MADE IN ITALY

Airforce

1997

Tailored Systems and Solutions

Prima 60-3
Prima 60-4
Prima 60-4 B

D	MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG
GB	INSTRUCTIONS ON MOUNTING AND USE
F	PRESCRIPTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI
NL	MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIIZING
ES	MONTAJE Y MODO DE EMPLEO
I	ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E D'USO

IT *Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro*

EN *Always wear work gloves for all installation and maintenance operations*

DE *Bei allen Installations- und Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe tragen.*

FR *Munissez-vous de gants de travail avant d'effectuer toute opération d'installation et d'entretien.*

NL *Draag bij alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden werkhandschoenen.*

ES *Todas las operaciones de instalación y mantenimiento se deben realizar utilizando guantes de trabajo.*

PT *Para todas as operações de instalação e manutenção, utilize luvas adequadas para este tipo de atividade*

GR *Πάντοτε να φοράτε γάντια εργασίας για όλες τις επεμβάσεις εγκατάστασης και συντήρησης.*

SV *Använd alltid skyddshandskar vid installation och underhåll.*

FI *Käytä asennus- ja huoltotöissä suojakäsineitä.*

NO *Ved alle installasjonsprosedyrer og alt vedlikehold av ventilatoren må man bruke arbeidshansker*

DA *Ved alle installations- og vedligeholdelsesindgreb skal der bæres arbejdshandsker.*

PL *Wszelkie czynności montażowe i konserwacyjne wykonywać w rękawicach ochronnych.*

CZ *Při všech instalačních a údržbových pracích používejte pracovní rukavice*

SK *Pri všetkých inštalačných a údržbárskych prácach používajte ochranné pracovné rukavice.*

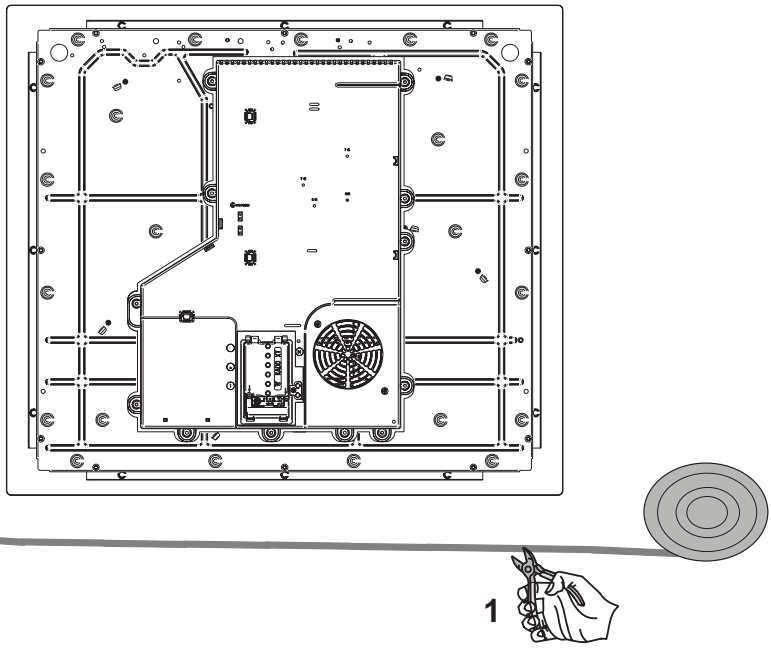
HU *Valamennyi üzembe helyezési és karbantartási művelethez használjon védőkesztyűt*

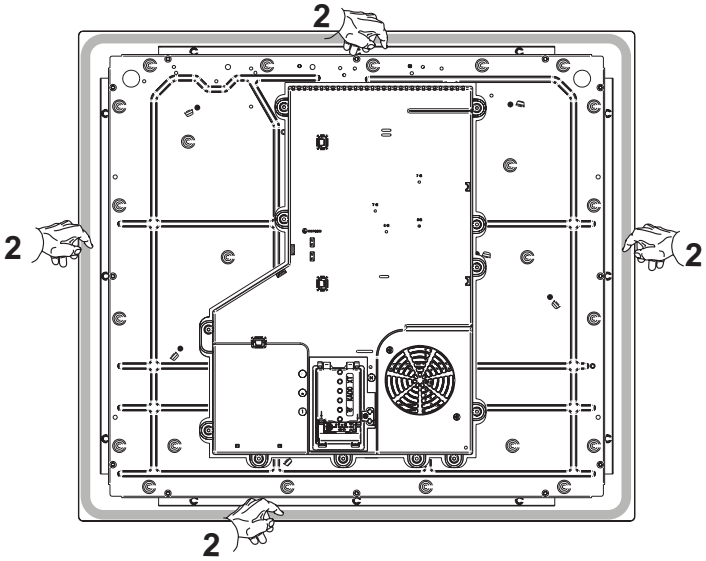
BG *за всички операции по инсталиране и техническо обслужване използвайте работни ръкавици.*

RO *Pentru toate operațiile de instalare și întreținere utilizați mănuși de protecție.*

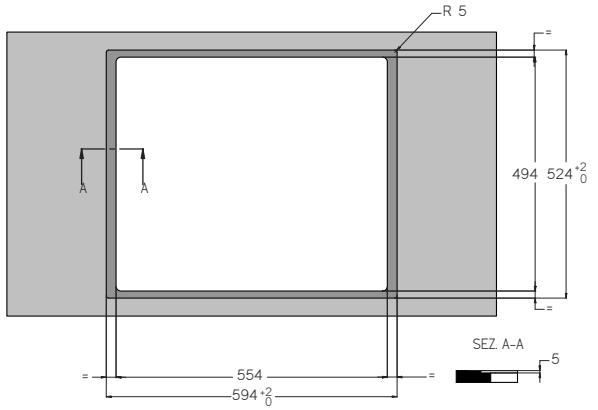
RU *Для выполнения всех операций по установке и уходу используйте рабочие перчатки.*

ET *Kasutage paigaldus- ja hooldustöödel kaitsekindaid.*

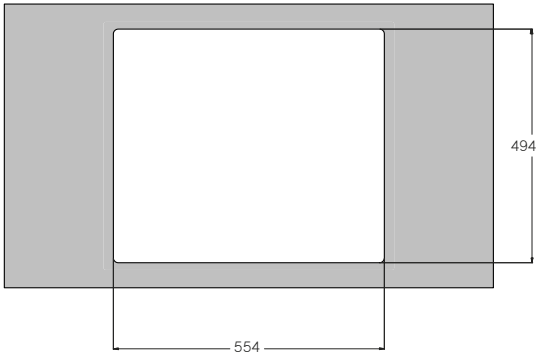

1


2
2
2
2

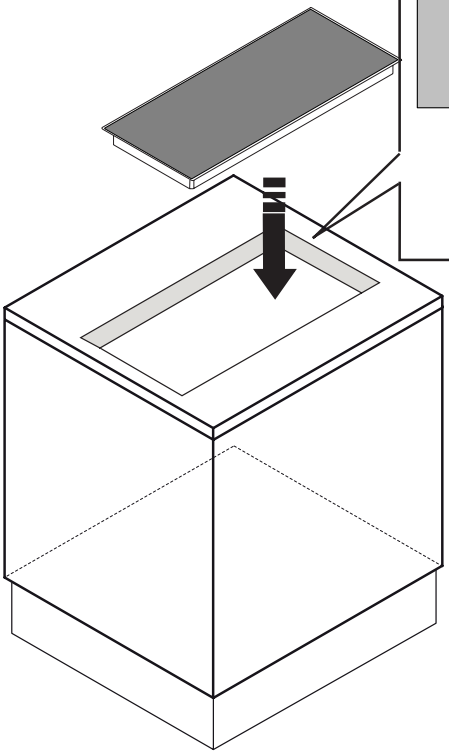
Installation flush top

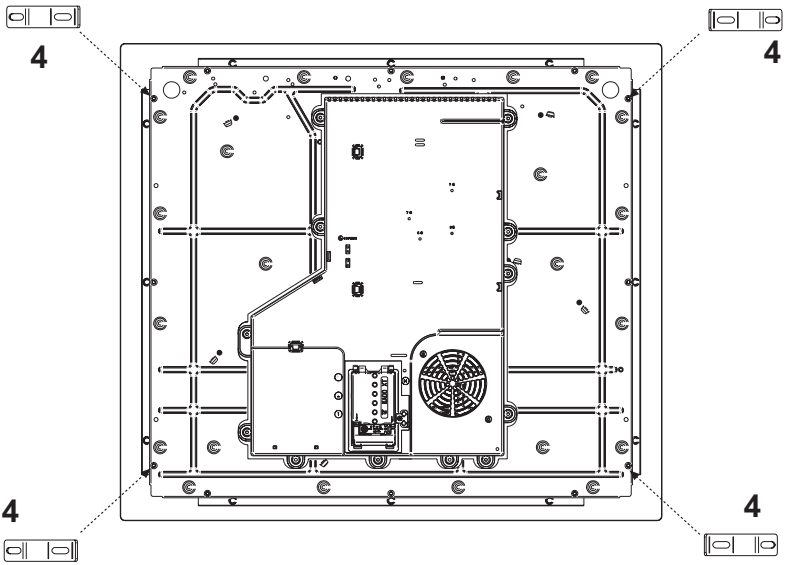


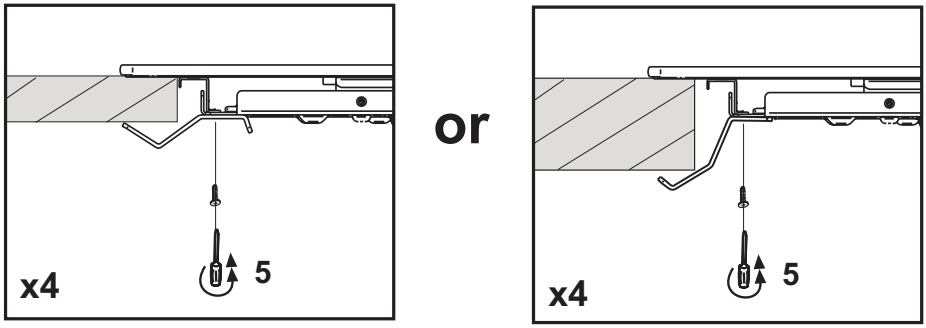
Installation standard



3







NOTE: Indipendente dalla modalità di fissaggio del piano cottura scelta le viti indicate nel punto 5 vanno sempre installate.

NOTES: Regardless of the selected hob fixing method, the screws indicated in point 5 must always be installed.

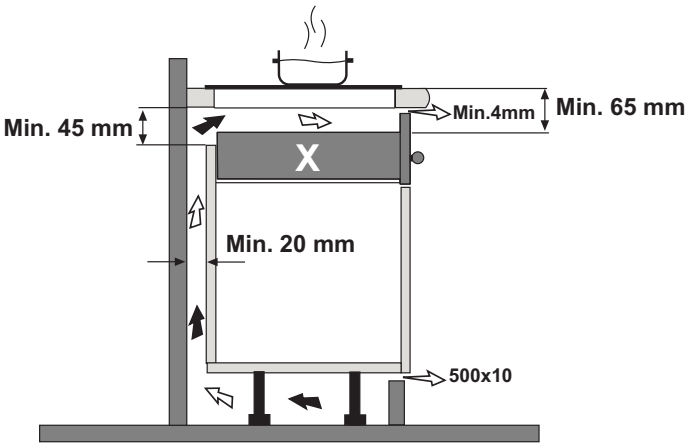
HINWEISE: Unabhängig von der gewählten Kochfeldbefestigungsmethode müssen immer die in Punkt 5 angegebenen Schrauben montiert werden.

OPMERKINGEN: Ongeacht de geselecteerde bevestigingsmethode van de kookplaat, moeten altijd de schroeven worden geïnstalleerd die worden aangegeven in punt 5.

REMARQUES : Quelle que soit la méthode de fixation de la table de cuisson choisie, les vis indiquées au point 5 doivent toujours être installées.

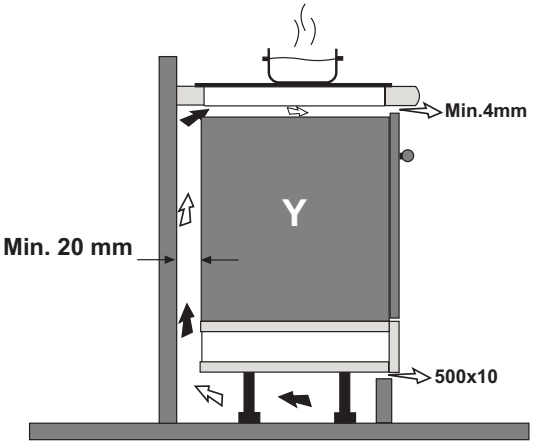
NOTAS: Independientemente del método de fijación de la placa seleccionado, siempre se deben instalar los tornillos indicados en el punto 5.

Fig.1



X : Schublade
X : Drawer
X : Tiroir
X : Schuif
X : Cajón
X : Cassetto

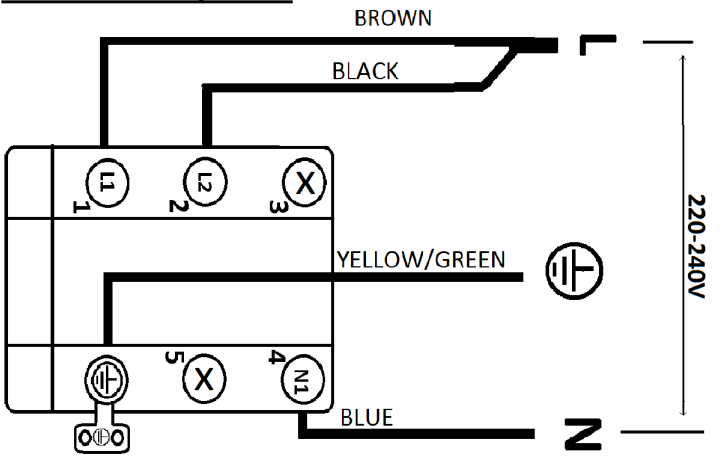
Fig.2



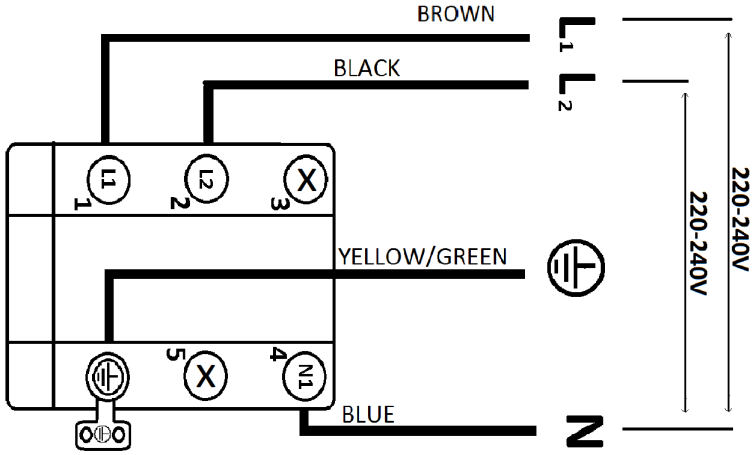
Y : Einbauküche / Einbauofen
Y : Built-in cooker / built-in oven
Y : Cuisine encastrable / four encastrable
Y : Inbouwfornuis/ inbouwoven
Y : Cocina empotrada/ horno empotrado
Y : Cucina da incasso / forno da incasso

Electrical connection

220-240V 50/60Hz



380-415V 2N 50/60HZ



Attenzione

È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato insieme al prodotto per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della cappa e delle relative avvertenze. Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri, Vi preghiamo, dunque, di volerlo leggere attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio. Consultare anche i disegni nelle prime pagine con i riferimenti alfabetici e numerici riportati nel testo esplicativo. Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'installazione e il collegamento elettrico deve essere fatta da un tecnico specializzato. La ditta fornitrice non risponderà di alcuna garanzia per danni derivati da un errata installazione o errato utilizzo dell'apparecchio, Non modificare né cercare di modificare mai le caratteristiche di questo apparecchio.

Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale ,per preparare e tenere in caldo le pietanze .Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve rimanere senza sorveglianza.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Servirsi del dispositivo di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere inavvertitamente l'apparecchio o modificarne le funzioni. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve mai rimanere senza sorveglianza.

Non comandare il piano tramite un temporizzatore esterno.

Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve rimanere senza sorveglianza.
Accertarsi che i bambini eventualmente presenti in casa non abbiano la possibilità di rovesciare a terra pentole e padelle calde. Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, in modo che si trovino sopra il piano di lavoro per prevenire il rischio di ustioni.

Per questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

Prima di procedere all'incasso controllare se il piano di cottura presenta eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato , può essere rischioso per la sicurezza.

L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato. La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. In caso di dubbi, far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato. Se il cavo di alimentazione dovesse risultare danneggiato dovrà essere sostituito solo da un centro assistenza o da personale qualificato.
Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple ,perché non garantiscono la necessaria sicurezza(ad es. rischio di surriscaldamento).
Prima di allacciare il piano di cottura bisogna confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta, con quelli della rete elettrica.
Questi dati devono assolutamente corrispondere ,altrimenti la macchina potrebbe subire dei danni. In caso di dubbi rivolgersi ad un elettricista.

Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

E' necessario rispettare tutte le normative per lo scarico dell'aria

ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche può causare anomalie di funzionamento.

Il piano ad induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.

Mantenere sempre perfettamente asciutte le zone di cottura e la base dei recipienti.

Pericolo di incendio

L'olio e il grasso troppo caldi si infiammano rapidamente. Non lasciare olio o grasso surriscaldati senza sorveglianza. Nel caso in cui l'olio o il grasso si dovessero infiammare, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Spegnere le fiamme con un coperchio o un piatto con una coperta ignifuga. Spegnere la zona di cottura. Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura.

ATTENZIONE: Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

Pericolo di ustioni

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, deve essere garantita una congrua distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, per non comprometterne la ventilazione.
Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento dell'apparecchio, ne oggetti infiammabili o metallici, che potrebbero diventare incandescenti o infiammarsi.

Il piano di lavoro deve essere piatto e orizzontale. I ritagli del mobile devono essere effettuati prima di installare l'apparecchio. Eliminare i trucioli per non compromettere il funzionamento dei componenti elettrici.
Considerando la ventilazione del piano cottura è necessario prevedere quanto segue:
-una distanza di 20 mm tra la parte posteriore del mobile e la parete della cucina (fig.1-2).
-se il piano è installato su un cassetto, lasciare 65 mm di distanza tra il cassetto e la parte superiore del piano di lavoro (fig.1).

Se il piano di cottura è montato dietro l'anta di un mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta.
Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore residuo sono spenti.

Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati di sistema pirolitico non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

Il piano cottura non deve essere installato sopra la lava-stoviglie, in quanto, il vapore emesso dalla lavastoviglie potrebbe causare un cattivo funzionamento del circuito elettronico del piano cottura.

Non utilizzare qualsiasi apparecchio a vapore, in quanto il vapore potrebbe raggiungere le parti sotto tensione e provocare un corto circuito.

Eventuali interventi o riparazioni dell'apparecchio nel periodo di garanzia devono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice; in caso contrario la garanzia viene invalidata e decade immediatamente. Per eventuali problematiche successive non verrà in alcun caso riconosciuta alcuna garanzia da parte del produttore.
Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali: solo essi garantiscono il rispetto degli standard di sicurezza.

Avvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo elettromagnetico.
La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.

Recipienti adeguati

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo .

Importante:
per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:
• recipienti con fondo non perfettamente piatto;
• recipienti metallici con fondo smaltato;
• recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare lasuperficie del piano;
• non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
Non tutte le pentole adatte all' induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:
• il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura.

• Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.

• Fondi non piatti o con superfice ruvida.
Sottraggono superfice di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.

Importante: non poggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. disegnata sul piano.

Non utilizzare mai recipienti di: acciaio fine normale, vetro, terracotta, rame e alluminio.
Non posizionare alcun recipiente vuoto sulla zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità. Recipienti preesistenti
Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. Valgono anche in questo caso le indicazioni di cui al precedente paragrafo

Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi perchè si possono surriscaldare.

Non riscaldare contenitori chiusi, ad esempio in latta, sulle zone di cottura. La sovrappressione generata potrebbe far scoppiare il contenitore.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di: acciaio fine normale, vetro, terracotta, rame e alluminio.
Non posizionare alcun recipiente vuoto sulla zona di cottura. Potrebbe provocare danni.

Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura.Potrebbe provocare danni.

Pericolo guasti

Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità.

Rumori

L'induzione può generare una lieve rumorosità; questa è variabile in funzione al materiale, al tipo di pentola e della potenza selezionata.
Quando il piano viene utilizzato frequentemente la ventola di raffreddamento si accende per salvaguardare la vita dell' elettronica, generando un ronzio: esso è perfettamente normale.

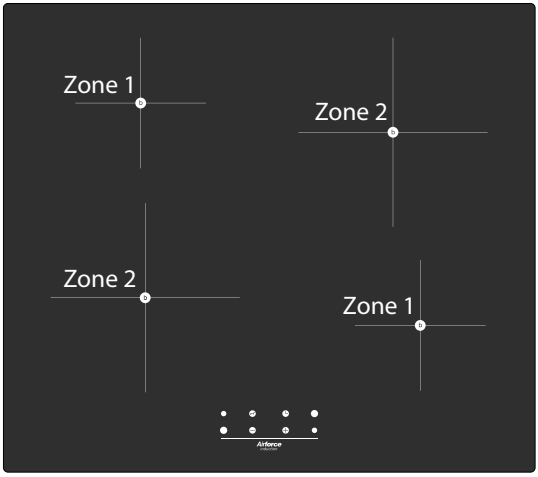
Primo utilizzo

Pulire con un panno umido e asciugare il piano cottura prima di utilizzarlo per la prima volta.
Si consiglia di asciugare l'apparecchio dopo averlo pulito con un panno umido per evitare residui di calcare.

Quando si accende l'apparecchio per la prima volta è possibile che si generino odori o si formino fumi. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Odori ed eventuali fumi non sono sintomatici di un allacciamento errato o di eventuali danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.

