

**Montage- und Bedienungsanleitung**

**Instructions for use and installation**

**Mode d'emploi et d'installation**

**Instrucciones de uso e instalación**

**W-TPY38**

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>SICHERHEIT .....</b>	<b>3</b>
VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME .....	3
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....	4
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN.....	5
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	6
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....	6
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>	<b>7</b>
TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....	7
BEDIENFELD .....	7
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES .....</b>	<b>7</b>
ANZEIGE .....	7
BELÜFTUNG .....	8
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....</b>	<b>8</b>
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....	8
INDUKTIONSPRINZIP .....	8
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....	8
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG .....	8
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN .....	9
RESTWÄRMEANZEIGE .....	10
ZEITSCHALTUHR .....	10
STOP & GO FUNKTION .....	11
MEMORY-FUNKTION .....	11
BRIDGE-FUNKTION .....	11
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE .....	11
<b>KOCHEMPFEHLUNGEN .....</b>	<b>12</b>
EINSTELLUNG DER LEISTUNG / TEMPERATUR .....	12
MAXIMUM TEMPERATUR UND « RAUCH-PUNKT » .....	12
<b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>13</b>
REINIGUNG DES BEDIENFELDES.....	13
REINIGUNG DES KOCHFELDES .....	13
<b>WAS TUN WENN.....</b>	<b>14</b>
<b>UMWELTSCHUTZ.....</b>	<b>15</b>
<b>MONTAGEHINWEISE .....</b>	<b>15</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>	<b>16</b>

## Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

## Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## Schutz vor Beschädigungen

- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **ACHTUNG :** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

## Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, Schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG** : Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

## Schutz vor weiteren Gefahren

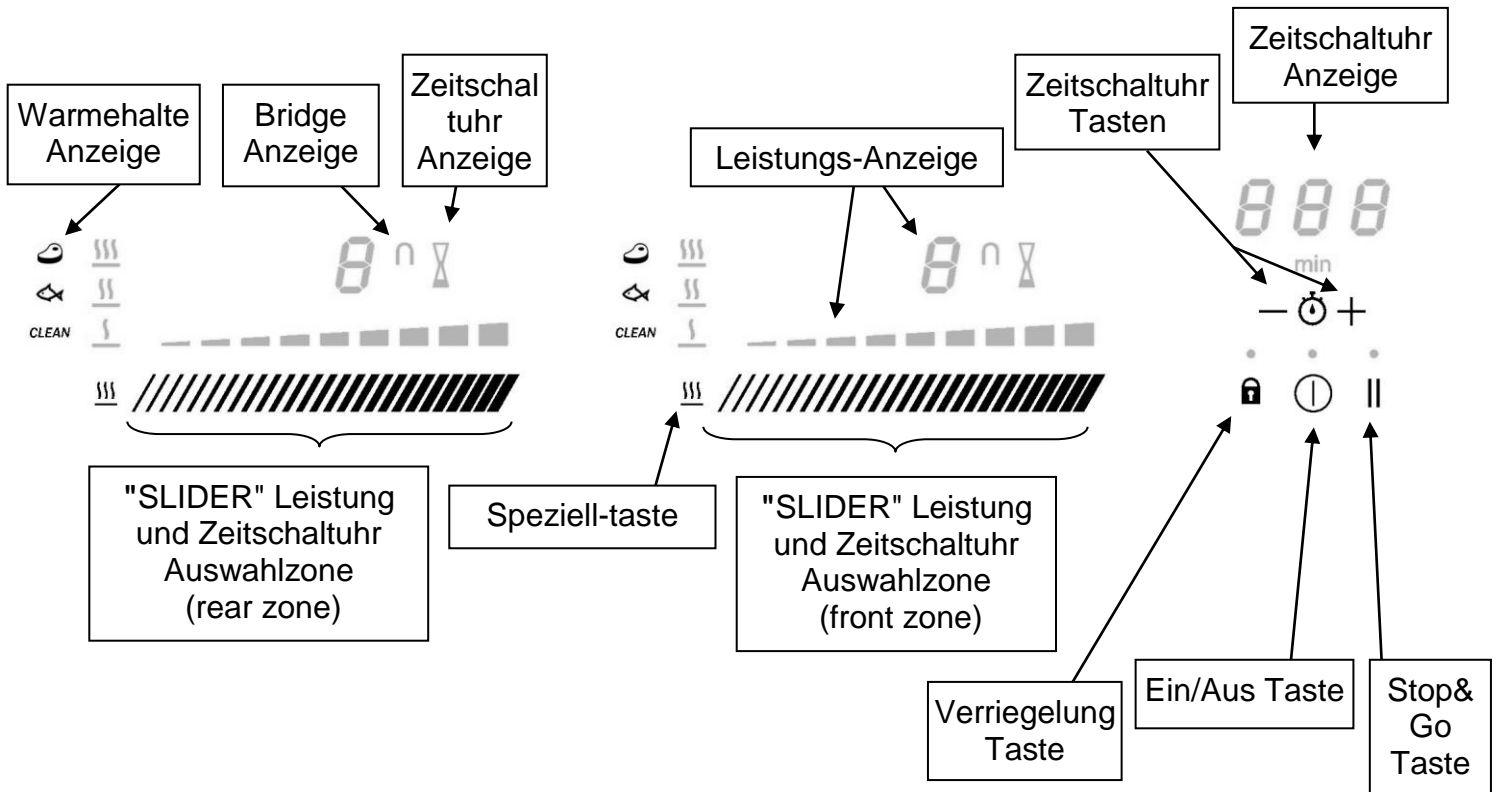
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen synthetisch oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der Kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

