps above. For additional protection, after all soil has been removed, polish the entire surface with the cleaning cream.
- 4) Buff with a dry paper towel. As the cleaning cream cleans, it leaves a protective coating on the glass surface. This coating helps to prevent build-up of mineral deposits (water spots) and will make future cleaning easier.

Burned-On Residue



NOTE

Damage to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

- 1) Allow the cooktop to cool.
- 2) Spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
- 3) Using a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
- 4) If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
- 5) For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Heavy, Burned-On Residue

- 1) Allow the cooktop to cool.
- 2) Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
- 3) After scraping with the razor scraper, spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a non-scratch cleaning pad to remove any remaining residue.
- 4) For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances to avoid permanent damage of the glass surface.

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

- 1) Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2) Wearing an oven mitt:
 - 2.1) Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - 2.2) Remove the spill with paper towels.
- 3) Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
- 4) Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.



NOTE

If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

CLEANING THE APPLIANCE

Before performing any manual cleaning operation, wait for all parts to cool down and check that the hob is switched off or in cleaning mode.

THINGS TO AVOID

Do not use steam to clean the hob, as the steam could reach the electronic components and cause a short circuit.

All surfaces can become discoloured or damaged if cleaning agents that are too aggressive or unsuitable are used.

CLEANING THE DECORATIVE FRAMES

Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shine can be maintained by periodic use of commonly available products. Never use scouring powders or pads.

CLEANING THE GLASS

To degrease, use washing-up liquid and vinegar, then rinse; otherwise, clean with washing-up liquid, rinse, then pass over with a moist cloth before drying.

To remove encrusted food, soak with soapy water or washing-up liquid for a few minutes. After a few minutes, rinse off then dry with a soft cloth.

Avoid anti-limescale, abrasive and multi-purpose products, as they will affect the look of the glass after a while.

If necessary soak with soapy water or washing-up liquid. After few minutes rinse off then dry with a soft cloth. To remove encrusted food, use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. Then clean with washing-up liquid or soapy water as seen before.

Avoid anti-limescale, abrasive and multi-purpose products, as they will affect the look of the glass after a while.

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can damage the surface of ceramic glass (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot.

- 1) Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2) Wearing an oven mitt.
- 3) Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface to move the spill to a cool area on the cooktop.
- 4) Remove the spill with paper towels.
- 5) Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.



NOTE

If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

TROUBLE SHOOTING AND ERROR CODES

BEHAVIOUR	POSSIBLE CAUSES
The hob will not turn on	There is no power supply or it could be interrupted (for example, blown fuse)
The hob does not heat up	DEMO mode is activated, see section <i>SERVICE MENU</i>
The letter L appears on the display	Child lock is activated - see relevant section <i>CHILD LOCK</i>
No pan symbol	The pan has been removed from the cooking zone
Symbol A alternates with the power level	The automatic cooking system has been set
The power of the chosen cooking zone cannot be selected	The pan has not been recognised (it may have been positioned incorrectly, it may not be suitable for induction cooking or its diameter may be too small) The power level selected is higher than the maximum power level set for the hob
Residual heat symbol does not light up	The zone just used for cooking has not reached a high temperature
The cooking zones change power autonomously	See section <i>POWER MANAGEMENT</i>
When a cooking zone is switched on, another one switches off	See section <i>POWER MANAGEMENT</i>
A cooking zone or the entire hob turns off automatically	The hob is overheated, check that there are no obstructions to the lower cooling system (e.g. bulky material inside a drawer under the hob) If the problem persists, contact customer support
Food does not heat up in the expected time	Although the pan is compatible with induction cooking, it conducts heat poorly The pan is much smaller than the cooking zone and only receives part of the possible power
When the hob is on, you can hear a slight ticking sound	The noise is due to the automatic pan sensor function (see relevant section)
After switching off the hob, you can hear noises	The cooling fan works until the electronic components have cooled down completely, after which it switches off automatically
The control panel becomes warm to the touch	A pan that was too big was placed in the front cooking zones near the control area
The food in the pan alternates between boiling and not boiling	It is absolutely normal at the lowest power levels (below level 6) (see section <i>POWER MANAGEMENT</i>)

The cooking platform has dedicated error codes for quick and efficient diagnostics. The Lite Slider shows the error codes on the 7-segment displays of the cooking zones.

An error code always begins with the letters **E . . .** or **ER . . .**, depending on the electronic component that generated the error:

- Error codes that begin with **E . . .** refer to a specific zone or component.
- Error codes that begin with **ER . . .** refer to the entire hob.

Before calling customer service, make sure that the appliance is connected correctly; the following cases are not covered by the warranty

TROUBLE SHOOTING AND ERROR CODES

- Damage caused by improper use, storage or maintenance.
- Damage caused by unauthorised disassembly and repair.
- Damage caused by improper use.
- Use of the induction hob for commercial purposes.



NOTE

If an anomaly occurs, the induction hob automatically goes into protection mode and displays the corresponding protection codes indicated in the table below.



NOTE

For other errors, contact technical support.



NOTE

Turn off or disconnect appliance from power supply and have serviced by a qualified technician

ERROR CODE	BEHAVIOUR	POSSIBLE CAUSES	REMEDIES
ER03	The hob switches off after 10 seconds	Water or pans placed on the user interface	Remove the water or pans from the glass
ER21	The hob switches off	The temperature sensor on the user interface has detected a temperature >85°C	Let the hob cool down (the error will disappear if the temperature drops below 75°C). Check the thermal insulation of the user interface
E2 / ER21	/	Overtemperature / switching off	/
U400	/	Incorrect 400V connection, not suitable for the grill board	/

BERTAZZONI SERVICE

Bertazzoni is committed to providing the best customer and product service. We have a dedicated team of trained professionals to answer your needs.

If you own a Bertazzoni appliance and need service in the US or Canada please use the following contact information:

If located in the USA:

866 905 0010

<https://us.bertazzoni.com/more/support>

If located in CANADA:

800 561 7265

<https://ca.bertazzoni.com/more/support>

Make sure to keep the following information on hand. Our customer service team will require it to open a service ticket or troubleshoot.

- Purchase Date
- Model*
- Serial Number /Production Date*
- *Can be found on data plate

CUSTOMER SERVICE

CONVENTIONAL WARRANTY CERTIFICATE: WHAT DO I NEED TO DO?

Your product is guaranteed, on the terms and conditions set forth in the certified supplied with the product and in accordance with the provisions of current law, for a period of 24 months from the date of delivery of the appliance.

As required by the aforesaid Legislative Decrees, you must conserve the duly compiled warranty certificate, so that it can be shown to the Authorised Service Partner if necessary together with a fiscally valid document issued by the dealer at the time of purchase (delivery note, invoice, fiscal receipt, etc.) which carries the dealer's name, the delivery date, identification of the product and the price of sale

It is understood that, unless proven to the contrary, since conformity defects which emerge within six months after delivery of the appliance are assumed to have already existed at that date, unless this assumption is incompatible with the nature of the appliance or the nature of the conformity defect, after checking the warranty cover, the Bertazzoni S.p.A. Authorised After-Sales Service will do the necessary work without charging for the call-out, labour and parts. However, for the subsequent eighteen months of the warranty period, consumers intended to claim remedies granted under the warranty shall be responsible for proving that the conformity defect has been present ever since delivery; therefore, if consumers are unable to provide this proof, the warranty conditions shall not be applied and therefore the Bertazzoni S. p. A. Authorised After-Sales Service will do the work required and charge all the relative costs to the consumer.

ANOMALIES AND MALFUNCTIONS: WHO DO I CONTACT?

The service partner is always ready to assist you with all necessary explanations, but in case of anomalies or malfunctions affecting your product you are urged to perform all the checks listed in the instruction manual before contacting the Authorised After-Sales Service.

To order parts or accessories, telephone our service and parts department.

FINDING YOUR NEAREST SERVICE CENTRE

If the problem persists, you can find your local Authorised Service Partner at any time by contacting your dealer or distributor or visiting www.bertazzoni.com.

PRODUCT MODEL: WHERE CAN I FIND IT?

When talking to the Authorised Service Partner, you must state the product's model and its serial number (10 figures), which are provided in the instruction manual (silver sticker) or on the decal applied to the product. This will help to avoid unnecessary call-outs and above all save the relative costs.

CUSTOMER CARE

For any warranty information and service request, contact us:



In USA: <https://us.bertazzoni.com/more/support>

In CANADA: <https://ca.bertazzoni.com/more/support>

NOTRE PRÉSIDENT ÉCRIT

Cher nouveau propriétaire d'un appareil Bertazzoni,

Je tiens à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos beaux produits pour votre maison.

Ma famille a commencé à fabriquer des appareils électroménagers en Italie en 1882, bâtissant une réputation de qualité d'ingénierie et de passion pour la bonne cuisine.

Aujourd'hui, nos produits se distinguent par leur mélange unique de design italien authentique et de technologie d'électroménager supérieure. Notre mission est de fabriquer des produits qui fonctionnent parfaitement et qui apportent de la joie à leurs propriétaires.

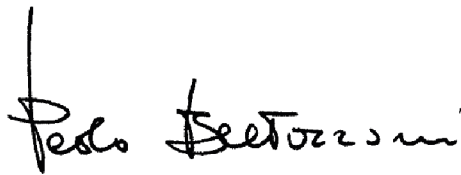
En fabriquant de beaux produits, nous répondons au goût de nos clients pour un joli design. En les rendant polyvalents et faciles à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un réel plaisir.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser et à entretenir votre appareil Bertazzoni de la manière la plus sûre et la plus efficace, afin qu'il puisse vous donner la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Profitez !

Paolo Bertazzoni

Président

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

VALIDITÉ DU MANUEL

Le manuel suivant est valable pour tous les codes produits mentionnés ci-dessous :

- PE304TG
- PE304TC
- PE304TX
- PE304TB
- PE365TG
- PE365TC
- PE365TX
- PE365TB

INFORMATIONS GÉNÉRALES	47
LECTURE DU MANUEL	47
INTRODUCTION ET SÉCURITÉ	47
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	47
AVERTISSEMENTS	47
REMARQUES IMPORTANTES :	49
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL	50
INSTALLATION	51
REMARQUES IMPORTANTES :	51
VENTILATION DE LA PIÈCE	52
PRÉPARATION DE LA VENTILATION	52
POSE DE LA PLAQUE DE CUISSON	52
EXIGENCES RELATIVES À L'ARMOIRE	54
INSTALLATION AU-DESSUS D'UN FOUR ENCASTRÉ	55
INSTALLATION AU-DESSUS D'UN COMPARTIMENT OU DE TIROIRS	55
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	55
INSTALLATION ENCASTRÉE	57
POSE DE LA PLAQUE DE CUISSON	57
SCELLEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON	57
LISTE DE CONTRÔLE D'INSTALLATION	59
UTILISATION	60
CONSIGNES DE SÉCURITÉ EN CUISSON	60
DISPOSITION DE LA PLAQUE DE CUISSON	63
LA CUISSON À INDUCTION	63
UTILISATION DES COMMANDES TACTILES	63
DIMENSIONS POUR INDUCTION	64
CHOISIR LES RÉCIPIENTS DE CUISSON LES PLUS ADAPTÉS	64
LIMITE DE TEMPS DE CUISSON	66
ALLUMER ET ÉTEINDRE	66
UTILISATION DES ZONES DE CUISSON	66
FONCTION D'ALIMENTATION	66
MULTIZONE	66
FONCTION DE CHAUFFAGE AUTOMATIQUE	67
ARRÊT AUTOMATIQUE	67
CONSEILS SUR LA PUISSANCE À UTILISER POUR DIFFÉRENTES MÉTHODES DE CUISSON	68
GESTION DE L'ÉNERGIE	69
FONCTIONS TEMPS	69
CHALEUR RÉSIDUELLE	69
SÉCURITÉ ENFANT	70
VERROUILLAGE DU CLAVIER	70
CAPTEUR DE CASSEROLE	70
PAS DE CASSEROLE	70
ÉCRAN DE SURCHAUFFE	70
ASSISTANT	70
CHAUFFAGE	70
MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE	70
PORT À ÉBULLITION D'EAU	71
CUISSON À LA VAPEUR	71
PÂTES	71
FRITURE	71
MENU UTILISATEUR	71
RÉINITIALISATION DU MENU	73
RÉCHAUFFAGE	74
GRIL	74
NETTOYAGE	74
ENTRETIEN	75
GARDEZ VOTRE BERTAZZONI PROPRE	75
NETTOYAGE DE L'APPAREIL	76
DIAGNOSTIC DES PANNES ET CODES D'ERREUR	77
GARANTIE	79

SOMMAIRE

ASSISTANCE BERTAZZONI	79
ASSISTANCE	80
SERVICE CLIENT	80
SERVICE CLIENTÈLE	81



LECTURE DU MANUEL

Ces instructions s'appliquent à différents types d'appareils. Elles peuvent donc contenir des descriptions de fonctions qui ne sont pas disponibles sur votre appareil, ou que celui-ci ne supporte pas.

Les images et illustrations du présent document se réfèrent à différents modèles et peuvent différer légèrement du produit acheté.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications requises aux différents modèles afin de se conformer à la réglementation technique en vigueur.

En cas de réclamation, veuillez contacter le service client.

INTRODUCTION ET SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions fournies dans ce manuel avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.

Cela vous aidera à connaître votre nouvel appareil.

Conservez ce document à portée de main afin de pouvoir le consulter à tout moment et le transmettre à d'éventuels propriétaires ultérieurs.

Lisez les messages de sécurité fournis dans l'introduction du présent manuel et tenez dûment compte des notes de sécurité, telles que : « Attention », « Avertissement » et « Danger » qui apparaissent dans le texte.



DANGER

Ce symbole indique une situation qui constitue un danger pour vous-même et autrui. Lisez-le attentivement et assurez-vous d'avoir parfaitement compris les causes d'accidents potentiellement dangereux ou mortels.



MISE EN GARDE

Ce symbole indique des informations de sécurité. Lisez-le attentivement et assurez-vous d'avoir parfaitement compris les causes d'accidents potentiellement dangereux.



ATTENTION !

Ce symbole indique une procédure qui pourrait compromettre la structure ou les composants de l'appareil. Faites particulièrement attention à ces procédures.



NOTE

Ce symbole indique des conseils utiles et attire votre attention sur les bonnes procédures et pratiques. Le respect des instructions marquées de ce symbole vous évitera des problèmes.

Le symbole met en évidence les méthodes ou procédures d'utilisation correcte de l'appareil.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

L'étiquette signalétique indique le modèle et le numéro de série de la plaque de cuisson. Elle se trouve sous la plaque de cuisson et à la dernière page de ce manuel.

Ne pas retirer les étiquettes, les mises en garde ou les plaques permanentes apposées sur le produit. Cela risquerait d'annuler la garantie.

AVERTISSEMENTS

Pour un fonctionnement correct et en toute sécurité, l'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. NE PAS tenter de régler, réparer, réviser ou remplacer un composant de l'appareil à moins que le présent manuel ne le recommande spécifiquement. Toute autre intervention doit être réalisée par un opérateur qualifié.



REMARQUE IMPORTANTE

Les consignes de sécurité contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions susceptibles de survenir.

POUR L'INSTALLATEUR : Avant d'installer l'appareil Bertazzoni, veuillez lire attentivement ces instructions. Cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation du fabricant.



REMARQUE IMPORTANTE

Ces instructions doivent être laissées à la disposition du propriétaire, qui les conservera pour toute consultation future ou en cas de visite d'un inspecteur. NE PAS retirer les étiquettes, les mises en garde ou les plaques permanentes apposées sur le produit. Cela risquerait d'annuler la garantie.

Le présent manuel d'installation fait partie intégrante de l'appareil, il doit être conservé intact et doit rester à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et/ou matériels causés par :

- Une utilisation de l'appareil autre que celle prévue.
- Le non-respect des prescriptions figurant dans le présent manuel d'installation.
- Les modifications de toute partie de l'appareil quelle qu'elle soit.
- L'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil objet du présent manuel est destiné à la cuisson d'aliments dans un environnement domestique. Toute autre utilisation sera considérée comme inappropriée.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner en étant relié à des minuteurs externes ni à des systèmes de commande à distance externe.

L'appareil N'A PAS été conçu pour être installé dans des maisons préfabriquées (mobiles) ou des caravanes.

Ne pas installer cet appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

NE PAS installer l'appareil en extérieur.

L'appareil doit être correctement raccordé à la terre. Le raccordement à la terre réduit le risque de décharge électrique en fournissant un passage sécurisé au courant électrique en cas de court-circuit.



MISE EN GARDE

Lisez et suivez toutes les instructions de ce manuel afin d'éviter tout risque potentiel d'incendie, d'électrocution, de blessure ou d'endommagement de l'appareil.



NOTE

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence spécialisée ou un fournisseur de gaz.



DANGER

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !!!

Pour éviter les risques de décharge électrique, de lésion ou de blessure mortelle, vérifier que l'appareil a été correctement mis à la terre, conformément aux réglementations locales ou, en leur absence, à la réglementation américaine en matière d'électricité (NEC). ANSI/NFPA 70 – dernière édition.



MISE EN GARDE

Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention ou nettoyage.



MISE EN GARDE

Cancer et troubles de la reproduction — www.P65Warnings.ca.gov.

Pour résoudre les problèmes d'installation, contactez votre revendeur Bertazzoni® ou le service après-vente Bertazzoni (voir les coordonnées en dernière page de ce manuel). Munissez-vous des numéros de modèle et de série de votre four avant d'appeler.

ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE

L'étiquette signalétique indique le modèle et le numéro de série de l'appareil. Elle se trouve sous l'appareil et à la dernière page de ce manuel.

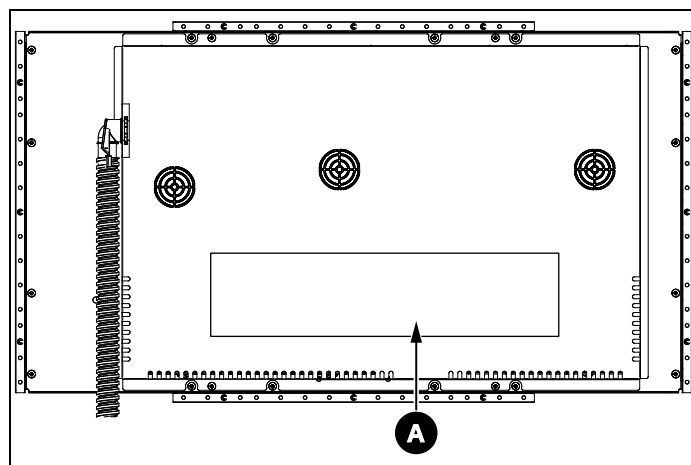


Fig. 1

A

Emplacement des étiquettes de classification des données

REMARQUES IMPORTANTES :

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL.

Les présentes instructions sont valables uniquement dans les pays auxquels elles sont destinées, dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du manuel des instructions et sur l'étiquette de l'appareil.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages matériels ou corporels résultant d'une mauvaise installation ou d'une utilisation inappropriée de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription présentes dans le présent manuel.

Les figures présentées ici ne sont données qu'à titre indicatif.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsqu'il le juge nécessaire ou bénéfique ; toutefois, les caractéristiques essentielles de sécurité et de performance ne doivent pas être affectées.

L'APPAREIL OBJET DU PRÉSENT MANUEL N'A PAS ÉTÉ CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL MAIS POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil, il doit être conservé intact et doit rester à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil, veiller à lire le présent manuel.

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

L'installation, les réglages, les modifications et les interventions d'entretien indiqués dans la présente section doivent être exclusivement confiés à un personnel qualifié (conformément aux normes en vigueur).

Une mauvaise installation peut causer des dommages matériels et des blessures aux personnes ou aux animaux domestiques ; le fabricant ne pourra être tenu responsable dans ce cas. Pendant le cycle de vie de l'équipement, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils peuvent être modifiés uniquement par le fabricant ou par le technicien dûment autorisé à cet effet.

Si l'installation nécessite des modifications du système électrique domestique, faites appel à un électricien qualifié. L'électricien doit également vérifier que la section du câble de la prise est adaptée à la consommation électrique du four.

- Cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation du fabricant.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes et aux réglementations du pays d'installation.
- L'installation de cet appareil doit être conforme aux réglementations locales. En l'absence de réglementation locale, les installations doivent être conformes aux normes nationales américaines ou aux normes nationales canadiennes.
- Évitez d'endommager les aérations de la plaque de cuisson. Les aérations doivent être dégagées et ouvertes pour assurer une circulation d'air adéquate et un fonctionnement optimal du four.
- Toutes les ouvertures et les trous dans le mur et le plancher, derrière et sous l'appareil, doivent être scellés avant l'installation de celui-ci.

Si vous devez installer une plaque de cuisson au-dessus d'un four simple, veuillez à suivre les instructions des manuels d'installation du four et de la plaque de cuisson.

- 1) Vous trouverez une liste des combinaisons approuvées de plaques de cuisson et de fours dans le guide de conception Bertazzoni (www.Bertazzoni.com).

REMARQUES IMPORTANTES :



REMARQUE IMPORTANTE

Conserver soigneusement ce manuel pour toute consultation future par l'inspecteur local d'électricité.

- Pour être utilisé, l'appareil doit être correctement installé dans une cuisine sur un plan de travail approprié, conformément aux réglementations de sécurité en vigueur et aux instructions contenues dans ce manuel.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge : la vapeur pourrait endommager les composants électroniques de l'appareil.
- Confier l'installation et les interventions d'assistance à un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Ne jamais tenter de réparer soi-même l'appareil ou sans l'assistance d'un technicien qualifié.
- Sur les parties en verre, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple des produits en poudre, des détachants et des éponges métalliques).
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ne pas introduire d'objets dans les fentes.
- Ne pas obstruer les ouvertures ni les orifices de ventilation et de dissipation de la chaleur.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil comme source de chauffage ambiant.
- Ne pas s'asseoir sur l'appareil.
- Si la intégrée est installée au-dessus d'un tiroir, il est essentiel de respecter les distances indiquées sur les schémas d'installation et de ne pas utiliser le tiroir pour ranger des objets inflammables. Tout objet placé dans le tiroir doit résister à la chaleur et se trouver à au moins 2 cm du dessous du plan de travail.
- Si la plaque de cuisson intégrée est installée au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la de cuisson intégrée chauffe les aliments contenus dans le tiroir pendant la cuisson. Ne pas ranger d'objets pointus ou de petite taille, de papier, de serviettes, etc. dans le tiroir. Ceux-ci pourraient pénétrer ou être aspirés par les fentes de ventilation et endommager le ventilateur de refroidissement ou affecter le refroidissement.
- Si l'appareil est encastré au-dessus d'un four équipé d'un système de nettoyage pyrolytique, il ne doit pas être utilisé pendant le processus de pyrolyse, car cela pourrait déclencher la protection contre la surchauffe de la table de cuisson.
- Le champ électromagnétique d'une intégrée allumée peut influencer le fonctionnement d'objets soumis à la magnétisation. Ne pas garder de cartes de crédit, de dispositifs de stockage de données ou de calculatrices à proximité immédiate de la intégrée.
- Si vous utilisez un adaptateur pour des casseroles non compatibles avec l'induction, le système de chauffage de la plaque de cuisson risque d'être endommagé.
- Pour éliminer tout risque de brûlures ou d'incendie en se penchant au-dessus des appareils chauffants, il convient d'éviter d'utiliser des armoires situées au-dessus de ces appareils. Si des rangements dans les armoires doivent être prévus, le risque peut être réduit en installant une hotte aspirante qui dépasse horizontalement d'au moins 5" (127 mm) au-delà du bas des armoires.

VENTILATION DE LA PIÈCE

Il convient d'associer un ventilateur extracteur à l'appareil. Celui-ci doit être installé conformément aux normes locales et nationales en vigueur. Le fonctionnement d'une hotte aspirante peut avoir une incidence sur d'autres appareils de ventilation. Elle doit être installée conformément aux normes locales et nationales en vigueur.



MISE EN GARDE

Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas, en direction de l'appareil. Ce type de système de ventilation peut entraîner des incendies et des problèmes de combustion, avec pour conséquences des blessures, des dommages aux biens ou un fonctionnement non maîtrisé. Il n'existe pas de restrictions concernant les systèmes de ventilation qui dirigent l'air vers le haut.

Ne pas utiliser de sprays aérosols à proximité de l'appareil en fonctionnement.

PRÉPARATION DE LA VENTILATION

Cet appareil fonctionnera mieux lorsqu'il sera installé avec les hottes d'extraction Bertazzoni. Ces hottes, conçues pour être associées à l'appareil Bertazzoni, offrent un aspect impeccable grâce à leur finition identique.

Avant d'installer la hotte d'extraction, consulter les réglementations locales ou régionales en matière de construction et d'installation pour connaître les critères spécifiques aux espaces de dégagement. Pour plus d'informations, se reporter aux instructions d'installation de l'appareil fournies par le fabricant.