I FUNZIONAMENTO

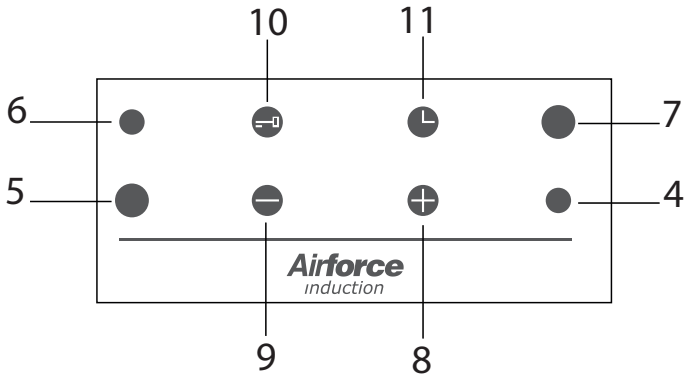
Model: Prima 60-4



ZONE	Diametro min. pentola
1	90 mm
2	130 mm

DESCRIZIONE ZONE DI COTTURA

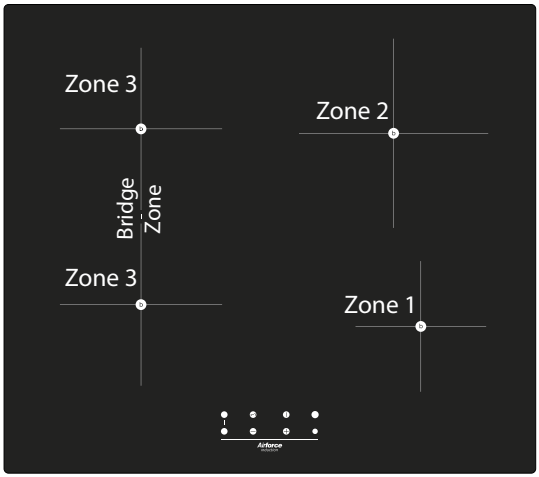
1. Zona di cottura a induzione Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Zona di cottura a induzione Ø 210 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3. Touch control



DESCRIZIONE COMANDI "TOUCH-CONTROL"

4. Tasto (ON/OFF) zona di cottura anteriore destra
5. Tasto (ON/OFF) zona di cottura anteriore sinistra
6. Tasto (ON/OFF) zona di cottura posteriore sinistra
7. Tasto (ON/OFF) zona di cottura posteriore destra
8. Tasto per l'incremento (potenza o timer)
9. Tasto per la diminuzione (potenza o timer)
10 .Tasto sicurezza bambini (blocco tasti)
11. Tasto Cooking timer

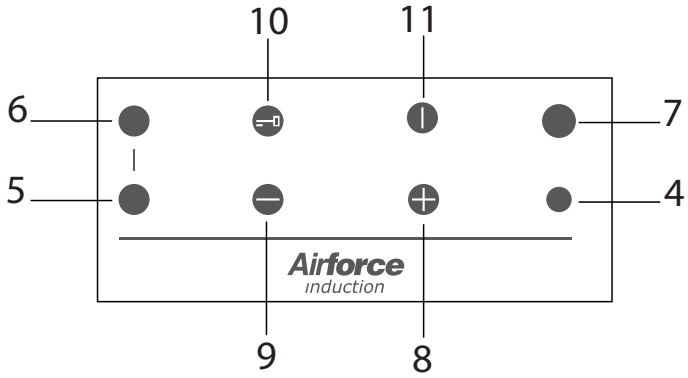
Model: Prima 60-4B



ZONE	Diametro min. pentola
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

DESCRIZIONE ZONE DI COTTURA

1. Zona di cottura a induzione Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Zona di cottura a induzione Ø 210 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3. Zona di cottura a induzione Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)

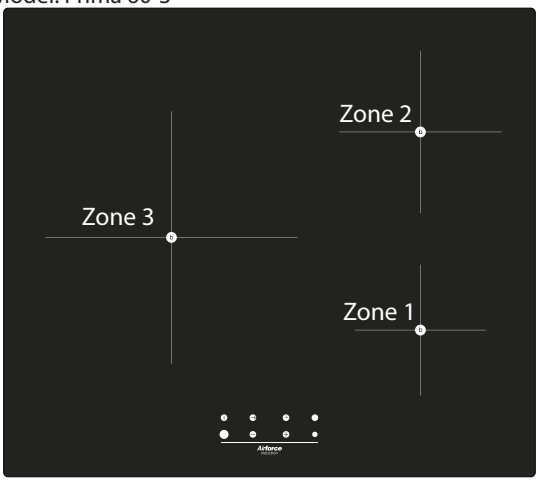


DESCRIZIONE COMANDI "TOUCH-CONTROL"

4. Tasto (ON/OFF) zona di cottura anteriore destra
5. Tasto (ON/OFF) zona di cottura anteriore sinistra
6. Tasto (ON/OFF) zona di cottura posteriore sinistra
7. Tasto (ON/OFF) zona di cottura posteriore destra
8. Tasto per l'incremento (potenza o timer)
9. Tasto per la diminuzione (potenza o timer)
10. Tasto sicurezza bambini (blocco tasti)
11. Tasto (ON/OFF)

I FUNZIONAMENTO

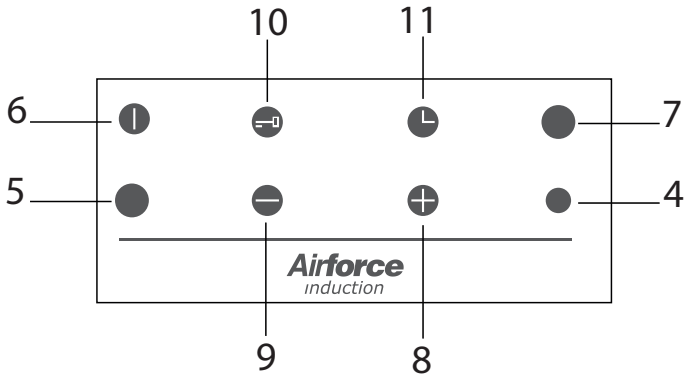
Model: Prima 60-3



ZONE	Diametro min. pentola
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

DESCRIZIONE ZONE DI COTTURA

1. Zona di cottura a induzione Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Zona di cottura a induzione Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3. Zona di cottura a induzione Ø 280 mm - 2700 W (3600 W nella funzione Booster)



DESCRIZIONE COMANDI "TOUCH-CONTROL"

4. Tasto (ON/OFF) zona di cottura anteriore destra
5. Tasto (ON/OFF) zona di cottura sinistra
6. Tasto (ON/OFF)
7. Tasto (ON/OFF) zona di cottura posteriore destra
8. Tasto per l'incremento (potenza o timer)
9. Tasto per la diminuzione (potenza o timer)
10 .Tasto sicurezza bambini (blocco tasti)
11. Tasto Cooking timer

FUNZIONAMENTO

Alla prima accensione e ogni volta che viene tolta e ridata tensione all impianto elettrico, il piano cottura effettua per alcuni secondi un test di autodiagnosi ,successivamente attiva il child lock il piano resta bloccato,
per disattivare questa sicurezza premere il tasto

Note:
• Ogni selezione (premendo uno dei tasti), è indicata da un segnale acustico (bip).
• I comandi "touch control" si spengono automaticamente (e un segnale acustico suona ogni 10 secondi):
–se uno o più tasti vengono toccati continuativamente per più di 10 secondi;
–se un oggetto è posizionato sull'area dei comandi;
–nel caso di tracimazione di liquidi sui tasti di comando.

POT DETECTION

Se non vengono posizionate o riconosciute pentole idonee sulle varie zone di cottura, la funzione pot detection indicherà tale mancanza con il simbolo U
Posizionare quindi una pentola, adeguata per diametro e materiali, sulle zone cottura, come indicato nel paragrafo recipienti adeguati.
La zona cottura si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se nessuna pentola viene riconosciuta.

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA DI UNA ZONA DI COTTURA

Per accendere una zona di cottura premere il tasto relativo alla zona intereressata (Tasto 4-5-6-7) . Il display della zona di cottura mostra "0 ". Se il piano cottura è dotato di tasto power on/off va acceso prima di selezionare la zona cottura desiderata.

Premere e tenere premuto il tasto + fino al livello di potenza desiderato, da "1 " a "9 ".
In alternativa premere il tasto -. "P " (massimo livello) fino a "1 " (minimo livello).
La zona di cottura può essere spenta in qualsiasi momento mediante il tasto di accensione della relativa zona (tasto 4-5-6-7) oppure premere e mantenere premuto il tasto - fino a portare il display a (0).

SEGNALAZIONE DI CALORE RESIDUO DELLE ZONE DI COTTURA

Allo spegnimento della zona di cottura (livello di potenza "0 "), se la temperatura della zona di cottura è troppo calda per essere toccata il display visualizza "H " e "0 " che si alternano. Se il piano cottura viene spento, il calore residuo è indicato da una "H " stabilmente accesa.
Evitare di toccare la superficie del piano sopra la zona cottura. Si prega di prestare particolare attenzione ai bambini.

E' sempre possibile iniziare a cucinare di nuovo semplicemente impostando la potenza desiderata. "H " viene disattivata quando la temperatura della zona di cottura scende al di sotto di una temperatura prefissata.

I FUNZIONAMENTO

FUNZIONE "BOOSTER" (RISCALDAMENTO VELOCE)

Questa funzione permette alla zona di cottura selezionata di funzionare alla massima potenza "Booster" (sopra la potenza nominale) per massimo 10 minuti; essa può essere utilizzata, ad esempio, per riscaldare rapidamente una grande quantità di acqua.

Per attivare la funzione "Booster", accendere il piano cottura ,impostare il livello di potenza "9 " sulla zona di cottura selezionata, poi semplicemente premere il tasto +fino a quando il display visualizza "P " .
Alla fine del programma "Booster" (10 minuti) la zona di cottura viene automaticamente impostata al livello di potenza "9 ".

CHILD LOCK (SICUREZZA BAMBINI)

Per attivare il blocco dei tasti toccare il tasto ;
la luce spia posta sopra il tasto stesso si accenderà per alcuni secondi. Quindi, se si preme un qualsiasi tasto, la luce spia si accenderà nuovamente per alcuni secondi per indicare che il blocco dei tasti è attivo.
•Zona/e di cottura accesa/e (con livello di potenza già impostato): con il blocco dei tasti attivo è possibile solamente spegnere il piano di cottura.
•Piano di cottura spento: con il blocco dei tasti attivo non è possibile utilizzare il piano di cottura. Per usarlo è necessario disattivare prima il blocco tasti.
Per disattivare il blocco dei tasti è sufficiente toccare il tasto .

COOKING TIMER

Questa funzione consente di programmare lo spegnimento posticipato della zona di cottura selezionata una volta trascorso un determinato intervallo di tempo (da 1 a 99 minuti), personalizzabile dell'utente.
•Accendere la zona di cottura ed impostare il livello di potenza desiderato.

•Premere il tasto (timer); un segnale acustico (bip) verrà emesso e il display del timer mostrerà "00 ". Se non presente il tasto timer per accedere a tale funzione premere contemporaneamente il tasto "+" e il tasto "-"
Il display della zona di cottura mostra " t" (timer).
•Entro 5 secondi, impostare il tempo di cottura usando i tasti + o - per aumentare o ridurre il valore.

Se il tempo selezionato è "00 ", il timer si spegne automaticamente dopo 5 secondi, mentre la zona rimane accesa.
•Il tempo può essere modificato in ogni momento seguendo la stessa procedura qui sopra descritta (selezionando prima la zona di cottura nel caso in cui ci siano più zone attivate).
•Per programmare un'altra zona di cottura, ripetere quanto sopra descritto.
NOTA: La luce spia della zona più vicina alla fine del programma, rimane accesa. Nel caso di una sola zona programmata, la luce spia è sempre accesa.
Il programma per lo spegnimento automatico è ora completo.

Al termine del conto alla rovescia la zona di cottura si spegnerà automaticamente, un segnale acustico (bip) suonerà (solo per un minuto), "00 " lampeggerà sul display del timer ed il display della zona di cottura mostra "t " (timer).

Premere il tasto per azzerare il timer.

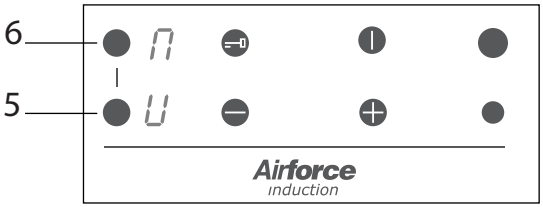
Nota: Il COOKING TIMER può essere cancellato in qualsiasi momento reimpostando il timer a "00 "

oppure premendo il tasto ed tasti + e - simultaneamente (selezionando prima la zona di cottura nel caso in cui ci siano più zone attivate).

TEMPO MASSIMO DI FUNZIONAMENTO DELLE ZONE DI COTTURA
Se non si esegue nessuna operazione, ogni zona di cottura viene spenta automaticamente dopo un tempo massimo predefinito.
Il tempo massimo predefinito dipende dal livello di potenza impostato, come illustrato in questa tabella.
Ogni operazione sulla zona di cottura, tramite i tasti +, - resetta il tempo massimo di funzionamento al suo valore iniziale.

BRIDGE FUNCTION disponibile solo per il modello POP 60-4B

Funzione che consente di collegare tra loro due zone di cottura adiacenti sul piano, creando così una sola grande area di cottura. Risulta particolarmente utile in caso di utilizzo di pentole o casseruole di grandi dimensioni.
Per attivarla e disattivarla premere le zone cottura collegate tasto 5 , tasto 6,:



agendo su tasti + e - si seleziona il livello di potenza desiderato.
Nota: in modalità BRIDGE la funzione BOOSTER non è disponibile.

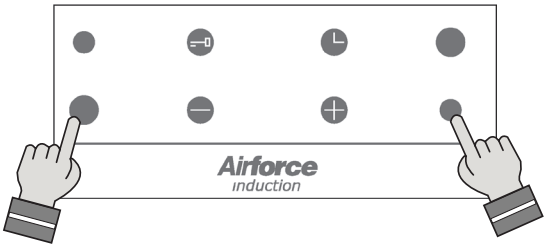
Livello di potenza della zona cottura	Zone 1	Zone 2
1	75 W	100 W
2	175 W	200 W
3	225 W	300 W
4	350 W	500 W
5	500 W	700 W
6	650 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

Potenza	Tempo limite di funzionamento
1	10 ore
2	10 ore
3	10 ore
4	10 ore
5	10 ore
6	10 ore
7	10 ore
8	10 ore
9	3 ore
P	10 minuti

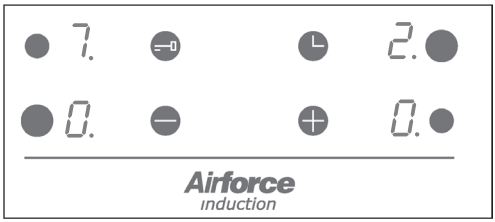
Solo per il modello : Prima 60-4

GESTIONE DELLA POTENZA MASSIMA

Ci sono due opzioni per il depotenziamento del prodotto:
Opzione 1 "High range" (potenza massima alta)
Il limite della potenza massima del piano di cottura (7200 W) può essere ridotto a 2800 W, 3500 W, oppure 6000 W.
Per modificare il limite massimo di potenza (solo entro 30 secondi dall'allacciamento elettrico):
• Collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica.
• Con il blocco dei tasti disattivato e tutte le zone di cottura spente, premere contemporaneamente il tasto di accensione della zona di cottura anteriore sinistra, ed il tasto di accensione della zona di cottura anteriore destra.



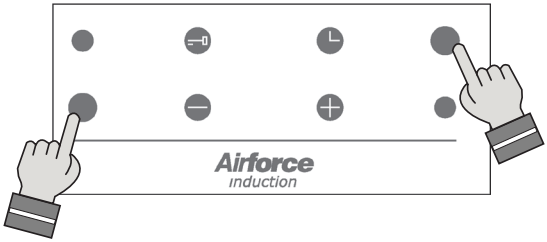
•Un segnale acustico (bip) suona e l'attuale limite di potenza massima impostato può essere letto sul display delle zone di cottura posteriori (es. zona di cottura posteriore sinistra = " 7 " e zona di cottura posteriore destra = " 2 ": potenza massima impostata = 7200 W).



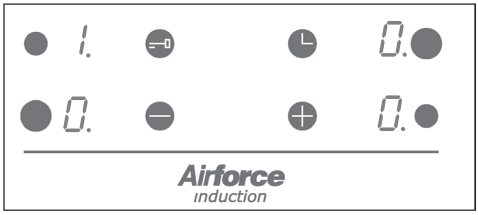
•Premere i tasti + o - per la selezione un nuovo limite di potenza massima. Quindi, per impostare il nuovo limite di potenza massima (visualizzato sui display delle zone di cottura posteriori) premere contemporaneamente il tasto di accensione della zona di cottura anteriore sinistra, ed il tasto di accensione della zona di cottura anteriore destra. Se ciò non avviene entro 60 secondi, il sistema viene automaticamente resettato e il nuovo limite di potenza non sarà impostato.

Opzione 2 "Low range" (potenza massima bassa)
Attenzione: Nel caso di utilizzo di una o più zone, i tempi di cottura si possono allungare per l'entrata in funzione del sistema di gestione della potenza (vedi paragrafo "GESTIONE DELLA POTENZA QUANDO SI UTILIZZA IL PIANO COTTURA").
Il limite della potenza massima del piano di cottura (7200 W) può essere ridotto a 1000 W, 1600 W, 2200 W oppure 2800 W.
Per modificare il limite massimo di potenza (solo entro 30 secondi dall'allacciamento elettrico):
• Collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica.

• Con il blocco dei tasti disattivato e tutte le zone di cottura spente, premere contemporaneamente il tasto di accensione della zona di cottura anteriore sinistra, ed il tasto di accensione della zona di cottura posteriore destra.



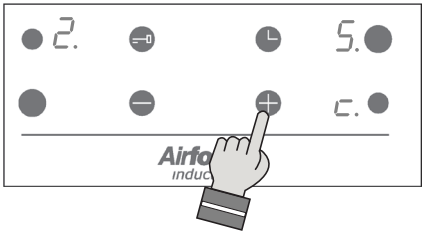
• Un segnale acustico (bip) suona e l'attuale limite di potenza massima impostato può essere letto sul display delle zone di cottura anteriori (es. zona di cottura posteriore sinistra = " 1 " e zona di cottura posteriore destra = " 0 ": potenza massima impostata = 1000 W).



• Premere i tasti + o - per la selezione un nuovo limite di potenza massima. Quindi, per impostare il nuovo limite di potenza massima (visualizzato sui display delle zone di cottura posteriori) premere contemporaneamente il tasto di accensione della zona di cottura anteriore sinistra, ed il tasto di accensione della zona di cottura posteriore destra. Se ciò non avviene entro 60 secondi, il sistema viene automaticamente resettato e il nuovo limite di potenza non sarà impostato.

GESTIONE DELLA POTENZA QUANDO SI UTILIZZA IL PIANO COTTURA

Quando si utilizzano una o più zone di cottura, se la potenza totale impostata nelle zone è maggiore del limite di potenza massima, un segnale acustico (bip) suonerà e l'ultima zona di cottura impostata mostrerà " "per 3 secondi; quindi la potenza di tale zona verrà automaticamente ridotta entro il limite consentito.



PROTEZIONE TERMICA

Il piano di cottura ad induzione è dotato di dispositivi di sicurezza per proteggere il sistema elettronico e ciascuna zona di cottura da possibili surriscaldamenti.

• Quando i comandi "touch control" superano una temperatura preimpostata, gli elementi riscaldanti si spengono automaticamente (i display mostrano "F " e " c" che si alternano - messaggio di errore "Fc"). In questo caso lasciare raffreddare il piano cottura prima di utilizzarlo nuovamente.

SURRISCALDAMENTO DELLA ZONA DI COTTURA

• Zona di cottura spenta: il display della zona di cottura mostra "H " e "C " che si alternano o solamente "C " lampeggiante.

• Zona di cottura accesa: il display della zona di cottura mostra (alternandoli) il livello della potenza impostata e "C ".

La zona di cottura non viene alimentata.

Lasciate che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.

SURRISCALDAMENTO DEL GENERATORE AD INDUZIONE

• Zona di cottura spenta: il display della zona di cottura mostra "H " e
"c" che si alternano o solamente "c" lampeggiante.

• Zona di cottura accesa: il display della zona di cottura mostra (alternandoli) il livello della potenza impostata e "c ".

La zona di cottura non viene alimentata.

Lasciate che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.

CODICI DI ERRORE NEI DISPLAY

Se un messaggio di errore compare nel/nei display (i/il display mostra/mostrano
"F " che si alterna con un altro carattere - es. "F " e "A ", "F " e "0 ", ...) :

1. Spegnere il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Ricollegare il piano cottura e accenderlo.
3. Attendere circa due minuti e se il problema non viene più visualizzato il piano di cottura può essere utilizzato.
4. Se il problema non dovesse scomparire ripetere la procedura dal punto 1 al punto 3.
5. Se il problema persiste, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

Importante: In caso di messaggio di errore, "F " e "C " oppure "F " e
"c" vedere le note sopra.

DISPLAY SPENTI O NON CORRETTAMENTE FUNZIONANTI

Se un display o dei display sono solo parzialmente accesi o spenti.

1. Spegnere il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Ricollegare il piano cottura e accenderlo.
3. Attendere circa due minuti e se il problema non viene più visualizzato il piano di cottura può essere utilizzato.
4. Se il problema non dovesse scomparire ripetere la procedura dal punto 1 al punto 3.
5. Se il problema persiste, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

Achtung

Es ist sehr wichtig, dass diese Gebrauchsanweisung zusammen mit dem aufbewahrt wird, um auch in Zukunft nachgeschlagen werden zu können. Wenn das Gerät verkauft oder an eine andere Person weitergegeben wird, vergewissern Sie sich, dass die Broschüre mitgeliefert wird, damit der neue Benutzer mit der Funktionsweise der Abzugshaube und ihren Warnhinweisen vertraut gemacht werden kann. Diese Warnhinweise dienen Ihrer Sicherheit und der Sicherheit anderer. Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen. Bitte beachten Sie auch die Zeichnungen auf den ersten Seiten mit alphabetischen und numerischen Verweisen im Erläuterungstext. Halten Sie sich strikt an die Anweisungen in diesem Handbuch. Es wird keine Haftung für Unannehmlichkeiten, Schäden oder Brände übernommen, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch verursacht werden. Die Installation und der elektrische Anschluss müssen von einem Fachmann durchgeführt werden. Der Lieferant übernimmt keine Garantie für Schäden, die auf eine unsachgemäße Installation oder einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind. Verändern Sie niemals die Eigenschaften dieses Geräts und versuchen Sie auch nicht, sie zu verändern.

Das Kochfeld darf nur im Rahmen des normalen Haushaltsgebrauchs und nicht für gewerbliche Zwecke zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen verwendet werden. Jede andere Verwendung ist nicht zulässig.
Während des Betriebs darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie angemessen beaufsichtigt werden oder wenn sie in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nur unter Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.

Verwenden Sie die Bediensperre, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät versehentlich einschalten oder dessen Funktionen verändern. Das Gerät darf während des Betriebes nie unbeaufsichtigt gelassen werden.

Steuern Sie das Kochfeld nicht über eine externe Zeitschaltuhr.

Während des Betriebs darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
Achten Sie darauf, dass Kinder im Haus nicht die Möglichkeit haben, heiße Töpfe und Pfannen auf dem Boden zu verschütten. Drehen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen auf der Arbeitsfläche zur Seite, so dass sie über der Arbeitsfläche liegen, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.

Aus Sicherheitsgründen sollte das Kochfeld erst nach dem Einbau in Betrieb genommen werden.

Überprüfen Sie das Kochfeld vor dem Einbau auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb, es kann ein Sicherheitsrisiko darstellen.

DerEinbau und der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von geschultem Personal vorgenommen werden. Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Kochfeld an einen regulären Erdungsanschluss angeschlossen ist. Lassen Sie im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einer Elektrofachkraft überprüfen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von einer Kundendienststelle oder qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
Schließen Sie das Kochfeld nicht mit Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen an das Stromnetz an, da diese nicht die notwendige Sicherheit gewährleisten (z.B. Überhitzungsgefahr).
Vor dem Anschluss des Kochfeldes müssen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes verglichen werden.
Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, sonst kann die Maschine beschädigt werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.

Für Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Es ist notwendig, alle Vorschriften für die Abluft einzuhalten.

ACHTUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Jeder Kontakt mit stromführenden Teilen oder jede Veränderung der elektrischen oder mechanischen Strukturen kann zu Fehlfunktionen führen.

Das Induktionskochfeld darf nicht als Arbeitsfläche verwendet werden. Die rauen Böden der Behälter können die Kochfläche verkratzen.

Halten Sie die Kochstellen und den Boden der Behälter stets vollkommen trocken.

Brandgefahr

Das Öl und Fett, die zu heiß sind, entzünden sich schnell. Lassen Sie überhitzte Öle oder Fette nicht unbeaufsichtigt. Sollte sich das Öl oder Fett entzünden, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen. Löschen Sie die Flammen mit einem Deckel oder einem Teller mit einer feuerfesten Decke. Schalten Sie die Kochzone aus. Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.

ACHTUNG: Brandgefahr: Lassen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen liegen.

Gefahr von Verbrennungen

ACHTUNG: Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

Das Gerätist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befindet, muss ein ausreichender Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Geräts gewährleistet sein, um die Belüftung nicht zu beeinträchtigen.
Bewahren Sie in der Schublade unter dem Kochfeld keine kleinen Gegenstände oder Papierbögen auf, die, wenn sie angesaugt werden, das Gebläse unterbrechen und die Kühlung des Geräts beeinträchtigen könnten, sowie keine brennbaren oder metallischen Gegenstände, die glühen oder Feuer fangen könnten.

Die Arbeitsfläche muss eben und waagerecht sein. Der Schrankausschnitt muss vor dem Einbau des Geräts erstellt werden. Entfernen Sie die Späne, um die Funktion der elektrischen Bauteile nicht zu beeinträchtigen.
Im Hinblick auf die Belüftung des Kochfeldes ist Folgendes erforderlich:
-Ein Abstand von 20 mm zwischen der Rückseite des Schranks und der Küchenwand (Abb. 1-2).
-Wenn die Arbeitsplatte auf einer Schublade installiert wird, lassen Sie 65 mm zwischen der Schublade und der Oberseite der Arbeitsplatte (Abb.1).

Wenn das Kochfeld hinter einer Schranktür eingebaut ist, betreiben Sie es nur, wenn die Tür geöffnet ist.
Schließen Sie die Schranktür nur, wenn das Gerät und die Restwärmeanzeige ausgeschaltet sind.

Wenn das Gerät über einem Backofen oder einem mit einem Pyrolysesystem ausgestatteten Elektroherd installiert ist, sollte es während des Pyrolysevorgangs nicht betrieben werden, da der Überhitzungsschutz des Herdes ausgelöst werden kann.

Das Kochfeld darf nicht über dem Geschirrspüler installiert werden, da der vom Geschirrspüler abgegebene Dampf eine Störung der elektronischen Schaltung des Kochfeldes verursachen könnte.

Verwenden Sie keine Dampfgeräte, da der Dampf stromführende Teile erreichen und einen Kurzschluss verursachen könnte.

Alle Arbeiten oder Reparaturen am Gerät während der Garantiezeit dürfen nur von einer vom Hersteller autorisierten Servicestelle durchgeführt werden, andernfalls erlischt die Garantie und wird sofort ungültig. In keinem Fall wird die Herstellergarantie für spätere Probleme anerkannt.
Ersetzen Sie alle fehlerhaften oder defekten Teile durch Original-Ersatzteile: nur diese garantieren die Einhaltung der Sicherheitsnormen.

