Airforce
made in Italy

I ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E D'USO
EN INSTRUCTIONS ON MOUNTING AND USE
DE MONTAGE-UND GEBRAUCHSANWEISUNG
FR PRESCRIPTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI
NL MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIIZING
ES MONTAJE Y MODO DE EMPLEO
CZ NÁVOD K MONTÁŽI A POUŽITÍ

LBR00019 Ed. 01/10/2025

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.

I AVVERTENZE

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 75 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

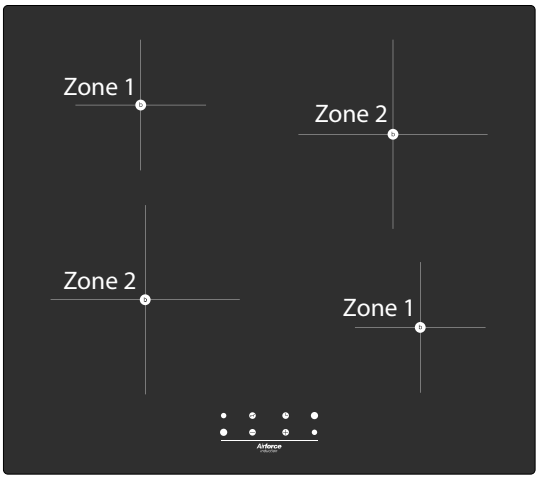
L'induzione può generare una lieve rumorosità; questa è variabile in funzione al materiale, al tipo di pentola e della potenza selezionata.
Quando il piano viene utilizzato frequentemente la ventola di raffreddamento si accende per salvaguardare la vita dell' elettronica, generando un ronzio: esso è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

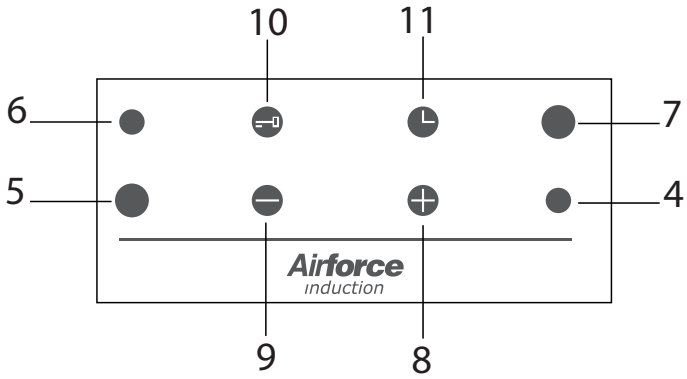
Model: Prima 60-4



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

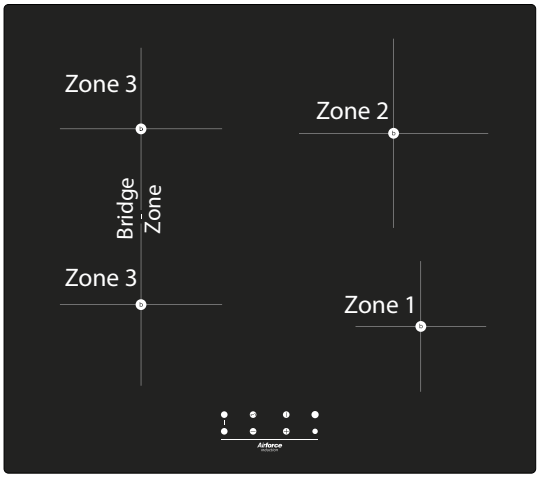


DESCRIZIONE COMANDI "TOUCH-CONTROL"

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

I FUNZIONAMENTO

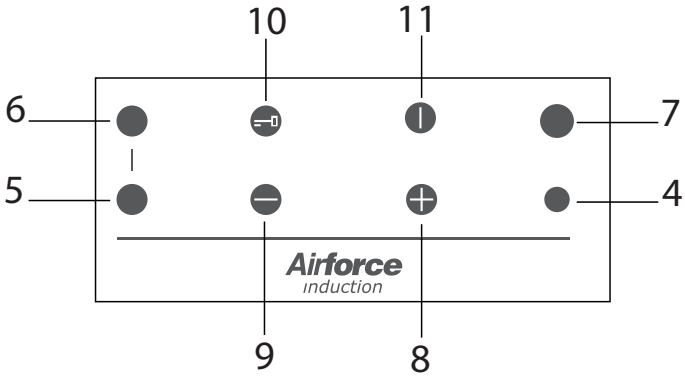
Model: Prima 60-4B
Prima 80-4B



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)

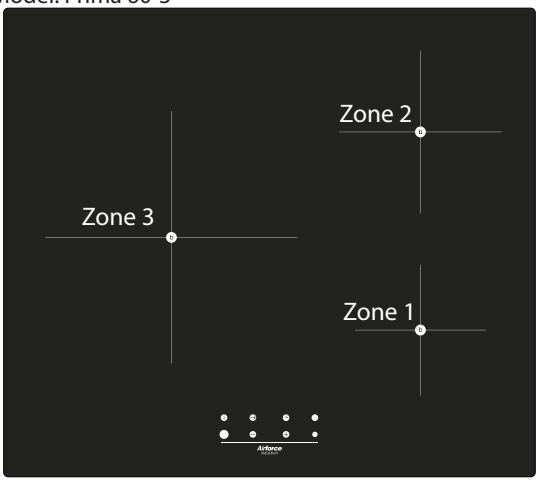


DESCRIZIONE COMANDI "TOUCH-CONTROL"

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

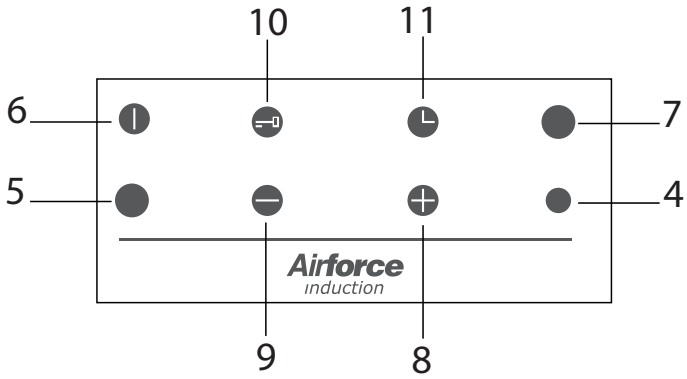
Model: Prima 60-3



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

I 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 



Scan Qr code per la versione completa del manuale.

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.

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 75 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

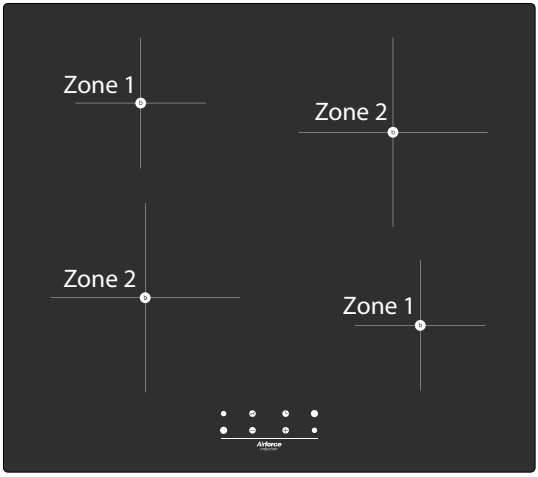
Induction can generate a slight noise; this is variable depending on the material, the type of pan and the power selected.
When the hob is used frequently, the cooling fan turns on to safeguard the life of the electronics, generating a hum: this is perfectly normal.

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.

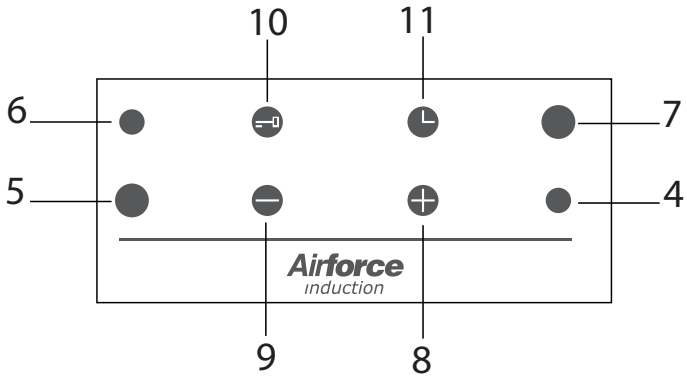
Model: Prima 60-4



ZONES	Min. pot diameter
1	90 mm
2	130 mm

DESCRIPTION OF COOKING ZONES

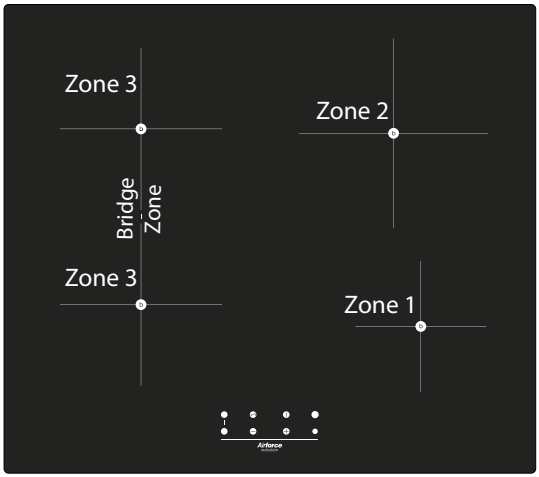
1. Induction cooking zone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster function)
2. Induction cooking zone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W in Booster function)
3. Touch control