CHOISIR LES MODÈLES DE HOTTE ET DE VENTILATEUR

- En cas d'installation murale, la hotte doit présenter une largeur au moins égale à celle de l'appareil. Lorsque l'espace le permet, il peut être souhaitable d'installer une hotte plus large que l'appareil, pour une meilleure ventilation.
- En cas d'installations autonomes, la largeur de la hotte doit dépasser celle de l'appareil d'au moins 3" (76 mm) de chaque côté.

POSE DE LA PLAQUE DE CUISSON

En tenant compte des dimensions critiques de l'appareil (voir Fig. 2), effectuez une ouverture dans le haut de l'unité en suivant les mesures du tableau.

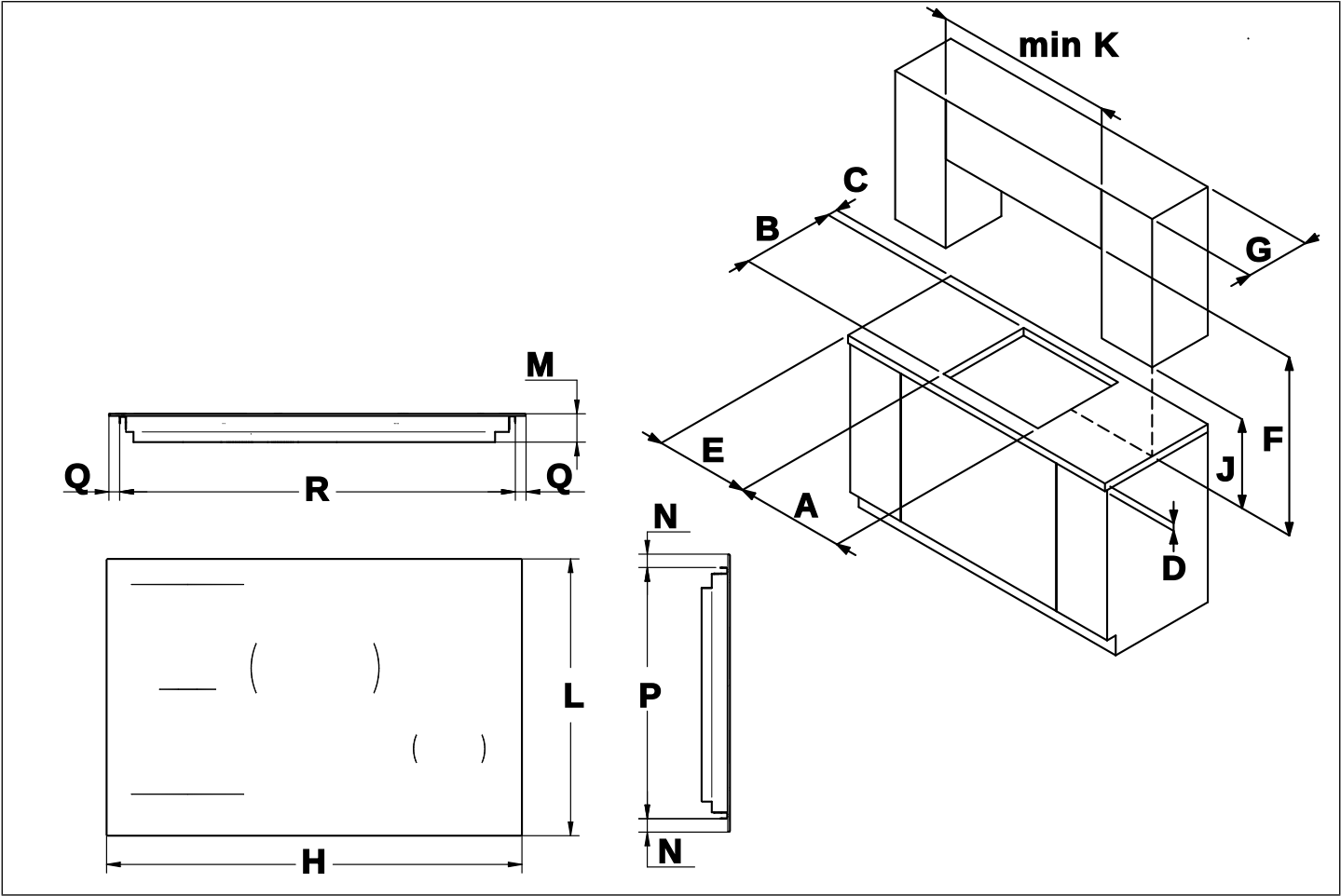


Fig. 2

Tableau 1 DIMENSIONS DU MEUBLE

	A	B	C	D	E	F
Plaque de cuisson 78 cm (30")	745 mm (29" 21/64)	475 mm (18" 45/64)	50 mm (2")	30 mm (1" 3/16)	100 mm (4")	762 mm (30")
Plaque de cuisson 78 cm + cadre (30")	745 mm (29" 21/64)	475 mm (18" 45/64)	50 mm (2")	30 mm (1" 3/16)	100 mm (4")	762 mm (30")
Plaque de cuisson 90 cm (36")	840 mm (33" 5/64)	475 mm (18" 45/64)	50 mm (2")	30 mm (1" 3/16)	100 mm (4")	762 mm (30")
Plaque de cuisson 90 cm + cadre (36")	840 mm (33" 5/64)	475 mm (18" 45/64)	50 mm (2")	30 mm (1" 3/16)	100 mm (4")	762 mm (30")

- **F = 30" (762 mm)** dégagement minimum entre le dessus de la surface de cuisson et le fond d'une armoire en bois ou en métal non protégée ;
- **F = 24" (610 mm)** minimum lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau ignifugé d'au moins 1/4 de pouce d'épaisseur recouvert d'au moins une tôle d'acier MSG n° 28, d'acier inoxydable de 0,015 pouce d'épaisseur, d'aluminium de 0,024 pouce d'épaisseur ou de cuivre de 0,020 pouce d'épaisseur.



	G	H	J	K	L	M
Plaque de cuisson 78 cm (30")	330 mm (13")	780 mm (30" 3/4)	450 mm (18")	min 780 mm (30" 3/4)	520 mm (20" 15/32)	63 mm (2" 31/64)
Plaque de cuisson 78 cm + cadre (30")	330 mm (13")	820 mm (32" 9/32)	450 mm (18")	min 780 mm (30" 3/4)	524 mm (20" 5/8)	63 mm (2" 31/64)
Plaque de cuisson 90 cm (36")	330 mm (13")	900 mm (35" 7/16)	450 mm (18")	min 900 mm (35" 1/2)	520 mm (20" 15/32)	63 mm (2" 31/64)
Plaque de cuisson 90 cm + cadre (36")	330 mm (13")	940 mm (37" 1/64)	450 mm (18")	min 900 mm (35" 1/2)	524 mm (20" 5/8)	63 mm (2" 31/64)

	N	P	Q	R
Plaque de cuisson 78 cm (30")	25 mm (1")	470 mm (18" 1/2)	20 mm (25/32)	740 mm (29" 9/64)
Plaque de cuisson 78 cm + cadre (30")	27 mm (1" 1/16)	470 mm (18" 1/2)	40 mm (1" 37/64)	740 mm (29" 9/64)
Plaque de cuisson 90 cm (36")	25 mm (1")	470 mm (18" 1/2)	32,5 mm (1" 9/32)	835 mm (32" 7/8)
Plaque de cuisson 90 cm + cadre (36")	27 mm (1" 1/16)	470 mm (18" 1/2)	52,5 mm (1" 1/16)	835 mm (32" 7/8)

EXIGENCES RELATIVES À L'ARMOIRE

La plaque de cuisson peut être placée entre des éléments de cuisine ou entre un élément et un mur en pierre. Le plan de travail, le mur de derrière et les surfaces situées autour de l'appareil doivent résister à une température d'au moins 93°C (200°F). Pour éviter que le revêtement plastique de l'appareil ne se décolle, la colle qui le maintient doit résister à des températures d'au moins 100°C (212°F).

Le plan de travail sur lequel est installée la plaque de cuisson doit être stable, plat, horizontal et bien fixé au meuble. Le plan de travail doit pouvoir supporter le poids de la plaque de cuisson lorsqu'elle est utilisée.

CHARGE MINIMALE RECOMMANDÉE SUR LE PLAN DE TRAVAIL

Plaque de cuisson à 5 zones	59 kg (130 lb)
Plaque de cuisson à 4 zones	50 kg (110 lb)

Dans le cas des plans de travail minces, utilisez un matériau de renforcement résistant à la chaleur et à l'humidité. Vérifiez la planéité de la plaque de cuisson uniquement après son installation.

Certains facteurs environnementaux et habitudes culinaires peuvent provoquer de la condensation ou des débordements autour de la plaque de cuisson pendant son utilisation.

Pour protéger les meubles environnants contre d'éventuels dommages, nous recommandons d'imperméabiliser la finition des meubles.

- Sceller les surfaces coupées de manière à les rendre résistantes à la chaleur et à l'eau.

L'appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé aux dispositifs d'évacuation des gaz de combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Une attention particulière doit être portée aux instructions relatives à l'aération et à la ventilation des pièces.

La distance entre la hotte aspirante et la plaque de cuisson doit être au moins égale à la distance indiquée dans la notice de montage de la hotte.

Si des matériaux facilement inflammables sont installés au-dessus de la plaque de cuisson (par exemple une étagère), la distance de sécurité F indiquée Fig. 2 doit être maintenue.

INSTALLATION AU-DESSUS D'UN FOUR ENCASTRÉ



REMARQUE IMPORTANTE

Les composants électroniques des éléments à induction de la plaque de cuisson nécessitent une circulation d'air. Pour garantir une longue durée de vie aux composants électroniques, assurez-vous que l'armoire est conçue de manière à assurer une ventilation suffisante.

En cas d'installation au-dessus d'un four, il est nécessaire de maintenir un espace entre le dessous de la plaque de cuisson et la partie supérieure de l'appareil installé au-dessous ainsi que de garantir la ventilation de tout le logement (comme indiqué sur la figure). Le four doit être doté d'un système de refroidissement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation de la plaque de cuisson en combinaison avec un four d'un autre fabricant.

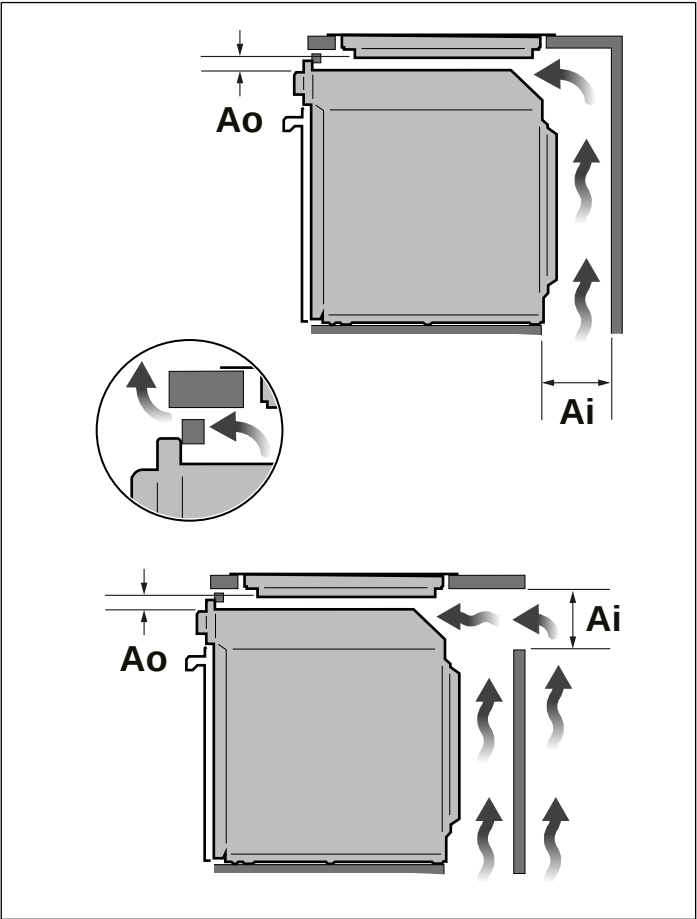


Fig. 3

DIMENSIONS	
Ao	3/4 " (min. 25 mm)
Ai	2" (min. 50 mm)

Les éventuelles ouvertures requises pour la plaque de cuisson doivent s'ajouter à celles nécessaires pour le four.

INSTALLATION AU-DESSUS D'UN COMPARTIMENT OU DE TIROIRS

La distance entre le four et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisant.

La largeur intérieure de l'appareil doit être au moins égale à la largeur intérieure de la découpe dans le plan de travail afin que, une fois encastrée, la plaque de cuisson soit facilement accessible par le dessous et que le boîtier inférieur puisse être retiré pour l'entretien. Si la plaque de cuisson n'est pas librement accessible par le dessous après l'installation, le joint du plan de travail doit être retiré afin de pouvoir démonter la plaque de cuisson (une fois cette opération effectuée, le joint doit être remis en place).

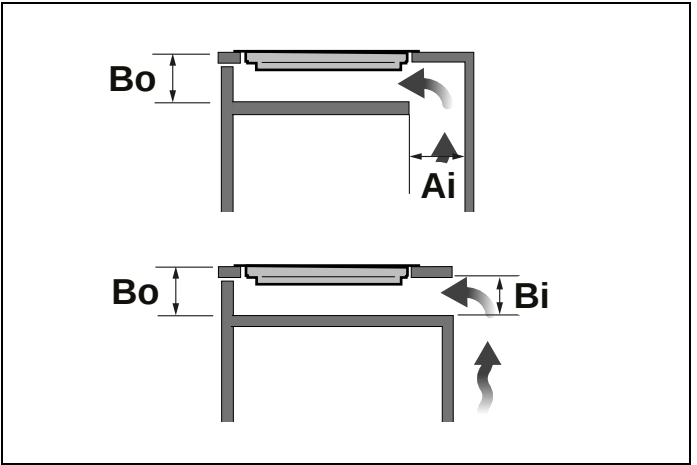


Fig. 4

DIMENSIONS	
Bo	2 " 3/4 (min. 70 mm)
Ai	2" (min. 50 mm)



NOTE

Pour optimiser davantage les performances du produit, une sortie d'air de refroidissement frontale peut être prévue dans l'unité.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les normes locales peuvent varier ; l'installation, les raccordements électriques et la mise à la terre doivent être conformes à toutes les normes locales applicables.

Une prise électrique montée horizontalement et correctement mise à la terre doit être installée.

INSTALLATION

La plaque de cuisson doit être raccordée à un système de câblage métallique permanent mis à la terre ; ne pas la raccorder à une conduite de gaz.



DANGER
RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Pour éviter les risques de décharge électrique, de lésion ou de blessure mortelle, vérifier que l'appareil a été correctement mis à la terre, conformément aux réglementations locales ou, en leur absence, à la réglementation américaine en matière d'électricité (NEC). ANSI/NFPA 70 - dernière édition ou Code canadien de l'électricité, CSA C22.1 et C22.2 - dernière édition, et tous les codes et ordonnances locaux.

Cet appareil est équipé d'un câble métallique flexible de 1,2 m (4') avec 3 fils.

Le boîtier de raccordement peut être situé au-dessus, en dessous, à gauche ou à droite de l'appareil, à portée du cordon d'alimentation. Dans ce cas, il convient de préparer un trou dans le meuble pour faire passer le conduit électrique reliant la plaque de cuisson au boîtier de jonction.

La capacité de service doit être maintenue.

Ne pas raccourcir le câble de la gaine électrique.

L'alimentation électrique doit être une alimentation monophasée à 3 fils. Installez une boîte de conduit appropriée (non fournie). Il convient d'utiliser un connecteur de conduit de taille appropriée et homologué UL pour fixer correctement le conduit au boîtier de jonction.

Un disjoncteur est recommandé.

L'appareil doit être raccordé à une ligne électrique monophasée de 208 Vca ou 240 Vca et de fréquence 60 Hz.

TYPE	TENSION	INTENSI- TÉ DU COU- RANT	ALIMENTA- TION ÉLECTRIQUE
Plaque de cuisson à 36 "	3 câbles de 208 V	48 A	50 A
	3 câbles de 240 V	48 A	50 A
Plaque de cuisson à 30 "	3 câbles de 208 V	32 A	40 A
	3 câbles de 240 V	32 A	40 A

Le collier de serrage du dispositif anti-traction du conduit doit être solidement fixé au boîtier de jonction et le conduit flexible doit être solidement fixé au collier. Si le conduit flexible ne rentre pas dans le collier de serrage, n'installez pas le four tant que vous n'aurez pas obtenu un collier de serrage de la bonne taille.



MISE EN GARDE
RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Couper l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou du tableau à fusibles avant d'installer l'appareil.

L'appareil doit être correctement mis à la terre. Utiliser uniquement des conducteurs en cuivre.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner de graves blessures, voire la mort.



ATTENTION !
Étiqueter tous les câbles avant de les débrancher pour effectuer des contrôles d'entretien. Des erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux.

Vérifier le bon fonctionnement de la cuisinière après l'entretien.

Les sections de câbles et les connexions doivent être conformes aux caractéristiques de l'appareil et aux exigences du code local.

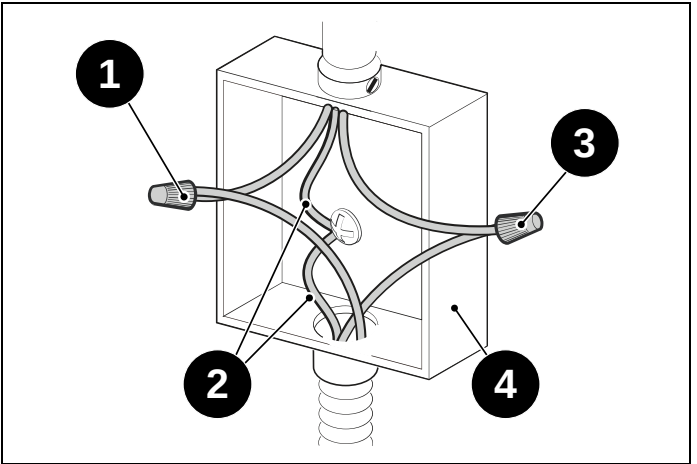


Fig. 5

- 1 Fil rouge
- 2 Fil vert (mise à la terre)
- 3 Fil noir
- 4 Boîtier de raccordement



Raccordement à trois fils :

- Connecter la borne L1 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NOIR (L1-fil chaud).
- Connecter la borne L2 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (L2-fil chaud).
- Connectez la borne de TERRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant de TERRE (VERT).

Ne pas mettre l'appareil à la terre avec le fil d'alimentation neutre (blanc) de la maison. Un fil de terre séparé doit être utilisé.

INSTALLATION ENCASTRÉE

La plaque de cuisson peut être encastrée uniquement sur des plans de travail en pierre naturelle (granit, marbre), en bois massif et carrelés. Pour les plans de travail fabriqués dans d'autres matériaux, contactez le fabricant afin de vérifier s'ils conviennent à l'encastrement d'une plaque de cuisson.

Vérifiez la planéité de la plaque de cuisson uniquement après son installation.

Après avoir installé la plaque de cuisson dans la niche, appliquez un mastic silicone résistant à la chaleur (au moins 320°F (160 °C)) dans l'espace entre la plaque de cuisson et le plan de travail.

La hauteur recommandée pour l'application du joint est indiquée sur le schéma.

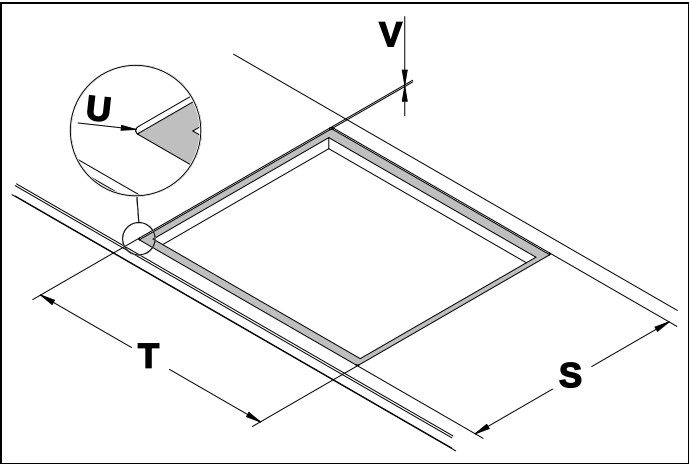


Fig. 6

	T	S	U	V
Plaque de cuisson 78 cm (30")	784 mm (30" 7/8)	524 mm (35" 19/32)	5 mm (16/64")	5 mm (16/64")
Plaque de cuisson 90 cm (36")	904 mm (35" 19/32)	524 mm (35" 19/32)	5 mm (16/64")	5 mm (16/64")

POSE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Après avoir retiré toutes les pièces détachées de leur emballage intérieur et extérieur, assurez-vous que la plaque de cuisson est complète et non endommagée. Au moindre doute, ne pas utiliser le four et contacter le centre d'assistance.

La cuisinière est lourde et doit être manipulée avec soin.

Pour tout déplacement de l'appareil, prévoir la présence d'au moins deux personnes dotées d'équipements adaptés, notamment des gants, afin d'éviter de se blesser ou d'endommager l'appareil ou le sol.

Les bagues, montres et tout accessoire ample susceptible d'endommager la cuisinière ou de se coincer dans la cuisinière doivent être retirés.

Les surfaces cachées peuvent avoir des bords tranchants. Faire très attention en cas de contact avec l'arrière ou le dessous de la cuisinière.

Avant de commencer l'installation :

- Vérifiez que les dimensions de l'armoire sont correctes et que les connexions électriques requises sont présentes.
- Avant d'installer la plaque de cuisson, protégez le bord du meuble avec du ruban adhésif.

Tous les emballages sont fabriqués à partir de matériaux recyclables. Veuillez les recycler conformément à la réglementation locale.

SCELLEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour éviter toute infiltration accidentelle de liquide dans l'unité située en dessous, l'appareil est équipé d'un joint spécial.



INSTALLATION

- 1) Après avoir nettoyé la surface, étalez le mastic le long du bord inférieur du dessus, là où la plaque de cuisson est encastrée.
- 2) Collez-le en fonction du produit : verre ou verre avec cadre.

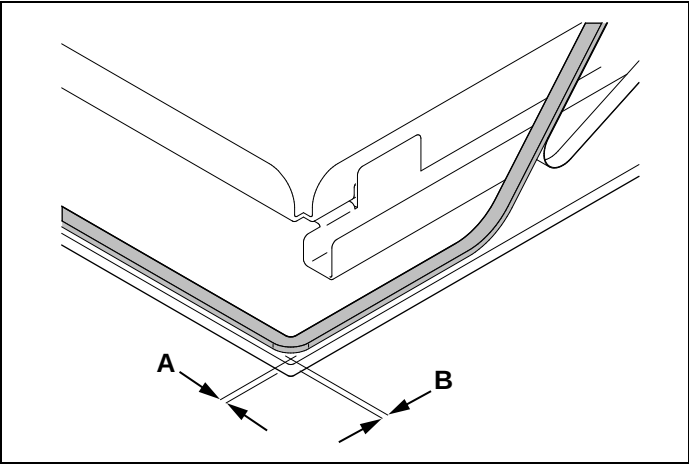


Fig. 7 Verres

DIMENSIONS	
A	2 mm (1/16")
B	2 mm (1/16")

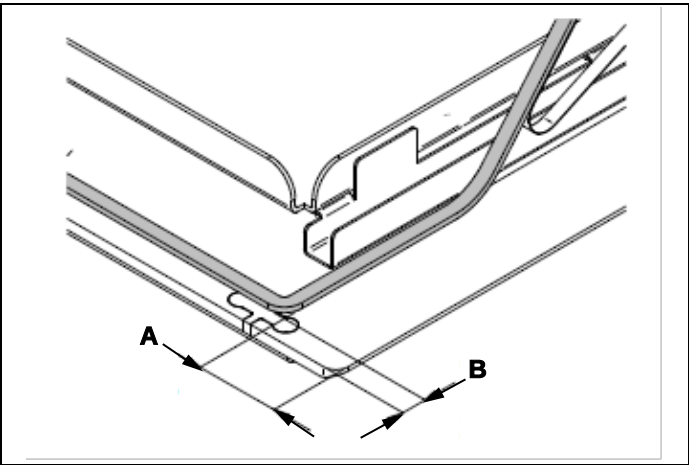


Fig. 8 Verre avec cadre

DIMENSIONS	
A	30 mm (1" 3/16)
B	9 mm (23/64")

- 3) Insérez la plaque de cuisson dans l'ouverture prévue à cet effet dans l'appareil.