Warnhinweis für Personen mit Herzschrittmachern: Beachten Sie, dass in unmittelbarer Nähe des in Betrieb stehenden Geräts ein elektromagnetisches Feld erzeugt wird.
Die Möglichkeit, dass die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt wird, ist sehr gering. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

Geeignete Gefäße

Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Symbol .
Das ist wichtig:
um dauerhafte Schäden an der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, nicht verwenden:
• Behälter, deren Boden nicht vollkommen flach ist;
• Metallbehälter mit emaillierten Böden;
• Behälter mit rauem Boden, um Kratzer auf der Oberfläche der Kochfläche zu vermeiden;
• Stellen Sie niemals heiße Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche des Bedienfelds des Kochfelds.
Nicht alle induktionsgeeigneten Kochgeschirre arbeiten effizient, da die Böden teilweise aus ferromagnetischem Material bestehen! Achten Sie beim Kauf von Töpfen und Pfannen auf Folgendes:
• der Boden besteht vollständig aus ferromagnetischem Material. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch die Gleichmäßigkeit der Wärme verringert, was zu ungeeigneten Oberflächentemperaturen der Pfanne/des Topfes beim Kochen führt.

• Der Boden enthält kein Aluminium: Er erwärmt sich nicht und wird von den Induktoren möglicherweise nicht einmal erkannt.

• Böden, die nicht flach sind oder eine raue Oberfläche haben.
Sie verkleinern die Kontaktfläche zwischen Induktor und Topf, was den Wirkungsgrad verringert und das Kocherlebnis verschlechtert.

Stellen Sie niemals heiße Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche des auf dem Kochfeld gezeichneten Bedienfelds.

Verwenden Sie niemals Behälter aus: normalem Feinstahl, Glas, Terrakotta, Kupfer und Aluminium.
Stellen Sie keine leeren Behälter auf die Kochzone. Das könnte zu Schäden führen.
Töpfe, aus denen die Flüssigkeiten vollständig verdampfen, können Schäden an der Glaskeramikplatte verursachen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Vorhandene Gefäße
Sie können mit einem einfachen Magneten prüfen, ob das Material des Topfes magnetisch ist. Töpfe, die nicht magnetisch erfassbar sind, sind nicht geeignet. Auch in diesem Fall gelten die im vorigen Absatz genannten Hinweise

Stellen Sie keine Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Induktionskochfeld, da sie sich überhitzen können.

Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Dosen, auf den Kochstellen. Der entstehende Überdruck könnte den Behälter zum Bersten bringen.

Ungeeignete Gefäße

Verwenden Sie niemals Behälter aus: normalem Feinstahl, Glas, Terrakotta, Kupfer und Aluminium. Stellen Sie keine leeren Behälter auf die Kochzone. Das könnte zu Schäden führen.

Stellen Sie keine heißen Behälter auf das Bedienfeld, in den Anzeigebereich oder auf den Rahmen des Kochfeldes. Das könnte zu Schäden führen.

Gefahr von Defekten

Töpfe, aus denen die Flüssigkeiten vollständig verdampfen, können Schäden an der Glaskeramikplatte verursachen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt .

Lärm

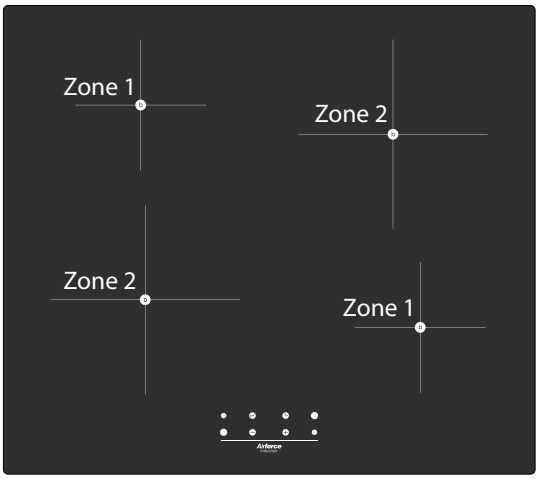
Die Induktion kann ein leichtes Geräusch erzeugen, das je nach Material, Art des Topfes und gewählter Leistung variabel ist.
Wenn das Kochfeld häufig benutzt wird, schaltet sich das Kühlgebläse ein, um die Lebensdauer der Elektronik zu schützen, und erzeugt ein Brummen: Das ist völlig normal.

Erste Verwendung

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es ab, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen.
Es ist ratsam, das Gerät nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch zu trocknen, um Kalkrückstände zu vermeiden.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann es zu einer Geruchs- oder Dampferzeugung kommen. Mit jeder weiteren Anwendung wird der Geruch schwächer, bis er ganz verschwindet. Gerüche und eventuelle Dämpfe sind kein Anzeichen für einen falschen Anschluss oder eine Beschädigung des Geräts und sind nicht gesundheitsschädlich.

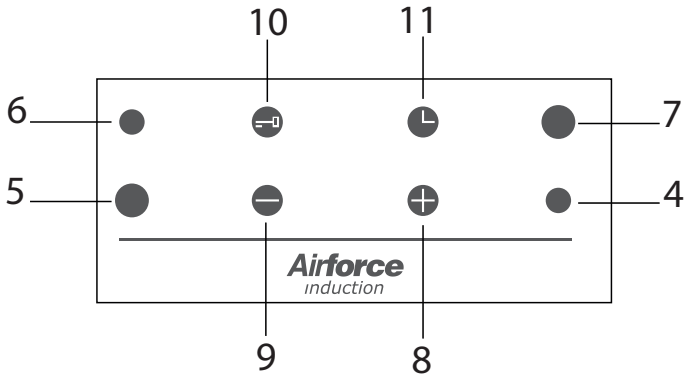
Model: Prima 60-4



ZONEN	Min. Topfdurchmesser
1	90 mm
2	130 mm

BESCHREIBUNG DER KOCHZONEN

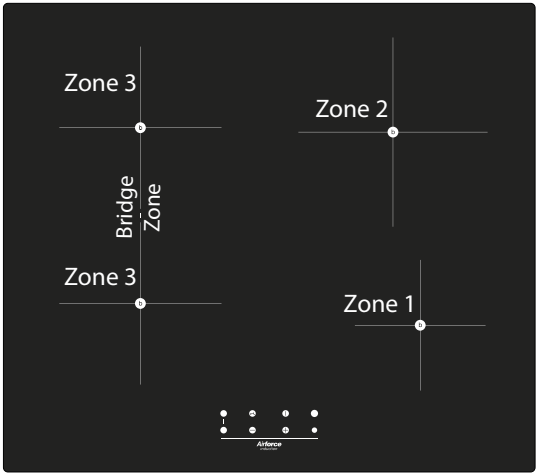
1. Induktionskochzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster-Funktion)
2. Induktionskochzone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W in Booster-Funktion)
3. Touch-Control



TOUCH-CONTROL-BESCHREIBUNG

4. Taste (ON/OFF) für die rechte vordere Kochzone
5. Taste (ON/OFF) vordere linke Kochzone
6. Taste (ON/OFF) hintere linke Kochzone
7. Taste (ON/OFF) für die rechte hintere Kochzone
8. Taste für die Erhöhung (Leistung oder Timer)
9. Taste für die Verkleinerung (Leistung oder Timer)
10. Kindersicherungstaste (Tastensperre)
11. Taste für den Kochtimer

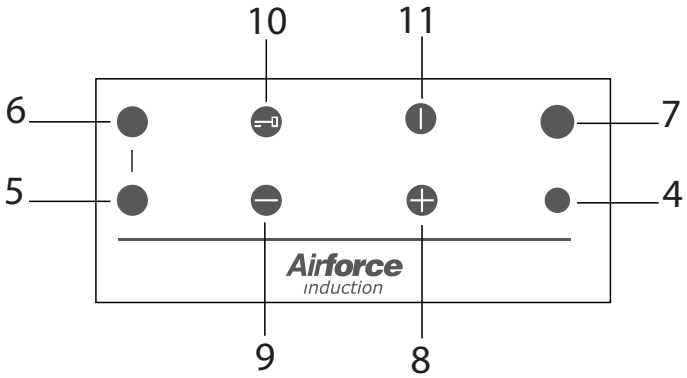
Model: Prima 60-4B



ZONEN	Min. Topfdurchmesser
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

BESCHREIBUNG DER KOCHZONEN

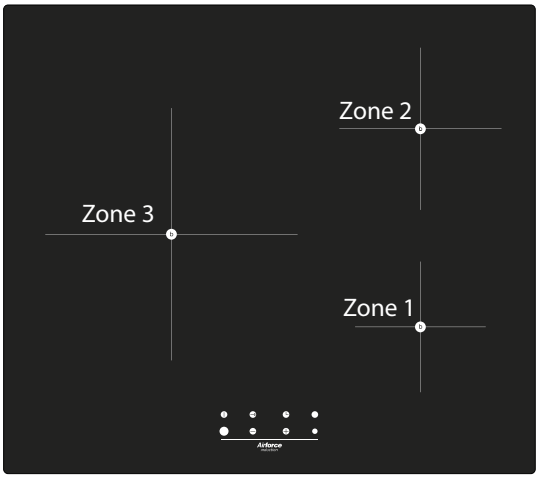
1. Induktionskochzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster-Funktion)
2. Induktionskochzone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W in Booster-Funktion)
3. Induktionskochzone Ø 180 mm - 1500 W (2000 Win Booster-Funktion)



TOUCH-CONTROL-BESCHREIBUNG

4. Taste für die vordere rechte Kochzone (EIN/AUS).
5. Taste für die vordere linke Kochzone (EIN/AUS).
6. Taste für hintere linke Kochzone (EIN/AUS).
7. Taste für hintere rechte Kochzone (EIN/AUS).
8. Taste zum Erhöhen (Leistung oder Timer)
9. Taste zum Verringern (Leistung oder Timer)
10. Kindersicherungstaste (Tastensperre)
11. (EIN/AUS)-Taste

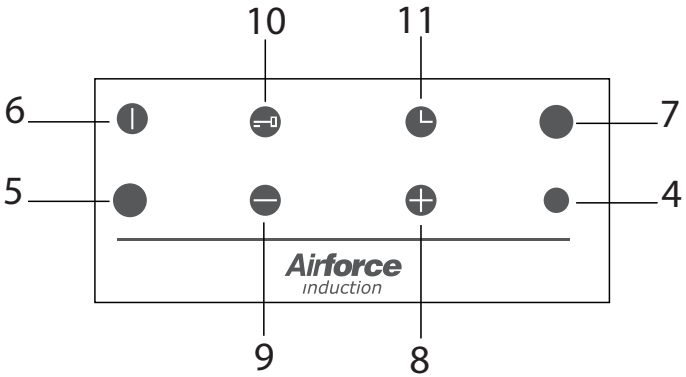
Model: Prima 60-3



ZONEN	Min. Topfdurchmesser
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

BESCHREIBUNG DER KOCHZONEN

1.Induktionskochzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster-Funktion)
2. Induktionskochzone Ø 180 mm - 1500 W (2000 W in Booster-Funktion)
3. Induktionskochzone Ø 280 mm - 2700 W (3600 W in Booster-Funktion



TOUCH-CONTROL-BESCHREIBUNG

4. Taste für die vordere rechte Kochzone (EIN/AUS).
5. Taste für die linke Kochzone (EIN/AUS).
6. (EIN/AUS)-Taste
7. Taste für hintere rechte Kochzone (EIN/AUS).
8. Taste zum Erhöhen (Leistung oder Timer)
9. Taste zum Verringern (Leistung oder Timer)
10. Kindersicherungstaste (Tastensperre)
11. Kochtimer-Taste)

Beim ersten Einschalten und bei jedem Aus- und Wiedereinschalten der elektrischen Anlage führt das Kochfeld einige Sekunden lang einen Selbstdiagnosetest durch, danach wird die Kindersicherung aktiviert und das Kochfeld bleibt gesperrt,
Um diese Sicherheit zu deaktivieren, drücken Sie die Taste

Anmerkungen:
• Jede Auswahl (durch Drücken einer der Tasten) wird durch einen Piepton angezeigt.
• Die Berührungssteuerung schaltet sich automatisch ab (und alle 10 Sekunden ertönt ein akustisches Signal):
-wenn eine oder mehrere Tasten länger als 10 Sekunden ununterbrochen berührt werden;
-Wenn ein Gegenstand auf dem Bereich der Bedienelemente platziert wird;
-im Falle eines Überlaufens von Flüssigkeit auf die Bedienknöpfe.

POT DETECTION

Wenn keine geeigneten Töpfe auf den verschiedenen Kochzonen platziert oder erkannt werden, zeigt die Topferkennungsfunktion dies mit dem Symbol U
Stellen Sie dann einen Topf mit geeignetem Durchmesser und Material auf die Kochstellen, wie im Abschnitt über geeignete Töpfe angegeben.
Die Kochzone schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab, wenn kein Topf erkannt wird.

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN DER LEISTUNG EINER KOCHZONE

Um eine Kochzone einzuschalten, drücken Sie die entsprechende Taste (Taste 4-5-6-7). Auf dem Display der Kochzone wird "0" angezeigt. Wenn das Kochfeld mit einer Ein-/Aus-Taste ausgestattet ist, muss es vor der Auswahl der gewünschten Kochzone eingeschaltet werden.

Halten Sie die Taste + gedrückt, bis die gewünschte Leistungsstufe von "1 " bis "9 " erreicht ist.
Alternativ können Sie auch die Taste - drücken. "P " (höchste Stufe) bis "1 " (niedrigste Stufe).
Die Kochzone kann jederzeit mit der Einschalttaste der jeweiligen Zone (Taste 4-5-6-7) ausgeschaltet werden oder halten Sie die - Taste gedrückt, bis die Anzeige auf (0) steht.

SIGNALISIERUNG DER RESTWÄRME DER KOCHSTELLEN

Wenn die Kochzone ausgeschaltet ist (Leistungsstufe '0 ') und die Temperatur der Kochzone zu heiß ist, um sie zu berühren, erscheint auf dem Display abwechselnd 'H ' und '0 '. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, wird die Restwärme durch ein dauerhaft leuchtendes "H" angezeigt.
Vermeiden Sie es, die Oberfläche des Kochfeldes oberhalb der Kochzone zu berühren. Bitte achten Sie besonders auf Kinder.
Es ist jederzeit möglich, den Garvorgang erneut zu starten, indem man einfach die gewünschte Leistung einstellt.
"H " schaltet sich aus, wenn die Temperatur der Kochzone unter eine voreingestellte Temperatur fällt.

BOOSTER-FUNKTION (SCHNELLES AUFHEIZEN)

Mit dieser Funktion kann die gewählte Kochzone bis zu 10 Minuten lang mit maximaler "Booster"-Leistung (über der Nennleistung) betrieben werden; sie kann z. B. zum schnellen Erhitzen einer großen Wassermenge verwendet werden.

Um die Booster-Funktion zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein, stellen Sie die Leistungsstufe "9 " auf der gewählten Kochzone ein und drücken Sie dann einfach die +Taste, bis auf dem Display "P " erscheint.
Am Ende des Programms "Booster" (10 Minuten) wird die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe "9" eingestellt.

CHILD LOCK (KINDERSICHERUNG)

Um die Tastensperre zu aktivieren, tippen Sie auf die Taste;
die Kontrollleuchte über der Taste selbst leuchtet für einige Sekunden auf. Wird dann eine beliebige Taste gedrückt, leuchtet die Kontrollleuchte erneut für einige Sekunden auf, um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiviert ist.
• Kochzone(n) eingeschaltet (mit bereits eingestellter Leistungsstufe): Bei aktiver Tastensperre ist es nur möglich, das Kochfeld auszuschalten.
• Kochfeld ausgeschaltet: Bei aktiver Tastensperre kann das Kochfeld nicht benutzt werden. Um es zu benutzen, muss die Tastensperre zunächst deaktiviert werden.
Um die Tastensperre zu deaktivieren, tippen Sie einfach auf die Taste .

COOKING TIMER

Mit dieser Funktion kann die Kochzone nach Ablauf eines bestimmten,
vom Benutzer einstellbaren Zeitintervalls (1 bis 99 Minuten) verzögert ausgeschaltet werden.
• Schalten Sie die Kochzone ein und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

• Drücken Sie die Taste (Timer); ein Signalton ertönt und auf der Timer-Anzeige erscheint "00". Wenn die Timer-Taste nicht vorhanden ist, drücken Sie zum Zugriff auf diese Funktion gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“.
Auf dem Display der Kochzone wird "t" (Timer) angezeigt.
• Stellen Sie innerhalb von 5 Sekunden die Garzeit mit den Tasten + oder - ein, um den Wert zu erhöhen oder zu verringern.

Wenn die gewählte Zeit '00' ist, schaltet sich der Timer automatisch nach 5 Sekunden aus, während die Zone eingeschaltet bleibt.
• Die Uhrzeit kann jederzeit auf die gleiche Weise wie oben beschrieben geändert werden (bei mehreren aktivierten Zonen zuerst die Kochzone auswählen).
• Um eine weitere Kochzone zu programmieren, wiederholen Sie die obigen Schritte.
HINWEIS: Die Kontrollleuchte der Zone, die dem Programmende am nächsten ist, bleibt eingeschaltet. Wenn nur eine Zone programmiert ist, ist die Warnleuchte immer eingeschaltet.
Das automatische Abschaltprogramm ist nun abgeschlossen.

Am Ende des Countdowns schaltet sich die Kochzone automatisch aus, ein akustisches Signal (Piepton) ertönt (nur für eine Minute), auf der Anzeige des Timers blinkt '00 ' und auf der Anzeige der Kochzone erscheint 't ' (Timer).

Drücken Sie die Taste , um den Timer zurückzusetzen.

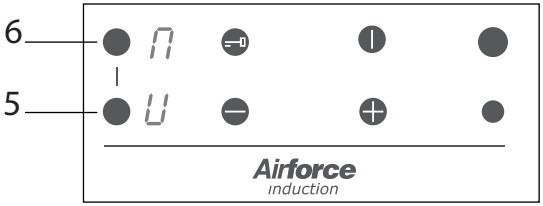
Anmerkung: Der COOKING TIMER kann jederzeit abgebrochen werden, indem der Timer auf '00 ' zurückgesetzt wird.

oder durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - (bei mehreren aktivierten Zonen zuerst die Kochzone wählen).

MAXIMALE BETRIEBSDAUER DER KOCHZONEN
Wird kein Vorgang ausgeführt, schaltet sich jede Kochzone nach einer vordefinierten Maximalzeit automatisch ab.
Die voreingestellte Höchstdauer hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab, wie in dieser Tabelle dargestellt.
Jede Betätigung der Kochzone mit den Tasten +, - setzt die maximale Betriebszeit auf den Ausgangswert zurück.

BRIDGE FUNCTION Nur für das Modell POP 60-4B verfügbar

Funktion, die es Ihnen ermöglicht, zwei benachbarte Kochzonen auf dem Kochfeld miteinander zu verbinden und so eine einzige große Kochfläche zu schaffen. Dies ist besonders praktisch, wenn große Kochtöpfe oder Kochtöpfe verwendet werden. Um es zu aktivieren und zu deaktivieren, drücken Sie die angeschlossenen Kochzonen-Taste 5 , Taste 6,:



Verwenden Sie die Tasten + und –, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen. Hinweis: Im BRIDGE-Modus ist die BOOSTER-Funktion nicht verfügbar.

Leistung	Betriebszeitbegrenzung
1	10 Stunden
2	10 Stunden
3	10 Stunden
4	10 Stunden
5	10 Stunden
6	10 Stunden
7	10 Stunden
8	10 Stunden
9	3 Stunden
P	10 Minuten

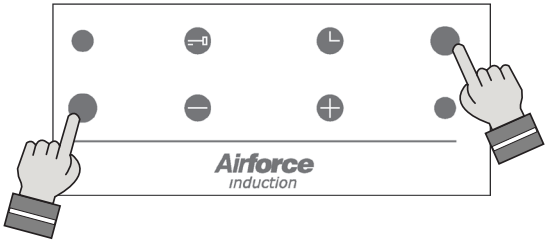
Leistungsstufe der Kochzone	Zone 1	Zone 2
1	75 W	100 W
2	175 W	200 W
3	225 W	300 W
4	350 W	500 W
5	500 W	700 W
6	650 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

Nur für Modell prima 60-4

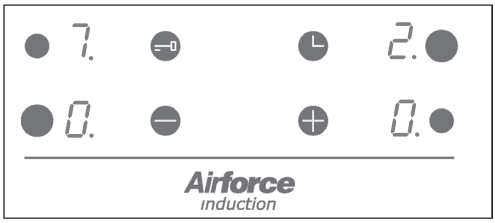
STEUERUNG DER MAXIMALEN LEISTUNG

Es gibt zwei Möglichkeiten für die Deaktivierung des Produkts:
Option 1 "High range" (hohe Höchstleistung)
Die maximale Kochfeldleistung (7200 W) kann auf 2800 W, 3500 W oder 6000 W reduziert werden.
So ändern Sie die maximale Leistungsgrenze (nur innerhalb von 30 Sekunden nach dem elektrischen Anschluss):

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Drücken Sie bei deaktivierter Tastensperre und ausgeschalteten Kochzonen gleichzeitig die Einschalttaste der vorderen linken Kochzone und die Einschalttaste der vorderen rechten Kochzone.



- Ein akustisches Signal (Piepton) ertönt und auf dem Display der hinteren Kochzonen kann die aktuell eingestellte maximale Leistungsgrenze abgelesen werden (z.B. hintere linke Kochzone = " 7 " und hintere rechte Kochzone = " 2 " : eingestellte maximale Leistung = 7200 W).

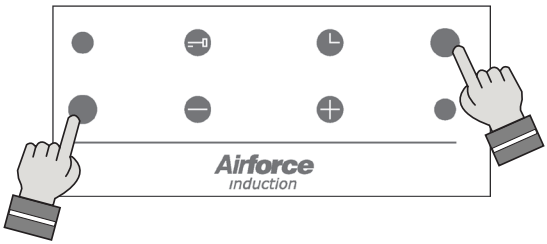


- Drücken Sie die Tasten + oder -, um eine neue maximale Leistungsgrenze auszuwählen. Um die neue Höchstleistung einzustellen (die auf den Displays der hinteren Kochzonen angezeigt wird), drücken Sie dann gleichzeitig die Einshalt-Taste der linken vorderen Kochzone und die Einschalt-Taste der rechten vorderen Kochzone. Geschieht dies nicht innerhalb von 60 Sekunden, wird das System automatisch zurückgesetzt und die neue Leistungsgrenze wird nicht eingestellt.

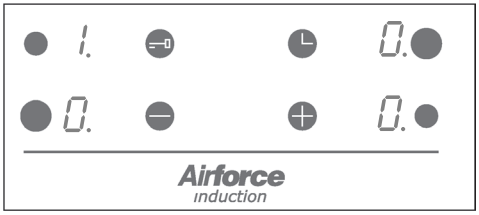
Option 2 'Low range' (maximale niedrige Leistung)
Achtung: Wenn eine oder mehrere Zonen verwendet werden, können sich die Garzeiten durch die Steuerung der maximalen Leistung verlängern (siehe Abschnitt "STEUERUNG DER LEISTUNG BEI VERWENDUNG DES KOCHFELDES").
Die maximale Leistungsgrenze des Kochfelds (7200 W) kann auf 1000 W, 1600 W, 2200 W oder 2800 W reduziert werden.
So ändern Sie die maximale Leistungsgrenze (nur innerhalb von 30 Sekunden nach dem elektrischen Anschluss):

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

• Drücken Sie bei deaktivierter Tastensperre und ausgeschalteten Kochzonen gleichzeitig die Einschalttaste der vorderen linken Kochzone und die Einschalttaste der hinteren rechten Kochzone.



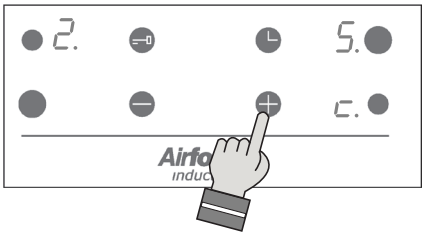
• Es ertönt ein akustisches Signal (Piepton) und auf dem Display der vorderen Kochzonen kann die aktuell eingestellte maximale Leistungsgrenze abgelesen werden (z.B. hintere linke Kochzone = " 1 " und hintere rechte Kochzone = " 0 " : eingestellte maximale Leistung = 1000 W).



• Drücken Sie die Taste + oder -, um eine neue maximale Leistungsgrenze auszuwählen. Um die neue Höchstleistung einzustellen (die auf den Displays der hinteren Kochzonen angezeigt wird), drücken Sie dann gleichzeitig die Einschalttaste der linken vorderen Kochzone und die Einschalttaste der rechten hinteren Kochzone. Geschieht dies nicht innerhalb von 60 Sekunden, wird das System automatisch zurückgesetzt und die neue Leistungsgrenze wird nicht eingestellt.

STEUERUNG DER LEISTUNG BEI VERWENDUNG DES KOCHFELDES

Bei Verwendung einer oder mehrerer Kochzonen ertönt ein akustisches Signal (Piepton) und die zuletzt eingestellte Kochzone zeigt 3 Sekunden lang " " an; dann wird die Leistung dieser Zone automatisch innerhalb der zulässigen Grenze reduziert.