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

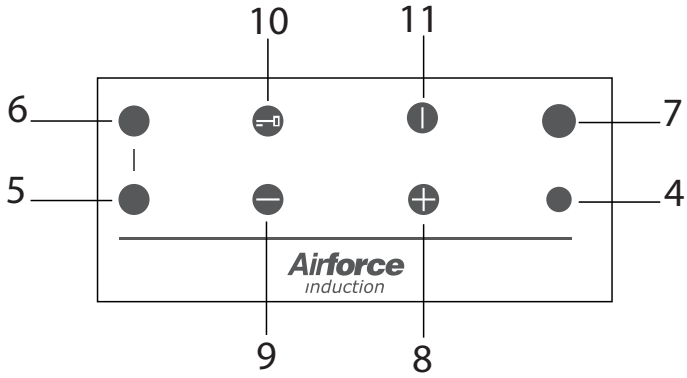
Model: Prima 60-4B
Prima 80-4B



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

DESCRIPTION OF COOKING ZONES

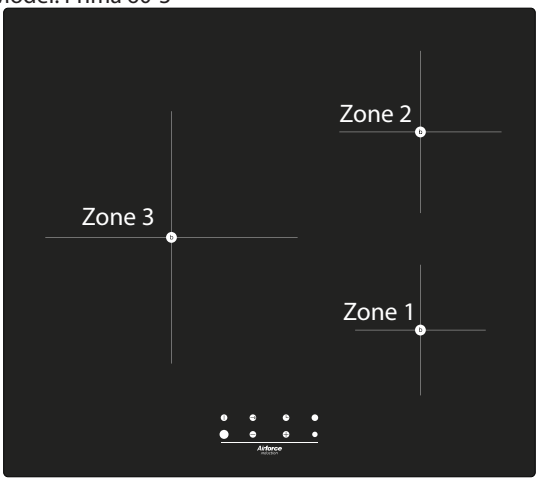
1. Induction cooking zone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster function)
2. Induction cooking zone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W in Booster function)
3. Induction cooking zoneØ 180 mm - 1500 W (2000 W in Booster function)



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

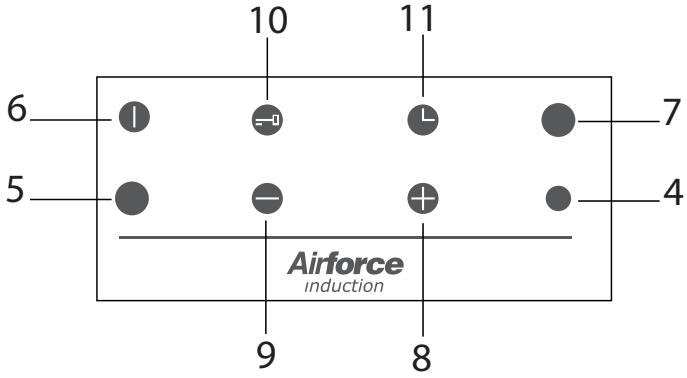
Model: Prima 60-3



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 



Scan Qr code for the full version of the manual.

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.

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 75 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

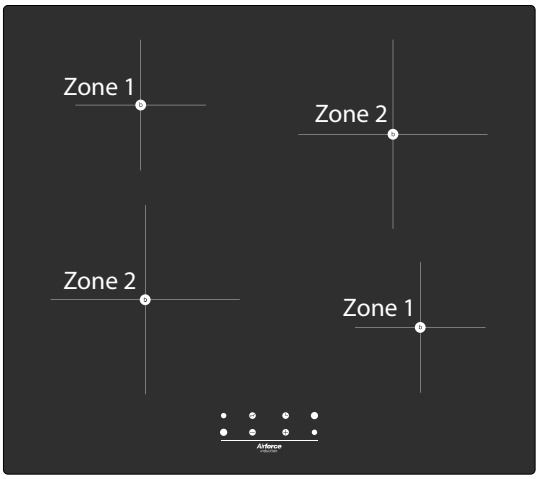
Dielnduktion kann ein leichtes Geräusch erzeugen, das je nach Material, Art des Topfes und gewählter Leistung variabel ist.
Wenn das Kochfeld häufig benutzt wird, schaltet sich das Kühlgebläse ein, um die Lebensdauer der Elektronik zu schützen, und erzeugt ein Brummen: Das ist völlig normal.

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 Siedas 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.

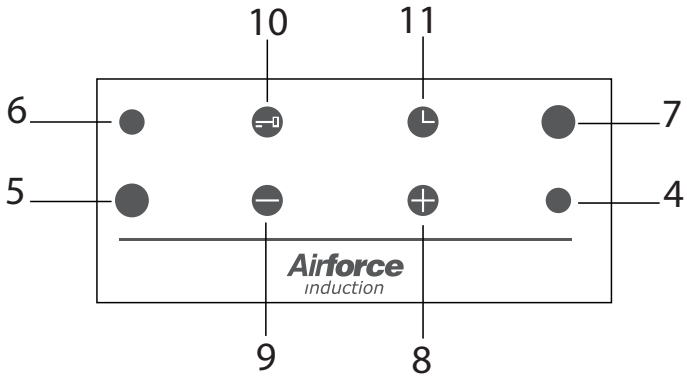
Model: Prima 60-4



ZONEN	Min. Topfdurchmesser
1	90 mm
2	130 mm

BESCHREIBUNG DER KOCHZONEN

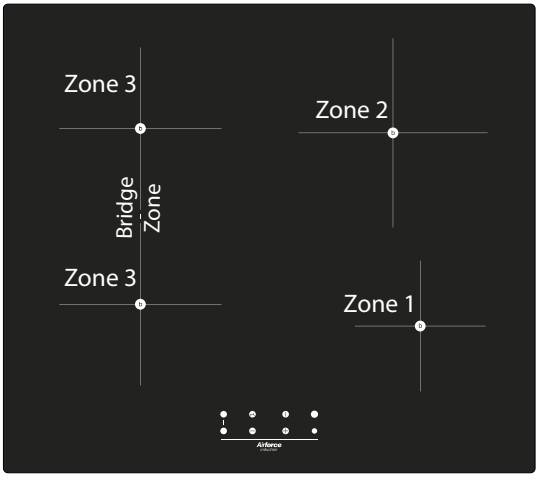
1. Induktionskochzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster-Funktion)
2. Induktionskochzone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W in Booster-Funktion)
3. Touch-Control



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

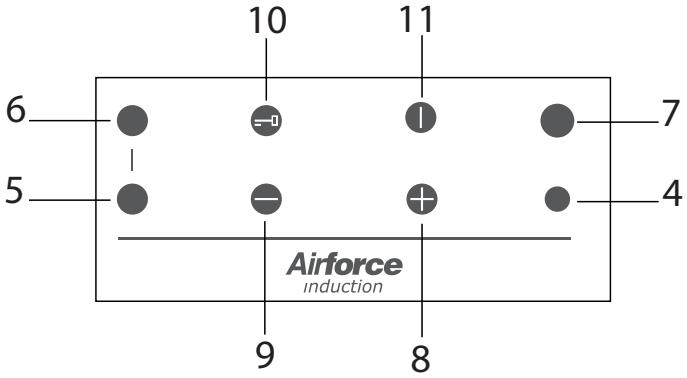
Model: Prima 60-4B
Prima 80-4B



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

BESCHREIBUNG DER KOCHZONEN

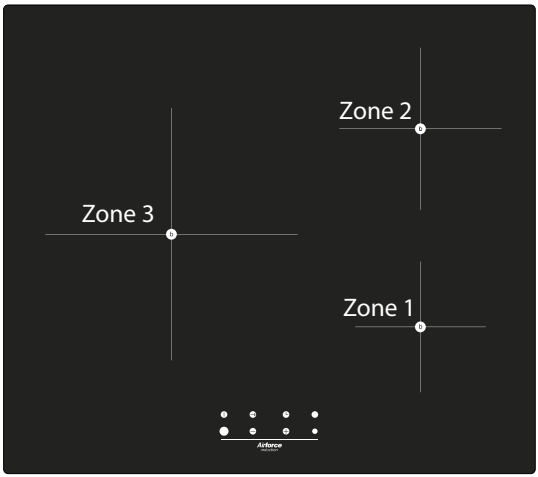
1. Induktionskochzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster-Funktion)
2. Induktionskochzone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W in Booster-Funktion)
3. Induktionskochzone Ø 180 mm - 1500 W (2000 Win Booster-Funktion)



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

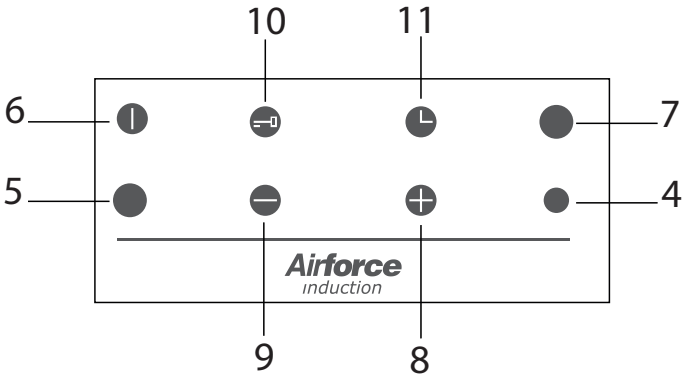
Model: Prima 60-3



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 



Scannen Sie den QR-Code für die Vollversion des Handbuchs.

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.