 **NOTE**
Le joint doit également être inséré pour les installations encastrées.



LISTE DE CONTRÔLE D'INSTALLATION

- Retirer tous les films protecteurs et les autocollants.
- Vérifier que tous les câbles sont bien fixés et qu'ils ne sont ni pincés ni en contact avec des pièces mobiles.
- Vérifier le niveau de l'appareil.
- Vérifier que la plaque de cuisson est correctement mise à la terre.
- Configurer la langue, l'horloge et autres préférences.
- Indiquer au propriétaire l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Le marquer pour pouvoir s'y référer facilement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer tous les objets de la surface de cuisson.
- Nettoyer avec du liquide vaisselle, rincer, puis passer un chiffon humide avant de sécher.
- Lire le manuel d'utilisation.
- Mettre la plaque de cuisson sous tension. Vérifier que tous les brûleurs de surface fonctionnent correctement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ EN CUISSON

STIMULATEURS CARDIAQUES

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences des produits électroniques, y compris les fours à micro-ondes. Toutefois, les patients porteurs d'un stimulateur cardiaque peuvent souhaiter consulter leur médecin en cas de préoccupations.



ATTENTION !

Le processus de cuisson doit être surveillé en permanence.

- Cet appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Ne pas toucher d'éléments chauffants pendant l'utilisation.
- Pendant l'utilisation, ne pas placer d'objets métalliques sur l'appareil, car ils pourraient devenir incandescents.
- Éteindre l'appareil après utilisation.
- Ne laisser aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- L'utilisation de la plaque de cuisson génère de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion ; aérer soigneusement la pièce lorsqu'elle est en marche.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Veiller à maintenir la zone de la plaque de cuisson dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et autres vapeurs inflammables.

Utiliser uniquement des maniques sèches – Des maniques humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.

- Ne pas utiliser de sprays aérosols à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Le verre céramique est très résistant, mais pas incassable. Éviter de laisser tomber des objets, même petits, sur le verre en céramique.
- Pour éviter de rayer la plaque de cuisson, déplacer les casseroles en les soulevant sans les faire glisser.
- Les brusques variations de température peuvent provoquer la rupture du verre ; aussi, ne pas verser de liquides froids sur la plaque de cuisson pendant son utilisation.
- Ne pas heurter les bords de la plaque de cuisson en verre avec des casseroles. En cas de bris ou de fissure de la plaque en verre, éteindre immédiatement la plaque de cuisson et la débrancher de l'alimentation électrique. Contactez le support technique
- Installation appropriée — Vérifier que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être seuls ou laissés sans surveillance à un endroit où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent en aucun cas être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
- Porter des vêtements appropriés - Ne jamais porter de vêtements amples ou laisser des vêtements suspendus à proximité de l'appareil lors de son utilisation.

- Entretien par les utilisateurs - Ne pas réparer/remplacer de pièces de l'appareil sauf si cette opération est recommandée de manière spécifique dans ce manuel. Toute autre intervention doit être réalisée par un technicien qualifié.
- Rangement dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse - Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Utiliser uniquement des maniques sèches – Des maniques humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser la manique toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ou tout autre linge épais.
- Utiliser une casserole de taille appropriée - Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Sélectionner des ustensiles ayant un fond plat suffisamment grand pour recouvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et pourrait provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- Ne jamais laisser les éléments de surface sans surveillance à des températures élevées - Le débordement provoque des déversements de fumée et de graisse qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les casseroles réflectrices ou les bols d'égouttement sont en place - L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
- Revêtements de protection - Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir les bols d'égouttement des éléments de surface ou le fond du four, excepté comme suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisine en émail - Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles en émail conviennent pour obtenir des prestations haut de gamme sans risque de rupture due à un choc thermique.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les éléments de surface adjacents - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur, et ne s'étend pas sur les éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments chauffants amovibles - Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson cassée - En cas de rupture de la surface de cuisson, des solutions nettoyantes et des projections peuvent pénétrer dans la zone abîmée et générer un risque de décharge électrique. Contacter sans attendre un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers ou des couvercles sur la surface de la plaque étant donné qu'ils risquent de devenir chauds.
- Le manuel d'instructions fourni avec une cuisinière ou un appareil de cuisson sur comptoir doit inclure le mot « ATTENTION » : « Ne pas ranger d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus d'un rangement ou sur la crédence de celui-ci ; les enfants qui grimperaient sur le rangement pour atteindre ces objets pourraient se blesser gravement. »
- Ne pas toucher les unités de surface ou les zones à proximité des unités - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne pas toucher ou ne pas laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones proches des éléments jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones figurent (l'identification des zones - par exemple, la plaque de cuisson et les surfaces faisant face à la plaque de cuisson).
- Utilisez des casseroles à fond plat adaptées aux plaques à induction.
- Placer les casseroles avant d'allumer la plaque de cuisson.
- S'assurer que la casserole est bien centrée par rapport à la plaque de cuisson.
- Ne vous éloignez pas lorsque vous cuisinez des aliments avec de l'huile et de la graisse, car elles sont hautement inflammables.
- Les récipients endommagés, ceux qui ne sont pas de la bonne taille, ceux qui dépassent du bord de la plaque de cuisson ou ceux qui sont mal positionnés peuvent causer des blessures graves.
- Les casseroles dont le fond est rayé ou abîmé peuvent endommager le verre céramique.
- Veiller à toujours garder la surface de cuisson et le fond des casseroles secs.
- Ne jamais utiliser de casseroles congelées.
- Ne pas placer ni laisser de casseroles vides sur la plaque de cuisson, même si elle est éteinte.

- Ne jamais utiliser deux casseroles en même temps sur une même plaque de cuisson.
- Ne pas chauffer les récipients fermés (par exemple, les bocaux alimentaires). En raison de la surpression, les récipients et/ou les bocaux peuvent exploser et causer des blessures.
- Ne pas préchauffer les casseroles vides. Le fond de la casserole pourrait rapidement atteindre des températures très élevées et endommager à la fois le verre céramique et le revêtement intérieur de la casserole.
- Le sable, le sel, le sucre ou d'autres substances abrasives peuvent endommager le verre céramique.
- Ne jamais poser une casserole en ébullition sur le panneau de commande. Les composants électroniques situés sous la vitre pourraient être endommagés.
- Utiliser la puissance maximale uniquement pour faire bouillir de l'eau ou pour frire. Les matériaux surchauffés peuvent provoquer des incendies ou des brûlures et produire des fumées ou des vapeurs potentiellement nocives.
- Ne pas chauffer les ustensiles de cuisine présentant des gouttelettes d'eau à l'extérieur de la casserole. Les gouttelettes peuvent commencer à bouillir et éclabousser. Les ustensiles de cuisine doivent toujours être secs.
- S'assurer que les surfaces aient refroidi avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple, des poudres à récurer, des détachants et des éponges métalliques) sur les pièces en verre.
- En cas de rupture, de fêlure et/ou de fissure du verre, éteindre immédiatement le four

Les débordements de sucre (gelées, fudge, bonbons, sirops) ou de plastiques fondus peuvent provoquer des piqûres sur la surface de votre plaque de cuisson. Ces liquides renversés doivent être nettoyés tant qu'ils sont encore chauds.

Faites preuve de prudence lors de la manipulation de substances chaudes :

- 1) Éteignez la plaque de cuisson. Retirez tous les ustensiles de cuisine chauds.
- 2) Enfilez un gant de cuisine, puis utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour enlever les éclaboussures.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne pas laisser d'enfants de moins de 8 ans à proximité de l'appareil à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien ne possédant pas l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition que ce soit sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions nécessaires de personnes adultes et responsables de leur sécurité.

INTERFÉRENCES TÉLÉ OU RADIO

Cet appareil génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM. S'il n'est pas installé et utilisé correctement, en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences avec la réception radio et télévision. Il a été testé et jugé conforme aux limites applicables aux équipements ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle. Aucune garantie ne peut cependant être donnée quant à l'absence d'interférences pour une installation donnée. Allumez et éteignez l'appareil pour déterminer s'il provoque des interférences.

Pour corriger les interférences, essayez les solutions suivantes :

- Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four.
- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le micro-ondes dans une autre prise afin que le four et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'interférences radio ou TV causées par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences.

BRUIT PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Un bourdonnement pulsé ou continu pendant le fonctionnement est normal et peut varier en intensité selon le type de casserole et le réglage de la puissance.

Le ventilateur de refroidissement protège les composants électroniques de la surchauffe ; il est donc normal de l'entendre fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.

DISPOSITION DE LA PLAQUE DE CUISSON

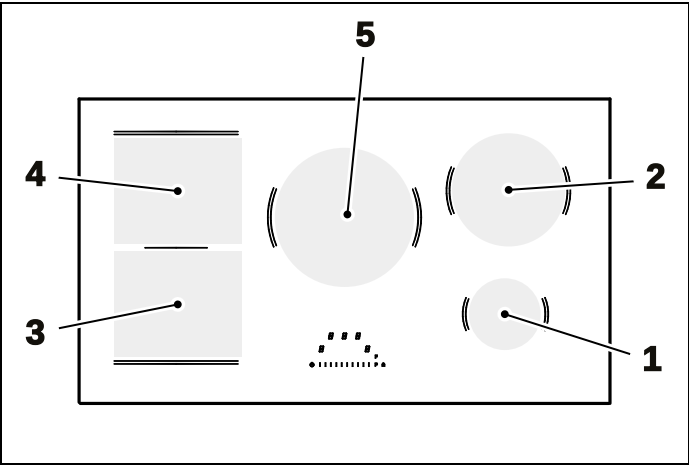


Fig. 9

POSITION	DIMENSIONS	PUISSANCE
1	ø145 mm (5" 11/16)	1,4 kW / 1,8 kW
2	ø200 mm (7" 7/8)	2,3 kW / 3,0 kW
3	ø210 x 190 mm (8" x 4 x 7 ")	2,1 kW / 3,0 kW
4	ø210 x 190 mm (8" x 4 x 7 ")	2,1 kW / 3,0 kW
5	ø250 mm (9" 7/8)	2,3 kW / 3,0 kW

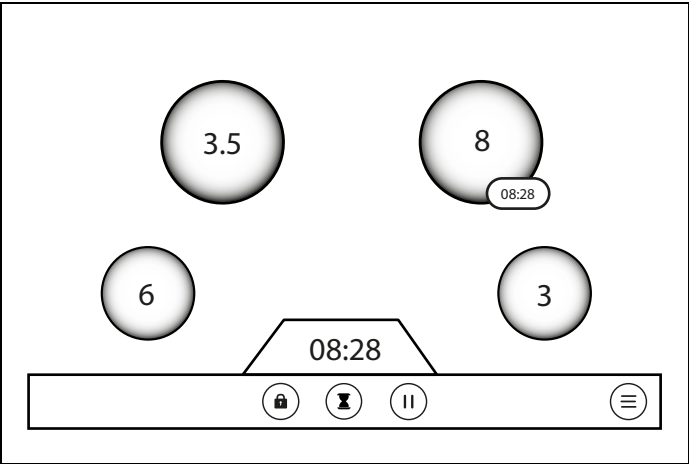


Fig. 10

ICÔNE	DESCRIPTION
	Allumer et éteindre la plaque de cuisson (icône située en bas à droite, à l'extérieur de l'écran)
	Réglage
	Minuteur
	Pause
	Contrôles de bloc
	Indication d'une zone unique active avec valeur définie
	Programmes
	Minuteur
	Symbole d'activation du pont

LA CUISSON À INDUCTION

Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine, appelée inducteur. L'inducteur génère un champ magnétique variable qui utilise de l'électricité. Lorsqu'une casserole est placée à l'intérieur de ce champ magnétique, son fond chauffe, produisant la chaleur nécessaire à la cuisson.

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

- Les commandes sont tactiles, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt et non le bout.
- Chaque contact détecté produit un signal sonore.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres, sèches et non recouvertes d'un objet (tel qu'un outil ou un chiffon). Même une fine couche d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



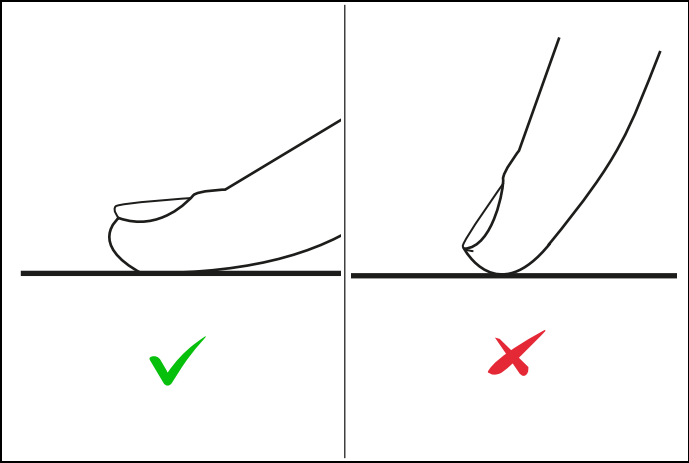


Fig. 11

DIMENSIONS POUR INDUCTION

La plaque à induction s'adapte automatiquement à la taille de la casserole : cependant, si le diamètre de la casserole est trop petit, la plaque ne fonctionnera pas. Le diamètre minimum varie en fonction du diamètre de la plaque.

ZONE DE CUISSON	VALEUR MINIMALE
Bobine ronde 145 mm (5" 5/8)	ø90 mm (3" 1/2)
Bobine ronde 200 mm (7" 7/8)	ø110 mm (4" 3/8)
Bobine ronde 250 mm (9" 5/8)	ø130 mm (5" 1/8)
Bobine OCTA (simple)	ø110 mm (4" 3/8)

CHOISIR LES RÉCIPIENTS DE CUISSON LES PLUS ADAPTÉS

Ne pas utiliser de récipients de cuisson à fond rugueux ou à base incurvée.

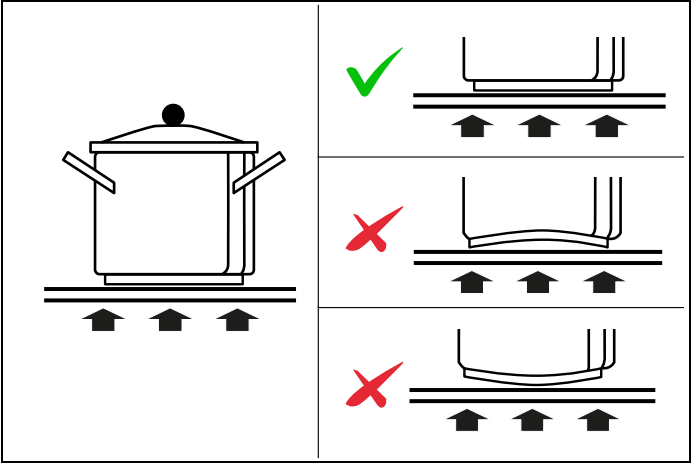


Fig. 12

Assurez-vous que le fond de la casserole est lisse, repose bien à plat sur le verre et a la même taille que la surface de cuisson.

Utilisez des casseroles d'un diamètre approprié, comme indiqué sur la figure de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée avec une efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, le rendement risque d'être inférieur aux attentes. Centrez toujours la casserole sur la zone de cuisson.

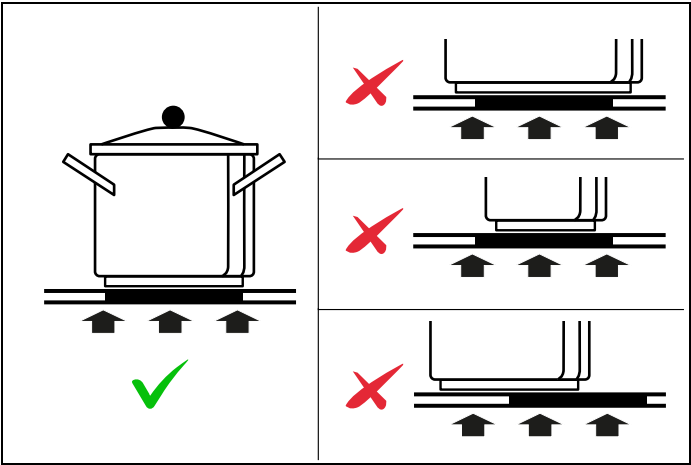


Fig. 13

Retirez toujours les casseroles de la plaque de cuisson en les soulevant, ne les traînez pas, car il y a un risque de rayer le verre.

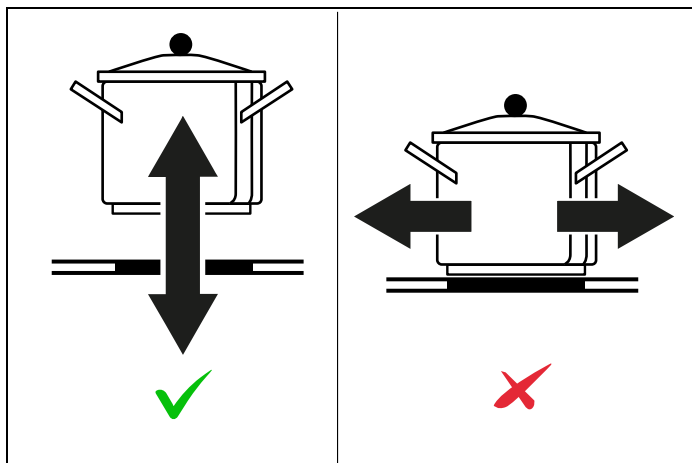


Fig. 14

Le fond de la casserole doit être en fer ou en acier/fer pour générer le champ magnétique nécessaire au processus de chauffage.



NOTE

Les casseroles fabriquées dans les matériaux suivants ne conviennent pas :

- verre
- porcelaine
- céramique
- acier, aluminium ou cuivre sans fond magnétique.

Assurez-vous que le matériau de la casserole est adapté à l'induction. Pour vérifier le matériel, placez un aimant au fond de la casserole, si elle colle, la casserole est appropriée pour l'induction.

Si vous n'avez pas d'aimant, pour vérifier si une casserole convient, versez-y un peu d'eau, placez-la sur une zone de cuisson et allumez la zone. Si le symbole  apparaît à l'écran, cela signifie que la casserole ne convient pas.

Lors de l'achat de casseroles, assurez-vous qu'elles soient adaptées à une utilisation sur une plaque à induction.

LIMITE DE TEMPS DE CUISSON

L'appareil est doté d'un dispositif automatique qui limite sa durée de fonctionnement.

Si les paramètres de cuisson du récipient ne sont pas modifiés, la durée de fonctionnement maximale dépend du niveau de puissance sélectionné.

NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE FONCTIONNEMENT MAXIMALE [H]
Chauffage	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minutes

ALLUMER ET ÉTEINDRE

Pour allumer la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton  pendant 1 seconde. Lorsqu'elle s'allume, les lettres  apparaissent à l'écran du minuteur et le mot **CLEAN** dans la barre des fonctions spéciales.

Seuls **Minuteur** et **NETTOYAGE** peuvent être activés sans que des casseroles soient placées sur la plaque de cuisson.

UTILISATION DES ZONES DE CUISSON

La plaque à induction ne fonctionne pas s'il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.

Placez une casserole (non vide) au centre de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. L'écran de la zone de cuisson s'allumera automatiquement.

Vous pouvez ensuite régler la puissance souhaitée.

- En faisant glisser votre doigt sur le curseur de gauche à droite jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.
- En touchant directement le niveau de puissance souhaité.
- Pour éteindre la zone de cuisson, touchez l'écran de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
- Faites glisser votre doigt sur le curseur de droite à gauche jusqu'à ce qu'il atteigne 0.
- En touchant directement la zone du curseur correspondant à 0 (dernière marque à gauche)

FONCTION D'ALIMENTATION

Cette fonction permet d'appliquer une puissance accrue sur une zone de cuisson pendant une durée limitée (par exemple, pour réduire le temps de chauffage de l'eau).

Pour l'activer, appuyez directement sur le bouton **P**. La fonction **Alimentation** reste active au maximum pendant 5 minutes, après quoi la puissance est automatiquement réduite à 9.

Pour désactiver le booster, réglez un niveau de puissance inférieur.

MULTIZONE

La fonction **Multizone** permet de combiner deux zones de cuisson adjacentes pour former une seule zone plus grande, idéale pour utiliser des casseroles longues ou rectangulaires telles que des casseroles à griller, des plaques de cuisson ou des poissonnières.

Cette fonction peut être activée au niveau des zones de cuisson adjacentes situées sur le côté gauche de la plaque de cuisson.

Il est possible d'activer la fonction en appuyant simultanément sur les commandes des zones de cuisson correspondantes. Un signal sonore confirme l'activation. Après activation, la puissance peut être réglée à l'aide du curseur et en sélectionnant la zone avant, assurant ainsi une cuisson uniforme sur toute la surface étendue. Pour désactiver **Multizone**, appuyez simultanément sur les commandes des deux zones. Les deux zones recommenceront à fonctionner séparément.

FONCTION DE CHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de chauffer une casserole froide (non vide) à température maximale et de revenir automatiquement au niveau de cuisson précédemment réglé.

Pour l'activer, appuyez sur le niveau de puissance souhaité (de 1 à 8) pendant 3 secondes. Le symbole de cuisson automatique  s'affichera à l'écran. Une fois le temps de chauffe terminé, le niveau de puissance reviendra à sa valeur préréglée.

La durée pendant laquelle la zone de cuisson est chauffée à puissance maximale dépend du niveau de cuisson sélectionné.

NIVEAU DE PUISSANCE	CHAUFFAGE AUTOMATIQUE (SECONDES)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	/
P	/

Cette fonction peut être désactivée manuellement en sélectionnant un niveau de puissance inférieur à celui initialement défini.

ARRÊT AUTOMATIQUE

La plaque de cuisson s'éteint automatiquement 20 secondes après l'arrêt de toutes les zones de cuisson.



CONSEILS SUR LA PUISSANCE À UTILISER POUR DIFFÉRENTES MÉTHODES DE CUISSON

L'utilisation de la puissance peut varier en fonction de l'expérience et des habitudes culinaires.

NIVEAU DE PUISSANCE	TYPE DE CUISSON	UTILISATION
PUISSANCE MAXIMALE	P	Chauffage rapide
		Porter rapidement la température des aliments à ébullition (dans le cas de l'eau) ou chauffer rapidement les liquides de cuisson.
HAUTE PUISSANCE	8-9	Friture, port à ébullition
		Brunissement, début de cuisson, friture de produits surgelés, ébullition rapide
	7-8	Brunissement, friture légère, port à ébullition, grillade
		Friture légère, maintien à ébullition vive, cuisson et grillade (pendant de courtes périodes, 5 à 10 minutes)
PUISSANCE MOYENNE	6-7	Brunissement, cuisson, mijotage, friture légère, grillade
		Friture légère, maintien à ébullition douce, cuisson et grillade (pendant des périodes moyennes, 10 à 20 minutes) Préchauffage des casseroles
	4-5	Cuisson, mijotage, friture légère, grillade
PUISSANCE MOYENNE	3-4	Cuisson, mijotage, épaississement, crémage
		Cuisson prolongée (riz, champignons, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (eau, vin, bouillon, lait), pâtes crémeuses
	2-3	Cuisson, mijotage, épaississement, crémage
FAIBLE PUISSANCE	1-2	Mélange, décongélation, maintien au chaud, crémage
		Fonte de beurre, fonte à feu doux du chocolat, décongélation de produits de petites tailles
	1	Mélange, décongélation, maintien au chaud, crémage
FAIBLE PUISSANCE		Maintien au chaud de petites portions de plats fraîchement cuisinés ou conservation de plats de service à la bonne température et préparation de risotto crémeux



GESTION DE L'ÉNERGIE

La plaque de cuisson est équipée d'un module de gestion de l'énergie qui optimise la consommation, évitant ainsi la surcharge du réseau électrique.

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite d'alimentation, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson.

La commande électronique tente de maintenir les niveaux de puissance maximaux pouvant être délivrés. La priorité est donnée à la dernière zone définie ; les affichages des autres zones clignotent pour indiquer la nouvelle valeur à laquelle elles seront réinitialisées.



ATTENTION !

Si la puissance est réglée à un niveau très bas, la commande électronique pourrait couper une zone de cuisson, car il est impossible de redistribuer la puissance.



ATTENTION !

Lorsque vous allumez ou vous éteignez l'inductance à intervalles prédéfinis cela donne des niveaux de puissance inférieurs. Ce mode de fonctionnement minimise la chaleur apportée aux aliments lors de la cuisson à basse température.

FONCTIONS TEMPS

MINUTEUR

Quand il s'allume, les lettres **88** s'affichent sur l'écran du minuteur.

Appuyez sur l'écran du minuteur et utilisez le curseur pour régler d'abord les minutes, puis les dizaines de minutes souhaitées. Après 2 secondes, le  symbole s'allume et le compte à rebours commence. Un signal sonore sera émis à la fin du temps imparti (maximum 99 minutes).

Pour éteindre ou modifier le temps de cuisson, répétez la même procédure et modifiez le temps (en le réglant éventuellement sur 0).



NOTE

Le minuteur peut être réglé et ne fonctionne que lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes.