WÄRMESCHUTZ

Das Induktionskochfeld ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, die das elektronische System und jede Kochzone vor Überhitzung schützen.

• Wenn die Berührungssteuerung eine voreingestellte Temperatur überschreitet, schalten sich die Heizelemente automatisch ab (auf dem Display erscheint abwechselnd 'F ' und 'c' - Fehlermeldung 'Fc'). Lassen Sie in diesem Fall das Kochfeld abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen.

ÜBERHITZUNG DER KOCHZONE

• Kochzone aus: Auf der Kochzonenanzeige blinken abwechselnd "H " und "C " oder nur "C ".

• Kochzone ein: Auf dem Display der Kochzone werden (abwechselnd) die eingestellte Leistungsstufe und "C" angezeigt.

Die Kochzone ist nicht eingeschaltet.

Lassen Sie die Kochstelle abkühlen, bevor Sie sie wieder benutzen.

ÜBERHITZUNG DES INDUKTIONSGENERATORS

• Kochzone aus: die Kochzonenanzeige zeigt "H " und
c" abwechselnd oder nur "c" blinkend.

• Kochzone ein: Auf dem Display der Kochzone werden (abwechselnd) die eingestellte Leistungsstufe und "c " angezeigt.

Die Kochzone ist nicht eingeschaltet.

Lassen Sie die Kochstelle abkühlen, bevor Sie sie wieder benutzen.

FEHLERCODES IN ANZEIGEN

Wenn eine Fehlermeldung in der/den Anzeige(n) erscheint (die Anzeige(n) zeigt/zeigen "F" im Wechsel mit einem anderen Zeichen - z. B. "F " und "A ", "F " und "0 ", ...) :

1. Schalten Sie das Kochfeld aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
2. Schließen Sie das Kochfeld wieder an und schalten Sie es ein.
3. Warten Sie etwa zwei Minuten, und wenn das Problem nicht mehr angezeigt wird, kann das Kochfeld verwendet werden.
4. Wenn das Problem nicht behoben ist, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.
5. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

Das ist wichtig: Im Falle einer Fehlermeldung, "F " und "C " oder "F " und
"c' siehe Anmerkungen oben.

AUSGESCHALTETE ODER NICHT ORDNUNGSGEMÄSS FUNKTIONIERENDE ANZEIGEN

Wenn ein Display oder mehrere Displays nur teilweise ein- oder ausgeschaltet sind.

1. Schalten Sie das Kochfeld aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
2. Schließen Sie das Kochfeld wieder an und schalten Sie es ein.
3. Warten Sie etwa zwei Minuten, und wenn das Problem nicht mehr angezeigt wird, kann das Kochfeld verwendet werden.
4. Wenn das Problem nicht behoben ist, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.
5. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

Caution:

It is very important that this instruction manual be kept together with for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, make sure that the booklet is supplied with it, so that the new user can be made aware of the operation of the hood and its warnings. These warnings have been drawn up for your safety and the safety of others, so please read them carefully before installing and using the device. Please also refer to the drawings on the first pages with alphabetical and numerical references in the explanatory text. Strictly follow the instructions in this manual. No liability is accepted for any inconvenience, damage or fire caused to the appliance as a result of failure to observe the instructions in this manual. Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician. The supplier will not be liable for any warranty for damage resulting from incorrect installation or incorrect use of the device. Never modify or attempt to modify the characteristics of this device.

The hob must always be used within the limits of normal household use, not for professional use, to prepare and keep food warm. Any other use is not permitted.
During operation, the device must not be left unattended.

This appliance may be used by children from the age of 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are under appropriate supervision or if they have been instructed in the use of the device in a safe manner and if they realise the dangers involved.

Children must not play with the device. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

Use the control lock to prevent children from inadvertently switching on the device or changing its functions. During operation, the device must never be left unattended.

Do not control the hob via an external timer.

During operation, the device must not be left unattended.
Make sure that any children in the house do not have the possibility of spilling hot pots and pans on the floor. Turn the handles of pots and pans sideways on the work surface so that they are above the work surface to prevent the risk of burns.

For safety issues, the hob should only be used after it has been built-in.

Before embedding, check the hob for visible damage. Never operate a damaged appliance, it can be a safety hazard.

The built-in and electrical connection of the appliance to the mains may only be carried out by trained personnel. Electrical safety is only guaranteed if the hob is connected to a regular earth connection. If in doubt, have the electrical system checked by a qualified electrician. If the power cable is damaged, it should only be replaced by a service centre or qualified personnel.
Do not connect the hob to the mains with extension cords or multiple sockets, as these do not guarantee the necessary safety (e.g. risk of overheating).
Before connecting the hob, the connection data (voltage and frequency) on the rating plate must be compared with those of the mains supply.
These data must absolutely match, otherwise the machine may be damaged. If in doubt, consult an electrician.

To carry out installation, maintenance and repair work, disconnect the appliance from the mains.

It is necessary to comply with all regulations for exhaust air

CAUTION: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Never open the casing of the device. Any contact with live parts or modification of electrical or mechanical structures may cause malfunctions.

The induction hob must not be used as a worktop. The rough bases of receptacles can scratch the cooking surface.

Always keep the cooking zones and the base of the receptacles perfectly dry.

Fire hazard

The oil and grease that are too hot ignite quickly. Do not leave overheated oil or grease unattended. Should the oil or grease ignite, do not attempt to extinguish the flames with water. Extinguish the flames with a lid or plate with a fireproof blanket. Switch off the cooking zone. Never place flammable objects on the hob.

CAUTION: Fire hazard: do not leave objects on the cooking surfaces.

Danger of burns

CAUTION: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Care must be taken to avoid touching the heating elements. Keep children under 8 years of age away unless continuously supervised.

The device is equipped with a cooling fan. If there is a drawer under the built-in hob, an adequate distance between the contents of the drawer and the underside of the appliance must be ensured in order not to impair ventilation.
Do not store small objects or sheets of paper in the drawer under the hob, if any, which, if sucked in, could break the fan and impair the cooling of the appliance, nor flammable or metal objects, which could become incandescent or catch fire.

The work surface must be flat and horizontal. Cabinet cut-outs must be made before installing the unit. Remove swarf to avoid impairing the function of electrical components.
Considering the ventilation of the hob, the following is necessary:
- a distance of 20 mm between the rear of the cabinet and the kitchen wall (Fig. 1-2).
- if the worktop is installed on a drawer, leave 65 mm between the drawer and the top of the worktop (fig.1).

If the hob is mounted behind a cabinet door, operate it only when the door is open.
Only close the cabinet door when the appliance and residual heat indicators are switched off.

If the appliance is installed above an oven or an electric cooker equipped with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress, as the cooker overheating protection may be triggered.

The hob must not be installed above the dishwasher, as the steam emitted by the dishwasher could cause the hob's electronic circuit to malfunction.

Do not use any steam appliance, as steam could reach live parts and cause a short circuit.

Any work on or repairs to the appliance during the warranty period must only be carried out by the manufacturer's authorised service centre, otherwise the warranty will be invalidated and immediately void. Under no circumstances will the manufacturer's guarantee be acknowledged for any subsequent problems.
Replace any faulty or defective parts with original spare parts: only these guarantee compliance with safety standards.

Warning for persons with pacemakers: be aware that an electromagnetic field is generated in the immediate vicinity of the device in operation.
The possibility that the functioning of the pacemaker will be affected is very remote. If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your doctor.

Suitable receptacles

Only use pans bearing the symbol.
Important:
to avoid permanent damage to the surface of the table, do not use:
• receptacles with an imperfectly flat base;
• metal receptacles with enamelled bases;
• receptacles with a rough base to avoid scratching the surface of the hob;
• never place hot pots and pans on the surface of the hob control panel.
Not all cookware suitable for induction works efficiently due to bases partly made of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans, check that:
• the base is completely made of ferromagnetic material. Otherwise, both heat transmission efficiency and heat uniformity are lowered, resulting in unsuitable pan/pot surface temperatures for cooking.

• The Base does not contain aluminium: it does not heat up and may not even be recognised by the inductors.

• Bases that are not flat or have a rough surface.
They subtract from the contact surface between inductor and dish, lowering its efficiency and worsening the firing experience.

Important: never place hot pots and pans on the surface of the hob control panel, drawn on the hob.

Never use receptacles made of: normal fine steel, glass, terracotta, copper and aluminium.
Do not place any empty receptacles on the cooking zone. It could cause damage.
Pans from which liquids completely evaporate can cause damage to the glass-ceramic hob, for which the manufacturer accepts no liability. Existing receptacles
You can check whether the pan material is magnetic with a simple magnet. Pans are not suitable if they are not magnetically detectable. The indications given in the previous paragraph also apply in this case

Do not place objects such as knives, forks, spoons or lids on the induction hob because they can overheat.

Do not heat closed containers, e.g. tinplate, on cooking zones. The overpressure generated could burst the container.

Inadequate receptacles

Never use receptacles made of: normal fine steel, glass, terracotta, copper and aluminium.
Do not place any empty receptacles on the cooking zone. It could cause damage.

Do not place any hot receptacles on the control panel, in the indicator area or on the hob frame. It could cause damage

Danger of failure

Pans from which liquids completely evaporate can cause damage to the glass-ceramic top, for which the manufacturer accepts no liability .

Noise

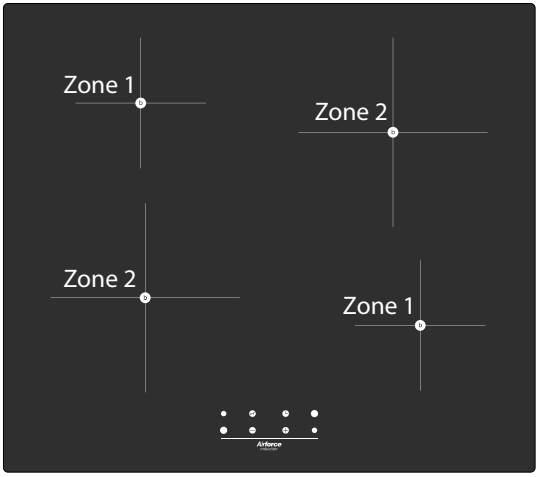
Induction can generate a slight noise; this is variable depending on the material, the type of pan and the power selected.
When the hob is used frequently, the cooling fan turns on to safeguard the life of the electronics, generating a hum: this is perfectly normal.

First Use

Clean with a damp cloth and dry the hob before using it for the first time.
It is advisable to dry the appliance after cleaning it with a damp cloth to avoid lime residue.

When switching on the appliance for the first time, it is possible that odours or fumes may be generated. With each further use, the odour fades until it disappears completely. Odours and possible fumes are not indicative of incorrect connection or damage to the appliance and are not harmful to health.

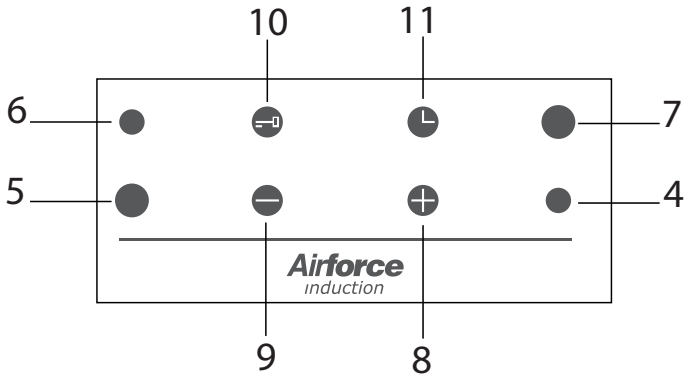
Model: Prima 60-4



ZONES	Min. pot diameter
1	90 mm
2	130 mm

DESCRIPTION OF COOKING ZONES

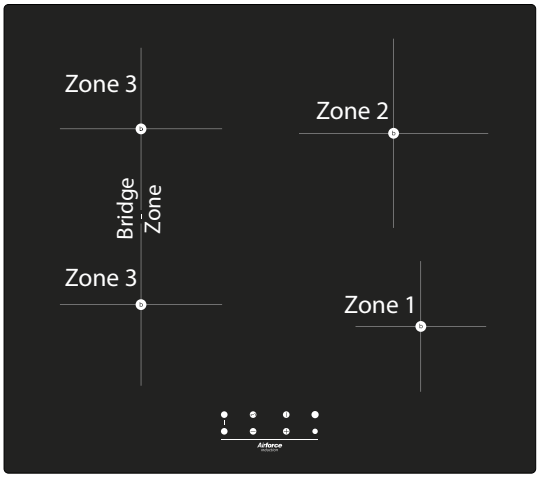
1. Induction cooking zone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster function)
2. Induction cooking zone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W in Booster function)
3. Touch control



TOUCH-CONTROL DESCRIPTION

4. Right front cooking zone (ON/OFF) button
5. Key (ON/OFF) front left cooking zone
6. Key (ON/OFF) rear left cooking zone
7. Right rear cooking zone (ON/OFF) button
8. Increment button (power or timer)
9. Decrease button (power or timer)
10. Child safety button (key lock)
11. Cooking timer button

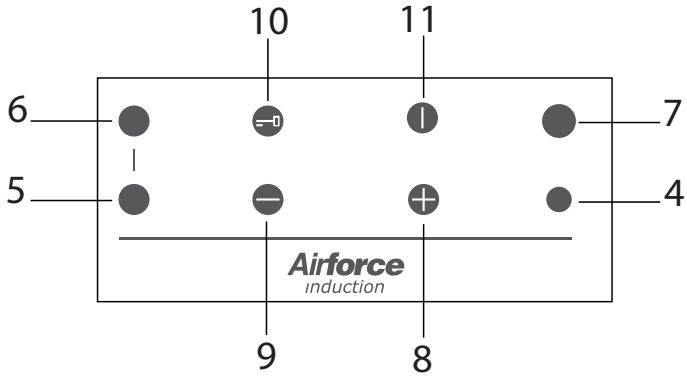
Model: Prima 60-4B



ZONE	Min. pot diameter
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

DESCRIPTION OF COOKING ZONES

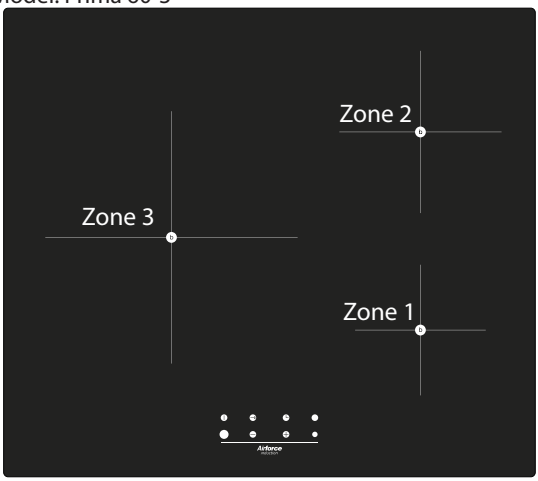
1. Induction cooking zone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster function)
2. Induction cooking zone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W in Booster function)
3. Induction cooking zoneØ 180 mm - 1500 W (2000 W in Booster function)



TOUCH-CONTROL DESCRIPTION

4. Front right cooking zone (ON/OFF) button
5. Front left cooking zone (ON/OFF) button
6. Back left cooking zone (ON/OFF) button
7. Rear right cooking zone (ON/OFF) button
8. Key for increasing (power or timer)
9. Key for decreasing (power or timer)
10 .Child lock button (key lock)
11. (ON/OFF) button

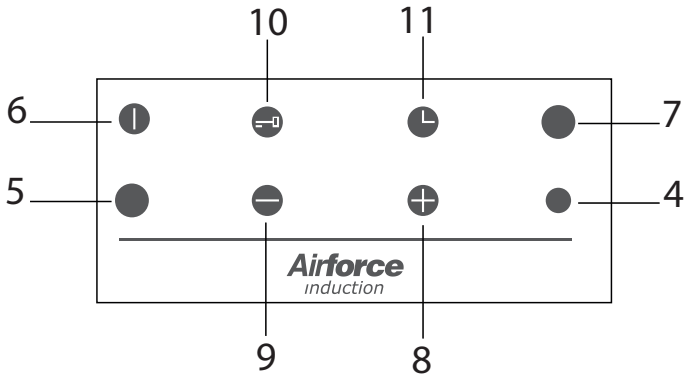
Model: Prima 60-3



ZONE	Min. pot diameter
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

DESCRIPTION OF COOKING ZONES

1.Induction cooking zone - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2.Induction cooking zone Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3.Induction cooking zone Ø 280 mm - 2700 W (3600 W nella funzione Booster)



TOUCH-CONTROL DESCRIPTION

4. Front right cooking zone (ON/OFF) button
5. Left cooking zone (ON/OFF) key
6. (ON/OFF) key
7 .Rear right cooking zone (ON/OFF) button
8. Key for increasing (power or timer)
9. Key for decreasing (power or timer)
10 .Child lock button (key lock)
11. Cooking timer button

When switched on for the first time and every time the electrical system is switched off and on again, the hob performs a self-diagnosis test for a few seconds, then activates the child lock and the hob remains locked.
To deactivate this security, press the

Notes:
• Each selection (by pressing one of the buttons) is indicated by a beep.
• Touch controls automatically switch off (and an acoustic signal sounds every 10 seconds):
- if one or more keys are touched continuously for more than 10 seconds;
- if an object is placed on the command area;
- in the event of liquid overflowing onto the control buttons.

POT DETECTION

If no suitable pans are placed or recognised on the various cooking zones, the pot detection function will indicate this lack with the symbol
Therefore, place a pot, suitable in diameter and material, on the cooking zones, as indicated in the section on suitable pots.
The cooking zone will automatically switch off after 1 minute if no pan is recognised.

SWITCHING ON AND ADJUSTING THE POWER OF A COOKING ZONE

To switch on a cooking zone, press the relevant button (button 4-5-6-7) . The cooking zone display shows “0”. If the hob is equipped with a power on/off button, it must be switched on before selecting the desired cooking zone.

Press and hold the + button until the desired power level is reached, from “1” to “9”.
Alternatively, press the - key. "P" (highest level) to "1" (lowest level).
The cooking zone can be switched off at any time using the power button of the respective zone (button 4-5-6-7) or press and hold the - button until the display is set to (0).

SIGNALLING OF RESIDUAL HEAT FROM COOKING ZONES

When the cooking zone is switched off (power level “0”), if the cooking zone temperature is too hot to be touched, the display shows “H” and “0” alternating. If the hob is switched off, the residual heat is indicated by a permanently lit 'H'.
Avoid touching the surface of the hob above the cooking zone. Please pay special attention to children.

It is always possible to start cooking again simply by setting the desired power.
"H" is switched off when the temperature of the cooking zone falls below a preset temperature.

BOOSTER FUNCTION (FAST HEATING)

This function allows the selected cooking zone to run at maximum 'Booster' power (above rated power) for up to 10 minutes; it can be used, for example, to quickly heat a large quantity of water.

To activate the booster function, switch on the hob, set power level "9 " on the selected cooking zone, then simply press the +key until the display shows "P".
At the end of the 'Booster' programme (10 minutes) the cooking zone is automatically set to power level '9'.

CHILD LOCK

To activate the key lock, tap the button;
the warning light above the button itself will light up for a few seconds. Then, if any key is pressed, the indicator light will come on again for a few seconds to indicate that the key lock is active.
• Cooking zone(s) on (with power level already set): with the key lock active, it is only possible to switch the hob off.
• Hob off: with the key lock active, the hob cannot be used. To use it, the key lock must first be deactivated.
To deactivate the key lock, simply tap the button.

COOKING TIMER

This function allows you to programme the delayed switch-off of the selected cooking zone once a certain time interval (1 to 99 minutes) has elapsed, which can be customised by the user.
• Turn on the cooking zone and set the desired power level.

• Press the (timer) button; a beep will sound and the timer display will show '00 '. If the timer key is not present, to access this function, press the "+" key and the "-" key simultaneously
The cooking zone display shows 't' (timer).
• Within 5 seconds, set the cooking time using the + or - keys to increase or decrease the value.

If the selected time is '00', the timer automatically switches off after 5 seconds, while the zone remains lit.
• The time can be changed at any time by following the same procedure as described above (by first selecting the cooking zone if there are several activated zones).
• To programme another cooking zone, repeat the above.
NOTE: The warning light of the zone closest to the end of the programme remains lit. In the case of only one programmed zone, the warning light is always on.
The automatic switch-off programme is now complete.

At the end of the countdown, the cooking zone will automatically switch off, an acoustic signal (beep) will sound (for one minute only), '00 ' will flash on the timer display and the cooking zone display shows 't ' (timer).

Press the button to reset the timer.

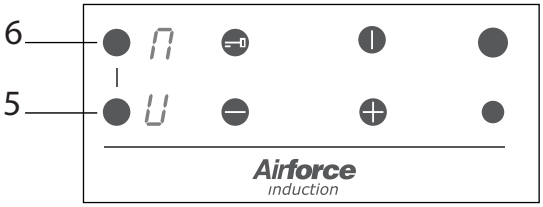
Note: The COOKING TIMER can be cancelled at any time by resetting the timer to "00"

or by pressing the + and - buttons simultaneously (selecting the cooking zone first if there is more than one activated zone).

MAXIMUM OPERATING TIME OF THE COOKING ZONES
If no operation is performed, each cooking zone is automatically switched off after a predefined maximum time.
The default maximum time depends on the power level set, as illustrated in this table.
Each operation on the cooking zone using the +, - keys resets the maximum operating time to its initial value.

BRIDGE FUNCTION available only for the POP 60-4B model

Function that allows you to connect two adjacent cooking zones on the hob to each other, thus creating a single large cooking area. It is particularly useful when using large saucepans or saucepans. To activate and deactivate it, press the connected cooking zones key 5 , key 6,:



use the + and - keys to select the desired power level. Note: in BRIDGE mode the BOOSTER function is not available.

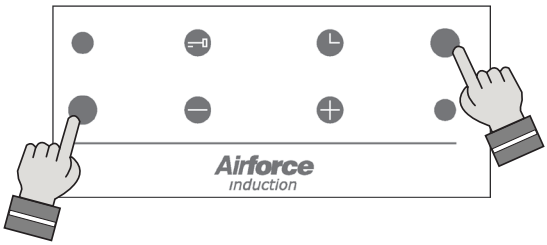
Power	Operating time limit
1	10 hours
2	10 hours
3	10 hours
4	10 hours
5	10 hours
6	10 hours
7	10 hours
8	10 hours
9	3 hours
P	10 minutes

Power level of the cooking zone	Zone 1	Zone 2
1	75 W	100 W
2	175 W	200 W
3	225 W	300 W
4	350 W	500 W
5	500 W	700 W
6	650 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

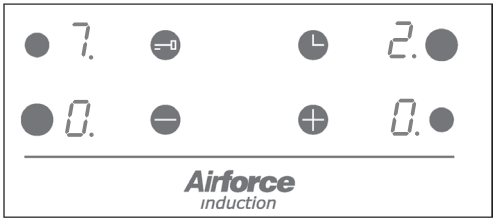
Only Model: Prima 60-4

MAXIMUM POWER MANAGEMENT

There are two options for depowering the product:
Option 1 'High range' (high maximum power)
The maximum hob power limit (7200 W) can be reduced to 2800 W, 3500 W, or 6000 W.
To change the maximum power limit (only within 30 seconds of connection):
• Connect the appliance to the power supply.
• With the key lock deactivated and all cooking zones switched off, press the power button of the front left cooking zone and the power button of the front right cooking zone simultaneously.



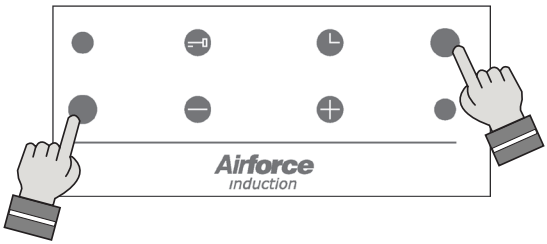
• An acoustic signal (beep) sounds and the current maximum power limit set can be read on the display of the rear cooking zones (e.g. rear left cooking zone = "7" and rear right cooking zone = "2" : maximum power set = 7200 W).



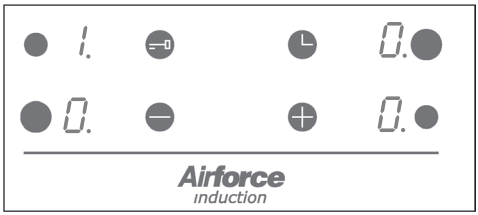
• Press the + or - buttons to select a new maximum power limit. Then, to set the new maximum power limit (shown on the displays of the rear cooking zones), simultaneously press the power button of the left front cooking zone and the power button of the right front cooking zone. If this does not happen within 60 seconds, the system is automatically reset and the new power limit will not be set.