# GERÄTEBESCHREIBUNG

## Technische Beschreibung

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen
W-TPY38	2800 W	2 kochzonen Ø145 mm

## Bedienfeld



## BEDIENUNG DES KOCHFELDES

### Anzeige

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
II	Stop&Go	Das Kochfeld ist in Pause.

## Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten. Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

## INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

---

### Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

### Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

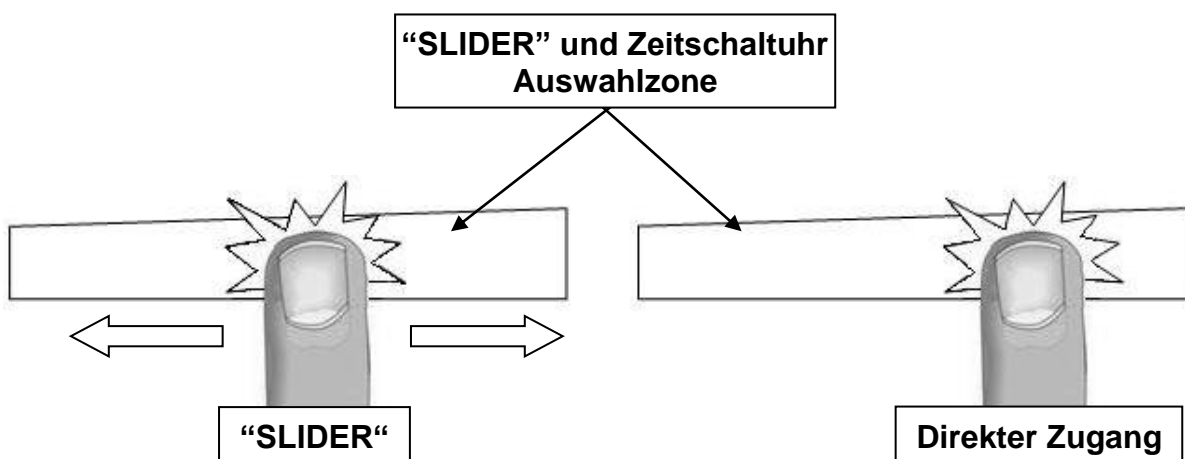
### Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

**Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.**

### " SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE ". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.





## Kochfeld ein- und ausschalten

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

### Betätigung

Einschalten  
Ausschalten

### Bedienfeld

Auf [⏻] drücken  
Auf [⏻] drücken

### Anzeige

[ 0 ]  
Keine oder [ H ]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

### Betätigung

Leistung erhöhen  
Ausschalten

### Bedienfeld

Auf dem "SLIDER" rutschen  
Auf dem "SLIDER" rutschen  
bis zu 0

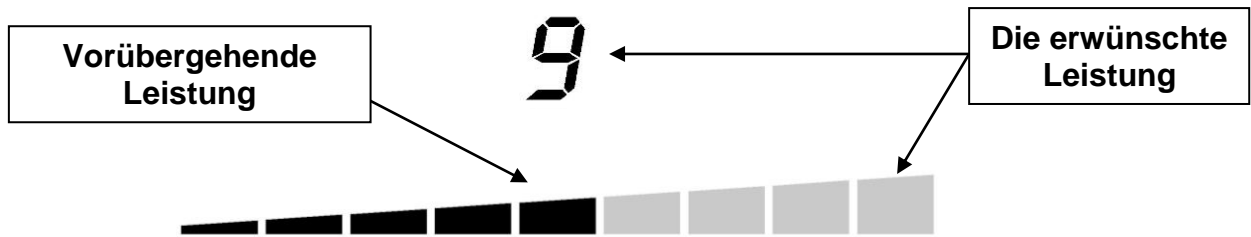
### Anzeige

[ 1 ] bis [ 9 ]

[ 0 ] oder [ H ]

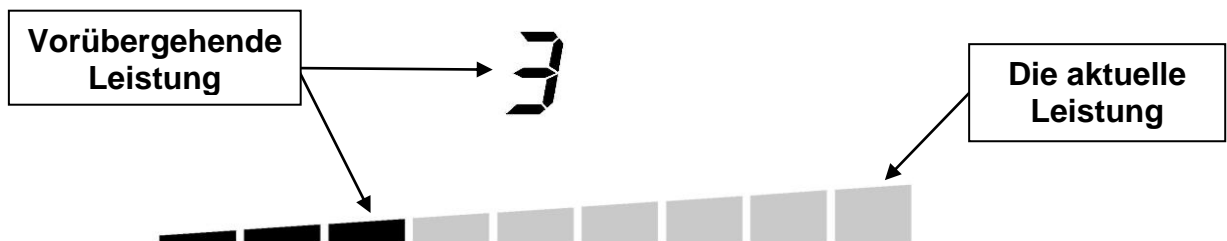
Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

- **Beispiel für Erhöhungen der Leistung:**



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach eingeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

- **Beispiel für Reduzierung der Leistung:**



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach ausgeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

## Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [ H ] angezeigt. Das [ H ] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden : **Verbrennungsgefahr !**

## Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 1 ] bis [ 9 ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr	[ 60 ]...
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [ - ] bis [ 000 ] drücken	[ 000 ]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ Ⓛ ] drücken	[ 0 ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ + ] und [ - ] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[ 000 ]
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr	[ 60 ]...
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [ 00 ] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [ - ] oder [ + ] zu betätigen.

## Stop & Go Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Pause Funktion einschalten/ ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Pause einschalten	Auf [ II ] drücken	[ II ] auf Anzeigen
Pause ausschalten	Auf [ II ] drücken Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	Blinkender « SLIDER »  vorherige Einstellungen

## Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ( [ ① ] drücken).
- Druck auf [ II ] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen.

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

## Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den Kochzonen (links Kochzonen, zentral Kochzonen, rechts Kochzonen) mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ ① ] drücken	[ 0 ]
Bridge einschalten	Auf die zu brücken beide [ ≡ ] miteinander drücken.	[ 0 ] und [ ∩ ]
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" der die leistung anzeigt rutschen	[ 1 ] bis [ 9 ]
Bridge ausschalten	Auf die beide [ ≡ ] drücken	[ 0 ]

## Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [ ① ]) verriegelt werden.

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Verriegelung einschalten	Auf [ 🔒 ] 6s drücken	Leuchte ein
Verriegelung abschalten	Auf [ 🔒 ] 6s drücken	Leuchte aus








## Speziale Kochfunktion

Die Spezial-Kochfunktion garantiert eine genauere Temperatur, um Ihren Teppan Yaki sauber zu machen (Siehe Reinigung und Pflege Kapitel), Fisch oder Fleisch kochen.

Jede Kochzone hat eine individuelle Spezial-Kochfunktion.

Es ist auch möglich, zwei Kochzonen (Brücke-Funktion) zu verbinden und die Spezial-Kochfunktion aktivieren.