MINUTEUR DE LA ZONE DE CUISSON

Si vous souhaitez programmer un minuteur de cuisson pour une zone :

- 1) Activer la zone
- 2) Appuyer sur l'écran du minuteur
- 3) Appuyer sur l'écran du minuteur et utiliser le curseur pour régler d'abord les minutes, puis les dizaines de minutes souhaitées.
- 4) Après 2 secondes, le symbole  au-dessus de la zone de cuisson correspondante s'illumine et le compte à rebours commence.
- 5) Un bip retentit à la fin du décompte. Appuyer sur « 0 » pour arrêter la cuisson.

Pour éteindre ou modifier le temps de cuisson, répétez la même procédure et modifiez le temps (en le réglant éventuellement sur 0).



NOTE

Si plusieurs minuteurs sont réglées, le minuteur affichera toujours le temps restant le plus court.

PAUSE

Cette fonction permet de suspendre le fonctionnement de **TOUTES** les zones de cuisson.

Appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes, toutes les zones s'éteindront et le symbole  **PAUSE** apparaîtra à l'écran, mais les niveaux de puissance définis seront mémorisés.

Pour réactiver la plaque de cuisson, appuyez pendant 3 secondes sur , puis appuyez sur n'importe quel bouton (sauf le bouton ). À cette étape, toutes les zones recommenceront à fonctionner comme avant.

L'appareil s'éteint automatiquement après une pause de 10 minutes.

CHALEUR RÉSIDUELLE

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité.

Une fois la cuisson terminée, la zone de cuisson peut atteindre une température élevée. Si le symbole  apparaît à l'écran, cela correspond à la zone chaude.

Le symbole  peut également apparaître :

- pour les zones de cuisson voisines, même si elles ne sont pas utilisées
- lorsque l'on place des casseroles chaudes sur la zone de cuisson froide

Le symbole disparaît lorsque la zone atteint une température inférieure à 140°F (60°C).

SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction permet de verrouiller l'interface afin d'empêcher les enfants d'utiliser la plaque de cuisson.

Appuyez sur l'écran d'une zone de cuisson pendant 3 secondes, puis faites glisser le curseur de 0 à 9. Effectuez cette procédure en moins de 10 secondes.

L'indication  apparaît sur tous les écrans.

Répétez la même séquence pour désactiver la fonction.

VERROUILLAGE DU CLAVIER

Cette fonction vous permet de verrouiller le clavier pendant son utilisation afin d'éviter toute modification accidentelle des paramètres.

Pour activer la fonction, appuyez sur le bouton , qui s'allume pour indiquer qu'il est activé.

Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau sur le bouton .

CAPTEUR DE CASSEROLE

Lorsqu'une casserole est placée sur une zone de cuisson dont la plaque est allumée, les commandes de cette zone de cuisson s'activent automatiquement et le niveau de puissance souhaité peut être réglé directement.

Cette fonction peut être désactivée dans le menu utilisateur.

Lorsque cette fonction est désactivée, après avoir positionné la casserole, vous devez choisir la zone de cuisson correspondante avant de régler la puissance.

PAS DE CASSEROLE

Si la casserole est retirée de la zone de cuisson sans éteindre cette dernière, l'affichage indique qu'il n'y a pas de casserole .



ATTENTION !

Si la zone n'est pas éteinte, la plaque de cuisson reste active et pourrait donc chauffer par erreur une autre casserole placée sur la même zone.

ÉCRAN DE SURCHAUFFE

Si un objet chaud est placé sur l'interface, celle-ci passera en mode protection, coupant complètement la plaque de cuisson et affichant « ER21 ».

Lorsque la température descend en dessous de la limite de 85°C (185°F), la plaque de cuisson peut être remise en marche.

ASSISTANT

Pour activer l'assistant, appuyez sur l'icône située à gauche de l'icône de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez sélectionner la fonction. La fonction d'assistance n'est pas disponible sur les plaques à induction de 10 " de diamètre.



ATTENTION !

La précision des fonctions de l'assistant dépend de la qualité et du matériau de la casserole : une casserole dont le fond n'est pas entièrement en acier ou dont le fond est déformé ne donnera pas les meilleurs résultats. Ne pas utiliser de casserole à anneaux en aluminium, à fond multicouche ou en fonte pour cette fonction.



MISE EN GARDE

L'assistant est conçu pour fonctionner dans les conditions indiquées. Utiliser des casseroles vides ou de l'huile à la place de l'eau peut être dangereux ou endommager la plaque de cuisson et les casseroles.

CHAUFFAGE

- **MÉLANGE** : Cette fonction maintient le fond de la casserole à une température constante de 110°F. Elle est très utile pour faire fondre le chocolat.
- **CHAUFFAGE** : Cette fonction maintient le fond de la casserole à une température constante de 160°F. Elle est très utile pour garder au chaud les aliments cuits et chauds.
- **FEUX DOUX** : Cette fonction maintient le fond de la casserole à une température constante de 200°F. Elle est très utile pour les cuissons longues, lorsque les plats doivent mijoter.

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

Cette fonction permet de maintenir la température au fond de la casserole lorsqu'elle est activée. Pour activer cette fonction, la zone de cuisson doit être allumée et en cours d'utilisation. Une fois la fonction configurée, le processus de détection de température commencera. La fonction est activée en 15 secondes.

PORT À ÉBULLITION D'EAU

Cette fonction sert à faire bouillir de l'eau (par exemple pour préparer des boissons chaudes). La fonction doit être activée lorsque la casserole est froide (température < 100°F). Il n'est pas nécessaire d'utiliser un couvercle.

Dès que la température de l'eau atteint 212°F, le fonctionnement s'arrête et un signal sonore retentit.

La fonction d'ébullition est optimisée pour remplir la casserole avec entre 3 cm et 9 cm d'eau.

CUISSON À LA VAPEUR

Cette fonction permet de cuire à la vapeur des légumes ou d'autres aliments à l'aide d'un panier.

La fonction doit être activée lorsque la casserole est froide (température < 100°F). Dès que la température de l'eau atteint 212°F, la puissance de la plaque de cuisson est réduite pour maintenir l'eau à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, la quantité de vapeur produite peut être ajustée à l'aide du curseur.

La fonction vapeur est optimisée pour remplir la casserole avec entre 3/4" et 2 3/8" d'eau. La plaque de cuisson s'éteint automatiquement si l'eau contenue dans la casserole s'évapore complètement.

PÂTES

Cette fonction sert à cuire les pâtes. La fonction doit être activée lorsque la casserole est froide (température < 100°F). Il n'est pas nécessaire d'utiliser un couvercle.

Dès que la température de l'eau atteint 212°F, un signal sonore retentit pour indiquer que l'on peut ajouter le sel et les pâtes dans la casserole. Une fois les pâtes ajoutées, il est possible de régler le temps de cuisson. Cette fonction maintiendra la température de l'eau à 212°F pendant toute la durée programmée (à certains moments de la cuisson, l'eau peut ne pas être visiblement en ébullition).

La fonction d'ébullition est optimisée pour remplir la casserole avec entre 1/8" et 5 1/8" d'eau. L'utilisation de paniers n'est pas recommandée avec cette fonction.

FRITURE

Cette fonction est utilisée pour la friture. La fonction doit être activée lorsque la casserole est froide (température < 100°F).

Cette fonction permet de porter l'huile ou la graisse à la température souhaitée et de la maintenir pendant toute la durée de la cuisson. Étant donné que la température de friture optimale dépend du type d'huile ou de graisse utilisée, vous pouvez régler le niveau de chaleur souhaité (il est préférable de le faire au début de la phase de chauffage).

La fonction de friture est optimisée pour une quantité d'huile maximale de 500 ml dans une poêle de 11" pouces de diamètre. Cette fonction ne permet pas la friture. La fonction de friture possède 5 réglages.

Pour désactiver l'assistant, vous pouvez :

- Toucher l'icône de la fonction de réglage.
- Toucher deux fois l'icône de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
- Toucher l'icône de la zone de cuisson et sélectionner « 0 » sur le curseur.

À tout moment, vous pouvez toucher l'icône de la zone de cuisson et régler un niveau de puissance différent.

MENU UTILISATEUR

Le menu utilisateur vous permet de personnaliser certains réglages de base de la plaque à induction.

Pour accéder au menu utilisateur, la plaque de cuisson doit être éteinte.

- 1) Allumez la plaque de cuisson en appuyant sur 
- 2) Appuyez à nouveau sur le bouton. 
- 3) La plaque de cuisson est éteinte, le bouton  commence à clignoter
- 4) Tout en  maintenant le bouton enfoncé, appuyez successivement sur les boutons des zones de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (en commençant par le bouton avant gauche) ; chaque pression sera confirmée par un bip.
- 5) Relâchez le bouton 
- 6) L'écran situé à l'arrière gauche affiche alternativement les lettres U et 0.
- 7) Pour choisir la fonction souhaitée, utilisez le curseur en appuyant sur la marque correspondante (la fonction curseur n'est pas active).

FONCTIONS/NIVEAUX

- **U0** Ensemble de puissance totale pour chaque phase
- **U2** Volume sonore lors de la pression des boutons (le volume du bouton  ne peut pas être modifié)
- **U3** Volume du minuteur 0–3
- **U4** Luminosité de l'écran : 0 à 9 (1 luminosité maximale – 9 luminosité minimale)
- **U5** Animation du minuteur : 0 (aucune animation) - 1 (compte à rebours des 60 dernières secondes)
- **U6** Détection automatique de panoramique active : 1
Détection automatique de panoramique désactivée : 0
- **U7** Durée du signal du minuteur : 0 (120 secondes) - 1 (10 secondes) - 2 (pas de tonalité d'alarme)

L'écran situé à l'avant gauche affiche le niveau de réglage de la fonction.

Appuyez sur l'écran avant gauche et utilisez le curseur pour sélectionner le niveau souhaité.

Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyez sur le bouton .

Pour quitter le menu et enregistrer les modifications, appuyez sur le bouton  pendant au moins 2 secondes (les modifications seront enregistrées et la plaque de cuisson s'éteindra).

MENU D'ENTRETIEN



NOTE

Le menu d'entretien ne doit être utilisé que par l'installateur ou le personnel spécialisé.

Pour accéder au menu d'entretien, la plaque de cuisson doit être éteinte et branchée pendant moins de 2 minutes.

- 1) Tout en **P** maintenant le bouton enfoncé, appuyez successivement sur les boutons des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (en commençant par le bouton avant droit) ; chaque pression sera confirmée par un bip.
- 2) Relâchez sur le bouton **P**
- 3) L'écran situé à l'arrière gauche affiche alternativement les lettres **C** et **0**.
- 4) Pour choisir la fonction souhaitée, utilisez le curseur en appuyant sur la marque correspondante (la fonction curseur n'est pas active).

FONCTIONS

- **C6** Mode démo 1 – mode démo activé 0 – désactivé
- **C8** Gestion de l'énergie

L'écran situé à l'avant gauche affiche le niveau de réglage de la fonction.

- 1) Appuyez sur l'écran avant gauche et utilisez le curseur pour sélectionner le niveau souhaité.
- 2) Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyez sur le bouton **P**.
- 3) Pour quitter le menu et enregistrer les modifications, appuyez sur le bouton  pendant au moins 2 secondes (les modifications seront enregistrées et la plaque de cuisson s'éteindra).

LIMITATION DE PUISSANCE

La fonction de limitation de puissance permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

La plaque de cuisson est réglée en usine sur la puissance maximale indiquée sur l'étiquette signalétique.

Cette fonction permet d'adapter la configuration aux exigences de chaque installation électrique.

Pour éviter de surcharger la ligne électrique, il est possible de régler la puissance maximale absorbée par la plaque de cuisson. Se reporter au *MENU D'ENTRETIEN*



MISE EN GARDE

Les disjoncteurs, la section des câbles et les raccordements doivent être conformes à la puissance maximale indiquée sur l'étiquette signalétique.



ATTENTION !

La réduction de la puissance maximale peut signifier l'impossibilité d'utiliser toutes les zones simultanément, ou que la fonction booster doit être activée pour certaines zones.

Tableau 2 Plaque de cuisson 90

GESTION DE LA CONFIGURATION DE L'ALIMENTATION	LIMITE DE PUISSANCE (W)
0	11100
1	7400
2	6700
3	6000
4	6000
5	5500
6	4800
7	4200
8	3700
9	2400

RÉINITIALISATION DU MENU

Si l'alimentation électrique ou les conditions d'installation ont changé, vous pouvez augmenter la consommation d'énergie en rétablissant les paramètres d'usine, si nécessaire.

Pour accéder au menu de réinitialisation, la plaque de cuisson doit être branchée pendant moins de 2 minutes, le test de démarrage automatique doit avoir été effectué et l'affichage doit être éteint.

- 1) Accédez au menu de service et réglez la CONFIGURATION sur 0.
- 2) Quitter le menu d'entretien.
- 3) Allumez la plaque de cuisson à l'aide de l'icône
- 4) Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'icône
- 5) Écran complètement éteint, appuyez avec un doigt sur la moitié inférieure droite de l'écran et, simultanément, avec un autre doigt, appuyez pendant au moins 2 secondes sur la moitié inférieure gauche de l'écran.
- 6) Un menu similaire à celui de la limitation de puissance apparaît, vous permettant de définir la nouvelle puissance maximale.
- 7) Faites défiler les différents niveaux de puissance disponibles jusqu'à trouver celui qui vous convient.
- 8) Pour quitter et enregistrer les modifications apportées, appuyez sur le bouton de confirmation en bas à droite.

RÉCHAUFFAGE

Cette fonction vous permet de maintenir la température de la casserole à 160°F (70°C).

Activez la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez régler la fonction, appuyez sur le bouton de fonction **F**. La fonction est activée et le message « **Chauffe** » s'affiche.

Pour désactiver ou modifier la puissance, sélectionnez la zone de cuisson correspondante et réglez le niveau de puissance souhaité à l'aide du curseur.

Cette fonction peut également être activée dans le cas de zones de pont actives.

GRIL

Cette fonction spéciale facilite la cuisson des aliments sur le gril.

Placez la plaque de cuisson sur la zone multizone et sélectionnez-la.

Appuyez sur le bouton de fonction **F** deux fois jusqu'à ce que la GRILL fonction soit activée.

Réglez le niveau de puissance à l'aide du curseur :

- pour les niveaux 1–3 Un indicateur s'affichera à l'écran.
- pour les niveaux 4–6 2 indicateurs s'afficheront à l'écran.
- pour les niveaux 7–9 3 indicateurs s'afficheront à l'écran.

NETTOYAGE

Cette fonction verrouille le clavier pendant 30 secondes pour permettre le nettoyage.

Sans sélectionner de zones de cuisson, appuyez sur le bouton **F** pour activer la CLEAN fonction.

Le décompte s'affichera à l'écran, vous indiquant la durée pendant laquelle le clavier reste verrouillé.

Plateau en vitrocéramique

Le nettoyage des plateaux en vitrocéramique est différent de celui d'une surface en porcelaine standard.

Pour entretenir et protéger la surface de votre nouveau plateau en vitrocéramique, suivez ces étapes simples :

Pour un sol normal et léger :

- 1) Frotter quelques gouttes de crème nettoyante pour vitrocéramique sur la zone sale et froide à l'aide d'un essuie-tout humide.
- 2) Essuyer jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient éliminées. Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour prévenir les rayures et les éraflures.

Pour un sol lourd et brûlé :

- 1) Frotter quelques gouttes de crème nettoyante pour vitrocéramique sur la zone sale et froide à l'aide d'un essuie-tout humide.
- 2) Gratter soigneusement la terre restante avec une lame de rasoir à simple tranchant. Maintenir la lame à un angle de 30° contre la surface en céramique.
- 3) S'il reste de la terre, répétez les étapes ci-dessus. Pour une protection supplémentaire, une fois toute la saleté éliminée, polir toute la surface avec la crème nettoyante.
- 4) Polir avec un essuie-tout sec. Au fur et à mesure du nettoyage, la crème nettoyante dépose un film protecteur sur la surface du verre. Ce revêtement contribue à prévenir l'accumulation de dépôts minéraux (taches d'eau) et facilitera les nettoyages ultérieurs.

Résidus brûlés



NOTE

L'utilisation de tampons à récurer autres que ceux recommandés peut endommager votre surface vitrée.

- 1) Laisser la plaque de cuisson refroidir.
- 2) Répandre quelques gouttes de nettoyant pour plaques de cuisson en céramique sur toute la zone de résidus brûlés.
- 3) À l'aide d'une éponge abrasive non rayante pour plaques de cuisson en céramique, frotter la zone des résidus en appliquant une pression, si nécessaire.
- 4) S'il reste des résidus, répéter les étapes ci-dessus autant de fois que nécessaire.
- 5) Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polir toute la surface avec un nettoyant pour plaques de cuisson en céramique et un essuie-tout.

Résidus épais et brûlés

- 1) Laisser la plaque de cuisson refroidir.
- 2) Utiliser un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant, incliné à environ 45° contre la surface du verre, et gratter la saleté. Il sera nécessaire d'exercer une pression sur le grattoir à rasoir afin d'enlever les résidus.
- 3) Après avoir gratté avec le grattoir, répandre quelques gouttes de nettoyant pour plaques de cuisson en céramique sur toute la zone de résidus brûlés. Utiliser un tampon de nettoyage non abrasif pour éliminer tout résidu restant.
- 4) Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polir toute la surface avec un nettoyant pour plaques de cuisson en céramique et un essuie-tout.

Dommages causés par les déversements de sucre et le plastique fondu

Il convient d'être particulièrement prudent lors du retrait de substances chaudes afin d'éviter d'endommager de façon permanente la surface du verre.

Les débordements de sucre (tels que gelées, fudge, bonbons, sirops) ou de plastiques fondus peuvent provoquer des piqûres sur la surface de votre plaque de cuisson (non couverts par la garantie) à moins que le déversement ne soit enlevé tant qu'il est encore chaud. Il convient d'être particulièrement prudent lors de la manipulation de substances chaudes.

Veillez à utiliser un grattoir à rasoir neuf et bien aiguisé.

Ne pas utiliser de lame émoussée ou entaillée.

- 1) Éteindre tous les appareils de surface. Retirer les casseroles chaudes.
- 2) Mettre une manique :
 - 2.1) Utiliser un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant pour déplacer le liquide renversé vers une zone froide de la plaque de cuisson.
 - 2.2) Essuyer le liquide renversé avec du papier absorbant.
- 3) Tout débordement restant doit être laissé sur place jusqu'à ce que la surface de la plaque de cuisson ait refroidi.
- 4) Ne pas utiliser les appareils de surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.



NOTE

Si des piqûres ou des creux sont déjà apparus sur la surface en verre, la plaque de cuisson en verre devra être remplacée. Dans ce cas, une intervention sera nécessaire.

Avant toute opération de nettoyage manuel, attendre que toutes les pièces refroidissent et vérifier que la plaque de cuisson est éteinte ou en mode nettoyage.

CHOSSES À ÉVITER

Ne pas utiliser de vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson, car la vapeur pourrait atteindre les composants électroniques et provoquer un court-circuit.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou s'abîmer si des produits de nettoyage trop agressifs ou inadaptés sont utilisés.

NETTOYAGE DES CADRES DÉCORATIFS

Nettoyer les pièces à l'eau savonneuse, puis les sécher avec un chiffon doux. Le brillant peut être entretenu en appliquant à intervalles réguliers des produits prévus à cet effet. Ne jamais utiliser de poudres ni d'éponges abrasives.

NETTOYAGE DU VERRE

Pour dégraisser le verre, utiliser du liquide vaisselle et du vinaigre puis rincer ou bien nettoyer avec du liquide vaisselle, rincer, passer un chiffon humide et essuyer.

Pour retirer les incrustations, les mouiller avec de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle. Au bout de quelques minutes, rincer et essuyer avec un chiffon doux.

Éviter les produits anti-calcaire, les produits abrasifs et autres produits multifonctions qui, avec le temps, endommagent le verre.

Si nécessaire, faire tremper dans de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle. Au bout de quelques minutes, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Pour enlever les aliments incrustés, utiliser un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant, incliné à environ 45° contre la surface du verre, et gratter la saleté. Nettoyer ensuite avec du liquide vaisselle ou de l'eau savonneuse comme indiqué précédemment.

Éviter les produits anti-calcaire, les produits abrasifs et autres produits multifonctions qui, avec le temps, endommagent le verre.

Les débordements de sucre (tels que gelées, fudge, bonbons, sirops) ou de plastiques fondus peuvent endommager la surface du verre céramique (non couvert par la garantie) à moins que le déversement ne soit enlevé tant qu'il est encore chaud.

- 1) Éteindre tous les appareils de surface. Retirer les casseroles chaudes.
- 2) Mettre une manique :
- 3) Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul tranchant, incliné à environ 45° contre la surface en verre, pour déplacer le liquide renversé vers une zone froide de la plaque de cuisson.
- 4) Essuyer le liquide renversé avec du papier absorbant.
- 5) Ne pas utiliser les appareils de surface tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.



NOTE

Si des piqûres ou des creux sont déjà apparus sur la surface en verre, la plaque de cuisson en verre devra être remplacée. Dans ce cas, une intervention sera nécessaire.

DIAGNOSTIC DES PANNES ET CODES D'ERREUR

COMPORTEMENT	CAUSES POSSIBLES
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est indisponible ou peut être interrompue (par exemple, fusible grillé).
La plaque de cuisson ne chauffe pas.	Le mode « DÉMO » est activé, voir section <i>MENU D'ENTRETIEN</i>
La lettre L s'affiche à l'écran.	La sécurité enfant est activée - voir la section correspondante <i>SÉCURITÉ ENFANT</i>
Symbole Pas de casserole	La casserole a été retirée de la zone de cuisson.
Le symbole A alterne avec le niveau de puissance	Le système de cuisson automatique a été réglé.
La puissance de la zone de cuisson choisie ne peut pas être sélectionnée.	La casserole n'a pas été reconnue (elle est peut-être mal positionnée, elle n'est peut-être pas compatible avec la cuisson par induction ou son diamètre est peut-être trop petit). Le niveau de puissance sélectionné est supérieur au niveau de puissance maximale réglée pour la plaque de cuisson.
Le témoin de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone utilisée pour la cuisson n'a pas atteint une température élevée.
Les zones de cuisson modifient leur puissance de manière autonome.	Voir la section <i>GESTION DE L'ÉNERGIE</i>
Lorsqu'une zone de cuisson est activée, une autre s'éteint.	Voir la section <i>GESTION DE L'ÉNERGIE</i>
Une zone de cuisson ou la plaque de cuisson entière s'éteint automatiquement	La plaque de cuisson surchauffe ; vérifiez qu'aucun objet n'obstrue le système de refroidissement inférieur (par exemple, un objet volumineux dans un tiroir sous la plaque de cuisson). Si le problème persiste, contactez le service client.
Les aliments ne chauffent pas dans le délai prévu.	Bien que la casserole soit compatible avec la cuisson par induction, elle conduit mal la chaleur. La casserole est beaucoup plus petite que la zone de cuisson et ne reçoit qu'une partie de la puissance possible.
Lorsque la plaque de cuisson est allumée, on peut entendre un léger tic-tac.	Le bruit est dû à la fonction du capteur panoramique automatique (voir la section correspondante).
Après avoir éteint la plaque de cuisson, on peut entendre des bruits.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce que les composants électroniques aient complètement refroidi, après quoi il s'arrête automatiquement.
Le panneau de commande devient chaud au toucher	Une casserole trop grande a été placée dans les zones de cuisson avant, près de la zone de commande.
Les aliments dans la casserole alternent entre ébullition et absence d'ébullition.	C'est tout à fait normal aux niveaux de puissance les plus bas (inférieurs au niveau 6) (voir section <i>GESTION DE L'ÉNERGIE</i>)

La plateforme de cuisson dispose de codes d'erreur dédiés pour un diagnostic rapide et efficace. Le Lite Slider affiche les codes d'erreur sur les écrans à 7 segments des zones de cuisson.

Un code d'erreur commence toujours par les lettres **E...** ou **ER...**, selon le composant électronique qui a généré l'erreur :

- Les codes d'erreur commençant par **E...** font référence à une zone ou un composant spécifique.
- Les codes d'erreur commençant par **ER...** font référence à l'ensemble de la plaque de cuisson.

DIAGNOSTIC DES PANNES ET CODES D'ERREUR

Avant d'appeler le service client, assurez-vous que l'appareil est correctement branché ; les cas suivants ne sont pas couverts par la garantie.

- Dommages causés par une utilisation, un entreposage ou un entretien inappropriés.
- Dommages causés par un démontage et une réparation non autorisés.
- Dommages causés par une utilisation incorrecte.
- Utilisation de la plaque à induction à des fins commerciales.



NOTE

En cas d'anomalie, la plaque à induction se met automatiquement en mode protection et affiche les codes de protection correspondants indiqués dans le tableau ci-dessous.