Option 2 'Low range' (maximum low power)
Caution: If one or more zones are used, cooking times can be extended due to the power management system coming into operation (see section "POWER MANAGEMENT WHEN USING THE HOB").
The maximum power limit of the hob (7200 W) can be reduced to 1000 W, 1600 W, 2200 W or 2800 W.
To change the maximum power limit (only within 30 seconds of connection):
• Connect the appliance to the power supply.

• With the key lock deactivated and all cooking zones switched off, simultaneously press the power button of the front left cooking zone and the power button of the rear right cooking zone.



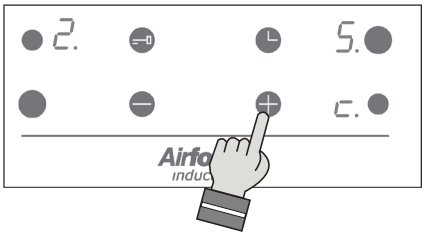
• An acoustic signal (beep) sounds and the current maximum power setting can be read on the display of the front cooking zones (e.g. rear left cooking zone = "1" and rear right cooking zone = "0" : maximum power setting = 1000 W).



• Press the + or - button to select a new maximum power limit. Then, to set the new maximum power limit (shown on the displays of the rear cooking zones), press the power button of the left front cooking zone and the power button of the right rear cooking zone simultaneously. If this does not happen within 60 seconds, the system is automatically reset and the new power limit will not be set.

POWER MANAGEMENT WHEN USING THE HOB

When using one or more cooking zones, if the total power set in the zones is higher than the maximum power limit, an acoustic signal (beep) will sound and the last cooking zone set will show " " for 3 seconds; then the power of that zone will be automatically reduced within the allowed limit.



THERMAL PROTECTION

The induction hob is equipped with safety devices to protect the electronic system and each cooking zone from overheating.

• When the touch controls exceed a preset temperature, the heating elements automatically switch off (the display shows 'F' and 'c' alternating - error message 'Fc'). In this case, allow the hob to cool down before using it again.

OVERHEATING OF THE COOKING ZONE

• Cooking zone off: the cooking zone display shows "H" and "C" alternating or only "C" flashing.
• Cooking zone on: the cooking zone display shows (alternating) the set power level and 'C'.
The cooking zone is not powered.
Let the cooking zone cool down before using it again.

OVERHEATING OF THE INDUCTION GENERATOR

• Cooking zone off: the cooking zone display shows "H" and
'c' alternating or only 'c' flashing.
• Cooking zone on: the cooking zone display shows (alternating) the set power level and "c".
The cooking zone is not powered.
Let the cooking zone cool down before using it again.

ERROR CODES IN DISPLAYS

If an error message appears in the display(s) (the display(s) show(s)
"F " alternating with another character - e.g. "F" and "A", "F" and "0", ...) :
1. Switch off the hob and disconnect it from the mains.
2. Reconnect the hob and switch it on.
3. Wait about two minutes and if the problem is no longer displayed, the hob can be used.
4. If the problem does not disappear, repeat steps 1 to 3.
5. If the problem persists, disconnect the hob from the mains and contact the Authorised Service Centre.
Important: In case of an error message, "F" and "C" or "F" and
"c", see notes above.

DISPLAYS SWITCHED OFF OR NOT FUNCTIONING PROPERLY

If a display or displays are only partially switched on or off.
1. Switch off the hob and disconnect it from the mains.
2. Reconnect the hob and switch it on.
3. Wait about two minutes and if the problem is no longer displayed, the hob can be used.
4. If the problem does not disappear, repeat steps 1 to 3.
5. If the problem persists, disconnect the hob from the mains and contact the Authorised Service Centre.

Attention :

Il est très important que ce manuel d'instructions soit conservé avec pour toute référence ultérieure. Si l'appareil est vendu ou cédé à une autre personne, veillez à ce que le livret soit fourni avec l'appareil, afin que le nouvel utilisateur puisse connaître le fonctionnement de la hotte et ses avertissements. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle des autres, veuillez donc les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Veuillez également vous référer aux dessins figurant sur les premières pages, dont les références alphabétiques et numériques figurent dans le texte explicatif. Suivez scrupuleusement les instructions de ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'inconvénients, de dommages ou d'incendies causés à l'appareil à la suite du non-respect des instructions contenues dans ce manuel. L'installation et le raccordement électrique doivent être effectués par un technicien spécialisé. Le fournisseur n'est pas responsable de la garantie pour les dommages résultant d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Ne jamais modifier ou tenter de modifier les caractéristiques de cet appareil.

La table de cuisson doit toujours être utilisée dans les limites d'un usage domestique normal, non professionnel, pour préparer et maintenir les aliments au chaud. Toute autre utilisation est interdite. Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et s'ils sont sous surveillance appropriée ou s'ils ont été initiés à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils sont conscients des dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Utiliser le verrouillage des commandes pour empêcher les enfants d'allumer l'appareil ou d'en modifier les fonctions par inadvertance. Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance.

Ne pas commander la table de cuisson par l'intermédiaire d'une minuterie externe.

Pendant son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance.
Veiller à ce que les enfants présents dans la maison n'aient pas la possibilité de renverser des casseroles chaudes sur le sol. Tourner les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, sur le plan de travail, de manière à ce qu'elles soient au-dessus du plan de travail afin d'éviter tout risque de brûlure.

Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson ne doit être utilisée qu'après avoir été encastrée.

Avant l'encastrement, vérifier que la plaque de cuisson ne présente pas de dommages visibles. Ne jamais utiliser un appareil endommagé, car il peut présenter un risque pour la sécurité.

L'encastrement et le raccordement électrique de l'appareil au réseau ne peuvent être effectués que par du personnel qualifié. La sécurité électrique n'est garantie que si la table de cuisson est reliée à une prise de terre normale. En cas de doute, faire vérifier le système électrique par un électricien qualifié. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un centre d'assistance ou du personnel qualifié.
Ne pas raccorder la table de cuisson au réseau électrique à l'aide de rallonges ou de prises multiples, car celles-ci ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe, par exemple).
Avant de brancher la table de cuisson, il convient de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre, sous peine d'endommager la machine. En cas de doute, consulter un électricien.

Pour effectuer les travaux d'installation, d'entretien et de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Il est nécessaire de se conformer à toutes les réglementations relatives à l'évacuation de l'air.

ATTENTION : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Tout contact avec des pièces sous tension ou toute modification des structures électriques ou mécaniques peut entraîner des dysfonctionnements.

La table de cuisson à induction ne doit pas être utilisée comme plan de travail. Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la surface de cuisson.

Veiller à ce que les zones de cuisson et la base des récipients soient toujours parfaitement sèches.

Risque d'incendie

L'huile et la graisse trop chaudes s'enflamment rapidement. Ne pas laisser de l'huile ou de la graisse surchauffée sans surveillance. Si l'huile ou la graisse s'enflamme, ne pas essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteindre les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une assiette recouverte d'une couverture ignifugée. Éteindre la zone de cuisson. Ne jamais placer d'objets inflammables sur la table de cuisson.

ATTENTION : Risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

Risque de brûlures

ATTENTION : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Le dispositifest équipé d'un ventilateur de refroidissement. S'il y a un tiroir sous la table de cuisson encastrée, il faut veiller à ce qu'il y ait une distance suffisante entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil afin de ne pas gêner la ventilation.
Ne pas ranger dans le tiroir situé sous la table de cuisson de petits objets ou des feuilles de papier qui, en étant aspirés, pourraient casser le ventilateur et nuire au refroidissement de l'appareil, ni d'objets inflammables ou métalliques qui pourraient devenir incandescents ou s'enflammer.

La surface de travail doit être plane et horizontale. Les découpes du meuble doivent être effectuées avant l'installation de l'appareil. Éliminer les copeaux pour éviter d'entraver le fonctionnement des composants électriques.
En ce qui concerne la ventilation de la table de cuisson, les éléments suivants sont nécessaires :
-une distance de 20 mm entre l'arrière du meuble et le mur de la cuisine (Fig. 1-2).
-Si le plan de travail est installé sur un tiroir, laisser 65 mm entre le tiroir et le dessus du plan de travail (fig.1).

Si la table de cuisson est installée derrière une porte de placard, ne pas la faire fonctionner que lorsque la porte est ouverte.
Ne pas fermer la porte du meuble que lorsque l'appareil et les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

Set l'appareil est encastré au-dessus d'un four ou d'une cuisinière électrique équipée d'un système pyrolytique ne doit pas être utilisé lorsque le processus pyrolytique est en cours, car la protection contre la surchauffe de la cuisinière peut se déclencher.

La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle, car la vapeur émise par ce dernier pourrait entraîner un dysfonctionnement du circuit électronique de la table de cuisson.

Ne pas utiliser d'appareil à vapeur, car la vapeur pourrait atteindre des pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Toute intervention ou réparation sur l'appareil pendant la période de garantie doit être effectuée par un centre d'assistance agréé par le fabricant, sous peine d'annulation immédiate de la garantie. La garantie du fabricant ne sera en aucun cas reconnue pour tout problème ultérieur.
Remplacer les pièces défectueuses par des pièces de rechange d'origine : elles seules garantissent le respect des normes de sécurité.

Avertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque : il faut garder à l'esprit que l'appareil en marche génère un champ électromagnétique à proximité.
Le risque que le fonctionnement du stimulateur cardiaque soit affecté est très faible. En cas de doute, contactez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.

Récipients appropriés

N'utiliser des casseroles portant le symbole .
Important :
pour éviter d'endommager définitivement la surface de la table, ne pas utiliser :
• de récipients à fond imparfaitement plat ;
• de récipients métalliques à fond émaillé ;
• de récipients à base rugueuse pour éviter de rayer la surface de la table ;
• me jamais poser de casseroles ou de poêles chaudes sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson.
Tous les ustensiles de cuisine adaptés à l'induction ne fonctionnent pas efficacement en raison de leurs fonds partiellement constitués de matériaux ferromagnétiques !! Lors de l'achat de casseroles ou de poêles, vérifier que :
• le fond est entièrement constitué d'un matériau ferromagnétique. Sinon, l'efficacité de la transmission de la chaleur et l'uniformité de la chaleur sont réduites, ce qui se traduit par des températures de surface de la poêle/plaque inadaptées à la cuisson.

• Le Fond ne contient pas d'aluminium : il ne chauffe pas et peut même ne pas être reconnu par les inducteurs.

• Fonds non plats ou surfaces rugueuses.
Ils réduisent la surface de contact entre l'inducteur et la parabole, ce qui diminue son efficacité et détériore l'expérience de cuisson.

Important : ne jamais poser de casseroles ou de poêles chaudes sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson.

Ne jamais utiliser de récipients en : acier fin normal, verre, terre cuite, cuivre et aluminium.
Ne pas placer de récipients vides sur la zone de cuisson. Cela pourrait causer des dommages.
Les casseroles dans lesquelles les liquides s'évaporent complètement peuvent endommager la surface en vitrocéramique, ce pour quoi le fabricant décline toute responsabilité. Récipients existants
Il est possible de vérifier si le matériau de la casserole est magnétique à l'aide d'un simple aimant. Les casseroles ne conviennent pas si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications données dans le paragraphe précédent s'appliquent également dans ce cas.

Ne pas placer d'objets tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la plaque à induction, car ils peuvent surchauffer.

Ne pas chauffer de récipients fermés, par exemple en fer blanc, sur les zones de cuisson. La surpression générée pourrait faire éclater le récipient.

Récipients inadéquats

Ne jamais utiliser de récipients en : acier fin normal, verre, terre cuite, cuivre et aluminium.
Ne pas placer de récipients vides sur la zone de cuisson. Cela pourrait causer des dommages.

Ne pas placer de récipients chauds sur le panneau de commande, dans la zone des indicateurs ou sur le cadre de la table de cuisson. Il y a risque de dommages.

Risque de pannes

Les casseroles dans lesquelles les liquides s'évaporent complètement peuvent endommager le plateau en vitrocéramique, ce pour quoi le fabricant décline toute responsabilité.

Bruit

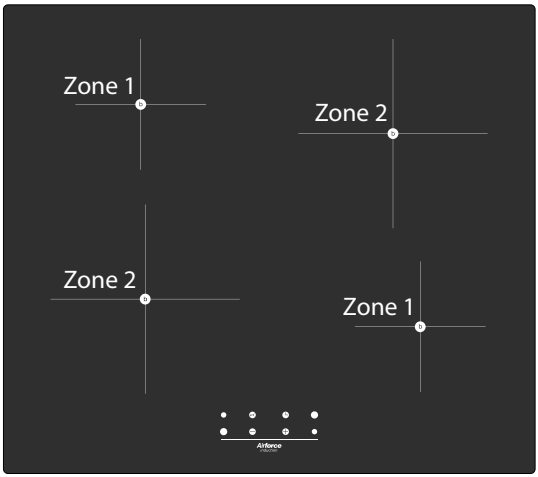
L'inductionpeut générer un léger bruit, variable en fonction du matériau, du type de casserole et de la puissance sélectionnée.
Lorsque la table de cuisson est utilisée fréquemment, le ventilateur de refroidissement se met en marche pour préserver la durée de vie de l'électronique, ce qui génère un bourdonnement : c'est tout à fait normal.

Première utilisation

Nettoyer avec un chiffon humide et essuyer la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
Il est conseillé d'essuyer l'appareil après l'avoir nettoyé avec un chiffon humide afin d'éviter les résidus de calcaire.

Lors de lapremière mise en marche de l'appareil, il est possible que des odeurs ou des fumées se dégagent. Au fur et à mesure des utilisations, l'odeur s'atténue jusqu'à disparaître complètement. Les odeurs et les fumées éventuelles ne sont pas le signe d'un mauvais branchement ou d'un endommagement de l'appareil et ne sont pas nocives pour la santé.

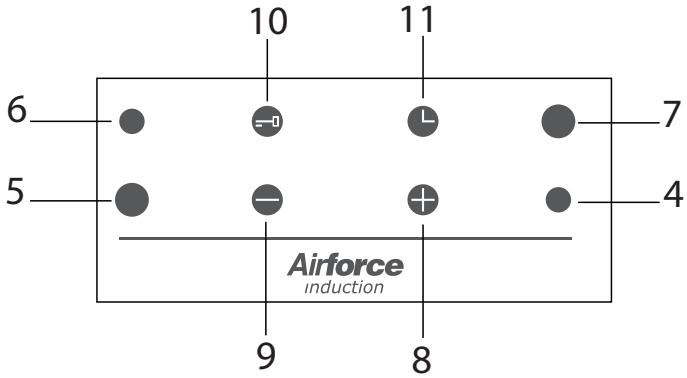
Model: Prima 60-4



ZONES	Diamètre minimal d'une casserole
1	90 mm
2	130 mm

DESCRIPTION DES ZONES DE CUISSON

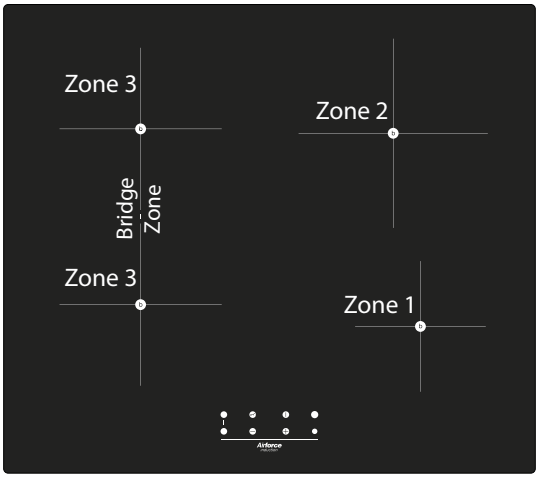
1. Zone de cuisson à induction Ø 145 mm - 1200 W (1600 W en fonction Booster)
2. Zone de cuisson à induction Ø 210 mm - 1500 W (2000 W en fonction Booster)
3. Touch control



DESCRIPTION DES COMMANDES « TACTILES »

4. Touche (ON/OFF) de la zone de cuisson avant droite
5. Touche (ON/OFF) de la zone de cuisson avant gauche
6. Touche (ON/OFF) de la zone de cuisson arrière gauche
7. Touche (ON/OFF) de la zone de cuisson arrière droite
8. Touche d'incrémentation (puissance ou minuterie)
9. Touche de diminution (puissance ou minuterie)
10 Touche de sécurité enfants (verrouillage des touches)
11. Touche de minuterie de cuisson

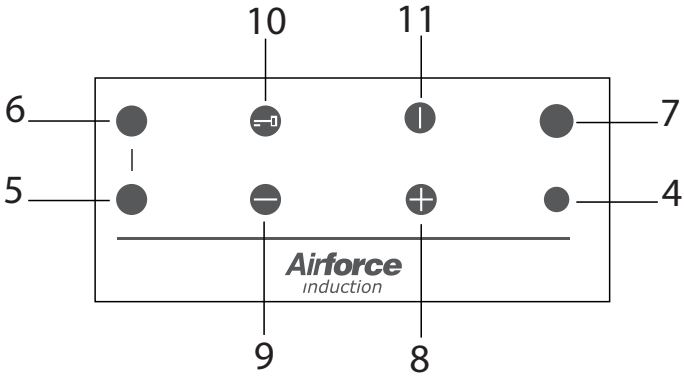
Model: Prima 60-4B



ZONE	Diamètre minimal d'une casserole
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

DESCRIPTION DES ZONES DE CUISSON

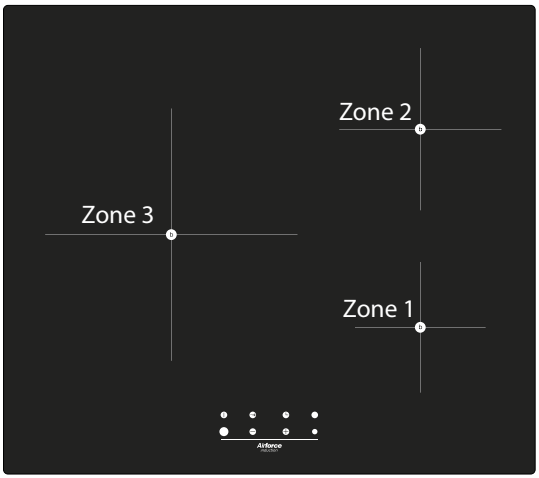
1. Zone de cuisson à induction Ø 145 mm - 1200 W (1600 W en fonction Booster)
2. Zone de cuisson à induction Ø 210 mm - 1500 W (2000 W en fonction Booster)
3. Zone de cuisson à induction Ø 180 mm - 1500 W (2000 W en fonction Booster)



DESCRIPTION DES COMMANDES « TACTILES »

4. Bouton de la zone de cuisson avant droite (ON/OFF)
5. Bouton de la zone de cuisson avant gauche (ON/OFF)
6. Bouton de la zone de cuisson arrière gauche (ON/OFF)
7. Bouton de la zone de cuisson arrière droite (ON/OFF)
8. Touche pour augmenter (puissance ou minuterie)
9. Touche pour diminuer (puissance ou minuterie)
10. Bouton de verrouillage enfant (verrouillage des touches)
11. Bouton (ON/OFF)

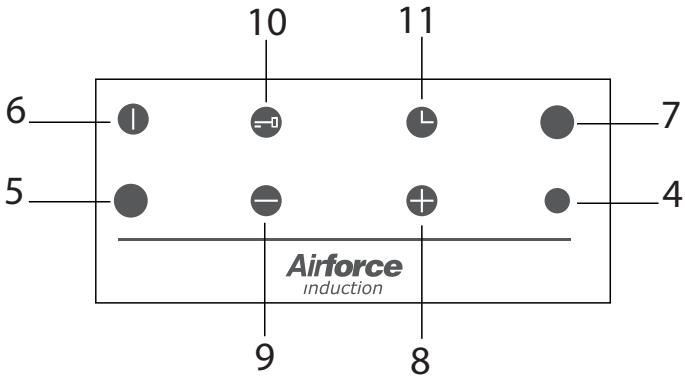
Model: Prima 60-3



ZONE	Diamètre minimal d'une casserole
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

DESCRIPTION DES ZONES DE CUISSON

1. Zone de cuisson à induction Ø 145 mm - 1200 W (1600 W en fonction Booster)
2. Zone de cuisson à induction Ø 180 mm - 1500 W (2000 W en fonction Booster)
3. Zone de cuisson à induction Ø 280 mm - 2700 W (3600 W en fonction Booster)



DESCRIPTION DES COMMANDES « TACTILES »

4. Bouton de la zone de cuisson avant droite (ON/OFF)
5. Touche de la zone de cuisson gauche (ON/OFF)
6. Touche (marche/arrêt)
7. Bouton de la zone de cuisson arrière droite (ON/OFF)
8. Touche pour augmenter (puissance ou minuterie)
9. Touche pour diminuer (puissance ou minuterie)
10. Bouton de verrouillage enfant (verrouillage des touches)
11. Touche minuterie de cuisson

FONCTIONNEMENT

Lors de la première mise en marche et à chaque fois que le système électrique est éteint et rallumé, la table de cuisson effectue un test d'auto-diagnostic pendant quelques secondes, puis active la sécurité enfant et la table de cuisson reste verrouillée,
Pour désactiver cette sécurité, appuyer sur la touche

Notes :
• Chaque sélection (en appuyant sur l'un des boutons) est signalée par un bip.
• Les commandes tactiles s'éteignent automatiquement (et un signal sonore retentit toutes les 10 secondes) :
-si une ou plusieurs touches sont touchées en continu pendant plus de 10 secondes ;
-si un objet est placé dans la zone de commande ;
-en cas de débordement du liquide sur les boutons de commande.

POT DETECTION

Si aucun récipient approprié n'est placé ou reconnu sur les différentes zones de cuisson, la fonction « pot detection » indiquera cette absence par le symbole U
Placer ensuite une casserole de diamètre et de matériau appropriés sur les zones de cuisson, comme indiqué dans la section relative aux casseroles appropriées.
La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'1 minute si aucun récipient n'est reconnu.

ALLUMAGE ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE D'UNE ZONE DE CUISSON

Pour activer une zone de cuisson, appuyer sur la touche correspondante (touches 4-5-6-7). L'écran de la zone de cuisson affiche « 0 ». Si la table de cuisson est équipée d'un bouton marche/arrêt, elle doit être allumée avant de sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

Appuyer sur la touche + et la laisser enfoncée jusqu'au niveau de puissance souhaité, de « 1 à 9 ».
Il est également possible d'appuyer sur la touche -. « P » (niveau le plus élevé) à « 1 » (niveau le plus bas).
La zone de cuisson peut être désactivée à tout moment à l'aide de la touche d'alimentation de la zone concernée (touches 4-5-6-7) ou en appuyant sur la touche - et en la maintenant enfoncée jusqu'à ce que l'affichage soit réglé sur (0).

SIGNALISATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE DES ZONES DE CUISSON

Lorsque la zone de cuisson est désactivée (niveau de puissance « 0 »), si la température de la zone de cuisson est trop élevée pour être touchée, l'écran affiche alternativement « H » et « 0 ». Si la table de cuisson est éteinte, la chaleur résiduelle est indiquée par un « H » allumé en permanence. Éviter de toucher la surface de la table de cuisson au-dessus de la zone de cuisson. Veuillez accorder une attention particulière aux enfants.

Il est toujours possible de reprendre la cuisson en réglant simplement la puissance souhaitée.
« H » s'éteint lorsque la température de la zone de cuisson descend en dessous d'une température préréglée.

FONCTION « BOOSTER » (CHAUFFAGE RAPIDE)

Cette fonction permet à la zone de cuisson sélectionnée de fonctionner à la puissance maximale « Booster » (supérieure à la puissance nominale) pendant 10 minutes maximum ; elle peut être utilisée, par exemple, pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Pour activer la fonction booster, allumer la table de cuisson, régler le niveau de puissance « 9 » sur la zone de cuisson sélectionnée, puis appuyer simplement sur la touche + jusqu'à ce que l'écran affiche « P ».
À la fin du programme « Booster » (10 minutes), la zone de cuisson est automatiquement réglée sur le niveau de puissance « 9 ».

CHILD LOCK (SÉCURITÉ DES ENFANTS)

Pour activer le verrouillage des touches, appuyer sur la touche ;
le témoin lumineux situé au-dessus de la touche même s'allume pendant quelques secondes. Ensuite, si l'on appuie sur une touche, le voyant s'allume à nouveau pendant quelques secondes pour indiquer que le verrouillage des touches est actif.
• Zone(s) de cuisson allumée(s) (avec niveau de puissance déjà réglé) : lorsque le verrouillage des touches est activé, il n'est possible que d'éteindre la table de cuisson.
•Table de cuisson éteinte : lorsque le verrouillage des clés est actif, la table de cuisson ne peut pas être utilisée. Pour l'utiliser, il faut d'abord désactiver le verrouillage des touches.
Pour désactiver le verrouillage des touches, il suffit d'appuyer sur la touche.

COOKING TIMER

Cette fonction permet de programmer l'arrêt différé de la zone de cuisson
sélectionnée une fois qu'un intervalle de temps personnalisable par l'utilisateur (1 à 99 minutes) s'est écoulé.
•Allumer la zone de cuisson et régler le niveau de puissance souhaité.