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 75 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

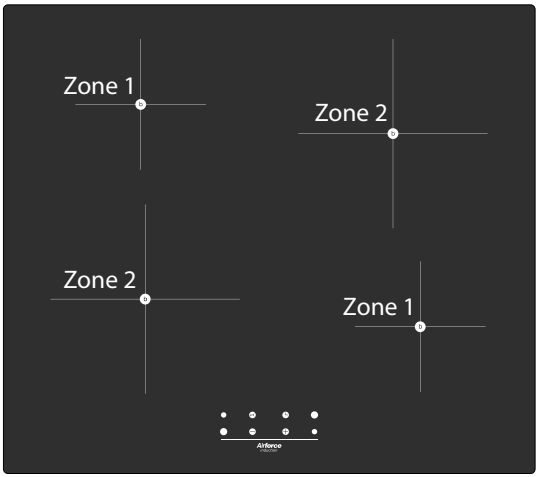
L'inductionpeut générer un léger bruit, variable en fonction du matériau, du type de casserole et de la puissance sélectionnée.
Lorsque la table de cuisson est utilisée fréquemment, le ventilateur de refroidissement se met en marche pour préserver la durée de vie de l'électronique, ce qui génère un bourdonnement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

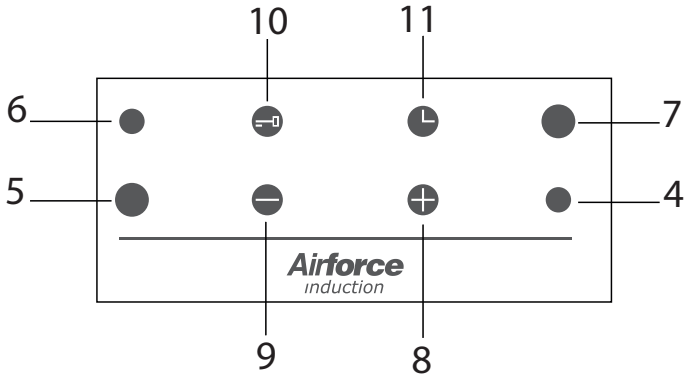
Model: Prima 60-4



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

DESCRIPTION DES ZONES DE CUISSON

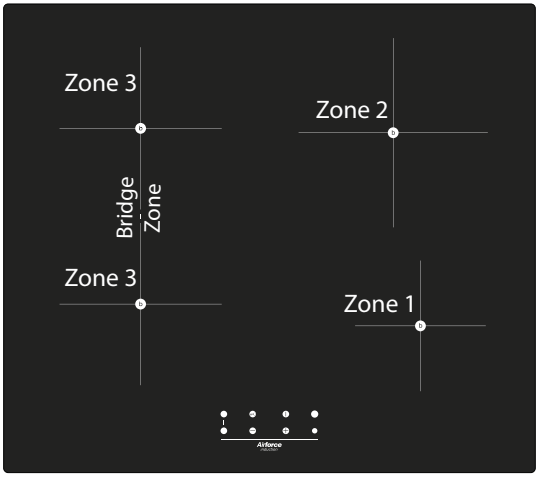
1. Zone de cuisson à induction Ø 145 mm - 1200 W (1600 W en fonction Booster)
2. Zone de cuisson à induction Ø 210 mm - 1500 W (2000 W en fonction Booster)
3. Touch control



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

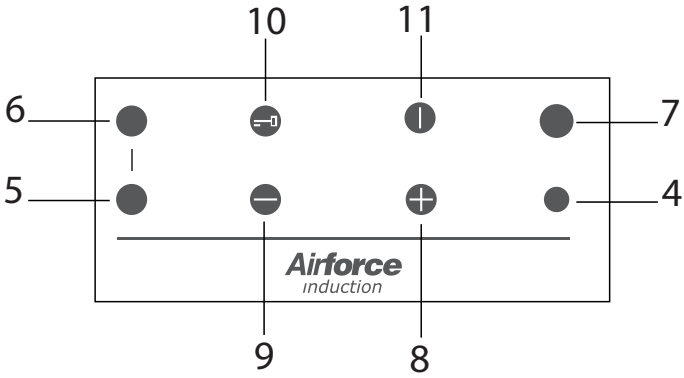
Model: Prima 60-4B
Prima 80-4B



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

DESCRIPTION DES ZONES DE CUISSON

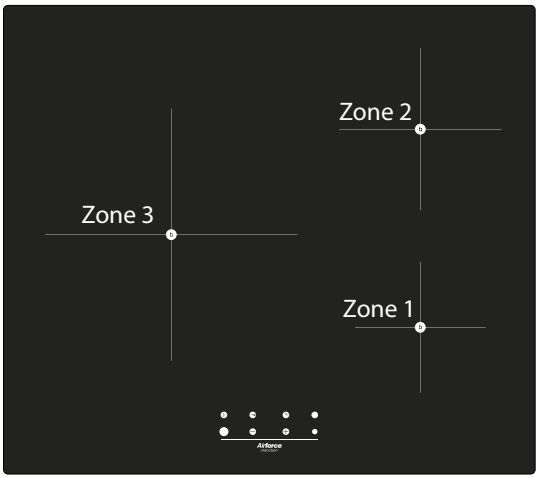
1. Zone de cuisson à induction Ø 145 mm - 1200 W (1600 W en fonction Booster)
2. Zone de cuisson à induction Ø 210 mm - 1500 W (2000 W en fonction Booster)
3. Zone de cuisson à induction Ø 180 mm - 1500 W (2000 W en fonction Booster)



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)

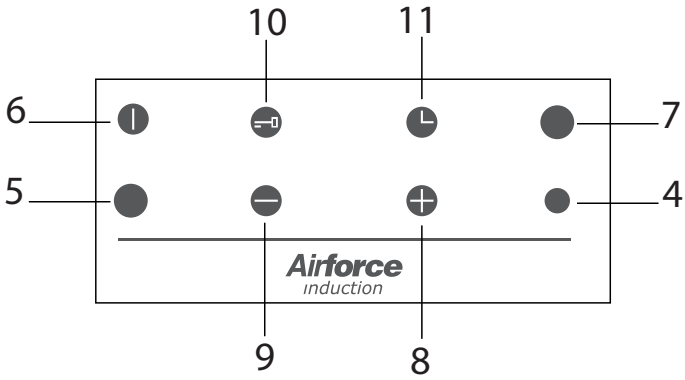
Model: Prima 60-3



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

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 

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 75 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

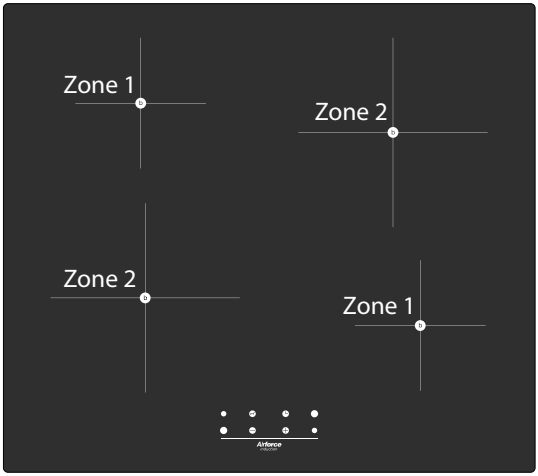
De inductie kan een licht geluid produceren; dit is variabel, afhankelijk van het materiaal, het type pan en het gekozen vermogen.
Wanneer de kookplaat veelvuldig wordt gebruikt, gaat de koelventilator aan om de levensduur van de elektronica te waarborgen, waardoor een bromtoon ontstaat: dit is volkomen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

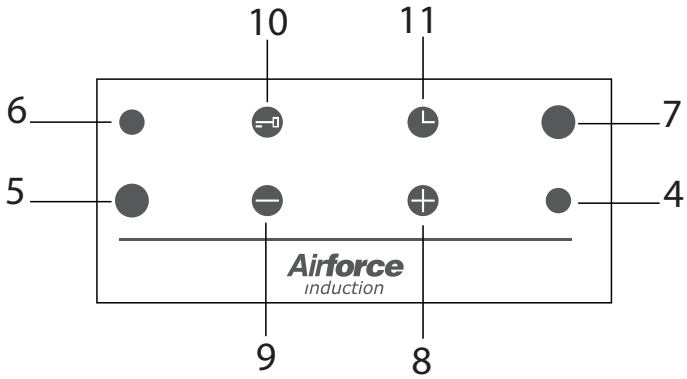
Model: Prima 60-4



ZONES	Min. diameter pan
1	90 mm
2	130 mm

BESCHRIJVING KOOKZONES

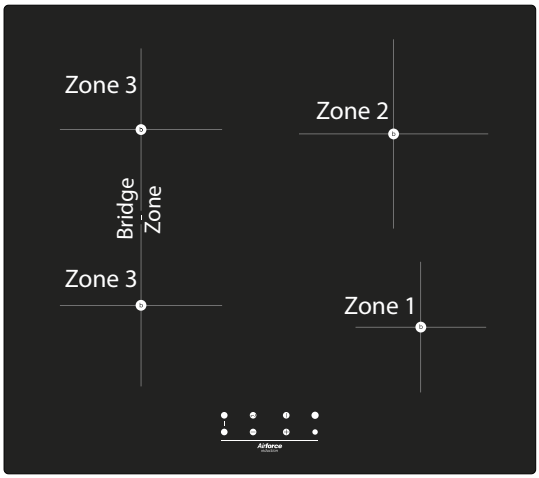
1. Inductiekookzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W in Booster-functie)
2. Inductiekookzone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W in Booster-functie)
3. Touch control