NOTE

Pour tout autre problème, veuillez contacter le support technique.



NOTE

Mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le de l'alimentation électrique et faites-le réparer par un technicien qualifié.

CODE D'ERREUR	COMPORTEMENT	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
ER03	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Eau ou casseroles placées sur l'interface utilisateur	Retirer l'eau ou les casseroles du verre
ER21	La plaque de cuisson s'éteint	Le capteur de température de l'interface utilisateur a détecté une température supérieure à 85 °C.	Laisser la plaque de cuisson refroidir (l'erreur disparaîtra si la température descend en dessous de 75 °C). Vérifier l'isolation thermique de l'interface utilisateur
E2 / ER21	/	Surchauffe / arrêt	/
U400	/	Branchement 400 V incorrect, ne convient pas à la plaque de cuisson.	/

ASSISTANCE BERTAZZONI

Bertazzoni s'engage à fournir le meilleur service clients et la meilleure assistance produits possibles. Notre équipe de professionnels dévoués et formés répondra à vos besoins.

Si vous disposez d'un appareil Bertazzoni et souhaitez bénéficier d'une assistance aux États-Unis ou au Canada, utilisez les coordonnées suivantes :

En cas d'installation aux États-Unis :

866 905 0010

<https://us.bertazzoni.com/more/support>

En cas d'installation au CANADA :

800 561 7265

<https://ca.bertazzoni.com/more/support>

Conserver les informations suivantes à portée de main. Notre équipe de service client demandera d'ouvrir un ticket de service ou de dépanner.

- Date d'Achat
- Modèle*
- Numéro de Série/Date de Fabrication*
- *Voir plaque signalétique

SERVICE CLIENT

CERTIFICAT DE GARANTIE CLASSIQUE : QUE DOIS-JE FAIRE ?

Votre produit est garanti, selon les termes et conditions énoncés dans le certificat fourni avec le produit et conformément aux dispositions de la loi en vigueur, pendant une période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil.

Conformément aux décrets législatifs susmentionnés, vous devez conserver le certificat de garantie dûment rempli afin de pouvoir le présenter, le cas échéant, au partenaire de service agréé, accompagné d'un document fiscal valable émis par le revendeur au moment de l'achat (bon de livraison, facture, reçu fiscal, etc.) mentionnant le nom du revendeur, la date de livraison, l'identification du produit et son prix de vente.

Il est entendu que, sauf preuve contraire, étant donné que les défauts de conformité qui apparaissent dans les six mois suivant la livraison de l'appareil sont présumés avoir déjà existé à cette date, à moins que cette présomption ne soit incompatible avec la nature de l'appareil ou la nature du défaut de conformité, après vérification de la couverture de garantie, la société Bertazzoni S.p.A. Le service après-vente agréé effectuera les travaux nécessaires sans facturer les frais de déplacement, de main-d'œuvre et de pièces. Toutefois, pour les dix-huit mois suivants de la période de garantie, les consommateurs souhaitant faire valoir les recours accordés au titre de la garantie seront responsables de prouver que le défaut de conformité était présent depuis la livraison ; par conséquent, si les consommateurs sont incapables de fournir cette preuve, les conditions de garantie ne seront pas appliquées et par conséquent Bertazzoni S. p. A. Le service après-vente agréé effectuera les travaux nécessaires et facturera tous les coûts y afférents au consommateur.

ANOMALIES ET DYSFONCTIONNEMENTS : QUI DOIS- JE CONTACTER ?

Notre partenaire de service est toujours prêt à vous fournir toutes les explications nécessaires. Toutefois, en cas d'anomalies ou de dysfonctionnements affectant votre produit, nous vous invitons à effectuer toutes les vérifications indiquées dans le manuel d'utilisation avant de contacter le service après-vente agréé.

Pour commander des pièces détachées ou des accessoires, veuillez contacter notre service après-vente.

TROUVER LE CENTRE DE SERVICE LE PLUS PROCHE

Si le problème persiste, vous pouvez trouver votre partenaire de service agréé local à tout moment en contactant votre revendeur ou distributeur ou en vous rendant sur le site www.bertazzoni.com.

MODÈLE DU PRODUIT : OÙ PUIS-JE LE TROUVER ?

Lorsque vous vous adressez au partenaire de service agréé, vous devez indiquer le modèle du produit et son numéro de série (10 chiffres), qui figurent dans le manuel d'instructions (autocollant argenté) ou sur l'autocollant apposé sur le produit. Cela permettra d'éviter les interventions inutiles et surtout de réduire les coûts associés.

SERVICE CLIENTÈLE

Pour toute information sur la garantie et demande de service, contactez-nous:



Aux États-Unis: <https://us.bertazzoni.com/more/support>

Au Canada: <https://ca.bertazzoni.com/more/support>

NUESTRO PRESIDENTE ESCRIBE

Estimado nuevo propietario de un electrodoméstico Bertazzoni:

Quiero agradecerle que haya elegido uno de nuestros productos para su hogar.

Mi familia comenzó a fabricar electrodomésticos de cocina en Italia en 1882, forjándose una reputación por la calidad de su ingeniería y su pasión por la buena comida.

Hoy en día, nuestros productos destacan por su combinación original de auténtico diseño italiano y tecnología de vanguardia aplicada a los electrodomésticos. Nuestra misión es fabricar productos que funcionen a la perfección y aporten alegría a sus propietarios.

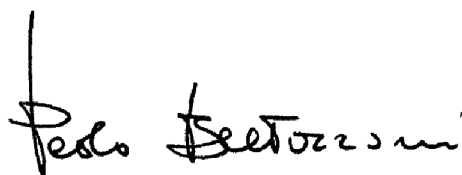
Al fabricar productos de precioso aspecto respondemos al gusto de nuestros clientes por el buen diseño. Al ser versátiles y fáciles de usar, cocinar con Bertazzoni se convierte en un auténtico placer.

Este manual le ayudará a aprender a utilizar y cuidar su electrodoméstico Bertazzoni de la forma más segura y eficaz, para que pueda proporcionarle la máxima satisfacción durante años.

¡Que aproveche!

Paolo Bertazzoni

Presidente

A handwritten signature in black ink, reading 'Paolo Bertazzoni'. The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

VALIDEZ DEL MANUAL

El siguiente manual se aplica a todos los códigos de producto enumerados a continuación:

- PE304TG
- PE304TC
- PE304TX
- PE304TB
- PE365TG
- PE365TC
- PE365TX
- PE365TB

INFORMACIÓN GENERAL	89
LECTURA DEL MANUAL	89
INTRODUCCIÓN Y SEGURIDAD	89
IDENTIFICACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO	89
ADVERTENCIAS	89
NOTAS IMPORTANTES	91
ANTES DE LA INSTALACIÓN	92
INSTALACIÓN	93
NOTAS IMPORTANTES	93
VENTILACIÓN DE LA COCINA	94
PREPARACIÓN DE LA VENTILACIÓN	94
INSERCIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	94
REQUISITOS DEL ARMARIO	96
INSTALACIÓN SOBRE UN HORNO EMPOTRADO	97
INSTALACIÓN SOBRE UN COMPARTIMENTO O CAJONES	97
ELECTRICAL CONNECTION	98
INSTALACIÓN EMPOTRADA	99
INSERCIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	99
SELLADO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	100
LISTA DE COMPROBACIÓN DE LA INSTALACIÓN	101
USO	102
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA COCINAR	102
DISPOSICIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	105
COCINAR CON INDUCCIÓN	105
USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES	105
TAMAÑO PARA INDUCCIÓN	106
ELEGIR LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN MÁS ADECUADOS	106
LIMITACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN	108
ENCENDIDO Y APAGADO	108
USO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN	108
FUNCIÓN DE POTENCIA	108
MULTIZONA	108
FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO	109
DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA	109
CONSEJOS SOBRE LA POTENCIA QUE DEBE UTILIZARSE PARA LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN	110
GESTIÓN DE POTENCIA	111
FUNCIONES DE TIEMPO	111
CALOR RESIDUAL	111
BLOQUEO INFANTIL	112
BLOQUEO DEL TECLADO	112
SENSOR DE CACEROLA	112
SIN CACEROLA	112
PANTALLA DE TEMPERATURA EXCESIVA	112
ASISTENTE	112
CALENTAMIENTO	112
MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA	113
EBULLICIÓN DE AGUA	113
COCINA AL VAPOR	113
PASTA	113
FREÍR	113
MENÚ DE USUARIO	113
MENÚ RESTABLECER	115
CALENTAMIENTO	116
PARRILLA	116
LIMPIAR	116
MANTENIMIENTO	117
MANTENGA LIMPIA SU BERTAZZONI	117
LIMPIEZA DEL ELECTRODOMÉSTICO	118
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y CÓDIGOS DE ERROR	119

INDICE

GARANTÍA	121
SERVICIO DE BERTAZZONI	121
ASISTENCIA	122
ATENCIÓN AL CLIENTE	122
ATENCIÓN AL CLIENTE	123



LECTURA DEL MANUAL

Estas instrucciones son adecuadas para distintos tipos de electrodomésticos, por lo que pueden contener descripciones de funciones que su electrodoméstico puede no contener o no admitir.

Las imágenes e ilustraciones de este documento se refieren a varios modelos y pueden diferir ligeramente del producto adquirido.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por daños personales o materiales derivados de una instalación incorrecta o un uso indebido del electrodoméstico.

El fabricante se reserva el derecho de modificar los distintos modelos según sea necesario para cumplir la normativa técnica vigente.

En caso de reclamación, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

INTRODUCCIÓN Y SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones de este manual antes de instalar y/o utilizar el electrodoméstico.

Esto le ayudará a conocer su nuevo dispositivo.

Conserve este documento a mano para poder consultarlo en cualquier momento y transferirlo a los propietarios posteriores.

Lea los mensajes de seguridad que figuran en la introducción de este manual y preste la debida atención a las notas de seguridad, tales como: «Atención», «Advertencia» y «Peligro» que aparecen en el texto.



PELIGRO

Este símbolo indica una situación que supone un peligro para el usuario y para los demás. Léalo detenidamente y asegúrese de que ha comprendido perfectamente las causas de posibles accidentes peligrosos o mortales.



ADVERTENCIA

Este símbolo indica información de seguridad. Léalo atentamente y asegúrese de haber comprendido perfectamente las causas de los accidentes potencialmente peligrosos.



ATENCIÓN

Este símbolo indica un procedimiento que podría poner en peligro la estructura o los componentes del electrodoméstico. Tenga especial cuidado con estos procedimientos.



NOTA

Este símbolo indica consejos útiles y llama su atención sobre los procedimientos y prácticas correctos. El cumplimiento de las instrucciones marcadas con este símbolo le evitará problemas.

El símbolo destaca los métodos o procedimientos para el uso correcto del electrodoméstico.

IDENTIFICACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

La etiqueta de clasificación de datos muestra el modelo y el número de serie de la placa de inducción. Se encuentra debajo de la placa de inducción y en la última página de este manual.

No retire del producto las etiquetas, advertencias o placas fijadas de forma permanente. Esto puede anular la garantía.

ADVERTENCIAS

Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, el electrodoméstico debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico cualificado. NO intente ajustar, reparar, revisar o sustituir ninguna pieza de su electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico cualificado.



IMPORTANTE

Las instrucciones de seguridad que aparecen en este manual no pretenden cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que puedan darse.

PARA EL INSTALADOR: Antes de instalar el electrodoméstico Bertazzoni, lea atentamente estas instrucciones. Este electrodoméstico deberá instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.



IMPORTANTE

Deje estas instrucciones al propietario, que deberá guardarlas para uso del inspector local y como referencia futura. NO retire del producto las etiquetas, advertencias o placas fijadas de forma permanente. Esto puede anular la garantía.

Este manual de instalación es parte integrante del electrodoméstico y, por lo tanto, debe conservarse íntegramente en un lugar accesible para el usuario durante toda la vida útil del electrodoméstico.

RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños materiales o personales debidos a:

- Uso del electrodoméstico distinto al especificado.
- Incumplimiento de las instrucciones del manual de instalación.
- Modificaciones no autorizadas en cualquier parte del electrodoméstico.
- El uso de piezas de recambio no originales.
- Este electrodoméstico está destinado a cocinar alimentos en el entorno doméstico. Cualquier otro uso se considerará inadecuado.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas externos de control remoto.

Este electrodoméstico NO está diseñado para su instalación en casas prefabricadas (móviles) o remolques de parques recreativos.

No instale este electrodoméstico detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

NO instale este electrodoméstico en el exterior.

Este electrodoméstico debe estar correctamente conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una vía segura para la corriente eléctrica en caso de cortocircuito.



ADVERTENCIA

Lea y siga todas las instrucciones de este manual para evitar el riesgo potencial de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños en el electrodoméstico.



NOTA

La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, una agencia de mantenimiento o el proveedor de gas.



PELIGRO

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, lesiones personales o muerte, verifique que el electrodoméstico ha sido correctamente conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos, con el Código Eléctrico Nacional (NEC). ANSI/NFPA 70 - última edición.



ADVERTENCIA

Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza.



ADVERTENCIA

Cáncer y daños reproductivos — www.P65Warnings.ca.gov.

Para resolver problemas de instalación, póngase en contacto con su distribuidor Bertazzoni® o con el Servicio Bertazzoni (consulte los datos en la última página de este manual). Tenga a mano los números de modelo/serie del horno cuando llame.

ETIQUETA DE CLASIFICACIÓN DE DATOS

La etiqueta de clasificación de datos muestra el modelo y el número de serie del electrodoméstico. Se encuentra debajo del electrodoméstico y en la última página de este manual.

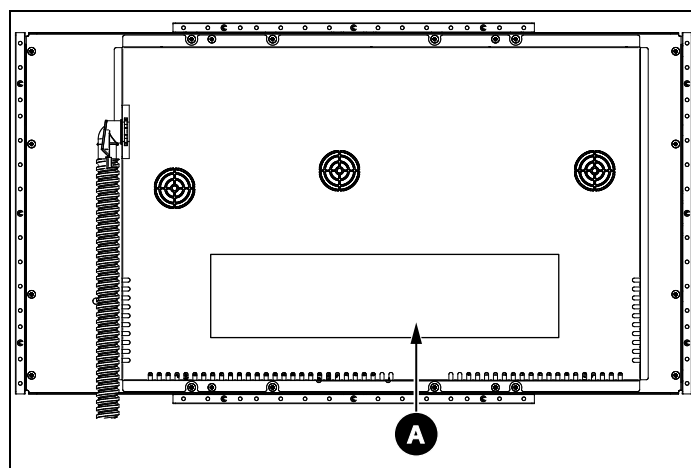


Fig. 1

A

Posición de las etiquetas de clasificación de datos

NOTAS IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.

Estas instrucciones solo son válidas para los países cuyos símbolos identificativos figuran en la portada de este manual y en la etiqueta del electrodoméstico.

El fabricante no se hace responsable de daños materiales o personales derivados de una instalación incorrecta o un uso inadecuado del electrodoméstico.

El fabricante tampoco se hace responsable de las imprecisiones debidas a errores de impresión o transcripción en este manual.

El aspecto de las figuras aquí incluidas es meramente orientativo.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones en sus productos cuando lo considere necesario o beneficioso; sin embargo, no se afectarán las características esenciales de seguridad y rendimiento.

ESTE ELECTRODOMÉSTICO ESTÁ DISEÑADO PARA UN USO DOMÉSTICO NO PROFESIONAL.

Este manual del usuario es parte integrante del electrodoméstico y, por lo tanto, debe conservarse íntegramente en un lugar accesible para el usuario durante toda la vida útil del electrodoméstico.

Lea este manual antes de utilizar el electrodoméstico.

ANTES DE LA INSTALACIÓN

La instalación, ajustes, transformaciones y mantenimiento enumerados en esta sección solo deben ser realizados por técnicos cualificados (de acuerdo con la legislación aplicable).

Una instalación incorrecta puede causar daños materiales y lesiones a personas o animales domésticos; el fabricante no se hace responsable en este caso. Los dispositivos de regulación automática o de seguridad del electrodoméstico solo pueden ser modificados por el fabricante o un técnico debidamente autorizado durante la vida útil del electrodoméstico.

Si la instalación requiere alteraciones en el sistema eléctrico doméstico, llame a un electricista cualificado. El electricista también debe comprobar que la sección del cable de la toma de corriente es adecuada para la electricidad que consume el horno.

- Este electrodoméstico deberá instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con las normas y estándares del país donde vaya a utilizarse.
- La instalación de este electrodoméstico debe ajustarse a los códigos y ordenanzas locales. En ausencia de códigos locales, las instalaciones deben ajustarse a las normas nacionales estadounidenses o canadienses
- Evite cualquier daño en las rejillas de ventilación de la placa de inducción. Las rejillas de ventilación deben estar libres de obstrucciones y abiertas para proporcionar un flujo de aire adecuado para un rendimiento óptimo del horno
- Todas las aberturas y orificios en la pared y el suelo, detrás y debajo del electrodoméstico deberán sellarse antes de instalar el electrodoméstico.

Si necesita instalar una placa de inducción sobre un horno individual, asegúrese de seguir las instrucciones de los manuales de instalación tanto del horno como de la placa.

- 1) Encontrará una lista de combinaciones aprobadas de placa de inducción y horno en la Guía de diseño de Bertazzoni (www.Bertazzoni.com).

NOTAS IMPORTANTES



IMPORTANTE

Mantenga para uso del inspector eléctrico local.

- Para su uso, el electrodoméstico debe instalarse correctamente en una cocina sobre una superficie de trabajo adecuada, de acuerdo con las normas de seguridad vigentes y las instrucciones de este manual.
- El electrodoméstico no puede utilizarse encima de un lavavajillas o una secadora: el vapor podría dañar los componentes electrónicos del electrodoméstico.
- Encargue la instalación y el mantenimiento a personal cualificado que cumpla las normas y la legislación vigente. No intente reparar el electrodoméstico por su cuenta o sin la asistencia de un técnico cualificado.
- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el servicio técnico inmediatamente y ellos se encargarán de sustituirlo.
- No modifique este electrodoméstico.
- No introduzca nada en las ranuras.
- No obstruya las aberturas de ventilación ni las ranuras de dispersión del calor.
- No utilice el electrodoméstico como calefactor por ningún motivo.
- No se siente sobre el electrodoméstico.
- Si la de inducción se instala sobre un cajón, es imprescindible respetar las distancias indicadas en los planos de instalación y no utilizar el cajón para guardar objetos inflamables. Los objetos del cajón deben ser resistentes al calor y permanecer a una distancia mínima de 2 cm de la parte inferior de la encimera
- Si la placa de se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa calienta los objetos del interior del cajón durante el proceso de cocción. No guarde objetos punzantes o pequeños, papel, servilletas, etc., en dicho cajón. Estos podrían penetrar o ser aspirados por las ranuras de ventilación y dañar el ventilador de refrigeración o afectar a la refrigeración
- Si el electrodoméstico está empotrado sobre un horno equipado con un sistema de limpieza pirolítica, no debe utilizarse mientras el proceso pirolítico esté en curso, ya que podría activarse la protección contra sobrecalentamiento de la placa de inducción.
- El campo electromagnético de la de inducción encendida puede influir en el funcionamiento de objetos sometidos a magnetización. No guarde tarjetas de crédito, dispositivos de memoria o calculadoras cerca de la placade .
- Si utiliza un adaptador para ollas que no son compatibles con la inducción, el sistema de calentamiento de la placa podría resultar dañado.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por alcance de unidades de superficie calentadas, debe evitarse un espacio de almacenamiento del armario situado encima de las unidades de superficie. Si se van a instalar armarios, el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5" (127 mm) por encima de la parte inferior de los armarios.

VENTILACIÓN DE LA COCINA

Se puede utilizar un extractor con el electrodoméstico; en cada caso se instalará de conformidad con las normas nacionales y locales apropiadas. El funcionamiento de la campana extractora puede afectar a otros electrodomésticos con ventilación; en cada caso deberá instalarse de conformidad con las normas nacionales y locales apropiadas.



ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no debe instalarse con un sistema de ventilación que dirija el aire en dirección descendente hacia el mismo. Este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de ignición y combustión en el electrodoméstico, con el consiguiente riesgo de lesiones personales, daños materiales o un funcionamiento inadecuado. Los sistemas de ventilación que dirigen el aire hacia arriba no tienen ninguna restricción.

No utilice aerosoles cerca de este electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

PREPARACIÓN DE LA VENTILACIÓN

Este electrodoméstico funcionará mejor si se instala con campanas extractoras Bertazzoni. Estas campanas han sido diseñadas para trabajar en conjunto con el electrodoméstico de Bertazzoni y tienen el mismo acabado para una apariencia perfecta.

Antes de instalar la campana extractora, consulte los códigos locales o regionales de construcción e instalación para conocer los requisitos específicos adicionales de espacio libre. Consulte las instrucciones de instalación de la campana extractora del electrodoméstico proporcionadas por el fabricante para obtener información adicional.

MODELOS DE CAMPANA Y SOPLADOR SELECCIONADOS

- Para instalaciones murales, la campana debe tener una anchura igual o superior a la del electrodoméstico. Cuando el espacio lo permita, puede ser conveniente una campana más grande que el electrodoméstico para mejorar el rendimiento de la ventilación.
- Para las instalaciones en isla, la anchura de la campana debe sobresalir del electrodoméstico un mínimo de 3" (76 mm) a cada lado.

INSERCIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Teniendo en cuenta las dimensiones críticas del electrodoméstico (consulte Fig. 2), haga una abertura en la parte superior del mismo siguiendo las medidas de la tabla.

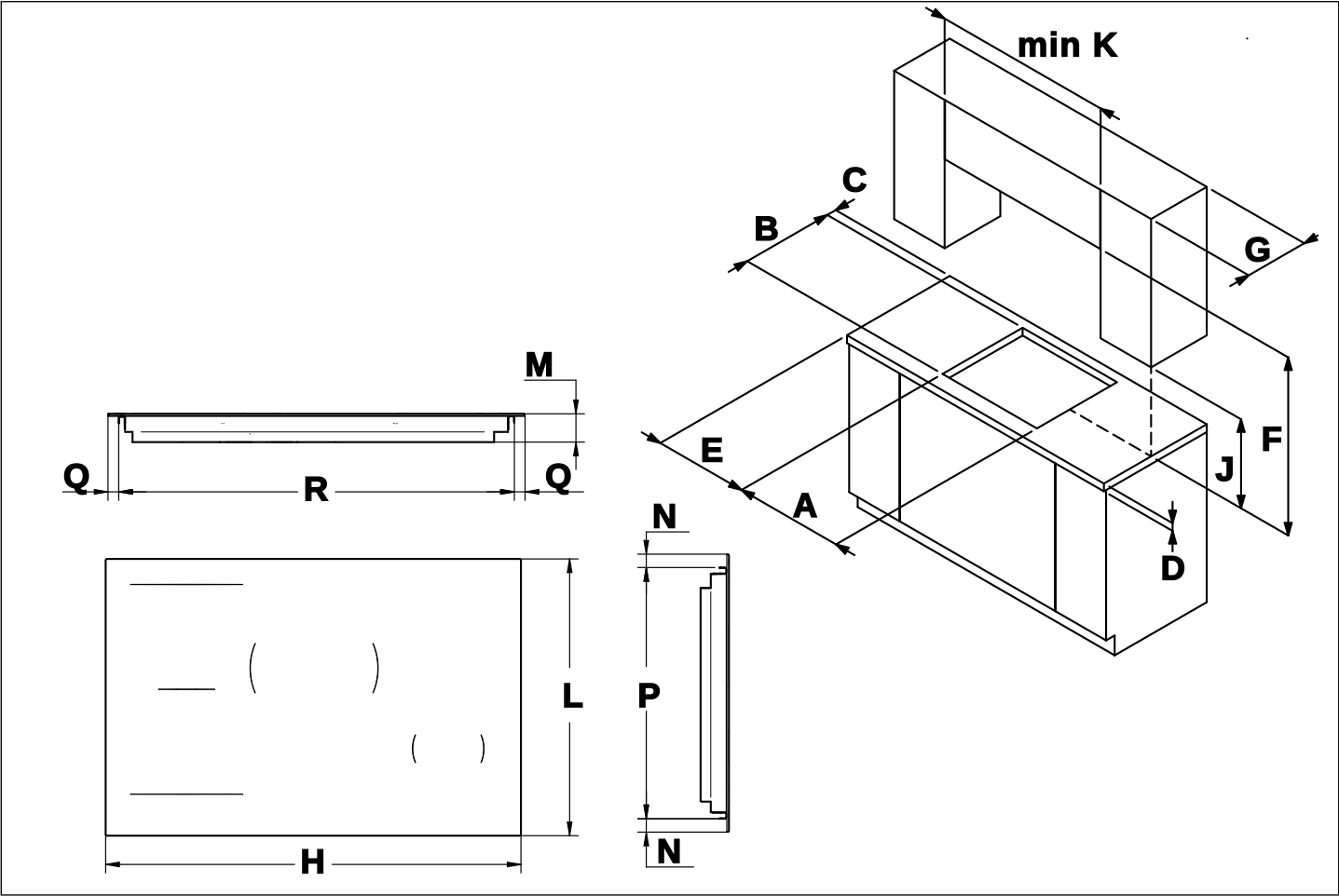


Fig. 2

Tabla 1 DIMENSIÓN DEL ARMARIO

	A	B	C	D	E	F
Placa de inducción 30" (78 cm)	29" 21/64 (745 mm)	18" 45/64 (475 mm)	50 mm (2 pulg.)	1" 3/16 (30 mm)	4" (100 mm)	30" (762 mm)
Placa de inducción 30" (78 cm + marco)	29" 21/64 (745 mm)	18" 45/64 (475 mm)	50 mm (2 pulg.)	1" 3/16 (30 mm)	4" (100 mm)	30" (762 mm)
Placa de inducción 36" (90 cm)	33" 5/64 (840 mm)	18" 45/64 (475 mm)	50 mm (2 pulg.)	1" 3/16 (30 mm)	4" (100 mm)	30" (762 mm)
Placa de inducción 36" (90 cm + marco)	33" 5/64 (840 mm)	18" 45/64 (475 mm)	50 mm (2 pulg.)	1" 3/16 (30 mm)	4" (100 mm)	30" (762 mm)

- **F = 30" (762 mm)** de espacio libre mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un armario de madera o metal sin protección;
- **F = 24" (610 mm)** como mínimo cuando la parte inferior del armario de madera o metal está protegida por un tablero de fibras ignífugo de 1/4 de pulgada de grosor como mínimo, cubierto con chapa de acero MSG del n.º 28 como mínimo, acero inoxidable de 0,015 pulgadas de grosor, aluminio de 0,024 pulgadas de grosor o cobre de 0,020 pulgadas de grosor.