•Appuyer sur la touche (minuterie) ; un bip retentit et l'écran de la minuterie affiche « 00 ».
Si la touche timer n'est pas présente, pour accéder à cette fonction, appuyer simultanément sur la touche «+» et la touche «-»
L'écran de la zone de cuisson affiche « t » (timer).
• Dans les 5 secondes, régler le temps de cuisson à l'aide des touches + ou - pour augmenter ou diminuer la valeur.

Si l'heure sélectionnée est « 00 », la minuterie s'éteint automatiquement après 5 secondes, tandis que la zone reste allumée.
L'heure peut être modifiée à tout moment en suivant la même procédure que celle décrite ci-dessus (en sélectionnant d'abord la zone de cuisson s'il y a plusieurs zones activées).
Pour programmer une autre zone de cuisson, répéter l'opération ci-dessus.
NOTE : Le voyant de la zone la plus proche de la fin du programme reste allumé. Dans le cas d'une seule zone programmée, le témoin est toujours allumé.
Le programme d'arrêt automatique est maintenant terminé.

À la fin du compte à rebours, la zone de cuisson s'éteint automatiquement, un signal sonore (bip) retentit (pendant une minute seulement), « 00 » clignote sur l'écran de la minuterie et l'écran de la zone de cuisson affiche « t » (minuterie).

Appuyer sur la touche pour réinitialiser la minuterie.

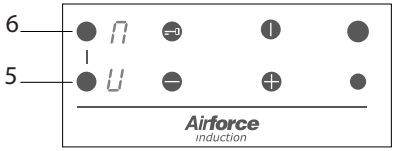
Remarque : La MINUTERIE DE CUISSON peut être annulée à tout moment en remettant la minuterie à « 00 »

ou en appuyant simultanément sur les touches + et - (en sélectionnant d'abord la zone de cuisson s'il y a plus d'une zone activée).

DURÉE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON
Si aucune opération n'est effectuée, chaque zone de cuisson s'éteint automatiquement après un temps maximum prédéfini.
Le temps maximum par défaut dépend du niveau de puissance réglé, comme illustré dans ce tableau.
Chaque opération sur la zone de cuisson à l'aide des touches +, - remet le temps maximum de fonctionnement à sa valeur initiale.

FONCTION BRIDGE disponible uniquement pour le modèle POP 60-4B

Fonction qui vous permet de connecter deux zones de cuisson adjacentes sur la table de cuisson, créant ainsi une seule grande zone de cuisson. Il est particulièrement utile lors de l'utilisation de grandes casseroles ou casseroles. Pour l'activer et le désactiver, appuyez sur les zones de cuisson connectées touche 5 , touche 6, :



utilisez les touches + et - pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Remarque : en mode BRIDGE, la fonction BOOSTER n'est pas disponible.

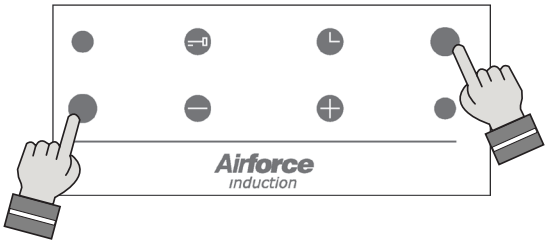
Puissance	Temps limite de fonctionnement
1	10 heures
2	10 heures
3	10 heures
4	10 heures
5	10 heures
6	10 heures
7	10 heures
8	10 heures
9	3 heures
P	10 minutes

Niveau de puissance de la zone de cuisson	Zone 1	Zone 2
1	75 W	100 W
2	175 W	200 W
3	225 W	300 W
4	350 W	500 W
5	500 W	700 W
6	650 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

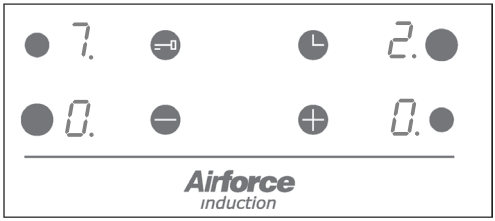
Pour modèle uniquement:Prima 60-4

GESTION DE LA PUISSANCE MAXIMALE

Il existe deux options pour affaiblir le produit :
Option 1 « High range« (puissance maximale élevée)
La puissance maximale de la table de cuisson (7200 W) peut être réduite à 2800 W, 3500 W ou 6000 W.
Pour modifier la limite de puissance maximale (uniquement dans les 30 secondes suivant le branchement électrique) :
• Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
• Lorsque le verrouillage des touches est désactivé et que toutes les zones de cuisson sont éteintes, appuyer simultanément sur la touche d'alimentation de la zone de cuisson avant gauche et sur la touche d'alimentation de la zone de cuisson avant droite.



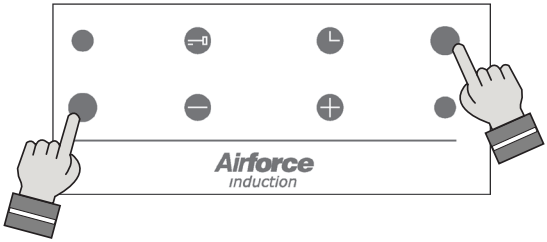
•Un signal sonore (bip) retentit et la limite actuelle de la puissance maximale réglée peut être lue sur l'écran des zones de cuisson arrière (par ex. zone de cuisson arrière gauche = « 7 » et zone de cuisson arrière droite = « 2 » : puissance maximale réglée = 7200 W).



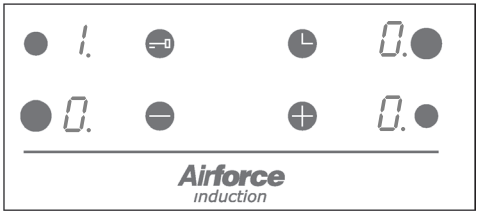
• Appuyer sur les boutons + ou - pour sélectionner une nouvelle limite de puissance maximale. Ensuite, pour régler la nouvelle limite de puissance maximale (affichée sur les écrans des zones de cuisson arrière), appuyer simultanément sur la touche d'alimentation de la zone de cuisson avant gauche et sur la touche d'alimentation de la zone de cuisson avant droite. Si cela ne se produit pas dans les 60 secondes, le système est automatiquement réinitialisé et la nouvelle limite de puissance n'est pas fixée.

Option 2 « Low range » (puissance maximale faible)
Attention : Si une ou plusieurs zones sont utilisées, les temps de cuisson peuvent être prolongés en raison de l'entrée en action du système de gestion de l'énergie (voir la section « GESTION DE L'ÉNERGIE LORS DE L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON »).
La puissance maximale de la table de cuisson (7200 W) peut être réduite à 1000 W, 1600 W, 2200 W ou 2800 W.
Pour modifier la limite de puissance maximale (uniquement dans les 30 secondes suivant le branchement électrique) :
• Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.

• Lorsque le verrouillage des touches est désactivé et que toutes les zones de cuisson sont éteintes, appuyer simultanément sur la touche d'alimentation de la zone de cuisson avant gauche et sur la touche d'alimentation de la zone de cuisson arrière droite.



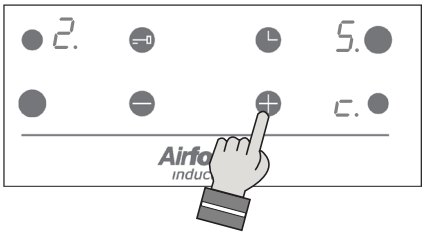
• Un signal sonore (bip) retentit et la puissance maximale actuellement réglée peut être lue sur l'écran des zones de cuisson avant (par exemple, zone de cuisson arrière gauche = « 1 » et zone de cuisson arrière droite = « 0 » : puissance maximale réglée = 1000 W).



• Appuyer sur les boutons + ou - pour sélectionner une nouvelle limite de puissance maximale. Ensuite, pour régler la nouvelle limite de puissance maximale (affichée sur les écrans des zones de cuisson arrière), appuyer simultanément sur la touche d'alimentation de la zone de cuisson avant gauche et sur la touche d'alimentation de la zone de cuisson arrière droite. Si cela ne se produit pas dans les 60 secondes, le système est automatiquement réinitialisé et la nouvelle limite de puissance n'est pas fixée.

GESTION DE L'ÉNERGIE LORS DE L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Lors de l'utilisation d'une ou plusieurs zones de cuisson, si la puissance totale réglée dans les zones est supérieure à la limite de puissance maximale, un signal sonore (bip) retentit et la dernière zone de cuisson réglée affiche « » pendant 3 secondes ; ensuite, la puissance de cette zone est automatiquement réduite dans la limite autorisée.



PROTECTION THERMIQUE

La table de cuisson à induction est équipée de dispositifs de sécurité qui protègent le système électronique et chaque zone de cuisson contre la surchauffe.

• Lorsque les commandes tactiles dépassent une température préréglée, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement (l'écran affiche alternativement « F » et « c » - message d'erreur « Fc »). Dans ce cas, laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la réutiliser.

SURCHAUFFE DE LA ZONE DE CUISSON

• Zone de cuisson désactivée : l'écran de la zone de cuisson affiche alternativement « H » et « C » ou seulement « C » clignotant.

• Zone de cuisson activée : l'écran de la zone de cuisson affiche (en alternance) le niveau de puissance réglé et « C ».

La zone de cuisson n'est pas alimentée.

Laisser la zone de cuisson refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

SURCHAUFFE DU GÉNÉRATEUR D'INDUCTION

• Zone de cuisson désactivée : l'écran de la zone de cuisson affiche « H » et « c »qui s'alternent ou seulement « c » clignotant.

• Zone de cuisson activée : l'écran de la zone de cuisson affiche (en alternance) le niveau de puissance réglé et « c ».

La zone de cuisson n'est pas alimentée.

Laisser la zone de cuisson refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

CODES D'ERREUR SUR LES ÉCRANS

Si un message d'erreur apparaît sur le ou les écrans, il ou ils affichent « F » qui s'alterne avec un autre caractère - par exemple « F » et « A », « F » et « 0 », ...) :

1. Éteindre la table de cuisson et la débrancher.
2. Rebrancher la table de cuisson et l'allumer.
3. Attendre environ deux minutes et si le problème n'apparaît plus, la table de cuisson peut être utilisée.
4. Si le problème ne disparaît pas, répéter les étapes 1 à 3.
5. Si le problème persiste, débrancher la table de cuisson et contacter le Centre d'Assistance Agréé.

Important : En cas de message d'erreur, « F » et « C » ou bien « F » et « c » voir notes ci-dessus.

ÉCRANS ÉTEINTS OU NE FONCTIONNANT PAS CORRECTEMENT

Si un ou plusieurs écrans ne sont que partiellement allumés ou éteints.

1. Éteindre la table de cuisson et la débrancher.
2. Rebrancher la table de cuisson et l'allumer.
3. Attendre environ deux minutes et si le problème n'apparaît plus, la table de cuisson peut être utilisée.
4. Si le problème ne disparaît pas, répéter les étapes 1 à 3.
5. Si le problème persiste, débrancher la table de cuisson et contacter le Centre d'Assistance Agréé.

Let op

Het is zeer belangrijk dat deze gebruiksaanwijzing samen met de ,wordt bewaard voor eventuele toekomstige raadpleging. Als het apparaat wordt verkocht of overgedragen aan een andere persoon, zorg er dan voor dat het boekje erbij wordt geleverd, zodat de nieuwe gebruiker kan worden gewezen op de werking van de kap en de bijbehorende waarschuwingen. Deze waarschuwingen zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen, dus lees ze aandachtig door voordat u het apparaat installeert en gebruikt. Zie ook de tekeningen op de eerste pagina's met alfabetische en numerieke verwijzingen in de verklarende tekst. Volg strikt de instructies in deze handleiding. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor ongemak, schade of brand veroorzaakt aan het apparaat als gevolg van het niet in acht nemen van de instructies in deze handleiding. De installatie en de elektrische aansluiting moeten door een gespecialiseerde technicus worden uitgevoerd. De leverancier is niet aansprakelijk voor enige garantie voor schade die het gevolg is van een onjuiste installatie of onjuist gebruik van het apparaat. Wijzig nooit de eigenschappen van dit apparaat en probeer ook niet om ze te wijzigen.

De kookplaat moet altijd worden gebruikt binnen de grenzen van normaal huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik, om voedsel te bereiden en warm te houden. Elk ander gebruik is niet toegestaan.
Tijdens de werking mag het apparaat niet onbeheerd worden achtergelaten.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder passend toezicht staan of indien zij instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en als zij zich bewust zijn van de gevaren ervan.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

Gebruik het kinderslot om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of de functies ervan wijzigen. Tijdens de werking mag het apparaat nooit onbeheerd worden achtergelaten.

De kookplaat niet bedienen met een externe tijdschakelaar.

Tijdens de werking mag het apparaat niet onbeheerd worden achtergelaten.
Zorg ervoor dat kinderen in huis geen hete pannen op de vloer kunnen laten vallen. Draai de handvatten van potten en pannen zijwaarts, op het werkoppervlak, zodat ze zich boven het werkblad bevinden, om het risico van brandwonden te voorkomen.

Uit veiligheidsredenen mag de kookplaat alleen worden gebruikt nadat hij is ingebouwd.

Vóór het inbouwen de kookplaat controleren op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigd apparaat, het kan een veiligheidsrisico vormen.

Deinbouw en elektrische aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet mag alleen door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd. De elektrische veiligheid is alleen gegarandeerd als de kookplaat is aangesloten op een reguliere aardaansluiting. Laat bij twijfel het elektrische systeem controleren door een gekwalificeerde elektricien. Als de voedingskabel beschadigd is, mag hij alleen worden vervangen door een servicecentrum of door gekwalificeerd personeel.
Sluit de kookplaat niet aan op het lichtnet met verlengsnoeren of meerdere stopcontacten, omdat deze niet de nodige veiligheid garanderen (bijv. gevaar voor oververhitting).
Voordat de kookplaat wordt aangesloten, moeten de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje worden vergeleken met die van het elektriciteitsnet.
Deze gegevens moeten absoluut overeenstemmen, anders kan de machine beschadigd raken. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

Om installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren, moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld.

Het is noodzakelijk te voldoen aan alle voorschriften voor de luchtafvoer

LET OP: Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

Open nooit de behuizing van het apparaat. Elk contact met onder spanning staande delen of wijziging van elektrische of mechanische structuren kan storingen veroorzaken.

De inductieplaat mag niet als werkblad worden gebruikt. Ruwe onderkanten van recipiënten kunnen krassen maken op de kookplaat.

Houd de kookzones en de onderkant van recipiënten altijd perfect droog.

Brandgevaar

Te hete olie en te heet vet ontbranden snel. Laat geen oververhitte olie of vet onbeheerd achter. Mocht de olie of het vet ontbranden, probeer de vlammen dan niet met water te doven. Doof de vlammen met een deksel of een bord met een vuurvaste coating. Schakel de kookzone uit. Plaats nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.

LET OP: Brandgevaar: laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.

Gevaar voor brandwonden

LET OP: Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden tijdens het gebruik zeer heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator. Als zich onder de inbouwkookplaat een lade bevindt, moet er voldoende afstand tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat worden aangehouden om de ventilatie niet te belemmeren.
Bewaar geen kleine voorwerpen of vellen papier in de lade onder de kookplaat, die, als ze worden opgezogen, de ventilator kapot maken en de koeling van het apparaat kunnen belemmeren, noch brandbare of metalen voorwerpen, die gloeiend heet kunnen worden of vlam kunnen vatten.

Het werkblad moet vlak en horizontaal zijn. De uitsparingen in het meubel moeten worden gemaakt voordat het apparaat wordt geïnstalleerd. Verwijder spanen om de werking van elektrische componenten niet te belemmeren.
Gezien de ventilatie van de kookplaat is het volgende noodzakelijk:
-een afstand van 20 mm tussen de achterkant van het meubel en de keukenwand (Fig. 1-2).
-als het werkblad op een lade wordt geïnstalleerd, laat dan 65 mm vrij tussen de lade en de bovenkant van het werkblad (fig.1).

Als de kookplaat achter een kastdeur is gemonteerd, alleen bedienen als de deur open is.
Sluit de kastdeur pas als het apparaat en de restwarmte-indicatoren zijn uitgeschakeld.

Als het apparaat is geïnstalleerd boven een oven of een elektrisch fornuis dat is uitgerust met een pyrolytisch systeem, mag het niet worden gebruikt terwijl het pyrolyseproces bezig is, omdat de oververhittingsbeveiliging van het fornuis in werking kan treden.

De kookplaat mag niet boven de vaatwasser worden geïnstalleerd, omdat de door de vaatwasser uitgestoten stoom een storing in het elektronische circuit van de kookplaat kan veroorzaken.

Geen stoomapparaten gebruiken, omdat stoom onderdelen onder spanning kan bereiken en kortsluiting kan veroorzaken.

Alle werkzaamheden aan of reparaties van het apparaat tijdens de garantieperiode mogen uitsluitend worden uitgevoerd door het erkende servicecentrum van de fabrikant, anders wordt de garantie ongeldig en vervalt onmiddellijk. In geen geval wordt de garantie van de fabrikant erkend voor eventuele latere problemen.
Vervang defecte onderdelen door originele reserveonderdelen: alleen deze garanderen de naleving van de veiligheidsnormen.

Waarschuwing voor personen met pacemakers: houd er rekening mee dat er een elektromagnetisch veld wordt opgewekt in de onmiddellijke nabijheid van het in werking zijnde apparaat.
De kans dat de werking van de pacemaker wordt beïnvloed is zeer klein. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.

Geschikte recipiënten

Gebruik alleen pannen met het symbool .
Belangrijk:
om blijvende schade aan het oppervlak van de plaat te voorkomen, niet gebruiken:
• recipiënten met een niet perfect vlakke bodem;
• metalen recipiënten met geëmailleerde bodems;
• recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van het blad te voorkomen;
• Nooit hete pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de kookplaat plaatsen.
Niet alle voor inductie geschikte pannen werken efficiënt omdat de bodem gedeeltelijk van ferromagnetisch materiaal is gemaakt! Wanneer u potten of pannen koopt, moet u controleren of:
• de bodem volledig van ferromagnetisch materiaal is. Anders worden zowel de efficiëntie van de warmteoverdracht als de warmte-uniformiteit verlaagd, wat leidt tot ongeschikte bereidingstemperaturen van het oppervlak van de pot/pan.

• De bodem geen aluminium bevat: de pan wordt niet warm en wordt misschien zelfs niet herkend door de inductoren.

• Niet vlakke bodems of met ruwe oppervlakken.
Zij verminderen het contactoppervlak tussen inductor en pan, waardoor het rendement afneemt en de bereiding niet goed verloopt.

Belangrijk: Plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel op de kookplaat.

Gebruik nooit recipiënten van: gewoon fijn staal, glas, terracotta, koper en aluminium.
Plaats geen lege recipiënten op de kookzone. Dit kan schade veroorzaken.
Pannen waaruit vloeistoffen volledig verdampen kunnen schade veroorzaken aan de keramische glasplaat, waarvoor de fabrikant geen aansprakelijkheid aanvaardt. Reeds bestaande recipiënten
U kunt met een eenvoudige magneet controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Pannen zijn niet geschikt als ze niet magnetisch detecteerbaar zijn. De in het vorige punt gegeven aanwijzingen gelden ook in dit geval

Geen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de inductieplaat leggen, omdat deze oververhit kunnen raken.

Geen gesloten verpakkingen, bv. blik, op kookzones verwarmen. De ontstane overdruk kan de verpakking doen barsten.

Ongeschikte recipiënten

Gebruik nooit recipiënten van: normaal fijn staal, glas, terracotta, koper en aluminium.
Plaats geen lege recipiënten op de kookzone. Dit kan schade veroorzaken.

Plaats geen hete recipiënten op het bedieningspaneel, in het indicatiegebied of op het frame van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.

Gevaar voor schade

Pannen waaruit vloeistoffen volledig verdampen, kunnen schade veroorzaken aan de keramische glasplaat, waarvoor de fabrikant geen aansprakelijkheid aanvaardt.

Lawaai

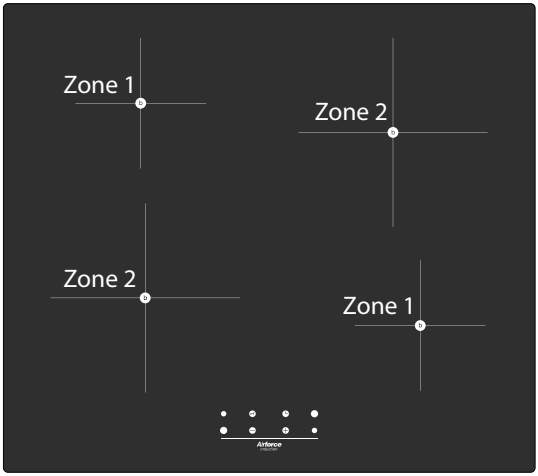
De inductie kan een licht geluid produceren; dit is variabel, afhankelijk van het materiaal, het type pan en het gekozen vermogen.
Wanneer de kookplaat veelvuldig wordt gebruikt, gaat de koelventilator aan om de levensduur van de elektronica te waarborgen, waardoor een bromtoon ontstaat: dit is volkomen normaal.

Eerste gebruik

De kookplaat met een vochtige doek reinigen en daarna drogen voordat u hem voor het eerst gebruikt.
Het is raadzaam het apparaat na het schoonmaken met een vochtige doek te drogen om kalkresten te voorkomen.