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

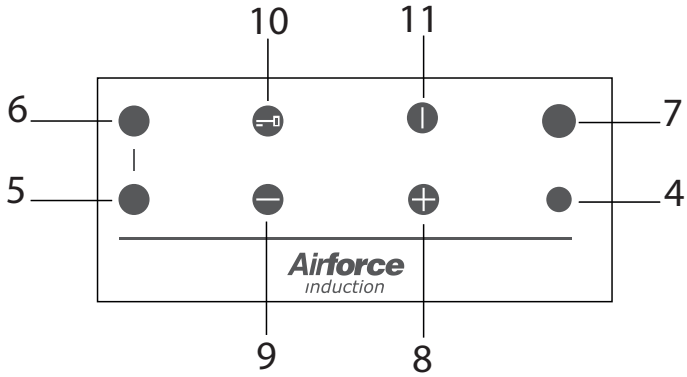
Model: Prima 60-4B
Prima 80-4B



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

BESCHRIJVING KOOKZONES

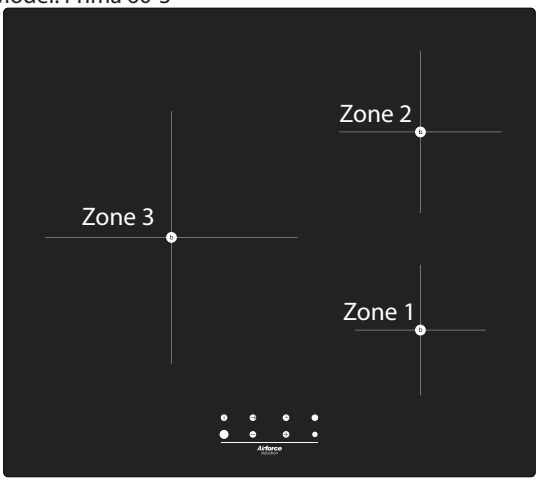
1. Inductiekookzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Inductiekookzone Ø 210 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3. Inductiekookzone Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)



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

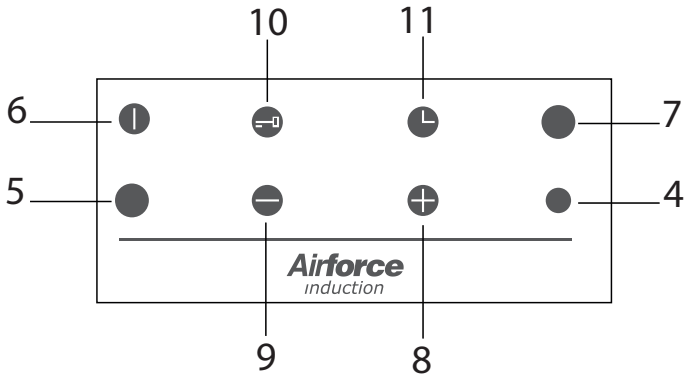
Model: Prima 60-3



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

BESCHRIJVING KOOKZONES

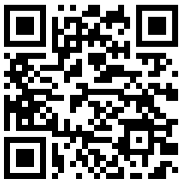
1. Inductiekookzone Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Inductiekookzone Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3. Inductiekookzone Ø 280 mm - 2700 W (3600 W nella funzione Booster)



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 





Scan de Qr-code voor de volledige versie van de handleiding.

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 75 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

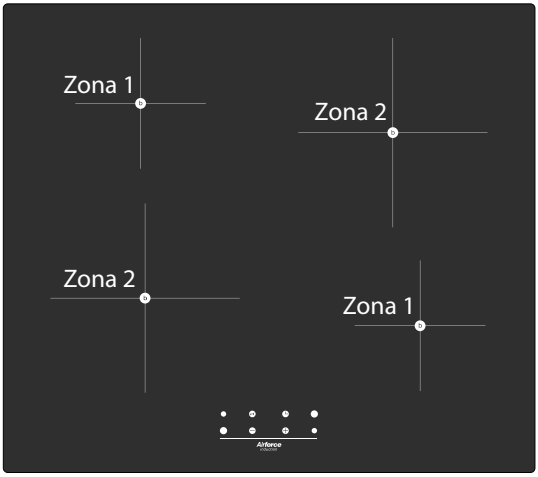
La inducción puede generar un ligero ruido; éste es variable en función del material, del tipo de sartén y de la potencia seleccionada.
Cuando la placa se utiliza con frecuencia, el ventilador de enfriamiento se enciende para salvaguardar la vida de los componentes electrónicos, generando un zumbido: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

Alencender 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.

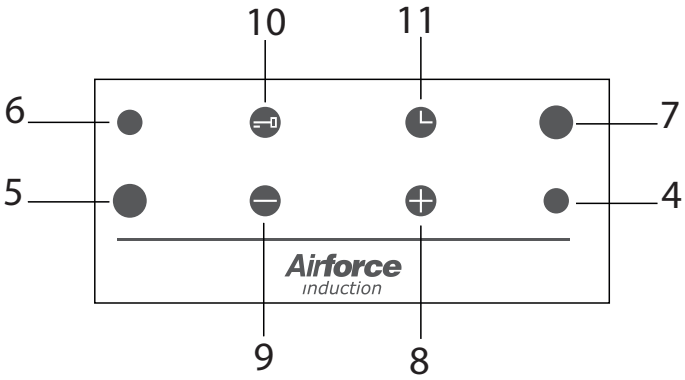
Model: Prima 60-4



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

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

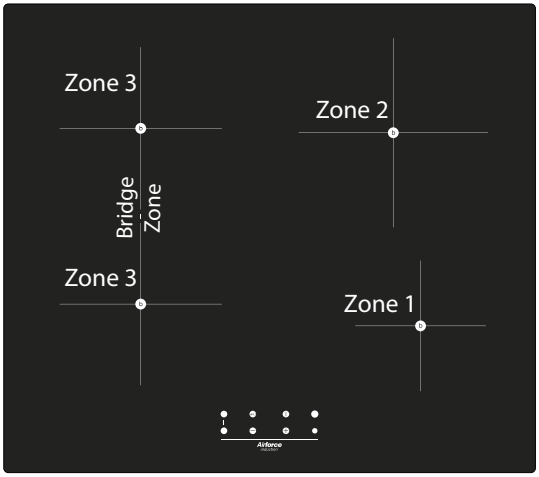
1. Zona de cocción por inducción Ø 145 mm - 1200 W (1600 W en función Booster)
2. Zona de cocción por inducción Ø 210 mm - 1500 W (2000 W en función Booster)
3. Touch control



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

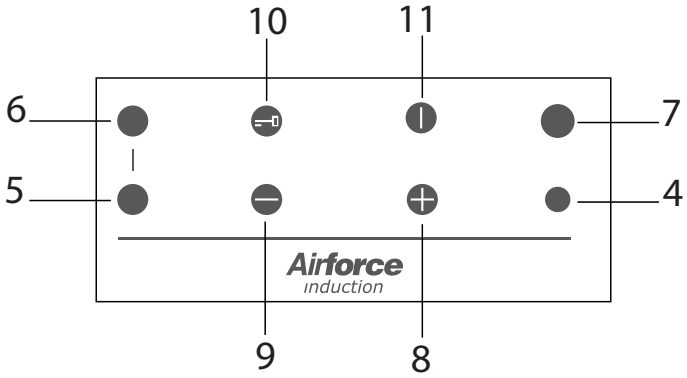
Model: Prima 60-4B
Prima 80-4B



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

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

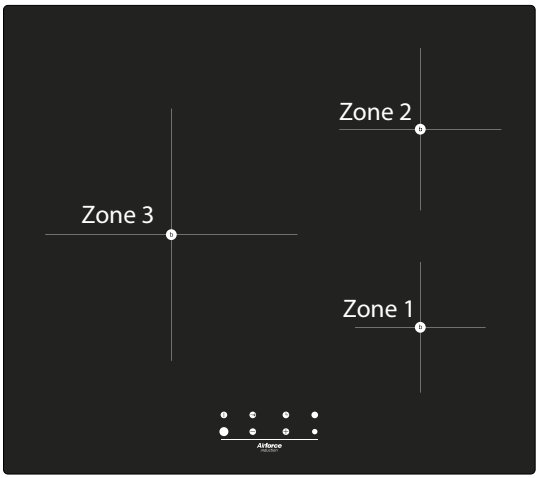
1. Zona de cocción por inducción Ø 145 mm - 1200 W (1600 W en función Booster)
2. Zona de cocción por inducción Ø 210 mm - 1500 W (2000 W en función Booster)
3. Zona de cocción por inducción Ø 180 mm - 1500 W (2000 W en función Booster)



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)

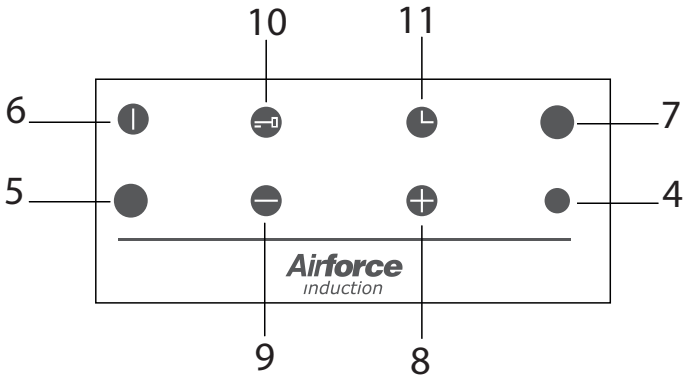
Model: Prima 60-3



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

DESCRIZIONE ZONE DI COTTURA

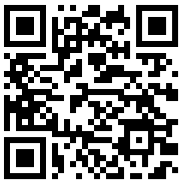
1. Zona de cocción por inducción Ø 145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Zona de cocción por inducción Ø 180 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3. Zona de cocción por inducción Ø 280 mm - 2700 W (3600 W nella funzione Booster)



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 





Escanea el código QR para la versión completa del manual.