	G	H	J	K	L	M
Placa de inducción 30" (78 cm)	13 " (330 mm)	30 " 3/4 (780 mm)	18" (450 mm)	mín. 30 " 3/4 (780 mm)	20 " 15/32 (520 mm)	2 " 31/64 (63 mm)
Placa de inducción 30" (78 cm + marco)	13 " (330 mm)	32 " 9/32 (820 mm)	18" (450 mm)	mín. 30 " 3/4 (780 mm)	20 " 5/8 (524 mm)	2 " 31/64 (63 mm)
Placa de inducción 36" (90 cm)	13 " (330 mm)	35 " 7/16 (900 mm)	18" (450 mm)	mín. 35 " 1/2 (900 mm)	20 " 15/32 (520 mm)	2 " 31/64 (63 mm)
Placa de inducción 36" (90 cm + marco)	13 " (330 mm)	37 " 1/64 (940 mm)	18" (450 mm)	mín. 35 " 1/2 (900 mm)	20 " 5/8 (524 mm)	2 " 31/64 (63 mm)

	N	P	Q	R
Placa de inducción 30" (78 cm)	1" (25 mm)	18 " 1/2 (470 mm)	25/32 (20 mm)	29 " 9/64 (740 mm)
Placa de inducción 30" (78 cm + marco)	1" 1/16 (27 mm)	18 " 1/2 (470 mm)	1 " 37/64 (40 mm)	29 " 9/64 (740 mm)
Placa de inducción 36" (90 cm)	1" (25 mm)	18 " 1/2 (470 mm)	1 " 9/32 (32,5 mm)	32 " 7/8 (835 mm)
Placa de inducción 36" (90 cm + marco)	1" 1/16 (27 mm)	18 " 1/2 (470 mm)	1 " 1/16 (52,5 mm)	32 " 7/8 (835 mm)

REQUISITOS DEL ARMARIO

La placa de inducción puede insertarse entre muebles de cocina o entre un mueble y un muro de mampostería. La encimera, la pared posterior y las superficies circundantes deben poder soportar temperaturas de hasta 200 °F (93 °C). Para evitar que el laminado plástico que recubre la unidad se despegue, el pegamento que los une debe soportar temperaturas de al menos 212 °F (100 °C).

La encimera sobre la que se instale la placa de inducción debe ser estable, plana, horizontal y estar bien fijada al mueble. La encimera debe ser capaz de soportar el peso de la placa de inducción cuando esté en uso.

CARGA MÍNIMA SUGERIDA SOBRE LA ENCIMERA

Placa de inducción de 5 zonas	130 lb (59 kg)
Placa de inducción de 4 zonas	110 lb (50 kg)

En el caso de encimeras delgadas, utilice un material de refuerzo resistente al calor y la humedad. Compruebe la planitud de la placa de inducción solo después de haberla colocado.

Algunos factores ambientales y hábitos culinarios pueden causar condensación o derrames alrededor de la placa de inducción durante su uso.

Para proteger los armarios circundantes de posibles daños recomendamos impermeabilizar el acabado del armario

- Selle las superficies cortadas de forma resistente al calor y al agua.

El electrodoméstico debe instalarse de conformidad con la normativa vigente.

Este electrodoméstico no está conectado a dispositivos de ventilación de gases de combustión. Por lo tanto, debe conectarse de acuerdo con las normas de instalación mencionadas. Debe prestarse especial atención a las instrucciones relativas a la aireación y ventilación de las habitaciones.

La distancia entre la campana extractora y la placa de inducción debe ser como mínimo la indicada en las instrucciones de montaje de la campana extractora.

Si se instalan materiales fácilmente inflamables encima de la placa de inducción (por ejemplo, un estante), deberá mantenerse la distancia de seguridad F indicada en Fig. 2 .

INSTALACIÓN SOBRE UN HORNO EMPOTRADO



IMPORTANTE

Los componentes electrónicos de los elementos de inducción de la placa de inducción necesitan circulación de aire. Para garantizar una larga vida útil de los componentes electrónicos, asegúrese de que el armario está diseñado de forma que favorezca una ventilación suficiente.

Si se instala sobre un horno, debe dejarse espacio entre la parte inferior de la encimera y la parte superior del producto instalado para permitir la ventilación de todo el compartimento (consulte la figura). El horno debe estar equipado con un dispositivo de refrigeración. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de que la placa de inducción se instale en combinación con un horno de otro fabricante.

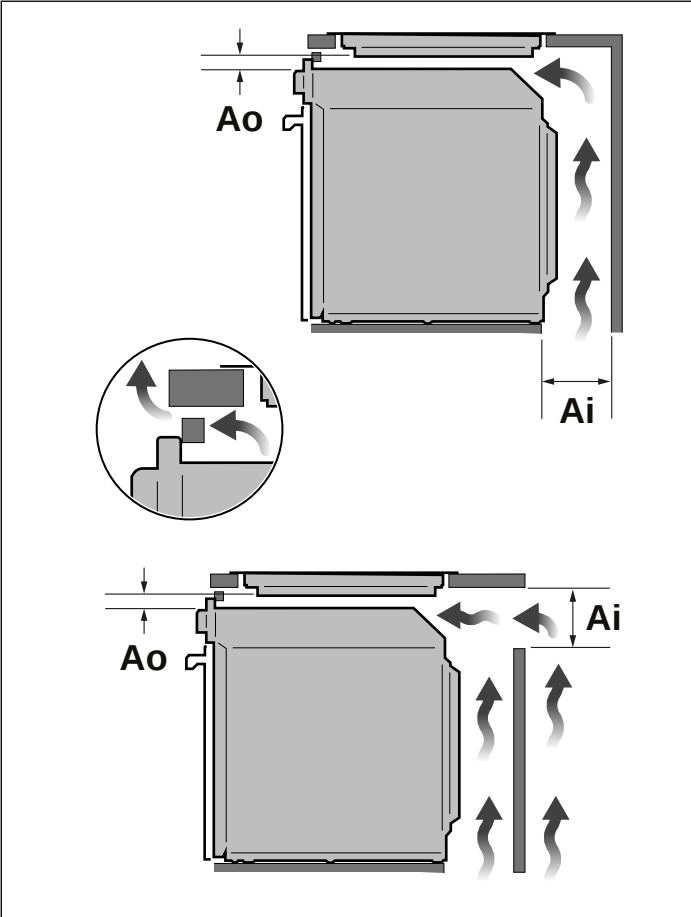


Fig. 3

DIMENSIONES	
Ao	3/4" (mín. 25 mm)
Ai	2" (mín. 50 mm)

Las aberturas de ventilación necesarias para el horno deben añadirse a las requeridas por la placa de inducción.

INSTALACIÓN SOBRE UN COMPARTIMENTO O CAJONES

La distancia entre el horno y los muebles de cocina u otros electrodomésticos instalados debe ser suficiente para garantizar una ventilación y una evacuación del aire suficientes.

La anchura interior del electrodoméstico debe ser al menos igual a la anchura interior del recorte de la encimera para que, una vez empotrada, la placa de inducción sea libremente accesible desde abajo y pueda retirarse la carcasa inferior para su mantenimiento. Si después de la instalación no se puede acceder libremente a la encimera desde abajo, deberá retirar la junta de la encimera para poder desmontarla (una vez hecho esto, deberá volver a colocar la junta en su sitio).

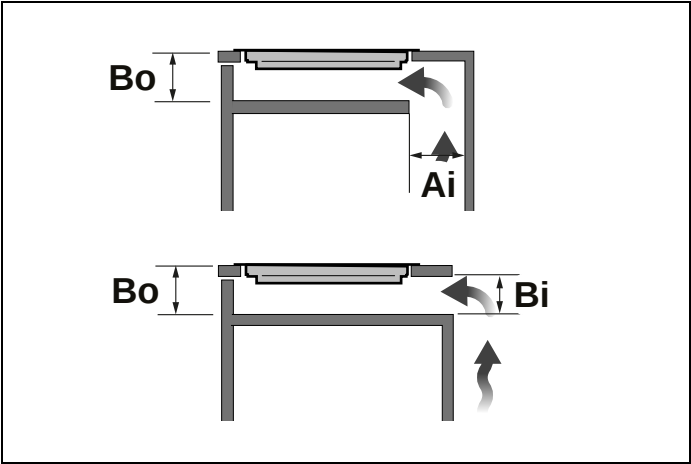


Fig. 4

DIMENSIONES	
Bo	2" 3/4 (mín. 70 mm)
Ai	2" (mín. 50 mm)



NOTA

Para optimizar aún más el rendimiento del producto, se puede prever en la unidad una descarga frontal para el aire de refrigeración

ELECTRICAL CONNECTION

Los códigos locales pueden variar; la instalación, las conexiones eléctricas y la toma de tierra deben cumplir todos los códigos locales aplicables.

Debe instalarse un receptáculo eléctrico montado horizontalmente y debidamente conectado a tierra.

La placa de inducción debe conectarse a un sistema de cableado permanente metálico conectado a tierra, no lo haga a una tubería de gas.



PELIGRO
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, lesiones personales o muerte, verifique que el electrodoméstico ha sido correctamente conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos, con el Código Eléctrico Nacional (NEC). ANSI/NFPA 70 - última edición o Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1 y C22.2 - última edición, y todos los códigos y ordenanzas locales.

Este electrodoméstico está equipado con un cable metálico flexible de 4' (1,2 m) con 3 hilos.

La caja de conexiones puede estar situada encima, debajo, a la izquierda o a la derecha de la unidad, al alcance del cable de alimentación. En este caso se debe preparar un orificio en el armario para tender el conducto eléctrico desde la placa de inducción hasta la caja de conexiones.

Debe mantenerse la capacidad de servicio.

No acorte el cable del conducto eléctrico.

El suministro eléctrico debe ser de corriente alterna monofásica de 3 hilos. Instale una caja de conductos adecuada (no suministrada). Se debe utilizar un conector de conductos de tamaño adecuado y homologado por UL para fijar correctamente el conducto a la caja de conexiones.

Se recomienda utilizar un disyuntor.

El electrodoméstico deberá conectarse a una línea eléctrica monofásica con una tensión nominal de 208 Vca o 240 Vca y una frecuencia de 60 Hz

TIPO	TENSIÓN	CAPACI- DAD DEL CIRCUI- TO	SUMINISTRO ELÉCTRICO
placa de inducción 36"	3 hilos 208 V	48 A	50A
	3 hilos 240 V	48 A	50A
placa de inducción 30"	3 hilos 208 V	32 A	40 A
	3 hilos 240 V	32 A	40 A

La abrazadera de alivio de tensión del conducto debe estar firmemente sujeta a la caja de conexiones y el conducto flexible debe estar firmemente sujeto a la abrazadera. Si el conducto flexible no cabe dentro de la abrazadera, no instale el horno hasta que obtenga una abrazadera del tamaño adecuado.



ADVERTENCIA
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Desconecte la corriente eléctrica en la caja del disyuntor o en la caja de fusibles antes de instalar el electrodoméstico.

Proporcione una toma de tierra adecuada para el electrodoméstico. Utilice únicamente conductores de cobre.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves o la muerte.



ATENCIÓN
Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden provocar un funcionamiento incorrecto y peligroso.

Verifique el correcto funcionamiento después del mantenimiento.

Los tamaños de los cables y las conexiones deben ajustarse a la clasificación del electrodoméstico y a los requisitos del código local.



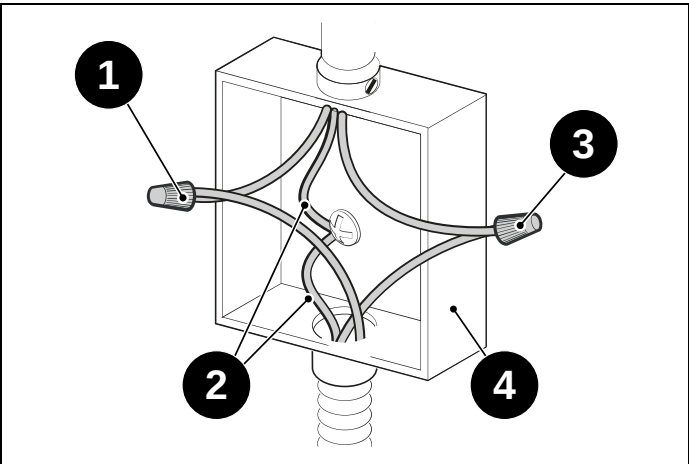


Fig. 5

- 1 Cable rojo
- 2 Cable verde (conexión a tierra)
- 3 Cable negro
- 4 Caja de conexiones

Conexión de tres cables:

- Conecte el terminal L1 del receptáculo al cable de alimentación eléctrica NEGRO entrante (cable energizado L1)
- Conecte el terminal del receptáculo L2 al cable de alimentación eléctrica ROJO entrante (cable energizado L2)
- Conecte el terminal del receptáculo de TIERRA al cable de alimentación eléctrica de TIERRA (VERDE) entrante

No conecte a tierra el electrodoméstico con el cable neutro (blanco) de alimentación del hogar. Debe utilizarse un cable de tierra independiente.

INSTALACIÓN EMPOTRADA

La placa de inducción solo se puede empotrar en encimeras de piedra natural (granito, mármol), madera maciza y azulejos. En el caso de encimeras de otros materiales, póngase en contacto con el fabricante para comprobar si son adecuadas para el montaje empotrado de una placa de inducción.

Compruebe la planitud de la placa de inducción solo después de haberla colocado.

Después de instalar la placa de inducción en el nicho, aplique sellador de silicona resistente al calor (al menos 320°F [160 °C]) en el hueco entre la placa de inducción y la encimera.

La altura recomendada para aplicar la junta se indica en el dibujo.

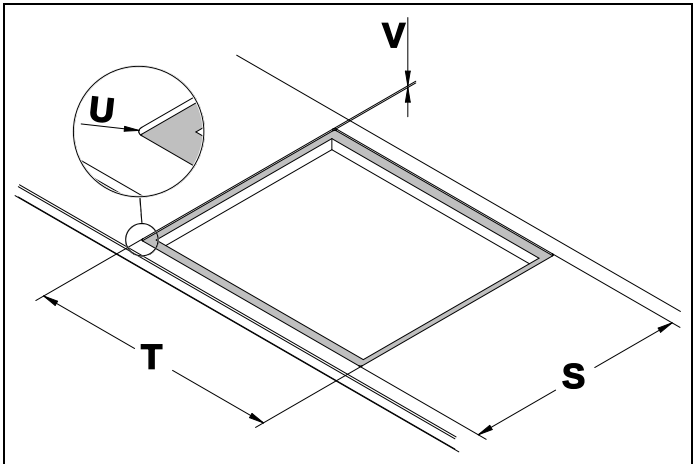


Fig. 6

	T	S	U	V
Placa de inducción 30" (78 cm)	30" 7/8 (784 mm)	35 " 19/32 (524 mm)	16/64 " (5 mm)	16/64 " (5 mm)
Placa de inducción 36" (90 cm)	35" 19/32 (904 mm)	35 " 19/32 (524 mm)	16/64 " (5 mm)	16/64 " (5 mm)

INSERCIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Asegúrese de que la placa de inducción está totalmente presente y sin daños después de retirar todas las piezas sueltas de su embalaje interior y exterior. En caso de duda, no utilice el electrodoméstico y póngase en contacto con el servicio técnico.

La unidad es pesada y debe manejarse en consecuencia.

Para mover el electrodoméstico se debe utilizar el equipo de seguridad adecuado, como guantes, y la mano de obra adecuada, de al menos dos personas, para evitar lesiones y evitar daños en el electrodoméstico o en el suelo.

Deberá quitarse los anillos, relojes y cualquier otro objeto suelto que pueda dañar la unidad o enredarse con ella.

Las superficies ocultas pueden tener bordes afilados. Tenga cuidado al introducir las manos por detrás o por debajo del electrodoméstico.

Antes de comenzar la instalación:

- Compruebe que las dimensiones del armario son correctas y que dispone de las conexiones eléctricas necesarias.
- Proteja el borde del armario con una cinta adhesiva antes de insertar la placa de inducción.

Todos los embalajes están fabricados con materiales reciclables. Por favor, reciclelos siguiendo la normativa local.

SELLADO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para evitar la infiltración accidental de líquido en la unidad inferior, el electrodoméstico está equipado con una junta especial.

- 1) Después de limpiar la superficie, extienda el sellador a lo largo del borde inferior de la encimera donde está empotrada.
- 2) Pegar según el producto: vidrio o vidrio con marco.

NOTA
La junta también debe insertarse en las instalaciones empotradas.

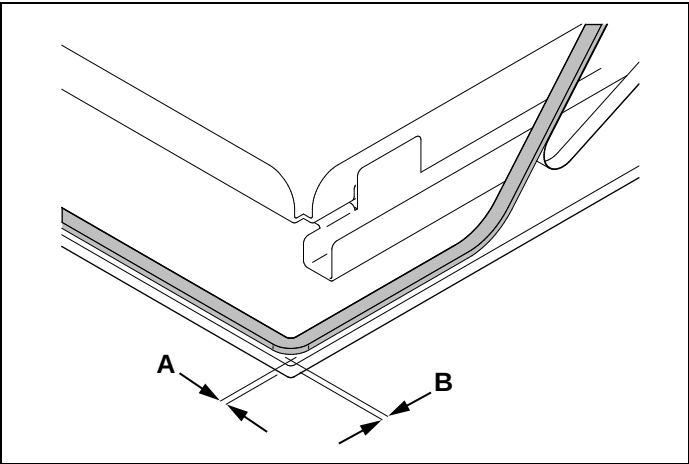


Fig. 7 Vidrio

DIMENSIONES	
A	1/16 " (2 mm)
B	1/16 " (2 mm)

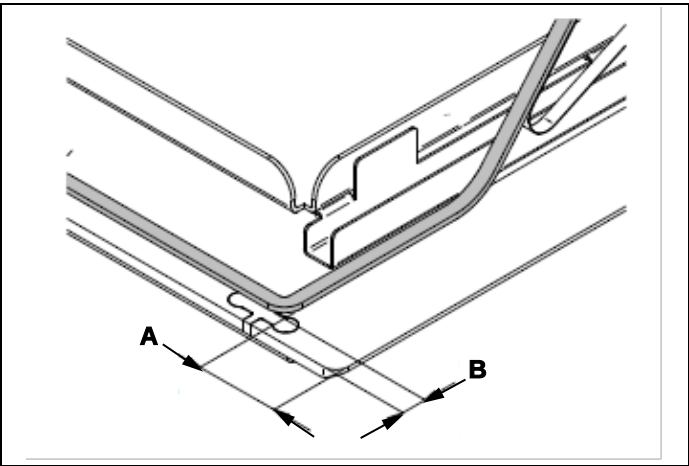


Fig. 8 Vidrio con marco

DIMENSIONES	
A	1" 3/16 (30 mm)
B	23/64 pulg. (9 mm)

- 3) Encaje la placa de inducción en la abertura de la unidad.



LISTA DE COMPROBACIÓN DE LA INSTALACIÓN

- Retire toda la película protectora y las pegatinas.
- Compruebe que todo el cableado está bien sujeto y no está pinzado ni en contacto con piezas móviles.
- Compruebe el nivel del electrodoméstico.
- Compruebe que la placa de inducción está correctamente conectada a tierra.
- Configure los idiomas, el reloj y cualquier otra preferencia
- Muestre al propietario la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para facilitar su consulta.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los objetos de la parte superior de la superficie de cocción.
- limpie con detergente líquido, aclare y pase un paño húmedo antes de secar.
- Lea el manual del usuario.
- Encienda la placa de inducción. Compruebe que todos los quemadores de superficie funcionan correctamente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA COCINAR

MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos están protegidos contra las interferencias de los productos electrónicos, incluidas las microondas. Sin embargo, los pacientes con marcapasos pueden consultar a sus médicos si tienen dudas.



ATENCIÓN

El proceso de cocción debe supervisarse constantemente.

- Este electrodoméstico y sus piezas accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque los elementos calefactores durante su uso.
- Durante su uso, no coloque objetos metálicos sobre el electrodoméstico, ya que podrían volverse incandescentes.
- Apague el electrodoméstico después de utilizarlo.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- El uso de la placa de inducción genera calor, humedad y productos de combustión; ventile bien la cocina cuando esté en funcionamiento.
- Nunca intente apagar una llama/incendio con agua. Apague el electrodoméstico y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.
- Mantenga la zona de cocción despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.

Utilice solo agarraderas secas - Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor.

- No utilice aerosoles cerca de este electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
- El vidrio cerámico es muy resistente, pero no irrompible. Evite dejar caer objetos, incluso pequeños, sobre el vidrio cerámico
- Para evitar que la placa de inducción se raye, mueva las cacerolas levantándolas sin deslizarlas.
- Los cambios bruscos y extremos de temperatura pueden provocar la rotura del vidrio: no vierta nunca líquidos fríos sobre la placa de inducción cuando esté en uso.
- No golpee los bordes del vidrio con cacerolas. En caso de rotura o agrietamiento de la encimera de vidrio, apáguela inmediatamente y desconéctela de la red eléctrica. Póngase en contacto con el servicio técnico
- Instalación correcta - Asegúrese de que su electrodoméstico está correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar o caldear la habitación.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se esté utilizando el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir que se sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- Lleve ropa adecuada - Nunca debe llevar prendas holgadas o que cuelguen mientras utiliza el electrodoméstico.

- Mantenimiento por parte del usuario - No repare ni sustituya ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser remitido a un técnico cualificado.
- Almacenamiento en o sobre el electrodoméstico - Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno o cerca de unidades de superficie.
- No utilice agua en incendios provocados por grasa - Sofoque el fuego o las llamas o utilice un extintor de polvo químico seco o de tipo espuma.
- Utilice solo agarraderas secas - Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No deje que la agarradera toque los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- Utilice el tamaño de olla adecuado - Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. Seleccione utensilios con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de utensilios de tamaño insuficiente expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. Una relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficacia.
- Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a altas temperaturas - La ebullición provoca humos y salpicaduras de grasa que pueden inflamarse.
- Asegúrese de que las bandejas reflectoras o las cubetas de goteo están en su sitio - La ausencia de estas bandejas o cubetas durante la cocción puede someter a daños el cableado o los componentes situados debajo.
- Revestimientos protectores - No utilice papel de aluminio para forrar las cubetas de goteo de las unidades de superficie o los fondos de los hornos, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Utensilios de cocina vidriados - Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para el servicio en la encimera de la cocina sin romperse debido al cambio brusco de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia adentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debidos a un contacto involuntario con el utensilio, el mango debe colocarse de forma que esté girado hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.
- No sumerja los elementos calefactores desmontables - Los elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua.
- No cocine sobre una placa de inducción rota - Si la superficie está rota, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en ella y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto inmediatamente con un técnico cualificado.
- Limpie la placa de inducción con precaución - Si utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames sobre la zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa de inducción, ya que pueden calentarse.
- El manual de instrucciones suministrado con una cocina o unidad de cocción montada sobre encimera deberá incluir la palabra "PRECAUCIÓN". No guardar objetos de interés para los niños en armarios situados encima o en la parte trasera de una cocina - los niños que se suban a la cocina para alcanzar objetos podrían resultar gravemente heridos.
- No toque las unidades de superficie ni las zonas cercanas a las unidades - Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o las zonas cercanas a las unidades hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas zonas se encuentran (identificación de las zonas - por ejemplo, la placa de inducción y las superficies que dan a la placa de inducción).
- Utilice cacerolas de fondo plano aptas para placas de inducción.
- Coloque las cacerolas antes de encender la placa de inducción.
- Asegúrese de que la cacerola está centrada con respecto a la placa de inducción.
- No se aleje cuando cocine alimentos con aceite y grasa, que son altamente inflamables.
- Los recipientes dañados, los de tamaño incorrecto, los que sobresalen del borde de la placa de inducción o los mal colocados pueden causar lesiones graves.
- Las cacerolas con la base rayada o dañada pueden dañar el vidrio cerámico.
- Mantenga siempre seca la zona de cocción y el fondo de las cacerolas.
- No utilice nunca cacerolas congeladas.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de inducción, aunque esté apagada.
- Nunca utilice 2 ollas al mismo tiempo en una sola placa de inducción.
- No caliente recipientes cerrados (por ejemplo, tarros de comida). Debido a la sobrepresión, los recipientes y/o tarros pueden explotar y causar lesiones.