Bij het voor de eerste keer inschakelen van het apparaat is het mogelijk dat er geuren of dampen ontstaan. Bij elk volgend gebruik vervaagt de geur tot hij volledig verdwenen is. Geuren en eventuele dampen wijzen niet op een verkeerde aansluiting of schade aan het apparaat en zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

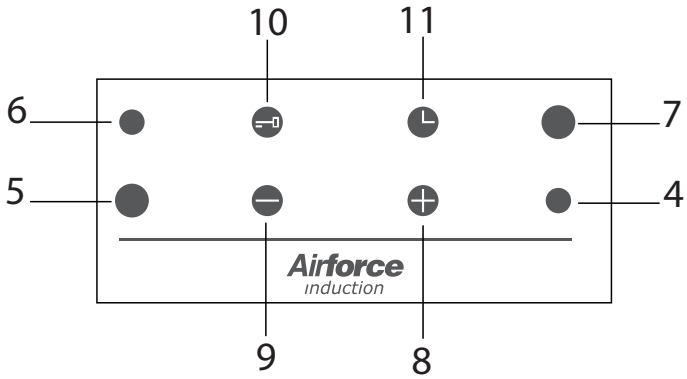
Model: Prima 60-4



ZONES	Min. diameter pan
1	90 mm
2	130 mm

BESCHRIJVING KOOKZONES

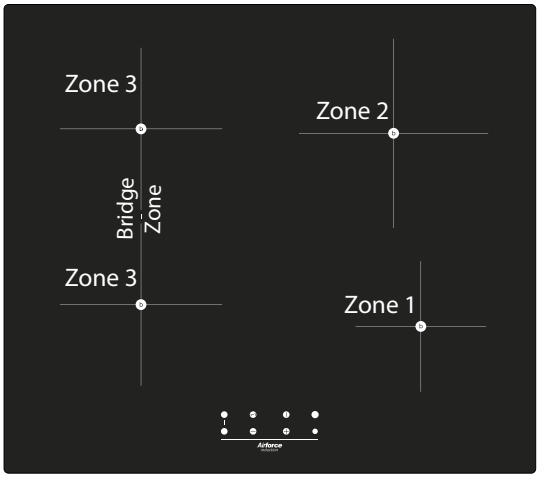
1. Inductiekookzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster-functie)
2. Inductiekookzone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W in Booster-functie)
3. Touch control



BESCHRIJVING TOUCH-CONTROL BEDIENINGEN

4. Toets (ON/OFF) kookzone rechtsvoor
5. Toets (ON/OFF) kookzone linksvoor
6. Toets (ON/OFF) kookzone linksachter
7. Toets (ON/OFF) kookzone rechtsachter
8. Toets voor toename (vermogen of timer)
9. Toets voor afname (vermogen of timer)
10 .Kinderslot (toetsvergrendeling)
11. Toets Cooking timer

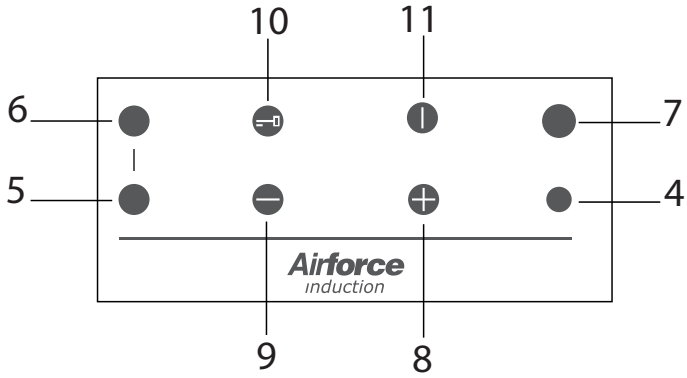
Model: Prima 60-4B



ZONE	Min. diameter pan
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

BESCHRIJVING KOOKZONES

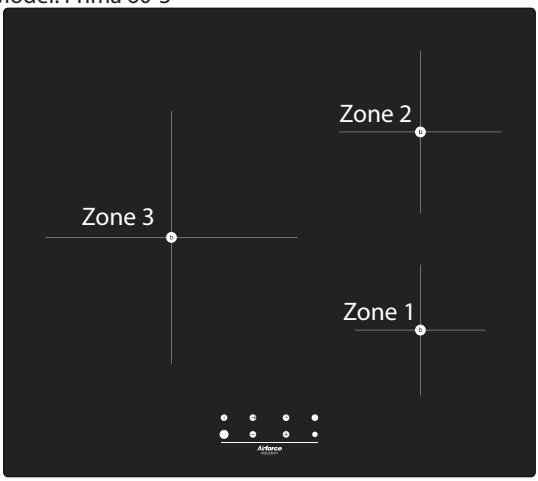
1. Inductiekookzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Inductiekookzone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3. Inductiekookzone Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)



BESCHRIJVING TOUCH-CONTROL BEDIENINGEN

4. Knop kookzone rechtsvoor (AAN/UIT).
5. Knop kookzone linksvoor (AAN/UIT).
6. Knop kookzone linksachter (AAN/UIT).
7. Knop kookzone rechtsachter (AAN/UIT).
8. Toets voor verhogen (vermogen of timer)
9. Toets voor afnemen (vermogen of timer)
10 .Kinderslotknop (sleutelvergrendeling)
11. (AAN/UIT) toets

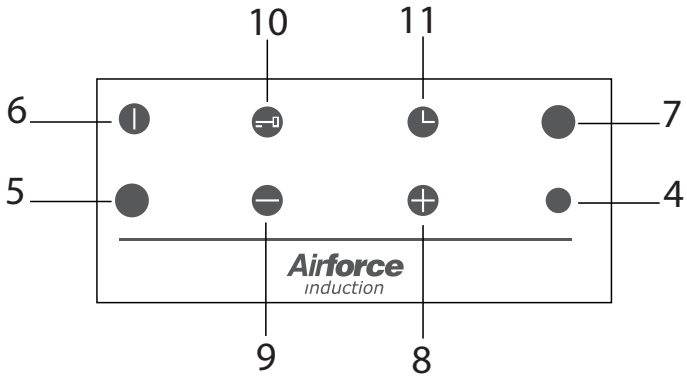
Model: Prima 60-3



ZONE	Min. diameter pan
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

BESCHRIJVING KOOKZONES

1. Inductiekookzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Inductiekookzone Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3. Inductiekookzone Ø 280 mm - 2700 W (3600 W nella funzione Booster)



BESCHRIJVING KOOKZONES

4. Knop kookzone rechtsvoor (AAN/UIT).
5. Toets linker kookzone (AAN/UIT).
6. (AAN/UIT) toets
7. Knop kookzone rechtsachter (AAN/UIT).
8. Toets voor verhogen (vermogen of timer)
9. Toets voor afnemen (vermogen of timer)
10 .Kinderslotknop (sleutelvergrendeling)
11. Knop kooktimer

Bij de eerste keer inschakelen en elke keer dat de elektrische installatie wordt uit- en weer ingeschakeld, voert de kookplaat gedurende enkele seconden een zelfdiagnosetest uit, waarna het child lock (kinderslot) wordt geactiveerd en de kookplaat vergrendeld blijft,
Om deze beveiliging uit te schakelen, drukt u op de toets

Opmerkingen:
• Elke selectie (door op een van de toetsen te drukken) wordt aangegeven met een geluidssignaal (pieptoon).
• De "touch control"-bediening wordt automatisch uitgeschakeld (en om de 10 seconden klinkt een geluidssignaal):
–als één of meer toetsen langer dan 10 seconden ononderbroken worden aangeraakt;
–als er een object op het gebied van de bediening wordt geplaatst;
–in het geval dat er vloeistof op de bedieningstoetsen wordt gemorst.

POT DETECTION

Als er geen geschikte pannen op de verschillende kookzones worden geplaatst of herkend, zal de functie pot detection dit aangeven met het symbool U
Plaats in dat geval een pan, met een geschikte diameter en van het juiste materiaal, op de kookzones, zoals aangegeven in het gedeelte over geschikte recipiënten.
De kookzone wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld als er geen pan wordt herkend.

HET INSCHAKELEN EN REGELEN VAN HET VERMOGEN VAN EEN KOOKZONE

Om een kookzone in te schakelen, drukt u op de betreffende toets (toets 4-5-6-7) . Het display van de kookzone toont "0 ". Als de kookplaat is uitgerust met een aan/uit-knop, moet deze worden ingeschakeld voordat u de gewenste kookzone selecteert.

Houd de toets + ingedrukt tot het gewenste vermogensniveau is bereikt, van "1 " tot "9 ".
Of druk op de toets -. "P " (hoogste niveau) tot "1 " (laagste niveau).
De kookzone kan op elk moment worden uitgeschakeld met de aan/uit-toets van de betreffende zone (toets 4-5-6-7) of houd de toets - ingedrukt totdat het display op (0) staat.

SIGNALERING VAN RESTWARMTE VAN KOOKZONES

Als bij het uitschakelen van de kookzone (vermogensniveau "0 ") de temperatuur van de kookzone te heet is om aangeraakt te worden, toont het display afwisselend "H " en "0 ". Als de kookplaat is uitgeschakeld, wordt de restwarmte aangegeven door een permanent brandende "H ".
Raak het oppervlak van de kookplaat boven de kookzone niet aan. Let vooral op kinderen.
Het is altijd mogelijk om opnieuw te beginnen met koken door eenvoudigweg het gewenste vermogen in te stellen.
"H " wordt uitgeschakeld wanneer de temperatuur van de kookzone onder een vooraf ingestelde temperatuur komt.

BOOSTERFUNCTIE (SNELLE VERWARMING)

Met deze functie kan de geselecteerde kookzone gedurende maximaal 10 minuten op maximaal boostervermogen (boven nominaal vermogen) werken; deze functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt om snel een grote hoeveelheid water op te warmen.

Om de boosterfunctie te activeren, schakelt u de kookplaat in, stelt u het vermogensniveau "9 " in op de gekozen kookzone en drukt u op de + toets totdat op het display "P " verschijnt.
Aan het einde van het boosterprogramma (10 minuten) wordt de kookzone automatisch ingesteld op vermogensniveau "9".

CHILD LOCK (KINDERSLOT)

Om de toetsvergrendeling te activeren, tikt u op de toets ;
het indicatielampje boven de toets zelf gaat enkele seconden branden. Als daarna een willekeurige toets wordt ingedrukt, gaat het indicatielampje weer enkele seconden branden om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is.
•Kookzone(s) aan (met reeds ingesteld vermogen): bij actieve toetsvergrendeling is het alleen mogelijk de kookplaat uit te schakelen.
•Kookplaat uit: als de toetsvergrendeling actief is, kan de kookplaat niet worden gebruikt. Om het te gebruiken moet eerst de toetsvergrendeling worden gedeactiveerd.
Om de toetsvergrendeling uit te schakelen, tikt u gewoon op de toets .

COOKING TIMER

Met deze functie kunt u de uitgestelde uitschakeling van de geselecteerde kookzone programmeren na het verstrijken van een bepaalde tijdsinterval (van 1 tot 99 minuten), die door de gebruiker kan worden aangepast.
•Zet de kookzone aan en stel het gewenste vermogen in.

•Druk op de toets (timer); er klinkt een geluidssignaal (pieptoon) en het timer-display toont "00 ". Als de timertoets niet aanwezig is, drukt u om toegang te krijgen tot deze functie tegelijkertijd op de "+"-toets en de "-"-toets
Op het display van de kookzone verschijnt "t" (timer).
•Stel binnen 5 seconden de kooktijd in met de toetsen + of - om de waarde te verhogen of te verlagen.

Als de geselecteerde tijd "00" is, schakelt de timer na 5 seconden automatisch uit, terwijl de zone ingeschakeld blijft.
•De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door dezelfde procedure te volgen als hierboven beschreven (door eerst de kookzone te selecteren als er meerdere geactiveerde zones zijn).
•Om een andere kookzone te programmeren, herhaalt u het bovenstaande.
OPMERKING: Het indicatielampje van de zone die het dichtst bij het einde van het programma is, blijft branden. Bij slechts één geprogrammeerde zone brandt het indicatielampje altijd.
Het automatische uitschakelprogramma is nu voltooid.

Aan het einde van het aftellen schakelt de kookzone automatisch uit; er klinkt een geluidssignaal (pieptoon) (slechts één minuut), "00 "knippert op het display van de timer en op het display van de kookzone wordt "t " (timer) weergegeven.

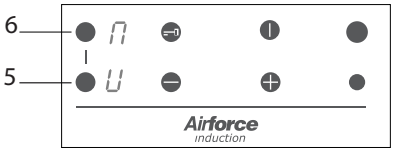
Druk op de toets om de timer te resetten.

Opmerking: De COOKING TIMER kan op elk moment worden geannuleerd door de timer op "00 " te zetten of door tegelijkertijd op de toets en de toetsen + en - te drukken (waarbij de kookzone eerst wordt geselecteerd als er meer dan één geactiveerde zone is).

MAXIMALE WERKINGSDUUR VAN DE KOOKZONES
Als er geen handeling wordt uitgevoerd, wordt elke kookzone automatisch uitgeschakeld na een vooraf ingestelde maximumtijd.
De standaard maximale tijd hangt af van het ingestelde vermogensniveau, zoals in deze tabel wordt geïllustreerd.
Bij elke handeling op de kookzone met de toetsen +, - wordt de maximale werkingsduur weer op de beginwaarde gezet.

BRIDGE-FUNCTIE alleen beschikbaar voor model POP 60-4B

Functie waarmee je twee naast elkaar gelegen kookzones op de kookplaat met elkaar kunt verbinden, waardoor er één grote kookruimte ontstaat. Dit is vooral handig bij het gebruik van grote kookpannen of steelpannen. Om deze te activeren en te deactiveren drukt u op de aangesloten kookzones toets 5 , toets 6,:



gebruik de toetsen + en - om het gewenste vermogen te selecteren.
Opmerking: in de BRIDGE-modus is de BOOSTER-functie niet beschikbaar.

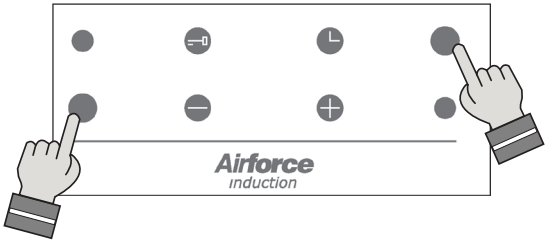
Vermogen	Maximale werkingsduur
1	10 uur
2	10 uur
3	10 uur
4	10 uur
5	10 uur
6	10 uur
7	10 uur
8	10 uur
9	3 uur
P	10 minuten

Vermogensniveau van de kookzone	Zone 1	Zone 2
1	75 W	100 W
2	175 W	200 W
3	225 W	300 W
4	350 W	500 W
5	500 W	700 W
6	650 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

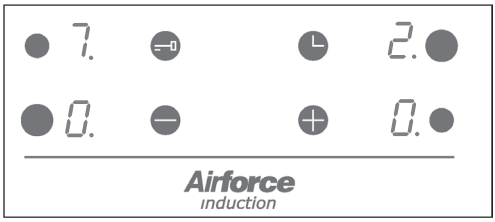
Alleen voor modellen :Prima 60-4

BEHEER VAN HET MAXIMAAL VERMOGEN

Er zijn twee mogelijkheden om het vermogen van het product omlaag te brengen:
Optie 1 "High range" (hoog maximaal vermogen)
De maximale vermogensgrens van de kookplaat (7200 W) kan worden verlaagd tot 2800 W, 3500 W of 6000 W.
Om de maximale vermogensgrens te wijzigen (alleen binnen 30 seconden na elektrische aansluiting):
• Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening.
• Terwijl de toetsvergrendeling is uitgeschakeld en alle kookzones zijn uitgeschakeld, drukt u tegelijkertijd op de aan/uit-toets van de kookzone linksvoor en de aan/uit-toets van de kookzone rechtsvoor.



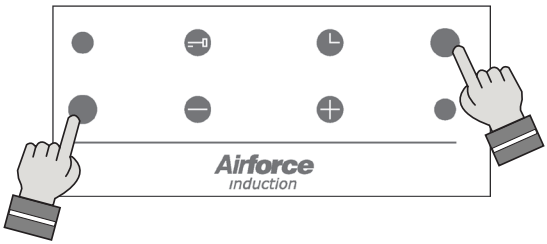
•Een akoestisch signaal (pieptoon) klinkt en het huidige ingestelde maximale vermogen kan worden afgelezen op het display van de achterste kookzones (bijv. kookzone linksachter = " 7 " en kookzone rechtsachter = " 2 " : ingesteld maximaal vermogen = 7200 W).



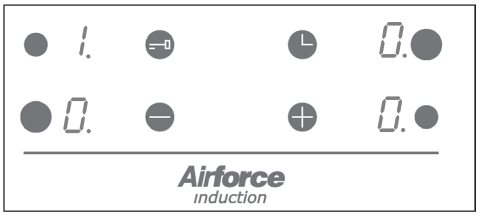
•Druk op de toetsen + of - om een nieuwe maximale vermogensgrens te selecteren. Druk vervolgens, om de nieuwe maximale vermogensgrens in te stellen (aangegeven op de displays van de achterste kookzones), tegelijkertijd op de aan/uit-toets van de kookzone linksvoor en op de aan/uit-toets van de kookzone rechtsvoor. Als dit niet binnen 60 seconden gebeurt, wordt het systeem automatisch gereset en wordt de nieuwe vermogensgrens niet ingesteld.

Optie 2 "Low range" (laag maximaal vermogen)
Let op: Als een of meer zones worden gebruikt, kunnen de kooktijden worden verlengd doordat het vermogensbeheersysteem in werking treedt (zie paragraaf "STROOMBEHEER BIJ GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT").
De maximale vermogensgrens van de kookplaat (7200 W) kan worden verlaagd tot 1000 W, 1600 W, 2200 W of 2800 W.
Om de maximale vermogensgrens te wijzigen (alleen binnen 30 seconden na elektrische aansluiting):
• Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening.

• Terwijl de toetsvergrendeling is uitgeschakeld en alle kookzones zijn uitgeschakeld, drukt u tegelijkertijd op de aan/uit-toets van de kookzone linksvoor en de aan/uit-toets van de kookzone rechtsachter.



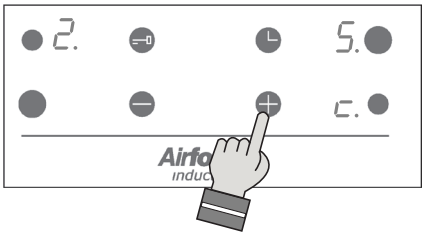
•Een akoestisch signaal (pieptoon) klinkt en het huidige ingestelde maximale vermogen kan worden afgelezen op het display van de voorste kookzones (bijv. kookzone linksachter = " 1 " en kookzone rechtsachter = " 0 " : ingesteld maximaal vermogen = 1000 W).



• Druk op de toets + of - om een nieuwe maximale vermogensgrens te selecteren. Om de nieuwe maximale vermogensgrens in te stellen (aangegeven op de displays van de achterste kookzones), drukt u vervolgens tegelijkertijd op de aan/uit-toets van de kookzone linksvoor en de aan/uit-toets van de kookzone rechtsachter. Als dit niet binnen 60 seconden gebeurt, wordt het systeem automatisch gereset en wordt de nieuwe vermogensgrens niet ingesteld.

STROOMBEHEER BIJ GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Bij gebruik van een of meer kookzones, als het totale vermogen dat in de zones is ingesteld hoger is dan de maximale vermogensgrens, klinkt er een geluidssignaal (pieptoon) en toont de laatst ingestelde kookzone gedurende 3 seconden " "; vervolgens wordt het vermogen van die zone automatisch verlaagd binnen de toegestane grens.



THERMISCHE BESCHERMING

De inductiekookplaat is uitgerust met veiligheidsvoorzieningen om het elektronische systeem en elke kookzone te beschermen tegen oververhitting.

• Wanneer de "touch control"-bediening een vooraf ingestelde temperatuur overschrijdt, worden de verwarmingselementen automatisch uitgeschakeld (displays tonen afwisselend "F " en " c" - foutmelding "Fc"). Laat in dat geval de kookplaat afkoelen voordat u hem weer gebruikt.

OVERVERHITTING VAN DE KOOKZONE

• Kookzone uit: het display van de kookzone toont afwisselend "H " en "C " of alleen "C " knippert.

• Kookzone aan: het display van de kookzone toont (afwisselend) het ingestelde vermogensniveau en "C ".

De kookzone wordt niet van stroom voorzien.

Laat de kookzone afkoelen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

OVERVERHITTING VAN DE INDUCTIEGENERATOR

• Kookzone uit: het display van de kookzone toont afwisselend "H "
en "C " of alleen "C " knippert.

• Kookzone aan: het display van de kookzone toont (afwisselend) het ingestelde vermogensniveau en "c ".

De kookzone wordt niet van stroom voorzien.

Laat de kookzone afkoelen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

FOUTCODES OP DE DISPLAYS

Als er een foutmelding op het display(s) verschijnt (het/de display(s) toont (tonen)
"F " afgewisseld met een ander teken - bijv. "F " en "A ", "F " en "0 ", ...) :

1. Schakel de kookplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Sluit de kookplaat weer aan en zet hem aan.
3. Wacht ongeveer twee minuten en als het probleem zich niet meer voordoet, kan de kookplaat worden gebruikt.
4. Als het probleem niet verdwijnt, herhaalt u de stappen 1 tot en met 3.
5. Als het probleem aanhoudt, trek dan de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en neem contact op met het erkende servicecentrum.

Belangrijk: In geval van een foutmelding, "F " en "C " of "F " en
"c" zie bovenstaande opmerkingen.

DISPLAYS UITGESCHAKELD OF NIET GOED WERKEND

Als een display of de displays slechts gedeeltelijk in- of uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Sluit de kookplaat weer aan en zet hem aan.
3. Wacht ongeveer twee minuten en als het probleem zich niet meer voordoet, kan de kookplaat worden gebruikt.
4. Als het probleem niet verdwijnt, herhaalt u de stappen 1 tot en met 3.
5. Als het probleem aanhoudt, trek dan de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en neem contact op met het erkende servicecentrum.

Atención

Es muy importante que este manual de instrucciones se conserve junto con el , para cualquier consulta futura. En caso de venta o traspaso del aparato a otra persona, asegúrese de que se suministra con él el manual, para que el nuevo usuario pueda conocer el funcionamiento de la campana y sus advertencias. Estas advertencias se han redactado para su seguridad y la de los demás, por lo que le rogamos que las lea atentamente antes de instalar y utilizar el aparato. Consulte también los dibujos de las primeras páginas con referencias alfabéticas y numéricas en el texto explicativo. Siga estrictamente las instrucciones de este manual. No se acepta ninguna responsabilidad por los inconvenientes, daños o incendios causados al aparato como consecuencia de la inobservancia de las instrucciones de este manual. La instalación y la conexión eléctrica deben ser realizadas por un técnico especializado. El proveedor no se hará responsable de ninguna garantía por daños derivados de una instalación incorrecta o un uso inadecuado del aparato. Nunca modifique ni intente modificar las características de este aparato.

La placa de cocción debe utilizarse siempre dentro de los límites de un uso doméstico normal, no profesional, para preparar y mantener calientes los alimentos. Cualquier otro uso no está permitido. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si están bajo la supervisión adecuada o si han sido instruidos en el uso del aparato de forma segura y si son conscientes de los peligros que entraña.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Utilice el dispositivo de bloqueo de mandos para evitar que los niños enciendan el aparato o modifiquen sus funciones por descuido. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse nunca sin vigilancia.

No controle la placa de cocción a través de un temporizador externo.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.
Asegúrese de que los niños no tengan la posibilidad de derramar ollas y sartenes calientes por el suelo. Coloque los mangos de las ollas y sartenes de lado, sobre la superficie de trabajo, de forma que queden por encima de ésta para evitar el riesgo de quemaduras.

Por cuestiones de seguridad, la placa de cocción solo debe utilizarse después de haber sido montada.

Antes de montarla, compruebe que la placa de cocción no presenta daños visibles. No utilice nunca un aparato dañado, puede suponer un riesgo para la seguridad.

El montaje y la conexión eléctrica del aparato a la red solo deben ser realizados por personal especializado. La seguridad eléctrica solo está garantizada si la placa de cocción está conectada a una toma de tierra normal. En caso de duda, haga revisar la instalación eléctrica por un electricista cualificado. Si el cable de alimentación está dañado, solo debe ser sustituido por un centro de servicio o personal cualificado.
No conecte la placa de cocción a la red eléctrica con alargadores o tomas múltiples, ya que no garantizan la seguridad necesaria (por ejemplo, riesgo de sobrecalentamiento).
Antes de conectar la placa de cocción, deben compararse los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica.
Estos datos deben coincidir absolutamente, de lo contrario la máquina puede sufrir daños. En caso de duda, consulte a un electricista.

Para realizar trabajos de instalación, mantenimiento y reparación, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Es necesario cumplir todas las normativas relativas al aire de escape

ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

No abra nunca la carcasa del aparato. Cualquier contacto con piezas bajo tensión o modificación de las estructuras eléctricas o mecánicas puede provocar fallos de funcionamiento.

La placa de inducción no debe utilizarse como encimera. Las bases rugosas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

Mantenga siempre perfectamente secas las zonas de cocción y la base de los recipientes.

Peligro de incendio

El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman rápidamente. No deje el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. Si el aceite o la grasa se inflaman, no intente apagar las llamas con agua. Apague las llamas con una tapa o un plato con una cubierta ignífuga. Apague la zona de cocción. No coloque nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción.

ATENCIÓN: Peligro de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

Peligro de quemaduras

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén continuamente supervisados.

El dispositivo está equipado con un ventilador de enfriamiento. Si hay un cajón debajo de la placa de cocción montada, debe asegurarse una distancia adecuada entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato para no perjudicar la ventilación.
No guarde objetos pequeños u hojas de papel en el cajón situado debajo de la placa de cocción, ya que de ser aspirados, podrían romper el ventilador y perjudicar el enfriamiento del aparato, ni objetos inflamables o metálicos, que podrían tornarse al rojo vivo o incendiarse.

La superficie de trabajo debe ser plana y horizontal. Los recortes del mueble deben realizarse antes de instalar la unidad. Elimine las virutas para no perjudicar el funcionamiento de los componentes eléctricos.
Teniendo en cuenta la ventilación de la placa de cocción, es necesario lo siguiente:
- una distancia de 20 mm entre la parte trasera del mueble y la pared de la cocina (Fig. 1-2).
- si la placa se instala sobre un cajón, deje 65 mm entre el cajón y la parte superior de la encimera (fig.1).

Si la placa de cocción está montada detrás de una puerta de mueble, utilícela solo cuando la puerta esté abierta.
Cierre la puerta del mueble solo cuando el aparato y los indicadores de calor residual estén apagados.

Si el aparato está instalado encima de un horno o de una cocina eléctrica equipada con un sistema pirolítico no debe ponerse en funcionamiento mientras el proceso pirolítico esté en curso, ya que podría dispararse la protección contra sobrecalentamiento de la placa de cocción.

La placa de cocción no debe instalarse encima del lavavajillas, ya que el vapor emitido por éste podría provocar un mal funcionamiento del circuito electrónico de la placa.

No utilice ningún aparato de vapor, ya que el vapor podría llegar a partes bajo tensión y provocar un cortocircuito.

Cualquier intervención o reparación en el aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada únicamente por el centro de servicio autorizado por el fabricante, de lo contrario la garantía quedará invalidada e inmediatamente anulada. En ningún caso se reconocerá la garantía del fabricante por problemas posteriores.
Sustituya las piezas averiadas o defectuosas por piezas de recambio originales: solo éstas garantizan el cumplimiento de las normas de seguridad.

Advertencia para personas con marcapasos: tenga en cuenta que se genera un campo electromagnético en las inmediaciones del aparato en funcionamiento.
La posibilidad de que el funcionamiento del marcapasos se vea afectado es muy remota. En caso de duda, póngase en contacto con el fabricante del marcapasos o con su médico.

Recipientes adecuados

Utilice únicamente ollas que lleven el símbolo .
Importante:
para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:
• recipientes con un fondo que no sea completamente plano;
• recipientes metálicos con fondo esmaltado;
• recipientes con una base rugosa para evitar rayar la superficie de la placa;
• no coloque nunca ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa de cocción.
No todas las ollas aptas para inducción funcionan eficazmente debido a que sus fondos están parcialmente hechos de material ferromagnético. Al comprar ollas o sartenes, compruebe que:
• el fondo es completamente de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficacia de la transmisión como la uniformidad del calor se reducen, lo que da lugar a temperaturas de la superficie de la sartén u olla inadecuadas para cocinar.