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.

Upozornění

Je velmi důležité, abyste tento návod k použití uchovávali spolu se zařízením pro případné budoucí použití. Pokud zařízení prodáte nebo předáte jiné osobě, ujistěte se, že je k němu přiložen i tento návod, aby se nový uživatel mohl seznámit s obsluhou digestoře a s bezpečnostními upozorněními. Tato upozornění byla vypracována pro vaši bezpečnost a bezpečnost ostatních, proto si je prosím před instalací a používáním zařízení pečlivě přečtěte. Věnujte prosím pozornost také obrázkům na prvních stránkách s abecedními a číselnými odkazy v vysvětlujícím textu. Přísně dodržujte pokyny v tomto návodu. Za jakékoli nepříjemnosti, škody nebo požár způsobené nedodržením pokynů v tomto návodu neneseme žádnou odpovědnost. Instalaci a elektrické připojení musí provést specializovaný technik. Dodavatel nenese žádnou odpovědnost za škody vyplývající z nesprávné instalace nebo nesprávného používání zařízení. Nikdy neměňte ani se nepokoušejte měnit vlastnosti tohoto zařízení.

Varnou desku je nutné používat výhradně v rámci běžného domácího použití, nikoli pro profesionální účely, a to k přípravě a udržování jídla v teple. Jakékoli jiné použití je zakázáno.
Během provozu nesmí být zařízení ponecháno bez dozoru.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod náležitým dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání zařízení a jsou si vědomy souvisejících nebezpečí.

Děti si s tímto zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Pomocí dětské pojistky zabraňte tomu, aby děti zařízení nechtěně zapnuly nebo změnily jeho nastavení. Během provozu nesmí být zařízení nikdy ponecháno bez dozoru.

Neovládejte varnou desku pomocí dálkového ovladače.

Během provozu nesmí být zařízení ponecháno bez dozoru.

Dbejte na to, aby děti v domácnosti nemohly převrhnout horké hrnce a pánve na podlahu. Otočte rukojeti hrnců a pánví na pracovní desce tak, aby vyčnívaly nad její povrch, a předešli tak riziku popálení.

Z bezpečnostních důvodů by se varná deska měla používat až po její zabudování.

Před vestavěním zkontrolujte, zda varná deska nevykazuje viditelné poškození. Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič, mohlo by to představovat bezpečnostní riziko.

Vestavbu a elektrické připojení spotřebiče k elektrické síti smí provádět pouze vyškolený personál. Elektrická bezpečnost je zaručena pouze v případě, že je varná deska připojena k řádnému uzemnění. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem. Pokud je napájecí kabel poškozen, smí jej vyměnit pouze servisní středisko nebo kvalifikovaný personál.
Nepřipojujte varnou desku k elektrické síti pomocí prodlužovacích kabelů nebo rozbočovačů, protože tyto nezaručují potřebnou bezpečnost (např. riziko přehřátí).
Před připojením varné desky je nutné porovnat údaje o připojení (napětí a frekvence) na typovém štítku s údaji o napájení ze sítě.
Tyto údaje se musí bezpodmínečně shodovat, jinak může dojít k poškození spotřebiče. V případě pochybností se poraďte s elektrikářem.

Před prováděním montážních, údržbářských a opravárenských prací odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Je nutné dodržovat veškeré předpisy týkající se odsávání vzduchu.

UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch popraskaný, vypněte spotřebič, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem.

Nikdy neotvírejte kryt zařízení. Jakýkoli kontakt s částmi pod napětím nebo zásahy do elektrických či mechanických součástí mohou způsobit poruchy.

Indukční varnou desku nesmí být používána jako pracovní plocha. Hrubé dno nádob může poškrábat varnou plochu.

Varné zóny a dno nádob udržujte vždy dokonale suché.

Nebezpečí požáru

Příliš horký olej a tuk se rychle vznítí. Neponechávejte přehřátý olej nebo tuk bez dozoru. Pokud se olej nebo tuk vznítí, nepokoušejte se plameny hasit vodou. Plameny uhaste poklicí nebo talířem s ohnivzdornou dekou. Vypněte varnou zónu. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: nenechávejte na varných plochách žádné předměty.

Nebezpečí popálení

UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič a jeho přístupné části se během provozu velmi zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

UPOZORNĚNÍ

Zařízení je vybaveno chladicím ventilátorem. Pokud se pod vestavěnou varnou deskou nachází zásuvka, je nutné zajistit dostatečnou vzdálenost mezi obsahem zásuvky a spodní stranou spotřebiče, aby nedošlo k narušení větrání.
V zásuvce pod varnou deskou, pokud je k dispozici, neskladujte malé předměty ani listy papíru, které by v případě vtažení mohly poškodit ventilátor a narušit chlazení spotřebiče, ani hořlavé nebo kovové předměty, které by se mohly rozžhavit nebo vznítit.

Pracovní plocha musí být rovná a vodorovná. Před instalací spotřebiče je nutné vyříznout otvory do skříňky. Odstraňte třísky, aby nedošlo k narušení funkce elektrických součástí.
S ohledem na odvětrávání varné desky je nutné dodržet následující:
- vzdálenost 20 mm mezi zadní stranou skříňky a kuchyňskou stěnou (obr. 1–2).
- pokud je pracovní deska instalována na zásuvce, ponechte 75 mm mezi zásuvkou a horní hranou pracovní desky (obr. 1).

Pokud je varná deska zabudována za dvířky skříňky, používejte ji pouze při otevřených dvířkách. Dvířka skříňky zavírejte až poté, co zhasnou kontrolky spotřebiče a zbytkového tepla.

Je-li spotřebič instalován nad troubou nebo elektrickým sporákem vybaveným pyrolytickým systémem, nesmí být v provozu během probíhajícího pyrolytického procesu, protože by mohlo dojít ke spuštění ochrany sporáku proti přehřátí.

Varnou desku nesmí být instalována nad myčkou nádobí, protože pára z myčky by mohla způsobit poruchu elektronického obvodu varné desky.

Nepoužívejte žádné parní přístroje, protože pára by se mohla dostat do částí pod napětím a způsobit zkrat.

Veškeré zásahy do spotřebiče nebo jeho opravy během záruční doby smí provádět pouze autorizovaný servis výrobce; v opačném případě dojde k okamžitému zániku záruky. V žádném případě nebude výrobcem uznána záruka za jakékoli následné problémy.
Vyměňujte všechny vadné nebo poškozené součásti za originální náhradní díly: pouze ty zaručují dodržení bezpečnostních norem.

Upozornění pro osoby s kardiostimulátorem: mějte na paměti, že v bezprostřední blízkosti zapnutého zařízení vzniká elektromagnetické pole.
Pravděpodobnost, že by došlo k narušení funkce kardiostimulátoru, je velmi malá. V případě pochybností se obraťte na výrobce kardiostimulátoru nebo na svého lékaře.

Vhodné nádoby

Používejte pouze nádobí s tímto symbolem.
Důležité:
Abyste zabránili trvalému poškození povrchu varné desky, nepoužívejte:
• nádobí s nedokonale rovným dnem;
• kovové nádobí se smaltovaným dnem;
• nádobí s drsným dnem, aby nedošlo k poškrábání povrchu varné desky;
• nikdy nepokládejte horké hrnce a pánve na ovládací panel varné desky.
Ne všechny nádobí vhodné pro indukci funguje efektivně, protože dna jsou částečně vyrobena z feromagnetického materiálu! Při nákupu hrnců nebo pánví zkontrolujte, zda:
• je dno zcela vyrobeno z feromagnetického materiálu. V opačném případě se sníží jak účinnost přenosu tepla, tak rovnoměrnost ohřevu, což vede k nevhodným teplotám povrchu pánve/hrnce.



• Dno neobsahuje hliník: nezahřívá se a indukční varné desky jej nemusí vůbec rozpoznat.



• Podložky, které nejsou rovné nebo mají drsný povrch.
Tyto podložky zmenšují styčnou plochu mezi induktorem a nádobím, čímž snižují účinnost a zhoršují kvalitu přenosu.



Důležité: nikdy nepokládejte horké hrnce a pánve na ovládací panel varné desky, který je na ní vyznačen.
Nikdy nepoužívejte nádobí z: běžné tenké oceli, skla, terakoty, mědi a hliníku.
Nepokládejte na varnou zónu žádné prázdné nádoby. Mohlo by dojít k poškození.
Pánve, z nichž se tekutiny zcela odpaří, mohou způsobit poškození sklokeramické varné desky, za které výrobce nenese žádnou odpovědnost.
Stávající nádoby
Pomocí jednoduchého magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál pánve magnetický. Pánve nejsou vhodné, pokud nejsou magneticky detekovatelné. V tomto případě platí také pokyny uvedené v předchozím odstavci.

Na indukční varnou desku nepokládejte předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly přehřát.

Na varných zónách neohřívejte uzavřené nádoby, např. z pocínovaného plechu. Vzniklý přetlak by mohl způsobit prasknutí nádoby.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívejte nádoby z běžné tenké oceli, skla, terakoty, mědi a hliníku. Na varnou zónu nekládejte žádné prázdné nádoby. Mohlo by dojít k poškození.

Na ovládací panel, do oblasti kontrolních světel ani na rám varné desky nepokládejte žádné horké nádoby. Mohlo by dojít k poškození.

Nebezpečí poškození

Nádoby, z nichž se tekutiny zcela vypaří, mohou způsobit poškození sklokeramické desky, za které výrobce nenese žádnou odpovědnost.