- **Einschalten / ausschalten der Speziale Kochfunktion**

<b><u>Aktion</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Reinigungstemperatur einschalten	Auf [  ] einmal drücken	[  ] blinkt
Fisch kochen Temperatur einschalten	Auf [  ] zweimal drücken	[  ] blinkt
Fleisch kochen Temperatur einschalten	Auf [  ] dreimal drücken	[  ] blinkt
Sobald die Temperatur erreicht ist, blinkt die Anzeige nicht mehr.		
Ausschalten	Auf [  ] drücken bis [ 0 ] oder auf dem "SLIDER" rutschen [ 0 ] bis [ 9 ]	[ 0 ]

## KOCHEMPFEHLUNGEN

---

### Einstellung der Leistung / Temperatur

<b>Leistung</b>	<b>Temperatur (°C)</b>
1	45
2	70
3	95
4	120
5	140
6	165
7	180
8	195
9	210

Die Speisen können direkt auf der Heizfläche gekocht werden, mit oder ohne Fett (Öl, Fett).

Beim verwenden vor Öl oder Fett, vermeiden Sie das "Rauch-Punkt" (Temperatur zu hoch) um die wertvollen Nährstoffen zu behalten.

Um alle Geschmacksrichtungen und Qualitäten von Nahrung zu halten, sollten Sie die Temperatur je nach Art des Kochens anpassen.

### Maximum Temperatur und « Rauch-Punkt »

<b>Öl, Fett</b>	<b>Empfohlen max Temperatur (°C) / Leistung</b>	<b>Rauch-Punkt (°C)</b>
Butter	130 / 4	150
Schweinefett	170 / 6	200
Rinderfett	180 / 6	210
Olivenöl	180 / 6	200
Sonnenblumenöle	200 / 7	220
Erdnussöl	200 / 7	235
Kokosfett	200 / 7	240

## Kochtipps

Gargut	Temperatur (°C)	Leistung
Fisch und Schalentiere	170-180	6
Kalbfleisch	160-180	6
Rindfleisch	200-210	8
Schweinefleisch	180-210	7
Lammfleisch	180-200	7
Geflügel	160-180	6
Bratwürste	200	7-8
Spiegeleier	140	4-5
Omelett / Pfannkuchen	140-160	5
Obst	140-160	5
Gemüse	140-160	5
Vorgekochter Reis ankochen	140-160	5
Vorgekochten Pasta ankochen	140-160	5

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

### Reinigung des Bedienfeldes

Reinigen Sie das verschmutzte Bedienfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

Sollen sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen entfernt werden.

### Reinigung des Kochfeldes

**Kaltreinigung:** Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

Danach spülen mit kaltem Wasser und reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken in Schleifrichtung.

**Reinigung von heißen:** Drücken Sie auf dem [  ] taste und warten Sie bis das [  ] anzeige fest bleibt (Das Absatz Speziale Kochfunktion sehen).

Einzelne Eiswürfel auf die Grillplatte legen, gleichzeitig mit der Wendesschaufel den Schmutz lösen und in die Rinne schieben. Die Rückstände in der Rinne (z.B. mit Haushaltpapier) entfernen. Anstelle der Eiswürfel kann auch kaltes Wasser verwendet werden.

Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen und nassen Tuch in Schleifrichtung

Fläcken die von Säuren in Lebensmitteln stammen könnten, im kalten Zustand mit etwas Zitronensaft entfernen.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Verwenden Sie keine Objekte die das Kochfeld kratzen könnte.

# WAS TUN WENN...

---

## **Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:**

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

## **In der Anzeige erscheint [ E ] :**

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

## **Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :**

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

## **Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:**

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

## **Die Ankochoautomatik schaltet nicht ein:**

- Die Kochzone ist noch heiß [ H ]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [ 9 ]

## **Anzeige [ II ] :**

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

## **In der Anzeige erscheint [ ] oder [ Er03 ]:**

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

## **In der Anzeige erscheint [ E2 ]:**

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

## **In der Anzeige erscheint [ E8 ]:**

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

## **In der Anzeige erscheint [ U400 ]:**

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

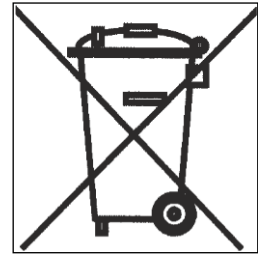
## **In der Anzeige erscheint [ Er47 ]:**

- - Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk

# UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

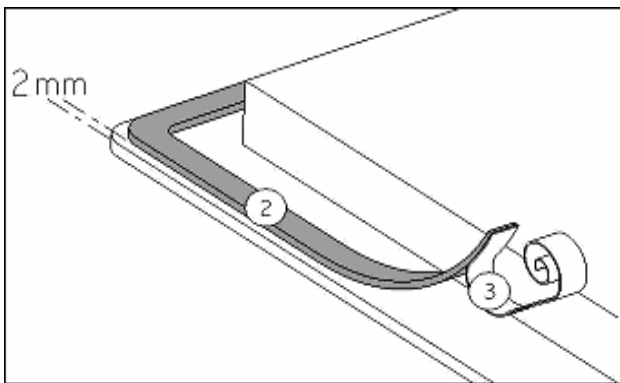
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



## MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluß dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

### Dichtung Einbau :



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

### Einbau :

- **Einfüßdimensionen:**

Type	Ausschnittmaß		Falzmass (flächenbündiger Einbau)			Glasmaß		
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Radius	Breite	Tiefe	Dicke
<b>W-TPY38</b>	360	490	386	526	8	380	520	6

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.

- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

## **ELEKTROANSCHLUSS**

---

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.



## Achtung !

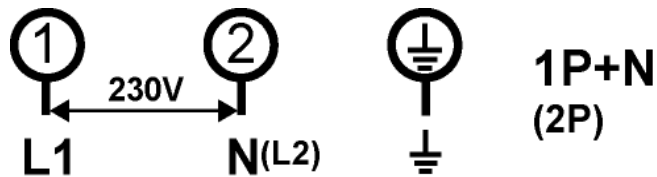
- Dieses Gerät ist nur für eine Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
- Schließen Sie immer die Erde mit an.
- Beachten Sie das Anschlussschema.

Benutzen Sie das Anschlußkabel, das auf das Gerät festgelegt wird.

Der grüne/gelbe Faden entspricht der Masseleitung, der blaue Faden entspricht dem neutralen Faden, und der kastanienbraune Faden entspricht dem Phasenfaden.

Netz	Anschluss ( * )	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

( \* ) laut EN 60 335-2-6



**Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.**

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw. unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.**

## Dear customer,

Thank you for choosing our induction Teppan Yaki

In order to use our appliance correctly, we advise you to read the following notes carefully, and to keep them for later use.

## SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>19</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	19
USING THE APPLIANCE .....	20
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	21
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	22
OTHER PROTECTIONS .....	22
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>23</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	23
CONTROL PANEL .....	23
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>23</b>
DISPLAY .....	23
VENTILATION.....	24
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>24</b>
BEFORE THE FIRST USE.....	24
INDUCTION PRINCIPLE .....	24
SENSITIVE TOUCH.....	24
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE .....	24
STARTING-UP.....	25
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	26
TIMER .....	26
STOP&GO FUNCTION.....	27
RECALL FUNCTION .....	27
BRIDGE FUNCTION .....	27
CONTROL PANEL LOCKING.....	27
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>28</b>
SETTING UP THE COOKING LEVELS / TEMPERATURES .....	28
MAXIMUM TEMPERATURE AND « SMOKING POINT » .....	28
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>29</b>
GLASS CLEANING .....	29
COOKING SURFACE CLEANING .....	29
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>30</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>31</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>31</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>32</b>

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connection of this appliance has to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by building-in or connection errors.
- This appliance can only be used when installed in a well-equipped kitchen unit with an adapted and approved work-surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used freestanding nor can it be used as a work-surface.
- The appliance must be grounded and connected in accordance with local standards.
- Do not use any extension cord to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after use.
- Keep an eye on the food when using grease or oils: it may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or movable appliance comes in contact with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near the appliance when it is running.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob because they can get hot.
- Use proper induction saucepans. In general, do not place any metallic object on the glass surface, except heat-resistant containers. If the appliance is switched on too soon or in case of residual heat, other materials could melt or ignite.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. It can get very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with a saucepan.
- Make sure that the ventilation system of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not be exposed to the hot areas. These may cause cracks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch the appliance off and remove them immediately (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never put any hot container on the control panel.
- If a drawer is situated under the built-in appliance, make sure that the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Never put any inflammable object (e.g. spray) in the drawer situated under the vitroceramic hob. Any cutlery drawer must be heat-resistant.