• El fondo no contiene aluminio: no se calienta e incluso puede no ser reconocido por los inductores.

• Fondos no planos o superficies rugosas.
Restan superficie de contacto entre el inductor y la olla, disminuyendo su eficacia y empeorando la experiencia de cocción.

Importante: no coloque nunca ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa de cocción, dibujado sobre la misma.

No utilice nunca recipientes de: acero fino normal, vidrio, terracota, cobre y aluminio.
No coloque recipientes vacíos sobre la zona de cocción. Podría causar daños.
Las ollas de las que se evaporan completamente los líquidos pueden causar daños en la placa de vitrocerámica, de los que el fabricante no se hace responsable. Recipientes preexistentes
Puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no son detectables magnéticamente. Las indicaciones dadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso

No coloque objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la placa de inducción, ya que pueden sobrecalentarse.

No caliente recipientes cerrados, por ejemplo de lata, en las zonas de cocción. La sobrepresión generada podría reventar el contenedor.

Recipientes inadecuados

No utilice nunca recipientes de: acero fino normal, vidrio, terracota, cobre y aluminio.
No coloque recipientes vacíos sobre la zona de cocción. Podría causar daños.

No coloque recipientes calientes sobre el panel de mandos, la zona indicadora o el marco de la placa de cocción. Podría ocasionar daños.

Peligro de averías

Las ollas en las que se evaporan completamente los líquidos pueden causar daños en la placa de vitrocerámica, de los que el fabricante no se hace responsable.

Ruido

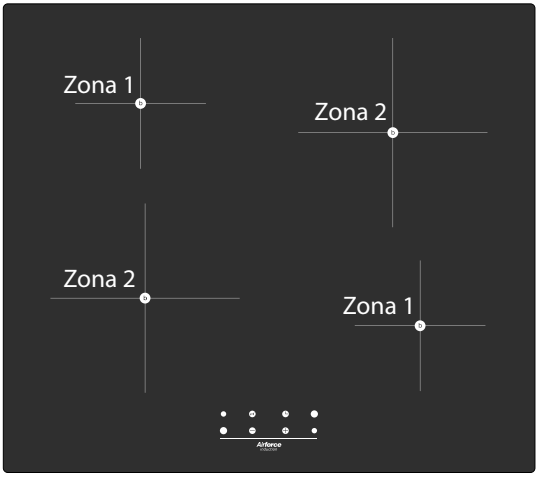
La inducción puede generar un ligero ruido; éste es variable en función del material, del tipo de sartén y de la potencia seleccionada.
Cuando la placa se utiliza con frecuencia, el ventilador de enfriamiento se enciende para salvaguardar la vida de los componentes electrónicos, generando un zumbido: esto es perfectamente normal.

Primer uso

Limpie con un paño húmedo y seque la placa de cocción antes de utilizarla por primera vez.
Es aconsejable secar el aparato después de limpiarlo con un paño húmedo para evitar que queden restos de cal.

Al encender el aparato por primera vez, es posible que se generen olores o humos. Con cada nuevo uso, el olor se atenúa hasta desaparecer por completo. Los olores y posibles humos no son indicativos de una conexión incorrecta o de daños en el aparato y no son perjudiciales para la salud.

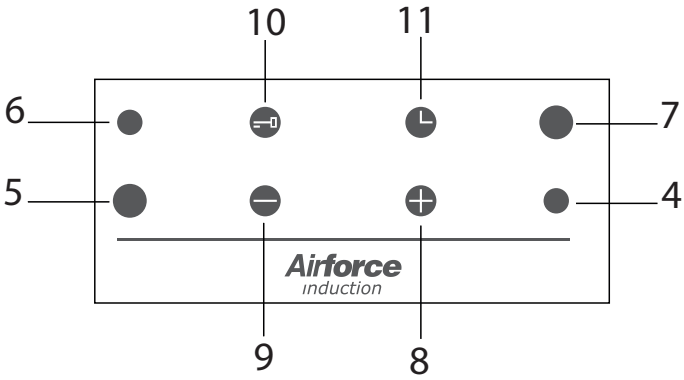
Model: Prima 60-4



ZONAS	Diámetro mínimo de la olla
1	90 mm
2	130 mm

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

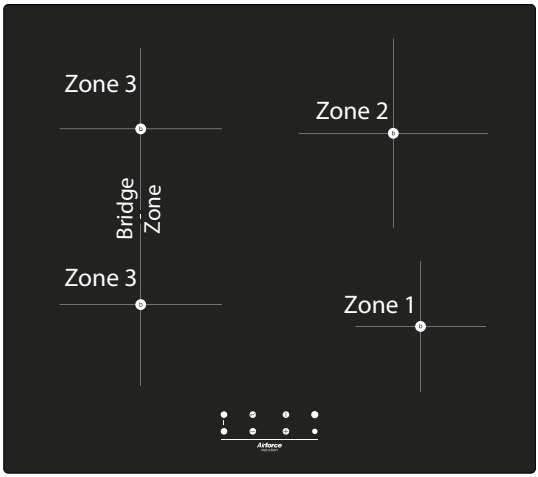
1. Zona de cocción por inducción Ø 145 mm - 1200 W (1600 W en función Booster)
2. Zona de cocción por inducción Ø 210 mm - 1500 W (2000 W en función Booster)
3. Touch control



DESCRIPCIÓN DEL MANDO "TOUCH-CONTROL"

4. Tecla (ON/OFF) de la zona de cocción frontal derecha
5. Tecla (ON/OFF) zona de cocción delantera izquierda
6. Tecla (ON/OFF) zona de cocción trasera izquierda
7. Tecla (ON/OFF) de la zona de cocción trasera derecha
8. Tecla de incremento (potencia o temporizador)
9. Tecla de disminución (potencia o temporizador)
10. Tecla de seguridad para niños (bloqueo de teclas)
11. Tecla Cooking timer

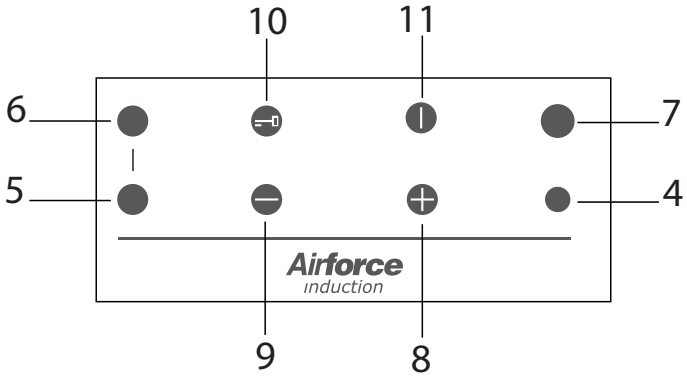
Model: Prima 60-4B



ZONE	Diámetro mínimo de la olla
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

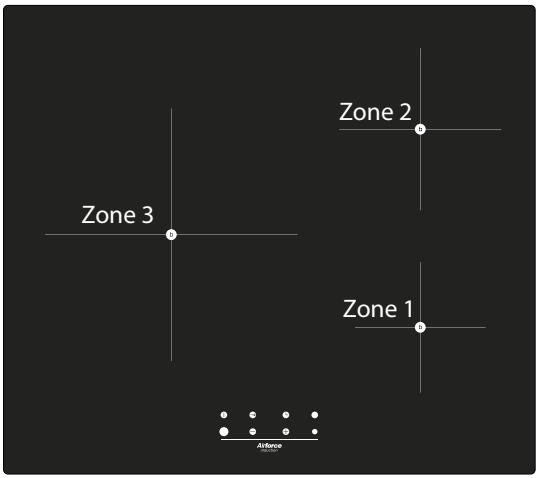
1. Zona de cocción por inducción Ø 145 mm - 1200 W (1600 W en función Booster)
2. Zona de cocción por inducción Ø 210 mm - 1500 W (2000 W en función Booster)
3. Zona de cocción por inducción Ø 180 mm - 1500 W (2000 W en función Booster)



DESCRIPCIÓN DEL MANDO "TOUCH-CONTROL"

4. Botón zona de cocción delantera derecha (ON/OFF)
5. Botón de la zona de cocción delantera izquierda (ON/OFF)
6. Botón zona de cocción trasera izquierda (ON/OFF)
7. Botón zona de cocción trasera derecha (ON/OFF)
8. Tecla para aumentar (potencia o temporizador)
9. Tecla de disminución (potencia o temporizador)
10. Botón de bloqueo para niños (bloqueo de teclas)
11. Tecla (ON/OFF)

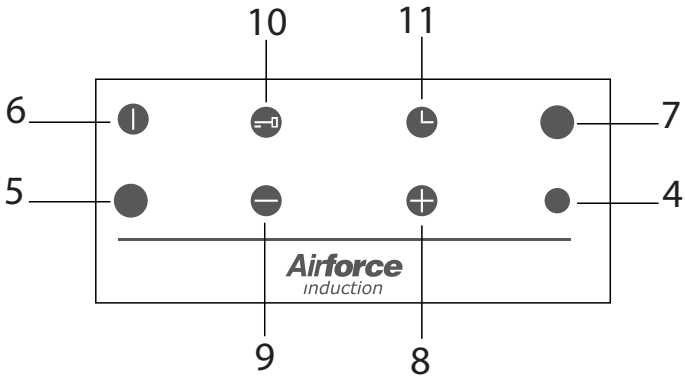
Model: Prima 60-3



ZONE	Diámetro mínimo de la olla
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

DESCRIZIONE ZONE DI COTTURA

1. Zona de cocción por inducción Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Zona de cocción por inducción Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3. Zona de cocción por inducción Ø 280 mm - 2700 W (3600 W nella funzione Booster)



DESCRIZIONE COMANDI "TOUCH-CONTROL"

4. Botón zona de cocción delantera derecha (ON/OFF)
5. Tecla zona de cocción izquierda (ON/OFF)
6. Tecla (ENCENDIDO/APAGADO)
7. Botón zona de cocción trasera derecha (ON/OFF)
8. Tecla para aumentar (potencia o temporizador)
9. Tecla de disminución (potencia o temporizador)
10. Botón de bloqueo para niños (bloqueo de teclas)
11. Botón del temporizador de cocción

Al encenderla por primera vez y cada vez que se apaga y se vuelve a encender la instalación eléctrica, la placa de cocción realiza un test de autodiagnóstico durante unos segundos, después activa el bloqueo para niños y la placa permanece bloqueada,
Para desactivar esta seguridad, pulse la tecla

Notas:
• Cada selección (pulsando una de las teclas) se indica mediante un pitido.
• Los mandos "touch control" se desconectan automáticamente (y suena una señal acústica cada 10 segundos):
-si se tocan una o varias teclas de forma continuada durante más de 10 segundos;
-si se coloca un objeto en el área de mando;
-en caso de desbordamiento del líquido sobre las teclas de mando.

POT DETECTION

Si no se colocan o reconocen ollas adecuadas en las distintas zonas de cocción, la función pot detection indicará esta carencia con el símbolo
A continuación, coloque una olla, de diámetro y material adecuados, en las zonas de cocción, tal y como se indica en el apartado de recipientes adecuados.
La zona de cocción se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se reconoce ninguna olla.

ENCENDIDO Y AJUSTE DE LA POTENCIA DE UNA ZONA DE COCCIÓN

Para encender una zona de cocción, pulse la tecla correspondiente a la zona (Tecla 4-5-6-7) . La pantalla de la zona de cocción muestra "0". Si la placa está equipada con un botón de encendido/apagado, debe encenderse antes de seleccionar la zona de cocción deseada.

Mantenga pulsada la tecla + hasta el nivel de potencia deseado, de "1" a "9 ".
Como alternativa, pulse la tecla -. "P" (nivel máximo) a "1 " (nivel mínimo).
La zona de cocción puede apagarse en cualquier momento mediante la tecla de encendido de la zona correspondiente (tecla 4-5-6-7) o manteniendo pulsado la tecla - hasta que la pantalla se ponga en (0).

SEÑALIZACIÓN DEL CALOR RESIDUAL DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Al apagar la zona de cocción (nivel de potencia "0"), si la temperatura de la zona de cocción es demasiado caliente para tocarla, la pantalla muestra "H"' y "0" alternativamente. Si la placa de cocción está apagada, el calor residual se indica mediante una "H" permanentemente encendida.
Evite tocar la superficie de la placa por encima de la zona de cocción. Preste especial atención a los niños.

Siempre es posible volver a cocinar simplemente ajustando la potencia deseada.
"H" se apaga cuando la temperatura de la zona de cocción desciende por debajo de una temperatura preestablecida.

FUNCIÓN "BOOSTER" (CALENTAMIENTO RÁPIDO)

Esta función permite que la zona de cocción seleccionada funcione a la máxima potencia "Booster" (por encima de la potencia nominal) durante un máximo de 10 minutos; puede utilizarse, por ejemplo, para calentar rápidamente una gran cantidad de agua.

Para activar la función "Booster", encienda la placa de cocción, ajuste el nivel de potencia "9" en la zona de cocción seleccionada y, a continuación, pulse simplemente la tecla + hasta que la pantalla muestre "P" .
Al final del programa "Booster" (10 minutos), la zona de cocción se ajusta automáticamente al nivel de potencia "9".

CHILD LOCK (SEGURO PARA NIÑOS)

Para activar el bloqueo de teclas, pulse la tecla ;
el indicador luminoso situado encima de la propia tecla se encenderá durante unos segundos. A continuación, si se pulsa alguna tecla, el indicador luminoso se volverá a encender durante unos segundos para indicar que el bloqueo de teclas está activo.
•Zona(s) de cocción encendida(s) (con el nivel de potencia ya ajustado): con el bloqueo de teclas activo, solo es posible apagar la placa de cocción.
•Placa de cocción apagada: con el bloqueo de teclas activo, la placa de cocción no se puede utilizar. Para utilizarlo, primero hay que desactivar el bloqueo de teclas.
Para desactivar el bloqueo de teclas, basta con pulsar la tecla .

COOKING TIMER

Esta función permite programar el apagado retardado de la zona de cocción
seleccionado una vez transcurrido un intervalo de tiempo personalizable por el usuario (de 1 a 99 minutos).
•Encienda la zona de cocción y ajuste el nivel de potencia deseado.

•Pulse la tecla (temporizador); sonará un pitido y la pantalla del temporizador mostrará "00". Si la tecla del temporizador no está presente, para acceder a esta función, presione la tecla "+" y la tecla "-" simultáneamente
La pantalla de la zona de cocción muestra "t" (temporizador).
•En 5 segundos, ajuste el tiempo de cocción con las teclas + o - para aumentar o disminuir el valor.

Si el tiempo seleccionado es "00", el temporizador se apaga automáticamente después de 5 segundos, mientras que la zona permanece encendida.
•El tiempo puede modificarse en cualquier momento siguiendo el mismo procedimiento descrito anteriormente (seleccionando primero la zona de cocción, si hay varias zonas activadas).
•Para programar otra zona de cocción, repita lo anterior.
NOTA: El indicador luminoso de la zona más próxima al final del programa permanece encendida. En el caso de una sola zona programada, el indicador luminoso está siempre encendido.
El programa de apagado automático ha finalizado.

Al final de la cuenta atrás, la zona de cocción se apagará automáticamente, sonará una señal acústica (pitido) (solo durante un minuto), "00" parpadeará en la pantalla del temporizador y la pantalla de la zona de cocción mostrará "t" (temporizador).

Pulse la tecla para reiniciar el temporizador.

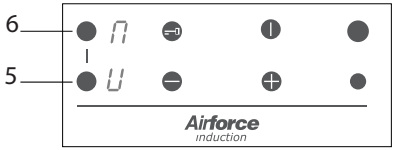
Nota: El COOKING TIMER puede cancelarse en cualquier momento restableciendo el temporizador a "00"

o pulsando simultáneamente la tecla y las teclas + y - (seleccionando primero la zona de cocción, si hay más de una zona activada).

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN
Si no se realiza ninguna operación, cada zona de cocción se apaga automáticamente después de un tiempo máximo predefinido.
El tiempo máximo por defecto depende del nivel de potencia ajustado, como se ilustra en esta tabla.
Cada operación en la zona de cocción mediante las teclas +, - restablece el tiempo máximo de funcionamiento a su valor inicial.

BRIDGE FUNCTION disponible solo para el modelo POP 60-4B

Función que permite conectar dos zonas de cocción contiguas en la placa de cocción, creando así una sola zona de cocción de gran tamaño. Es particularmente útil cuando se utilizan cacerolas o cacerolas grandes. Para activarlo y desactivarlo, pulse la tecla 5 de las zonas de cocción conectadas, la tecla 6,:



utilice las teclas + y - para seleccionar el nivel de potencia deseado. Nota: en modo BRIDGE la función BOOSTER no está disponible.

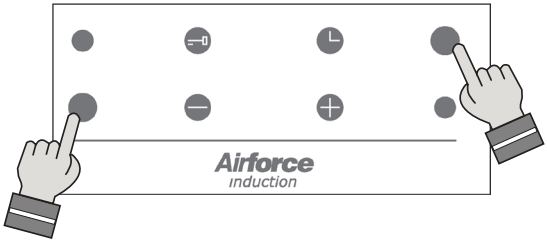
Potencia	Límite de tiempo de funcionamiento
1	10 horas
2	10 horas
3	10 horas
4	10 horas
5	10 horas
6	10 horas
7	10 horas
8	10 horas
9	3 horas
P	10 minutos

Nivel de potencia de la zona de cocción	Zona 1	Zone 2
1	75 W	100 W
2	175 W	200 W
3	225 W	300 W
4	350 W	500 W
5	500 W	700 W
6	650 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

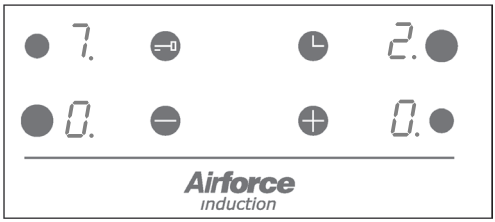
Solo para modelo: Prima P 60-4

GESTIÓN DE LA POTENCIA MÁXIMA

Hay dos opciones para despotenciar el producto:
Opción 1 "High range" (potencia máxima alta)
El límite máximo de potencia de la placa de cocción (7200 W) puede reducirse a 2800 W, 3500 W o 6000 W.
Para modificar el límite máximo de potencia (solo en los 30 segundos siguientes a la conexión eléctrica):
• Conecte el aparato a la red eléctrica.
• Con el bloqueo de teclas desactivado y todas las zonas de cocción apagadas, pulse simultáneamente la tecla de encendido de la zona de cocción delantera izquierda y la tecla de encendido de la zona de cocción delantera derecha.



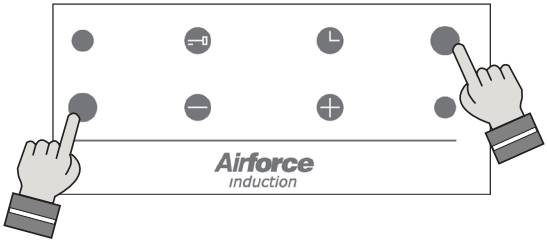
•Suena una señal acústica (pitido) y en la pantalla de las zonas de cocción traseras se puede leer el límite de potencia máxima actual ajustado (p. ej. zona de cocción trasera izquierda = " 7 " y zona de cocción trasera derecha = " 2 " : potencia máxima ajustada = 7200 W).



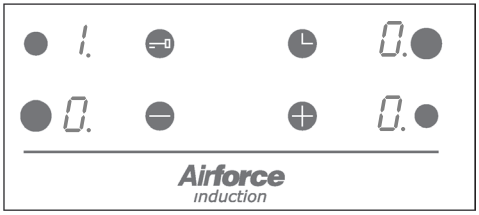
•Pulse lasa teclas + o - para seleccionar un nuevo límite máximo de potencia. A continuación, para ajustar el nuevo límite máximo de potencia (que se muestra en las pantallas de las zonas de cocción traseras), pulse simultáneamente la tecla de encendido de la zona de cocción delantera izquierda y la tecla de encendido de la zona de cocción delantera derecha. Si esto no ocurre en 60 segundos, el sistema se reinicia automáticamente y no se establecerá el nuevo límite de potencia.

Opción 2 "Low range" (potencia máxima baja)
Atención: Si se utilizan una o varias zonas, los tiempos de cocción pueden prolongarse debido a la entrada en funcionamiento del sistema de gestión de la energía (véase el apartado "GESTIÓN DE LA ENERGÍA CUANDO SE UTILIZA LA PLACA DE COCCIÓN").
El límite máximo de potencia de la placa de cocción (7200 W) puede reducirse a 1000 W, 1600 W, 2200 W o 2800 W.
Para modificar el límite máximo de potencia (solo en los 30 segundos siguientes a la conexión eléctrica):
• Conecte el aparato a la red eléctrica.

• Con el bloqueo de teclas desactivado y todas las zonas de cocción apagadas, pulse simultáneamente la tecla de encendido de la zona de cocción delantera izquierda y la tecla de encendido de la zona de cocción trasera derecha.



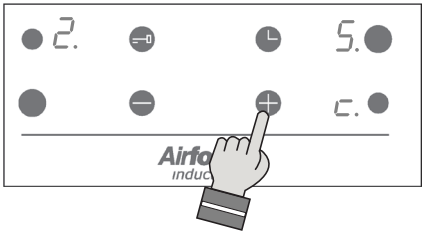
• Suena una señal acústica (pitido) y en la pantalla de las zonas de cocción delanteras puede leerse el límite de potencia máxima actual (p. ej. zona de cocción trasera izquierda = " 1 " y zona de cocción trasera derecha = " 0 " : ajuste de potencia máxima = 1000 W).



• Pulse las teclas + o - para seleccionar un nuevo límite máximo de potencia. A continuación, para ajustar el nuevo límite máximo de potencia (que se muestra en las pantallas de las zonas de cocción traseras), pulse simultáneamente la tecla de encendido de la zona de cocción delantera izquierda y la tecla de encendido de la zona de cocción trasera derecha. Si esto no ocurre en 60 segundos, el sistema se reinicia automáticamente y no se establecerá el nuevo límite de potencia.

GESTIÓN DE LA ENERGÍA AL UTILIZAR LA PLACA DE COCCIÓN

Al utilizar una o varias zonas de cocción, si la potencia total ajustada en las zonas es superior al límite máximo de potencia, sonará una señal acústica (pitido) y la última zona de cocción ajustada mostrará " " durante 3 segundos; a continuación, la potencia de esa zona se reducirá automáticamente dentro del límite permitido.



PROTECCIÓN TÉRMICA

La placa de inducción está equipada con dispositivos de seguridad para proteger el sistema electrónico y cada zona de cocción del sobrecalentamiento.

• Cuando los mandos "touch control" superan una temperatura preestablecida, los elementos calefactores se apagan automáticamente (las pantallas muestran "F" y "c" alternativamente - mensaje de error "Fc"). En este caso, deje que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.

SOBRECALENTAMIENTO DE LA ZONA DE COCCIÓN

• Zona de cocción apagada: la pantalla de la zona de cocción muestra "H " y "C " alternativamente o solo "C" parpadeando.

• Zona de cocción encendida: la pantalla de la zona de cocción muestra (alternativamente) el nivel de potencia ajustado y "C".

La zona de cocción no está alimentada.

Deje que la zona de cocción se enfríe antes de volver a utilizarla.

SOBRECALENTAMIENTO DEL GENERADOR DE INDUCCIÓN

• Zona de cocción apagada: la pantalla de la zona de cocción muestra "H " y "c" alternativamente o solo "c" parpadeando.

• Zona de cocción encendida: la pantalla de la zona de cocción muestra (alternativamente) el nivel de potencia ajustado y "c".

La zona de cocción no está alimentada.

Deje que la zona de cocción se enfríe antes de volver a utilizarla.

CÓDIGOS DE ERROR EN LAS PANTALLAS

Si aparece un mensaje de error en la(s) pantalla(s) (la(s) pantalla(s) muestra(n) "F" alternado con otro carácter - p. ej. "F " y "A ", "F " y "0 ", ...) :

1. Apague la placa de cocción y desconéctela de la red eléctrica.
2. Vuelva a conectar la placa de cocción y enciéndala.
3. Espere unos dos minutos y, si el problema desaparece, podrá utilizar la placa de cocción.
4. Si el problema no desaparece, repita los pasos 1 a 3.
5. Si el problema persiste, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica y póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado.

Importante: En caso de mensaje de error, "F " y "C" o "F " y "c", véanse las notas anteriores.

PANTALLAS APAGADAS O QUE NO FUNCIONAN CORRECTAMENTE

Si una o varias pantallas solo se encienden o apagan parcialmente.

1. Apague la placa de cocción y desconéctela de la red eléctrica.
2. Vuelva a conectar la placa de cocción y enciéndala.
3. Espere unos dos minutos y, si el problema desaparece, podrá utilizar la placa de cocción.
4. Si el problema no desaparece, repita los pasos 1 a 3.
5. Si el problema persiste, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica y póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado.

Airforce
made in Italy

AFLIPC05 Ed.04-06-24
@