Hluk

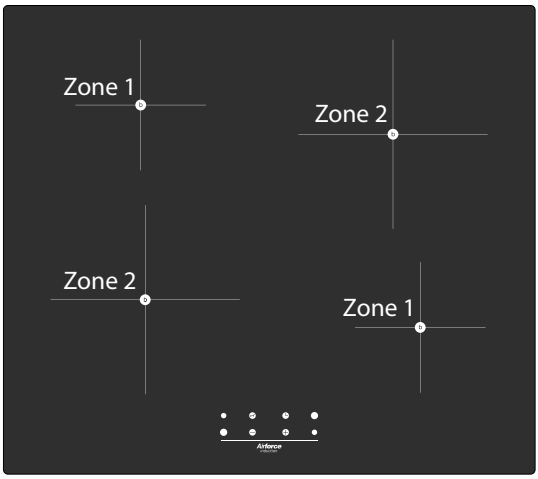
Indukční vaření může vydávat mírný hluk; ten se liší v závislosti na materiálu, typu nádoby a zvoleném výkonu.
Při častém používání varné desky se zapne chladicí ventilátor, který chrání elektroniku, a vydává přitom bzučivý zvuk: to je zcela normální.

První použití

Před prvním použitím varnou desku otřete vlhkým hadříkem a osušte. Po vyčištění vlhkým hadříkem doporučujeme spotřebič osušit, aby se na něm nevytvořily usazeniny vodního kamene.

Při prvním zapnutí spotřebiče může docházet k uvolňování pachů nebo výparů. Při každém dalším použití se zápach postupně zeslabuje, až zcela zmizí. Pachy a případné výpary neznamenají nesprávné připojení ani poškození spotřebiče a nejsou zdraví škodlivé.

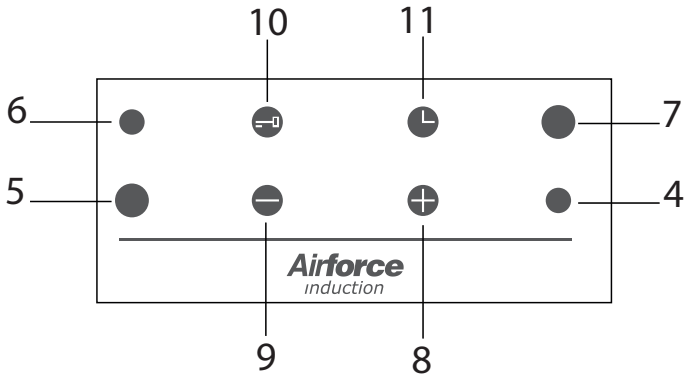
Model: Prima 60-4



ZÓNY	Min. průměr nádoby
1	90 mm
2	130 mm

POPIS VARNÝCH ZÓN

1. Indukční varná zóna Ø 145 mm – 1200 W (1600 W v režimu Booster)
2. Indukční varná zóna Ø 210 mm – 1500 W (2000 W v režimu Booster)
3. Dotykové ovládání

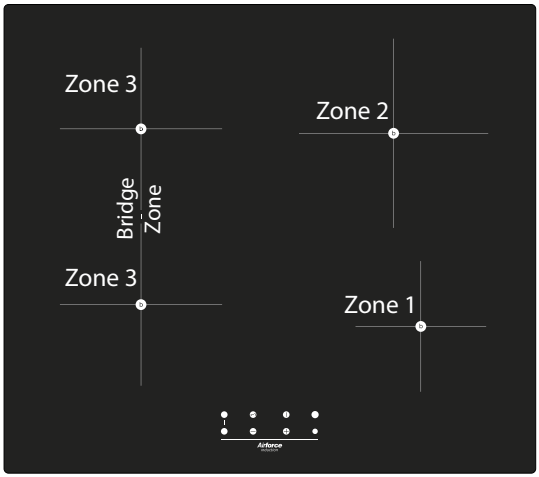


POPIS DOTYKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

4. Tlačítko pravé přední varné zóny (zapnuto/vypnuto)
5. Tlačítko (zapnuto/vypnuto) levé přední varné zóny
6. Tlačítko (zapnuto/vypnuto) levé zadní varné zóny
7. Tlačítko pravé zadní varné zóny (zapnuto/vypnuto)
8. Tlačítko pro zvýšení (výkon nebo časovač)
9. Tlačítko pro snížení (výkon nebo časovač)
10. Tlačítko dětské pojistky (zámek kláves)
11. Tlačítko časovače vaření

OVLÁDÁNÍ

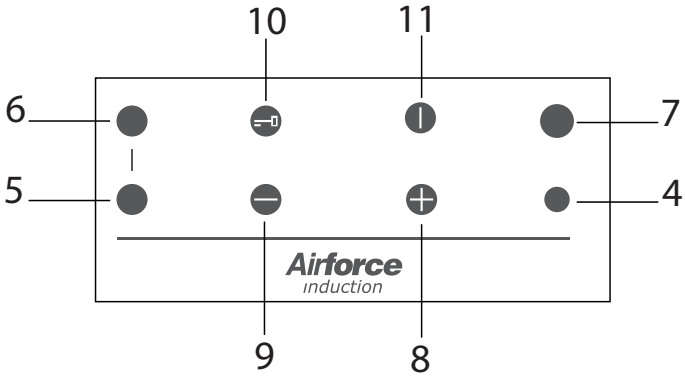
Model: Prima 60-4B
Prima 80-4B



ZÓNY	Min. průměr nádoby
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

POPIS VARNÝCH ZÓN

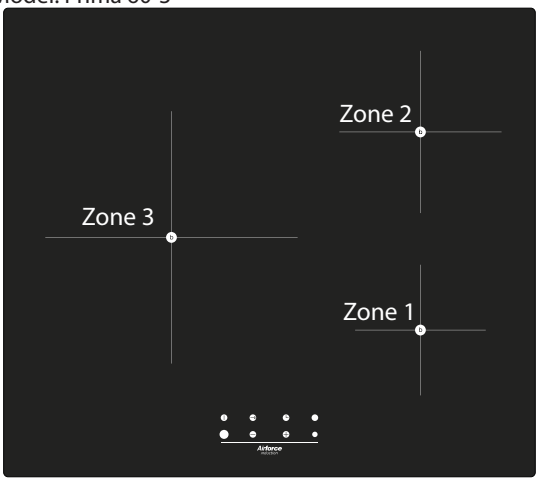
1. Indukční varná zóna Ø 145 mm – 1200 W (1600 W v režimu Booster)
2. Indukční varná zóna Ø 210 mm – 1500 W (2000 W v režimu Booster)
3. Indukční varná zóna Ø 180 mm – 1500 W (2000 W v režimu Booster)



POPIS DOTYKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

4. Tlačítko zapnutí/vypnutí pravé přední varné zóny
5. Tlačítko zapnutí/vypnutí levé přední varné zóny
6. Tlačítko zapnutí/vypnutí levé zadní varné zóny
7. Tlačítko zapnutí/vypnutí pravé zadní varné zóny
8. Tlačítko pro zvýšení (výkonu nebo času)
9. Tlačítko pro snížení (výkonu nebo časovače)
10. Tlačítko dětské pojistky (zámek tlačítek)
11. Tlačítko (ZAP/VYP)

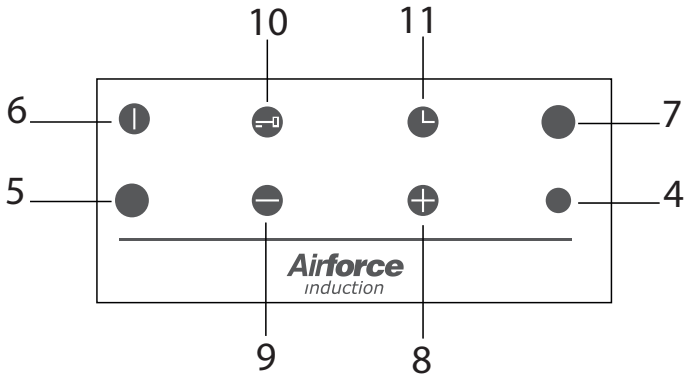
Model: Prima 60-3



ZÓNY	Min. průměr nádoby
1	90 mm
2	130 mm
3	110 mm

POPIS VARNÝCH ZÓN

1. Indukční varná zóna – 1200 W (1600 W v režimu Booster)
2. Indukční varná zóna Ø 180 mm – 1500 W (2000 W v režimu Booster)
3. Indukční varná zóna Ø 280 mm – 2700 W (3600 W v režimu Booster))



POPIS DOTYKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

4. Tlačítko pro pravou přední varnou zónu (zapnuto/vypnuto)
5. Tlačítko pro levou varnou zónu (zapnuto/vypnuto)
6. Tlačítko (zapnuto/vypnuto)
7. Tlačítko pro pravou zadní varnou zónu (zapnuto/vypnuto)
8. Tlačítko pro zvýšení (výkonu nebo času)
9. Tlačítko pro snížení (výkonu nebo času)
10. Tlačítko dětské pojistky (zablokování tlačítek)
11. Tlačítko časovače vaření

Při prvním zapnutí a pokaždé, když se elektrický systém vypne a znovu zapne, varná deska provede několik sekund autodiagnostický test, poté se aktivuje dětská pojistka a varná deska zůstane uzamčena.
Chcete-li tuto bezpečnostní funkci deaktivovat, stiskněte tlačítko 





Naskenujte QR kód a získejte plnou verzi návodu.

TEPLOTNÍ OCHRANA

Indukční varná deska je vybavena bezpečnostními zařízeními, která chrání elektronický systém a jednotlivé varné zóny před přehřátím.