- No precaliente las cacerolas vacías. El fondo de la cacerola podría alcanzar rápidamente temperaturas muy elevadas y dañar tanto el vidrio cerámico como el revestimiento interior de la cacerola.
- La arena, sal, azúcar u otras sustancias abrasivas pueden dañar el vidrio cerámico.
- No coloque nunca una cacerola hirviendo sobre el panel de control. Los componentes electrónicos situados bajo el vidrio podrían resultar dañados.
- Utilice la máxima potencia solo para hervir agua o freír. Los materiales sobrecalentados pueden provocar incendios o quemaduras y pueden causar humo o vapores potencialmente nocivos.
- No caliente utensilios de cocina con gotas de agua en el exterior de la cacerola. Las gotas pueden comenzar a hervir y salpicar. Los utensilios de cocina deben estar siempre secos.
- Asegúrese de dejar enfriar las superficies calientes antes de proceder a limpiar el electrodoméstico.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, polvos de fregar, quitamanchas y esponjas metálicas) en las piezas de vidrio.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el electrodoméstico.

Los derrames azucarados (como gelatinas, caramelos, siropes) o los plásticos derretidos pueden producir picaduras en la superficie de su placa de inducción. Estos derrames deben retirarse mientras aún están calientes.

Tenga cuidado al retirar sustancias calientes:

- 1) Apague la placa de inducción. Retire cualquier utensilio de cocina caliente.
- 2) Póngase un guante de cocina y utilice una rasqueta de un solo filo para desplazar las salpicaduras.

SEGURIDAD INFANTIL

- Mantenga a los niños menores de 8 años a una distancia segura a menos que estén constantemente supervisados.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o instruidos por adultos responsables de su seguridad.

INTERFERENCIAS DE TV O RADIO

Este electrodoméstico genera y utiliza energía de frecuencia ISM. Si no se instala y utiliza correctamente, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión. Ha sido sometido a pruebas de tipo y se ha comprobado que cumple los límites para equipos ISM de acuerdo con la parte 18 de las normas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Encienda y apague el electrodoméstico para determinar si causa interferencias.

Pruebe lo siguiente para corregir la interferencia:

- Limpie la puerta y la superficie de sellado del horno.
- Reoriente la antena receptora de la radio o la televisión.
- Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en una toma de corriente diferente para que el horno y el receptor estén en circuitos derivados distintos.

El fabricante no se hace responsable de las interferencias de radio o TV causadas por modificaciones no autorizadas en este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dichas interferencias.

RUIDO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Un zumbido pulsante o continuo durante el funcionamiento es normal y puede variar en intensidad en función de los distintos tipos de cacerolas y del ajuste de potencia.

El ventilador de refrigeración protege los componentes electrónicos del sobrecalentamiento, por lo que es normal oírlo funcionar incluso después de apagar la placa de inducción.

DISPOSICIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

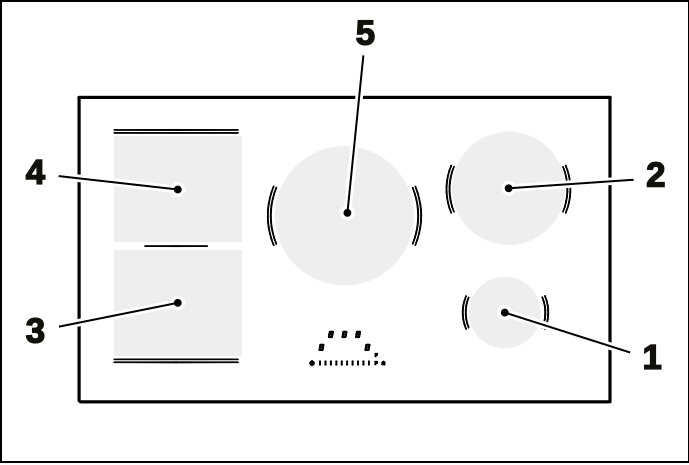


Fig. 9

POSICIÓN	TAMAÑO	POTENCIA
1	5" 11/16 (ø145 mm)	1,4 kW / 1,8 kW
2	7" 7/8 (ø 200 mm)	2,3 kW / 3,0 kW
3	8" 1/4 x 7 " 1/2 (ø 210 x 190 mm)	2,1 kW / 3,0 kW
4	8" 1/4 x 7 " 1/2 (ø 210 x 190 mm)	2,1 kW / 3,0 kW
5	9" 7/8 (ø 250 mm)	2,3 kW / 3,0 kW

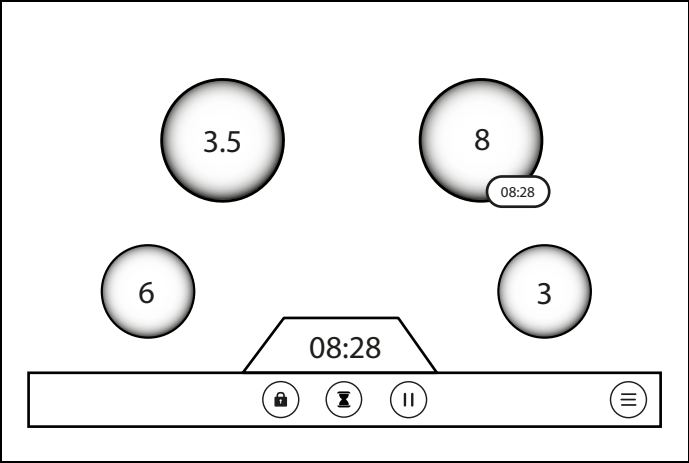


Fig. 10

ICONO	DESCRIPCIÓN
	Encender y apagar la placa de inducción (icono situado en la parte inferior derecha fuera de la pantalla)
	Ajuste
	Temporizador
	Pausa
	Bloquear controles
	Indicación de zona individual activa con valor ajustado
	Programas
	Temporizador
	Símbolo de activación del puente

COCINAR CON INDUCCIÓN

Debajo de cada zona de cocción hay una bobina llamada inductor. El inductor genera un campo magnético variable utilizando energía eléctrica. Cuando se coloca una cacerola dentro de este campo magnético, la base se calienta, produciendo el calor necesario para cocinar.

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo y no la punta.
- Cada toque detectado produce una señal acústica.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y no cubiertos por ningún objeto (como una herramienta o un paño). Incluso una fina capa de agua puede dificultar el uso de los controles.



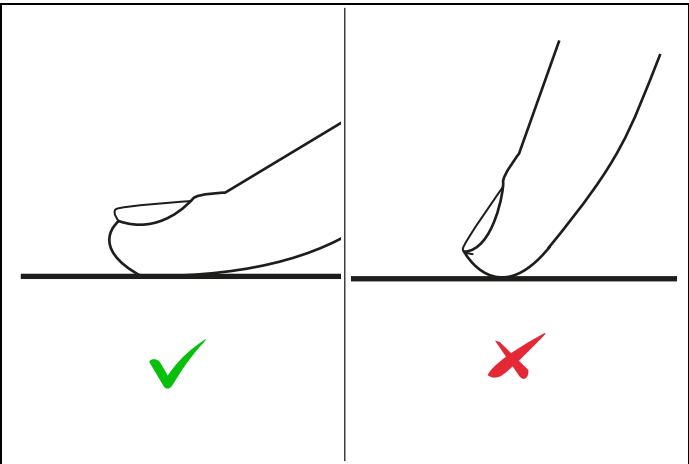


Fig. 11

TAMAÑO PARA INDUCCIÓN

La placa de inducción se adapta automáticamente al tamaño de la cacerola: sin embargo, si el diámetro de la cacerola es demasiado pequeño, la placa no funcionará. El diámetro mínimo varía en función del diámetro de la placa.

ZONA DE COCCIÓN	VALOR MÍNIMO
Bobina redonda 5" 5/8 (145 mm)	3" 1/2 (ø 90 mm)
Bobina redonda 7" 7/8 (200 mm)	4" 3/8 (ø 110 mm)
Bobina redonda 9" 7/8 (250 mm)	5" 1/8 (ø 130 mm)
Bobina OCTA (simple)	4" 3/8 (ø 110 mm)

ELEGIR LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN MÁS ADECUADOS

No utilice recipientes de cocina con un fondo rugoso o una base curvada.

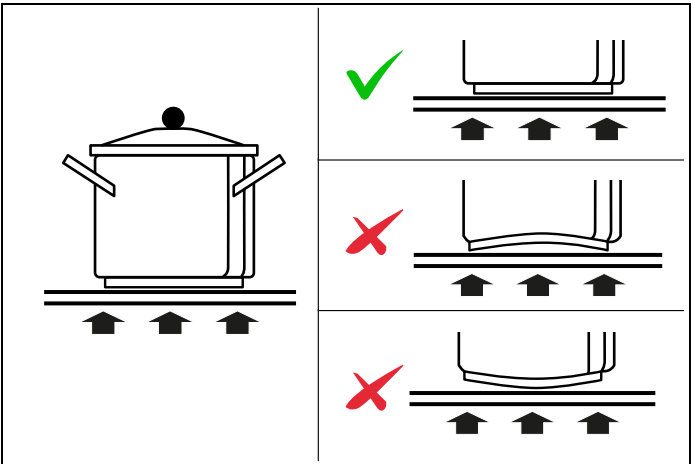


Fig. 12

Asegúrese de que la base de la cacerola es lisa, descansa uniformemente sobre el vidrio y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción.

Utilice cacerolas de un diámetro adecuado, como se muestra en la figura de la zona seleccionada. Utilizando una cacerola un poco más ancha, la energía se aprovechará al máximo. Si utiliza una cacerola más pequeña, la eficacia puede ser menor de lo esperado. Centre siempre la cacerola en la zona de cocción.

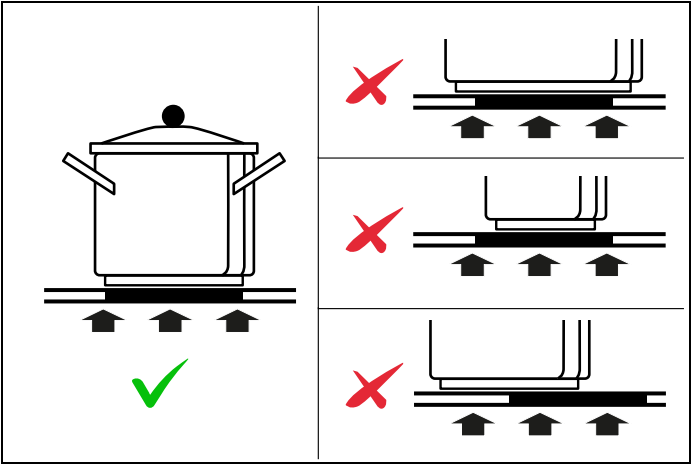
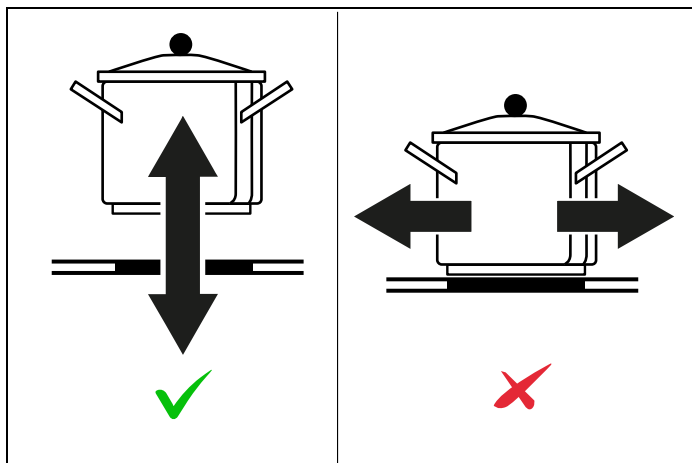


Fig. 13

Retire siempre las cacerolas de la placa de inducción levantándolas, no las arrastre, ya que corre el riesgo de rayar el vidrio.

**Fig. 14**

El fondo de la cacerola debe ser de hierro o de acero/hierro para generar el campo magnético necesario para el proceso de calentamiento.

**NOTA**

Las cacerolas fabricadas con los siguientes materiales no son adecuadas:

- vidrio
- porcelana
- cerámica
- acero, aluminio o cobre sin fondo magnético.

Asegúrese de que el material de la cacerola es adecuado para la inducción. Para comprobar el material, coloque un imán en el fondo de la cacerola: si se pega, la cacerola es apta para inducción.

Si no dispone de un imán, para comprobar si una cacerola es adecuada, basta con verter un poco de agua en ella, colocarla sobre una zona de cocción y encender la zona. Si aparece el símbolo  en la pantalla, la cacerola no es adecuada.

Cuando compre cacerolas, asegúrese de que son adecuadas para su uso en una placa de inducción.

LIMITACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

El electrodoméstico dispone de un dispositivo automático que limita el tiempo de funcionamiento.

Si no se modifican los ajustes de cocción del recipiente, el tiempo máximo de funcionamiento dependerá del nivel de potencia seleccionado.

NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO [H]
Calentamiento	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minutos

ENCENDIDO Y APAGADO

Para encender la placa de inducción pulse el botón  durante 1 segundo. Cuando se enciende, aparecen las letras  en la pantalla del temporizador y la palabra CLEAN en la barra de funciones especiales.

Solo el **temporizador** y la **función LIMPIAR** pueden activarse sin las cacerolas colocadas sobre la placa de inducción.

USO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

La inducción no funciona si no hay ninguna cacerola en la zona de cocción.

Coloque una cacerola (no vacía) en el centro de la zona de cocción que desee utilizar. La pantalla de la zona de cocción se encenderá automáticamente.

A continuación, puede ajustar la potencia deseada.

- Deslizando el dedo sobre el control deslizante de izquierda a derecha hasta alcanzar el valor deseado
- Tocando directamente el nivel de potencia deseado
- Para apagar la zona de cocción, toque la pantalla de la zona de cocción que desee apagar
- Deslice el dedo sobre el control deslizante de derecha a izquierda hasta que llegue a 0
- Tocando directamente la zona del deslizador correspondiente a 0 (última marca de la izquierda)

FUNCIÓN DE POTENCIA

Esta función le permite disponer de más potencia en una zona de cocción durante un tiempo limitado (por ejemplo, para reducir el tiempo que tarda en calentarse el agua).

Para activarlo, toque directamente el botón P. La función **Potencia** permanece activa al máximo durante 5 minutos, tras los cuales la potencia baja automáticamente a 9.

Para desactivar esta función, ajuste un nivel de potencia inferior.

MULTIZONA

La función **Multizona** le permite combinar dos zonas de cocción adyacentes para formar una única zona mayor, ideal para utilizar sartenes largas o rectangulares como sartenes de asar a la parrilla, planchas o marmitas de pescado.

La función puede activarse en las zonas de cocción adyacentes situadas en el lado izquierdo de la placa de inducción.

Es posible activar la función pulsando al mismo tiempo los mandos de las zonas de cocción correspondientes. Un tono confirma la activación. Tras la activación, la potencia puede ajustarse utilizando el control deslizante y seleccionando la zona frontal, lo que garantiza una cocción uniforme en toda la zona extendida. Para desactivar **Multizona**, pulse los controles de las dos zonas al mismo tiempo. Las dos zonas volverán a funcionar por separado.

FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Esta función le permite calentar una cacerola fría (no vacía) a fuego máximo y volver automáticamente al nivel de cocción ajustado previamente.

Para activarlo, pulse el nivel de potencia deseado (de 1 a 8) durante 3 segundos. En la pantalla aparecerá el símbolo . Una vez finalizado el tiempo de calentamiento, el nivel de potencia volverá al nivel preestablecido.

El tiempo durante el cual la zona de cocción se calienta a la máxima potencia depende del nivel de cocción seleccionado.

NIVEL DE POTENCIA	CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO (SEGUNDOS)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	/
P	/

La función puede desactivarse manualmente seleccionando un nivel de potencia inferior al fijado inicialmente.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

La placa de inducción se apaga automáticamente 20 segundos después de apagar todas las zonas de cocción.



CONSEJOS SOBRE LA POTENCIA QUE DEBE UTILIZARSE PARA LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN

El uso de la potencia puede variar según la experiencia y los hábitos culinarios.

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	USO
POTENCIA MÁXIMA	P	Calentamiento rápido	Elevar rápidamente la temperatura de los alimentos hasta el punto de ebullición en el caso del agua, o calentar rápidamente los líquidos para cocinar
	8-9	Freír, hervir	Dorar, empezar a cocer, freír productos congelados, hervir rápidamente
ALTA POTENCIA	7-8	Dorar, freír ligeramente, hervir, asar a la parrilla	Freír ligeramente, mantener a fuego fuerte, cocer y asar a la parrilla (durante periodos cortos, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar, cocer, guisar, freír ligeramente, asar a la parrilla	Freír ligeramente, mantener a fuego lento, cocer y asar a la parrilla (para periodos medios, 10-20 minutos). Precalentamiento de cacerolas
	4-5	Cocinar, guisar, freír ligeramente, asar a la parrilla	Guisar, mantener a fuego lento, cocer (durante largos periodos), cremar pasta
MEDIA POTENCIA	3-4	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, cremar	Cocción prolongada (arroz, setas, asados, pescado) en presencia de líquidos de acompañamiento (agua, vino, caldo, leche), cremar la pasta
	2-3	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, cremar	Cocción prolongada (menos de un litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos de acompañamiento (agua, vino, caldo, leche)
BAJA POTENCIA	1-2	Fundir, descongelar, mantener caliente, hacer crema	Derretir mantequilla, fundir chocolate suavemente, descongelar productos pequeños
	1	Fundir, descongelar, mantener caliente, hacer crema	Mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servir a la temperatura adecuada y hacer risotto



GESTIÓN DE POTENCIA

La placa de inducción está equipada con un módulo de gestión de potencia que optimiza el consumo, evitando sobrecargar la red eléctrica.

Si hay más de una zona activa y la potencia consumida supera el límite de potencia, esta función distribuye la potencia disponible entre todas las zonas de cocción.

El control electrónico intenta mantener los niveles máximos de potencia que se pueden suministrar. Se da prioridad a la última zona ajustada, las pantallas de las demás zonas parpadean indicando el nuevo valor al que se reajustarán.



ATENCIÓN

En caso de limitación de potencia ajustada a un nivel muy bajo, el control electrónico podría desconectar una zona de cocción porque no es posible redistribuir la potencia.



ATENCIÓN

Los niveles de potencia más bajos se alcanzan encendiendo y apagando el inductor a intervalos preestablecidos. Este método de funcionamiento minimiza el calor suministrado a los alimentos cuando se cocinan a bajas temperaturas.

FUNCIONES DE TIEMPO

MINUTE-MINDER

Cuando se enciende, aparecen las letras **MM** en la pantalla del temporizador.

Pulse la pantalla del temporizador y utilice el control deslizante para ajustar primero los minutos y después las decenas de minutos. Transcurridos 2 segundos, el símbolo **L** se ilumina y comienza la cuenta atrás. Al final del tiempo programado (máximo 99 minutos) se emitirá un tono.

Para apagar o cambiar el tiempo de cocción, repita el mismo procedimiento y cambie el tiempo (posiblemente poniéndolo a 0).



NOTA

El temporizador puede programarse y solo funciona cuando todas las zonas de cocción están apagadas.

TEMPORIZADOR DE ZONA DE COCCIÓN

Si desea programar un temporizador de zona de cocción para una zona:

- 1) Active la zona
- 2) Pulse la pantalla del temporizador
- 3) Pulse la pantalla del temporizador y utilice el control deslizante para ajustar primero los minutos y después las decenas de minutos
- 4) Transcurridos 2 segundos, el símbolo **●** situado sobre la pantalla de la zona de cocción correspondiente se ilumina y comienza la cuenta atrás
- 5) Al final de la cuenta atrás, suena un tono. Toque "0" para detener la cocción.

Para apagar o cambiar el tiempo de cocción, repita el mismo procedimiento y cambie el tiempo (posiblemente poniéndolo a 0).



NOTA

Si hay más de un temporizador programado, el temporizador mostrará siempre el tiempo restante más bajo

PAUSA

Con esta función es posible suspender el funcionamiento de **TODAS** las zonas de cocción.

Pulse el botón durante 3 segundos, todas las zonas se apagarán y en la pantalla aparecerá el símbolo **PAUSA**, pero se memorizarán los niveles de potencia ajustados.

Para reactivar la placa de inducción, pulse durante 3 segundos y, a continuación, pulse cualquier botón (excepto el botón). En este momento, todas las zonas empezarán a funcionar como antes.

El electrodoméstico se apaga automáticamente tras una pausa de 10 minutos

CALOR RESIDUAL

El indicador de calor residual es un elemento de seguridad.

Una vez finalizada la cocción, la zona de cocción puede estar a una temperatura elevada. En la pantalla aparece el símbolo **H** correspondiente a la zona caliente.

También puede aparecer el símbolo **H**:

- para las zonas de cocción cercanas, aunque no estén en uso
- al colocar cacerolas calientes en la zona de cocción fría

El símbolo desaparece cuando la zona alcanza una temperatura inferior a 140 °F (60 °C).

BLOQUEO INFANTIL

Esta función le permite bloquear la interfaz para evitar que la placa de inducción sea utilizada por niños.

Pulse la pantalla de una zona de cocción durante 3 segundos y luego deslice el control deslizante de 0 a 9. Complete este procedimiento en 10 segundos.

La indicación  aparece en todas las pantallas.

Repita la misma secuencia para desactivar la función.

BLOQUEO DEL TECLADO

Esta función le permite bloquear el teclado durante su uso para evitar cambiar accidentalmente los ajustes.

Para activarla, pulse el botón , que se ilumina para indicar la función activa.

Para desactivar la función, pulse de nuevo el botón .

SENSOR DE CACEROLA

Cuando se coloca una cacerola en una zona de cocción con la placa encendida, los mandos de esa zona de cocción se activan automáticamente y se puede ajustar directamente el nivel de potencia deseado.

La función puede desactivarse con el menú de usuario.

Con la función desactivada, después de colocar la cacerola deberá elegir la zona de cocción relativa antes de ajustar la potencia.

SIN CACEROLA

Si se retira la cacerola de una zona de cocción sin apagar la zona, la pantalla indica que no hay cacerola .



ATENCIÓN

Si la zona no se apaga, la placa sigue activa, por lo que podría calentar otra cacerola colocada en la misma zona por error.

PANTALLA DE TEMPERATURA EXCESIVA

Si se coloca un objeto caliente sobre la interfaz, esta entrará en modo de protección, apagando completamente la placa de inducción e indicando ER21.

Cuando la temperatura desciende por debajo del límite de 185 °F (85 °C), la placa de inducción puede volver a encenderse.

ASISTENTE

Para activar el asistente, pulse el icono situado a la izquierda del icono de la zona de cocción para la que desea seleccionar la función. La función de asistente no está disponible en las placas de inducción de 10" de diámetro.



ATENCIÓN

La precisión de las funciones del ayudante depende de la calidad y el material de la cacerola: una cacerola con un fondo que no sea completamente de acero o con el fondo deformado no dará los mejores resultados. No utilice para esta función cacerolas con aros de aluminio, bases multicapa o de hierro fundido.



ADVERTENCIA

El asistente está diseñado para funcionar en las condiciones indicadas. Utilizar cacerolas vacías o aceite en lugar de agua puede ser peligroso o dañar la placa de inducción y las cacerolas.