• Pokud dotykové ovládací prvky překročí nastavenou teplotu, topné články se automaticky vypnou (na displeji se střídavě zobrazují znaky „F“ a „c“ – chybová hláška „Fc“). V takovém případě nechte varnou desku vychladnout, než ji znovu použijete.

PŘEHŘÁTÍ VARNÉ ZÓNY

• Varná zóna vypnutá: na displeji varné zóny se střídavě zobrazují znaky „H“ a „C“ nebo bliká pouze „C“.

• Varná zóna zapnutá: na displeji varné zóny se střídavě zobrazuje nastavený výkon a znak „C“.

Varná zóna není napájena.

Nechte varnou zónu vychladnout, než ji znovu použijete.

PŘEHŘÁVÁNÍ INDUKČNÍHO GENERÁTORU

• Varná zóna vypnutá: na displeji varné zóny se střídavě zobrazuje „H“ a „c“ nebo bliká pouze „c“.

• Varná zóna zapnutá: na displeji varné zóny se střídavě zobrazuje nastavený výkon a „c“. Varná zóna není napájena.

Nechte varnou zónu vychladnout, než ji znovu použijete.

CHYBOVÉ KÓDY NA DISPLEJÍCH

Pokud se na displeji (displejích) objeví chybová zpráva (na displeji (displejích) se střídavě zobrazuje znak „F“ s jiným znakem – např. „F“ a „A“, „F“ a „0“, ...):

1. Vypněte varnou desku a odpojte ji od elektrické sítě.
2. Znovu připojte varnou desku a zapněte ji.
3. Počkejte asi dvě minuty a pokud se problém již nezobrazuje, lze varnou desku používat.
4. Pokud problém nezmizí, opakujte kroky 1 až 3.
5. Pokud problém přetrvává, odpojte varnou desku od elektrické sítě a kontaktujte autorizované servisní středisko.

Důležité: V případě chybové zprávy „F“ a „C“ nebo „F“ a „c“ viz poznámky výše.

DISPLEJE JSOU VYPNUTÉ NEBO NEFUNGUJÍ SPRÁVNĚ

Pokud je displej nebo displeje zapnuté či vypnuté pouze částečně.

1. Vypněte varnou desku a odpojte ji od elektrické sítě.
2. Znovu připojte varnou desku a zapněte ji.
3. Počkejte asi dvě minuty a pokud se problém již nezobrazuje, lze varnou desku používat.
4. Pokud problém nezmizí, opakujte kroky 1 až 3.
5. Pokud problém přetrvává, odpojte varnou desku od elektrické sítě a kontaktujte autorizované servisní středisko.



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.*

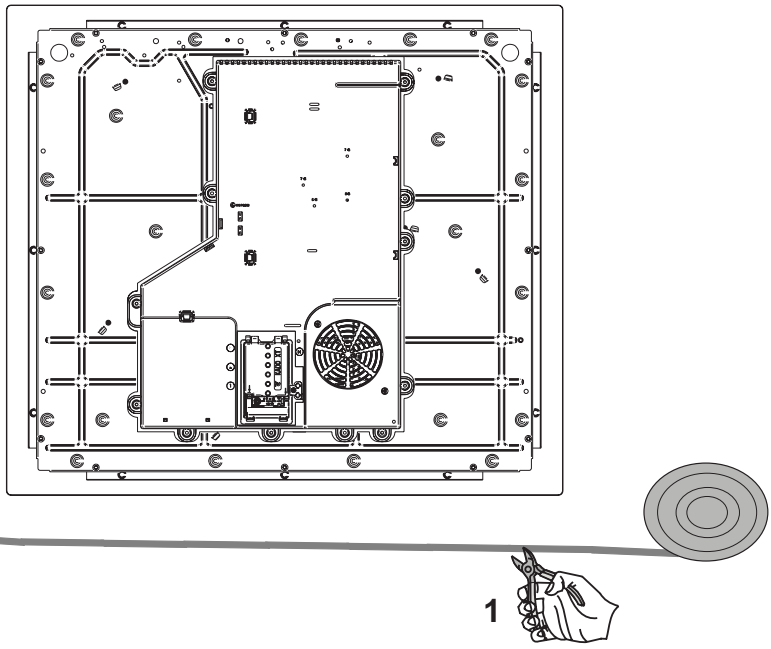
HU *Valamennyi üzembe helyezési és karbantartási művelethez használjon védőkesztyűt*

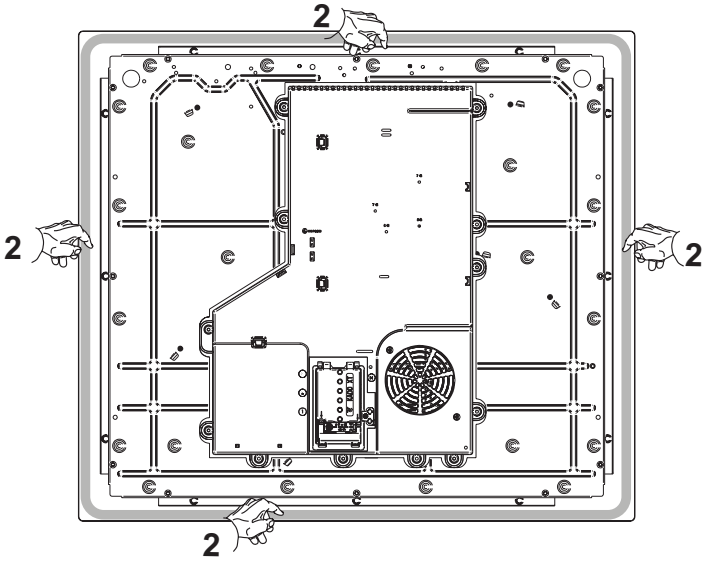
BG *за всички операции по инсталиране и техническо обслужване използвайте работни ръкавици.*

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

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

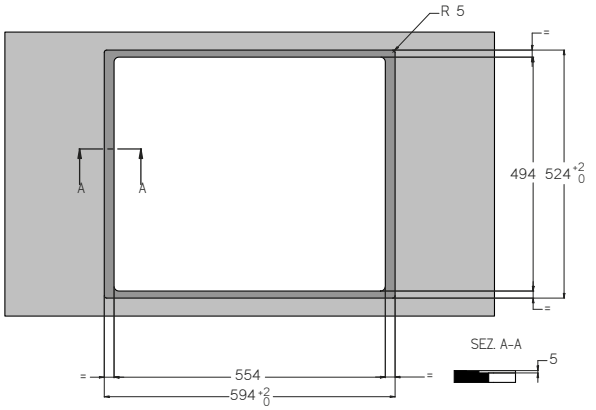
ET *Kasutage paigaldus- ja hooldustöödel kaitsekindaid.*


1

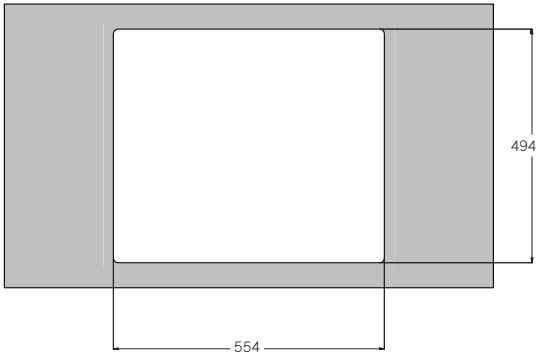

2
2
2
2

Model:
Prima 60-3
Prima 60-4
Prima 60-4 B

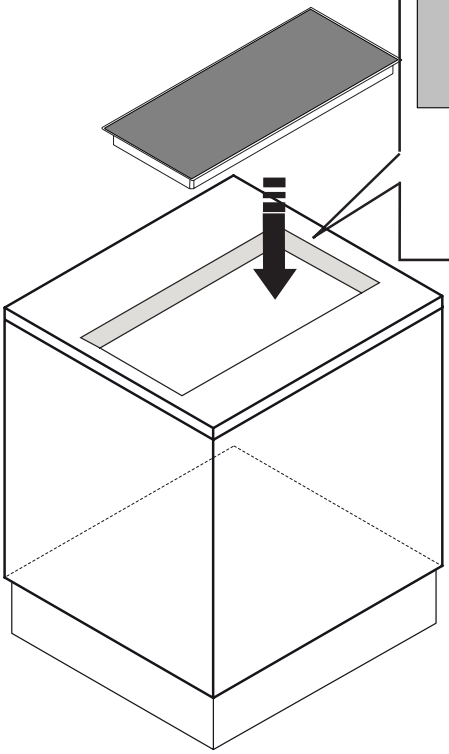
Installation flush top



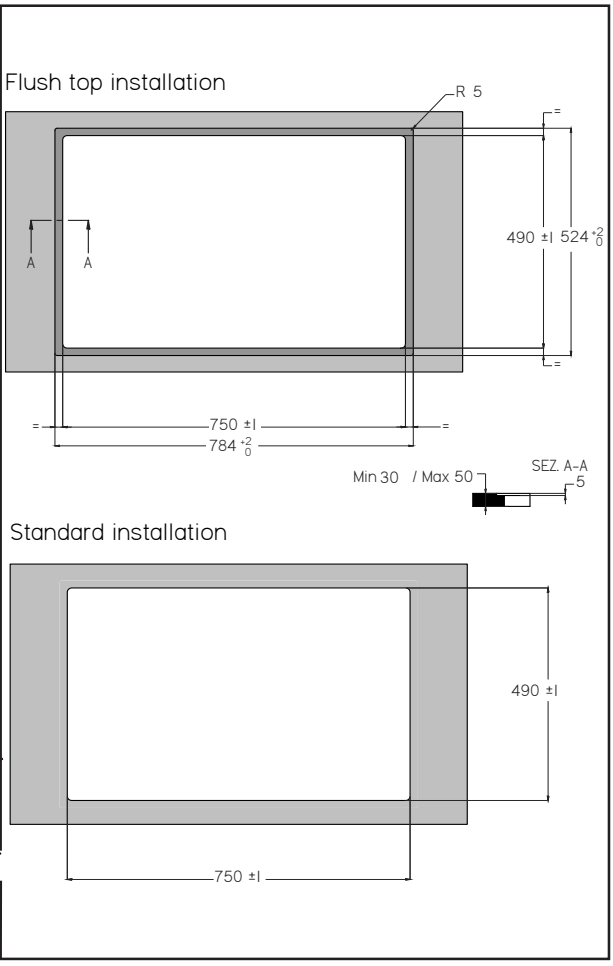
Installation standard



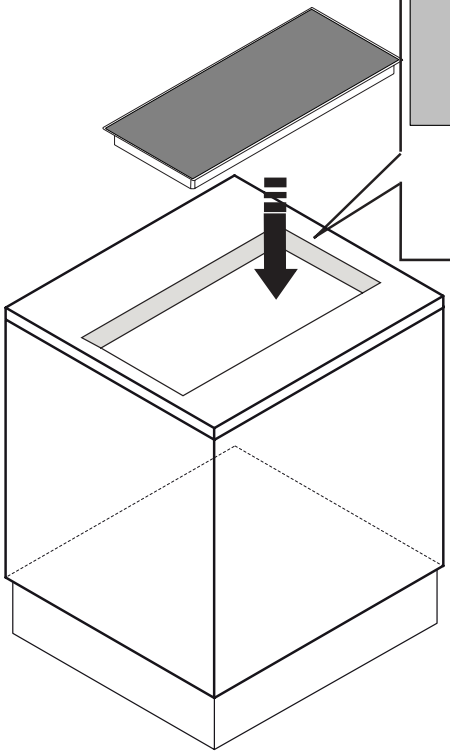
3

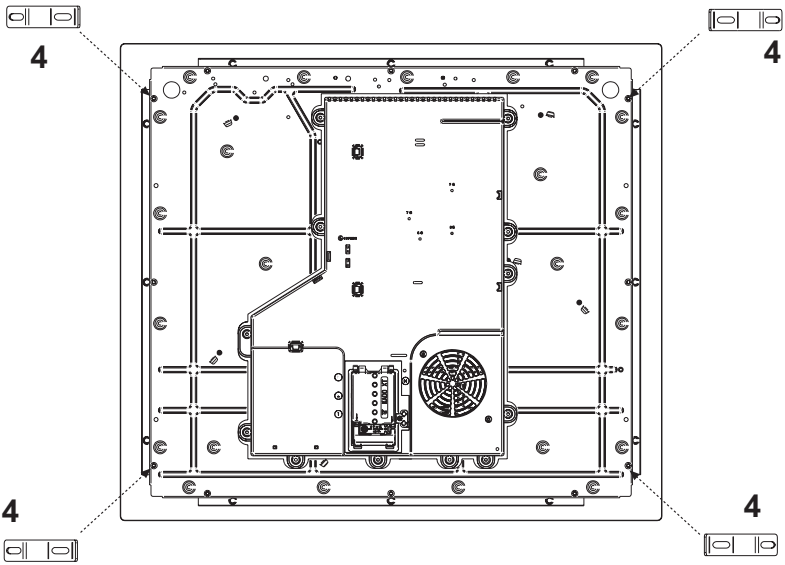


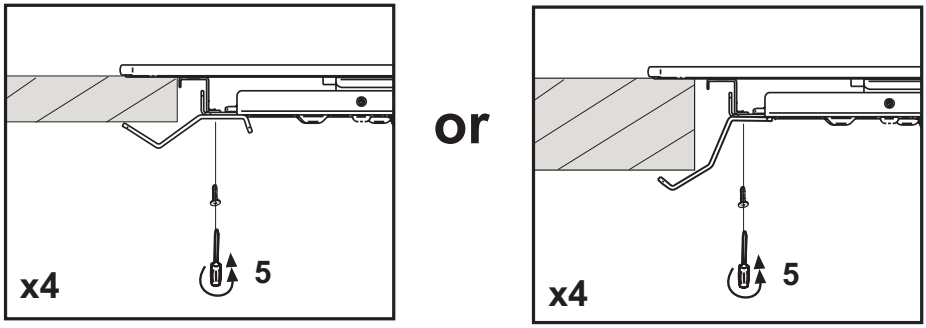
Model:
Prima 80-4 B



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.

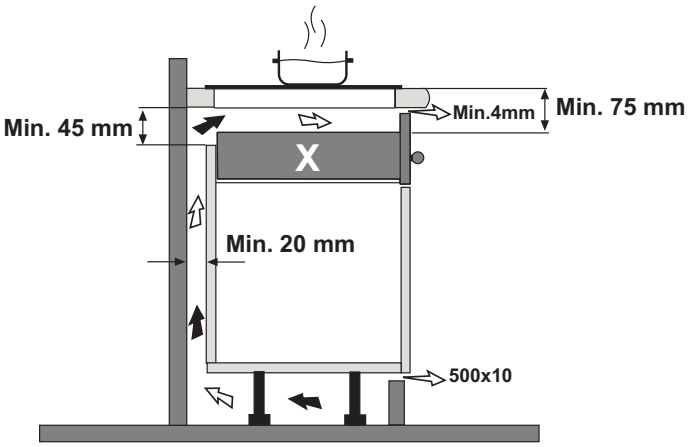
OPMERKINGEN: Ongeacht de geselecteerde bevestigingsmethode van de kookplaat, moeten altijd de schroeven worden geïnstalleerd die worden aangegeven in punt 5.

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.

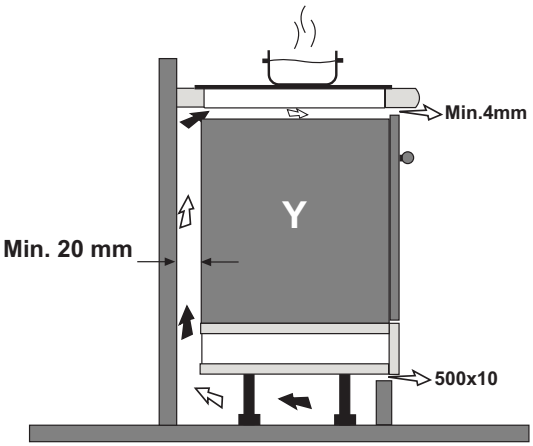
POZNÁMKY: Bez ohledu na zvolený způsob upevnění varné desky je nutné vždy použít šrouby uvedené v bodě 5.

Fig.1



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

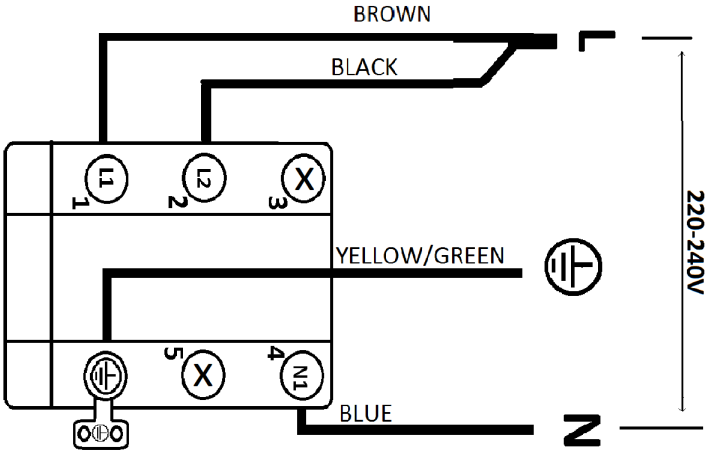
Fig.2



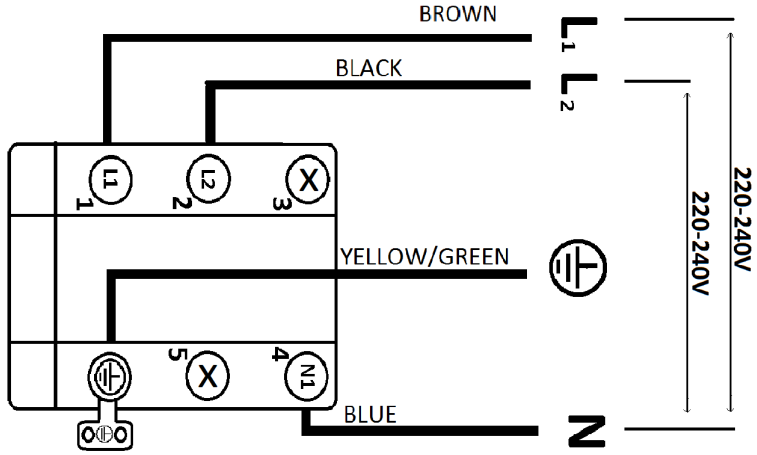
Y : Einbauküche / Einbauofen
Y : Built-in cooker / built-in oven
Y : Cuisine encastrable / four encastrable
Y : Inbouwfornuis/ inbouwoven
Y : Cocina empotrada/ horno empotrado
Y : Cucina da incasso / forno da incasso
Y : Vestavěná vařič / vestavěná trouba

Electrical connection

220-240V 50/60Hz



380-415V 2N 50/60HZ



Airforce S.p.A.
Via Venza Volgore 3/A
60043 Cerreto d'Esi (An) - Italia
info@airforcespa.com
www.airforcespa.it