CALENTAMIENTO

- **DERRETIR:** esta función mantiene el fondo de la cacerola a una temperatura constante de 110 °F. Es muy útil para fundir chocolate.
- **CALENTAMIENTO:** esta función mantiene el fondo de la cacerola a una temperatura constante de 160 °F. Es muy útil para mantener calientes los alimentos cocinados.
- **CALENTAMIENTO LENTO:** esta función mantiene el fondo de la cacerola a una temperatura constante de 200 °F. Es muy útil para cocciones largas en las que los platos necesitan cocerse a fuego lento.

MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

Esta función se utiliza para mantener la temperatura en el fondo de la cacerola cuando la función está establecida. Para activar esta función, la zona de cocción debe estar encendida y en uso. Una vez ajustada la función, comenzará el proceso de detección de temperatura. La función se activa en 15 segundos.

EBULLICIÓN DE AGUA

Esta función se utiliza para hervir agua (por ejemplo, para preparar bebidas calientes). La función debe activarse cuando la cacerola esté fría (temperatura < 100°F). No es necesario utilizar una tapa.

En cuanto la temperatura del agua alcanza 212 °F, el funcionamiento se detiene y suena un tono.

La función de ebullición está optimizada para llenar la cacerola con entre 3 cm y 9 cm de agua.

COCINA AL VAPOR

Esta función se utiliza para cocer al vapor verduras u otros alimentos con ayuda de una cesta.

La función debe activarse cuando la cacerola esté fría (temperatura < 100°F). En cuanto la temperatura del agua alcanza los 212°F, la potencia de la placa de inducción se reduce para mantener el agua hirviendo. Una vez alcanzado el punto de ebullición, la cantidad de vapor producida puede ajustarse con el botón deslizante.

La función de vapor está optimizada para llenar la cacerola con entre 3/4" y 2" 3/8 de agua. La placa se apaga automáticamente si el agua de la cacerola se evapora por completo.

PASTA

Esta función se utiliza para cocer pasta. La función debe activarse cuando la cacerola esté fría (temperatura < 100°F). No es necesario utilizar una tapa.

En cuanto la temperatura del agua alcance los 212 °F, sonará un tono para indicar que se puede añadir sal y pasta a la cacerola. Una vez añadida la pasta, se puede ajustar el tiempo de cocción. Esta función mantendrá la temperatura del agua a 212 °F durante todo el tiempo programado (en algunos momentos de la cocción, es posible que el agua no esté visiblemente hirviendo).

La función de ebullición está optimizada para llenar la cacerola con entre 1" 1/8 y 5" 1/8 de agua. No se recomienda el uso de cestas con esta función.

FREÍR

Esta función se utiliza para freír. La función debe activarse cuando la cacerola esté fría (temperatura < 100 °F).

Esta función lleva el aceite o la grasa a la temperatura deseada y la mantiene durante todo el tiempo de cocción. Dado que la temperatura óptima para freír depende del tipo de aceite o grasa utilizado, puede ajustar el nivel de calor deseado (es mejor hacerlo al principio de la fase de calentamiento).

La función de freír está optimizada para una cantidad máxima de aceite de 500 ml en una cacerola de 11" de diámetro. La función no permite freír. La función de freír tiene 5 ajustes.

Para desactivar el asistente:

- Toque el icono de la función establecida.
- Toque dos veces el icono de la zona de cocción que desea apagar.
- Toque el icono de la zona de cocción y seleccione "0" en el control deslizante.

En cualquier momento, puede tocar el icono de la zona de cocción y ajustar un nivel de potencia diferente.

MENÚ DE USUARIO

El menú de usuario le permite personalizar algunos ajustes básicos de la placa de inducción.

Para entrar en el menú de usuario, la placa de inducción debe estar apagada.

- 1) Encienda la placa de inducción pulsando 
- 2) Vuelva a pulsar el botón 
- 3) La placa de inducción se apaga, el botón  empieza a parpadear
- 4) Con el botón  presionado, pulse los botones de la zona de cocción en secuencia en sentido horario (empezando por el botón frontal izquierdo) - cada vez que se pulse un botón, se confirmará con un pitido
- 5) Suelte el botón 
- 6) La pantalla de la parte posterior izquierda muestra las letras U y 0 de manera alternada
- 7) Para elegir la función deseada, utilice el control deslizante pulsando la marca correspondiente (la función de control deslizante no está activa)

FUNCIONES/NIVELES

- **U0** Potencia total fijada para cada fase
- **U2** Volumen del tono cuando se pulsan los botones (el volumen del botón  no se puede cambiar)
- **U3** Volumen del temporizador 0-3
- **U4** Brillo de la pantalla 0-9 (1 brillo máximo - 9 brillo mínimo)
- **U5** Animación del temporizador 0 (sin animación) - 1 (cuenta atrás en los últimos 60 segundos)
- **U6** Detección automática de cacerola activada 1 Detección automática de cacerola desactivada 0
- **U7** Longitud de la señal del temporizador 0 (120 segundos) - 1 (10 segundos) - 2 (sin tono de alarma)

La pantalla frontal izquierda muestra el nivel ajustado de la función

Presione la pantalla frontal izquierda y utilice el control deslizante para pulsar el nivel deseado.

Para salir del menú sin guardar - pulse el botón 

Para salir del menú y guardar los ajustes modificados - pulse el botón  durante al menos 2 segundos (los cambios se guardan y la placa de inducción se apaga)

MENÚ DE SERVICIO



NOTA

El menú de servicio solo debe ser utilizado por el instalador o personal especializado.

Para entrar en el menú de servicio, la placa de inducción debe estar apagada y encendida durante menos de 2 minutos

- 1) Con el botón **P** presionado, pulse los botones de la zona de cocción en secuencia en sentido antihorario (empezando por el botón frontal derecho) - cada vez que se pulse un botón, se confirmará con un pitido
- 2) Suelte el botón **P**
- 3) La pantalla de la parte posterior izquierda muestra las letras **C** y **0** de manera alternada
- 4) Para elegir la función deseada, utilice el control deslizante pulsando la marca correspondiente (la función de control deslizante no está activa)

FUNCIONES

- **C6** Modo de demostración 1 - modo demo activo 0 - desactivado
- **C8** Gestión de potencia

La pantalla frontal izquierda muestra el nivel ajustado de la función.

- 1) Presione la pantalla frontal izquierda y utilice el control deslizante para pulsar el nivel deseado.
- 2) Para salir del menú sin guardar - pulse el botón **P**.
- 3) Para salir del menú y guardar los ajustes modificados - pulse el botón  durante al menos 2 segundos (los cambios se guardan y la placa de inducción se apaga)

LIMITACIÓN DE POTENCIA

La función de limitación de potencia permite establecer la potencia total de la placa de inducción.

La placa de inducción viene ajustada de fábrica a la potencia máxima indicada en la etiqueta de características.

Esta función permite ajustar la configuración a los requisitos de cada instalación eléctrica.

Para evitar una sobrecarga de la línea eléctrica, es posible ajustar la potencia máxima absorbida por la placa de inducción. Consulte *MENÚ DE SERVICIO*

Tabla 2 Placa de inducción 90

GESTIÓN DE LA CONFIGURACIÓN DE POTENCIA	LÍMITE DE POTENCIA (W)
0	11100
1	7400
2	6700
3	6000
4	6000
5	5500
6	4800
7	4200
8	3700
9	2400

MENÚ RESTABLECER

Si la fuente de alimentación o las condiciones de instalación han cambiado, puede aumentar el consumo de energía volviendo a los ajustes de fábrica si es necesario.

Para entrar en el menú de reinicio, la placa de inducción debe llevar encendida menos de 2 minutos, la prueba de encendido automático debe haber finalizado y la pantalla debe estar apagada.



ADVERTENCIA

Los disyuntores, el calibre de los cables y las conexiones deben ajustarse a la potencia máxima indicada en la etiqueta de características.



ATENCIÓN

La reducción de la potencia máxima podría significar que no es posible utilizar todas las zonas al mismo tiempo, o que hay que ajustar la función de refuerzo para algunas zonas.

- 1) Entre en el menú de servicio y ajuste CONFIGURACIÓN 0.
- 2) Salga del menú de servicio.
- 3) Encienda la placa de inducción con el icono
- 4) Apague la placa de inducción con el icono
- 5) Con la pantalla completamente apagada, presione la mitad inferior de la pantalla del lado derecho con un dedo y, al mismo tiempo, presione la mitad inferior de la pantalla del lado izquierdo con otro dedo durante al menos 2 segundos.
- 6) Aparecerá un menú similar al de limitación de potencia, que le permitirá fijar la nueva potencia máxima.
- 7) Desplácese por los ajustes de potencia disponibles hasta alcanzar la potencia deseada.
- 8) Salga y guarde los cambios pulsando el botón de confirmación de la parte inferior derecha.



CALENTAMIENTO

Esta función le permite mantener la temperatura de la cacerola a 160 °F (70 °C).

Active la zona de cocción en la que desea ajustar la función, pulse el botón de función F. La función se activa y aparece **Calentamiento** en la pantalla.

Para desactivar o modificar la potencia, seleccione la zona de cocción correspondiente y ajuste el nivel de potencia deseado con el control deslizante.

La función también puede ajustarse en el caso de zonas puente activas.

PARRILLA

Esta función especial facilita el asado de los alimentos.

Coloque la parrilla en la multizona y selecciónela.

Pulse dos veces el botón de función F hasta que se active la función GRILL.

Ajuste el nivel de potencia con el control deslizante:

- para los niveles 1–3 aparecerá una marca en la pantalla
- para los niveles 4–6 aparecerán 2 marcas en la pantalla
- para los niveles 7–9 aparecerán 3 marcas en la pantalla

LIMPIAR

Esta función bloquea el teclado durante 30 segundos para permitir su limpieza.

Sin seleccionar las zonas de cocción, pulse el botón F para activar la función CLEAN.

La cuenta atrás aparecerá en la pantalla, recordándole cuánto tiempo permanece bloqueado el teclado.

Encimera de vitrocerámica

La limpieza de las encimeras vitrocerámicas es diferente a la de un acabado porcelánico estándar.

Para mantener y proteger la superficie de su nueva encimera vitrocerámica, siga estos pasos básicos:

Para suciedad normal y ligera:

- 1) Frote con una toalla de papel húmeda unas gotas de crema limpiavidrios sobre la zona sucia.
- 2) Limpie hasta eliminar toda la suciedad y la crema. La limpieza frecuente deja una capa protectora esencial para evitar arañazos y abrasiones.

Para suciedad pesada y quemada:

- 1) Frote con una toalla de papel húmeda unas gotas de crema limpiavidrios sobre la zona sucia.
- 2) Raspe cuidadosamente la suciedad restante con una rasqueta de un solo filo. Sujete la rasqueta en un ángulo de 30° contra la superficie cerámica.
- 3) Si queda algo de suciedad, repita los pasos anteriores. Para una protección adicional, una vez eliminada la suciedad, pula toda la superficie con la crema limpiadora.
- 4) Pula con una toalla de papel seca. A medida que la crema limpia, deja una capa protectora en la superficie del vidrio. Esta capa ayuda a evitar la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilitará la limpieza en el futuro.

Residuos quemados



NOTA

Puede dañar la superficie del vidrio si utiliza estropajos distintos a los recomendados.

- 1) Deje enfriar la placa de inducción.
- 2) Extienda unas gotas de un limpiador de placas vitrocerámicas por toda la zona con residuos quemados.
- 3) Con un estropajo de limpieza antiarañazos para encimeras vitrocerámicas, frote la zona con residuos, aplicando presión según sea necesario.
- 4) Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores según sea necesario.
- 5) Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pula toda la superficie con un limpiador para encimeras vitrocerámicas y una toalla de papel.

Residuos pesados y quemados

- 1) Deje enfriar la placa de inducción.
- 2) Utilice una rasqueta de un solo filo en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie del vidrio y rasque la suciedad. Será necesario aplicar presión sobre la rasqueta para eliminar los residuos.
- 3) Después de raspar con la rasqueta, extienda unas gotas de un limpiador para placas vitrocerámicas por toda la zona de residuos quemados. Utilice un estropajo de limpieza que no raye para eliminar cualquier residuo restante.
- 4) Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pula toda la superficie con un limpiador para encimeras vitrocerámicas y una toalla de papel.

Daños por derrames de azúcar y plástico derretido

Debe tenerse especial cuidado al retirar las sustancias calientes para evitar daños permanentes en la superficie del vidrio.

Los derrames azucarados (como gelatinas, caramelos, siropes) o plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de su placa de inducción (no cubiertas por la garantía) a menos que el derrame se elimine mientras aún está caliente. Debe tenerse especial cuidado al retirar sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar una rasqueta nueva y afilada.

No utilice una rasqueta desafilada o mellada.

- 1) Apague todas las unidades de superficie. Retire las cacerolas calientes.
- 2) Llevando un guante de cocina:
 - 2.1) Utilice una rasqueta de un solo filo para trasladar el derrame a una zona fría de la placa de inducción.
 - 2.2) Retire el derrame con toallas de papel.
- 3) Los restos que queden deben dejarse hasta que la superficie de la placa de inducción se haya enfriado.
- 4) No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que haya eliminado por completo todos los residuos.



NOTA

Si ya se han producido picaduras o hendiduras en la superficie del vidrio, será necesario sustituir el vidrio de la placa de inducción. En este caso, será necesario el servicio técnico.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza manual, espere a que se enfríen todas las piezas y compruebe que la placa de inducción está apagada o en modo de limpieza.

LO QUE DEBE EVITAR

No utilice vapor para limpiar la placa de inducción, ya que el vapor podría alcanzar los componentes electrónicos y provocar un cortocircuito.

Todas las superficies pueden decolorarse o dañarse si se utilizan productos de limpieza demasiado agresivos o inadecuados.

LIMPIEZA DE LOS MARCOS DECORATIVOS

Limpie las piezas con agua jabonosa y séquelas después con un paño suave. El brillo puede mantenerse mediante el uso periódico de productos de uso común. No utilice nunca productos en polvo o estropajos.

LIMPIAR EL VIDRIO

Para desengrasar, utilice detergente líquido y vinagre, después aclare; si no, limpie con detergente líquido, aclare y pase después un paño húmedo antes de secar.

Para eliminar los alimentos incrustados, enjuague con agua jabonosa o detergente líquido durante unos minutos. Después de unos minutos, aclare y luego seque con un paño suave.

Evite los productos antical, abrasivos y multiuso, ya que al cabo de un tiempo afectarán el aspecto del cristal.

Si es necesario, empape con agua jabonosa o detergente líquido. Después de unos minutos aclare y seque con un paño suave. Para eliminar los alimentos incrustados, utilice una rasqueta de un solo filo en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie del vidrio y rasque la suciedad. A continuación, limpie con detergente líquido o agua jabonosa como se ha mencionado antes.

Evite los productos antical, abrasivos y multiusos, ya que afectarán al aspecto del vidrio al cabo de un tiempo.

Los derrames azucarados (como gelatinas, caramelos, siropes) o plásticos derretidos pueden dañar la superficie de la vitrocerámica (no cubiertos por la garantía) a menos que el derrame se elimine mientras aún está caliente.

- 1) Apague todas las unidades de superficie. Retire las cacerolas calientes.
- 2) Llevando un guante de cocina.
- 3) Utilice una rasqueta de un solo filo en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio para desplazar el derrame a una zona fría de la placa de inducción.
- 4) Retire el derrame con toallas de papel.
- 5) No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que haya eliminado por completo todos los residuos.



NOTA

Si ya se han producido picaduras o hendiduras en la superficie del vidrio, será necesario sustituir el vidrio de la placa de inducción. En este caso, será necesario el servicio técnico.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y CÓDIGOS DE ERROR

COMPORTAMIENTO	POSIBLES CAUSAS
La placa de inducción no se enciende	No hay suministro eléctrico o podría interrumpirse (por ejemplo, fusible fundido)
La placa de inducción no se calienta	El modo DEMO está activado, consulte la sección <i>MENÚ DE SERVICIO</i>
La letra L aparece en la pantalla	El seguro infantil está activado - consulte la sección correspondiente <i>BLOQUEO INFANTIL</i>
Sin símbolo de cacerola	La cacerola se ha retirado de la zona de cocción
El símbolo A alterna con el nivel de potencia	Se ha ajustado el sistema de cocción automática
No se puede seleccionar la potencia de la zona de cocción elegida	No se ha reconocido la cacerola (puede que se haya colocado incorrectamente, que no sea adecuada para la cocción por inducción o que su diámetro sea demasiado pequeño) El nivel de potencia seleccionado es superior al nivel de potencia máximo fijado para la placa de inducción
El símbolo de calor residual no se enciende	La zona que se acaba de utilizar para cocinar no ha alcanzado una temperatura elevada
Las zonas de cocción cambian de potencia de forma autónoma	Consulte la sección <i>GESTIÓN DE POTENCIA</i>
Cuando se enciende una zona de cocción, otra se apaga	Consulte la sección <i>GESTIÓN DE POTENCIA</i>
Una zona de cocción o toda la placa se apaga automáticamente	La placa se sobrecalienta, compruebe que no hay obstrucciones en el sistema de refrigeración inferior (por ejemplo, material voluminoso dentro de un cajón bajo la placa) Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
Los alimentos no se calientan en el tiempo previsto	Aunque la cacerola es compatible con la cocina de inducción, conduce mal el calor La cacerola es mucho más pequeña que la zona de cocción y solo recibe una parte de la potencia posible
Cuando la placa de inducción está encendida, se oye un ligero tic-tac	El ruido se debe a la función de sensor automático de cacerola (consulte la sección correspondiente)
Después de apagar la placa de inducción, se oyen ruidos	El ventilador de refrigeración funciona hasta que los componentes electrónicos se han enfriado completamente, después de lo cual se apaga automáticamente
El panel de control se calienta al tacto	Se colocó una cacerola demasiado grande en las zonas de cocción delanteras cerca de la zona de control
La comida en la cacerola alterna entre hervir y no hervir	Es absolutamente normal en los niveles de potencia más bajos (por debajo del nivel 6) (consulte la sección <i>GESTIÓN DE POTENCIA</i>)

La plataforma de cocción dispone de códigos de error específicos para un diagnóstico rápido y eficaz. El deslizador Lite muestra los códigos de error en las pantallas de 7 segmentos de las zonas de cocción.

Un código de error siempre empieza por las letras **E . . .** o **ER . . .**, dependiendo del componente electrónico que haya generado el error:

- Los códigos de error que empiezan por **E . . .** se refieren a una zona o componente específico.
- Los códigos de error que empiezan por **ER . . .** se refieren a toda la placa de inducción.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y CÓDIGOS DE ERROR

Antes de llamar al servicio de atención al cliente, asegúrese de que el electrodoméstico está conectado correctamente; los siguientes casos no están cubiertos por la garantía

- Daños causados por un uso, almacenamiento o mantenimiento inadecuados.
- Daños causados por desmontaje y reparación no autorizados.
- Daños causados por un uso inadecuado.
- Uso de la placa de inducción con fines comerciales.



NOTA

Si se produce una anomalía, la placa de inducción pasa automáticamente al modo de protección y muestra los códigos de protección correspondientes indicados en la tabla siguiente.



NOTA

Para otros errores, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.



NOTA

Apague o desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica y hágalo reparar por un técnico cualificado

CÓDIGO DE ERROR	COMPORTAMIENTO	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
ER03	La placa de inducción se apaga después de 10 segundos	Agua o cacerolas colocadas sobre la interfaz de usuario	Retire el agua o las cacerolas del vidrio
ER21	La placa de inducción se apaga	El sensor de temperatura de la interfaz de usuario ha detectado una temperatura >85 °C	Deje que la placa de inducción se enfríe (el error desaparecerá si la temperatura desciende por debajo de 75 °C). Compruebe el aislamiento térmico de la interfaz de usuario
E2 / ER21	/	Sobretemperatura / desconexión	/
U400	/	Conexión incorrecta de 400 V, no apta para la placa de la parrilla	/

SERVICIO DE BERTAZZONI

Bertazzoni se compromete a ofrecer el mejor servicio al cliente y al producto. Contamos con un equipo dedicado de profesionales formados para responder a sus necesidades.

Si es propietario de un electrodoméstico Bertazzoni y necesita servicio técnico en EE. UU. o Canadá, utilice la siguiente información de contacto:

Si se encuentra en EE.UU.:

866 905 0010

<https://us.bertazzoni.com/more/support>

Si se encuentra en CANADÁ:

800 561 7265

<https://ca.bertazzoni.com/more/support>

Asegúrese de tener a mano la siguiente información. Nuestro equipo de atención al cliente lo requerirá para abrir un ticket de servicio o solucionar un problema.

- Fecha de compra
- Modelo
- Número de serie /Fecha de producción*
- *Se puede encontrar en la placa de datos

ATENCIÓN AL CLIENTE

CERTIFICADO DE GARANTÍA CONVENCIONAL: ¿QUÉ TENGO QUE HACER?

Su producto está garantizado, en los términos y condiciones establecidos en el certificado suministrado y de acuerdo con las disposiciones de la legislación vigente, durante un periodo de 24 meses a partir de la fecha de entrega del electrodoméstico.

Tal y como exigen los citados decretos legislativos, deberá conservar el certificado de garantía debidamente cumplimentado, para poder mostrarlo al servicio técnico autorizado en caso necesario junto con un documento legal válido emitido por el distribuidor en el momento de la compra (albarán, factura, recibo fiscal, etc.) en que conste el nombre del distribuidor, la fecha de entrega, la identificación del producto y el precio de venta

Se entiende que, salvo prueba en contrario, dado que los defectos de conformidad que surjan en los seis meses siguientes a la entrega del electrodoméstico se presumen existentes en esa fecha, salvo que esta presunción sea incompatible con la naturaleza del electrodoméstico o la naturaleza del defecto de conformidad, tras comprobar la cobertura de la garantía, el servicio posventa de Bertazzoni S.p.A. realizará el trabajo necesario sin cobrar por la llamada, la mano de obra ni las piezas. Sin embargo, durante los dieciocho meses siguientes del periodo de garantía, los consumidores que pretendan reclamar los remedios concedidos en virtud de la garantía serán responsables de demostrar que el defecto de conformidad ha estado presente desde la entrega; por lo tanto, si los consumidores no pueden aportar esta prueba, no se aplicarán las condiciones de la garantía y, por lo tanto, el servicio posventa autorizado de Bertazzoni S.p.A. realizará el trabajo necesario pero cargará todos los costes relativos al consumidor.

ANOMALÍAS Y MAL FUNCIONAMIENTO: ¿A QUIÉN DEBO DIRIGIRME?

El servicio de asistencia técnica está siempre dispuesto a ayudarle con todas las explicaciones necesarias, pero en caso de anomalías o averías que afecten a su producto, le rogamos que realice todas las comprobaciones indicadas en el manual de instrucciones antes de ponerse en contacto con el servicio posventa autorizado.

Para pedir piezas o accesorios, llame por teléfono a nuestro departamento de servicio y piezas.

CÓMO ENCONTRAR SU CENTRO DE SERVICIO MÁS CERCANO

Si el problema persiste, puede encontrar en cualquier momento a su servicio técnico autorizado local poniéndose en contacto con su distribuidor o visitando www.bertazzoni.com.

MODELO DE PRODUCTO: ¿DÓNDE PUEDO ENCONTRARLO?

Cuando hable con el servicio técnico autorizado, deberá indicar el modelo del producto y su número de serie (10 cifras), que figuran en el manual de instrucciones (pegatina plateada) o en la pegatina aplicada al producto. Esto ayudará a evitar llamadas innecesarias y, sobre todo, ahorrará los costes relativos.

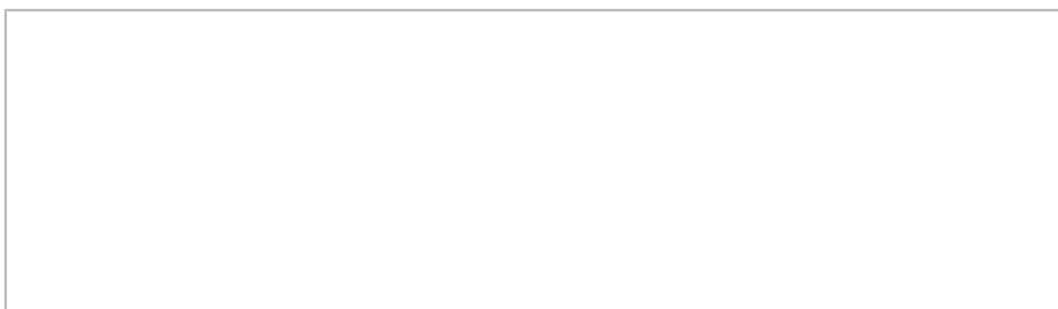
ATENCIÓN AL CLIENTE

Para obtener información sobre la garantía y solicitar servicio, contáctenos:



En EE.UU.: <https://us.bertazzoni.com/more/support>

En Canadá: <https://ca.bertazzoni.com/more/support>



www.bertazzoni.com
Via Palazzina, 8
42016 Guastalla (RE)

© 2026 BERTAZZONI. All rights reserved.

3101028_v.02