## Precautions in case of appliance failure

- In case of a malfunction, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repair should be done by specialists. Do not open the appliance yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

## Other protections

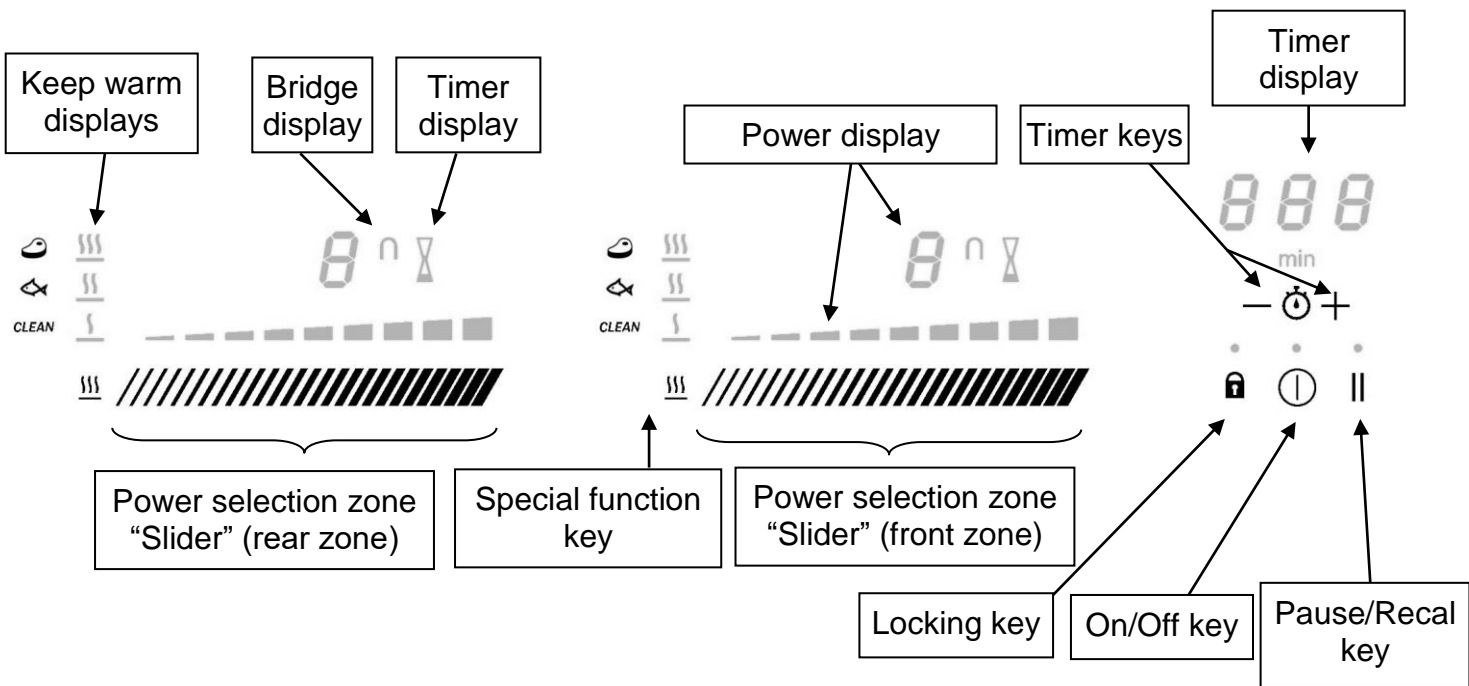
- For people with a pacemaker, the magnetic field could influence its function. We recommend you to retrieve further information from the retailer or the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic containers: they can melt on hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical characteristics

Type	Total Power	Position of the heating zone
W-TPY38	2800 W	2 zones Ø145 mm

## Control panel



# USE OF THE APPLIANCE

## Display

Display	Designation	Description
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
	Stop&Go	The hob is in pause.

## Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts at a low speed when the calories generated by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts its high speed level when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit has cooled down enough.

## STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

### Before the first use

Clean your hob with a damp cloth and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent because this can create a blue-tinted colour on the glass surface.

### Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a diameter that is too small, the pan doesn't work. This diameter varies in function of the heating zone diameter. If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

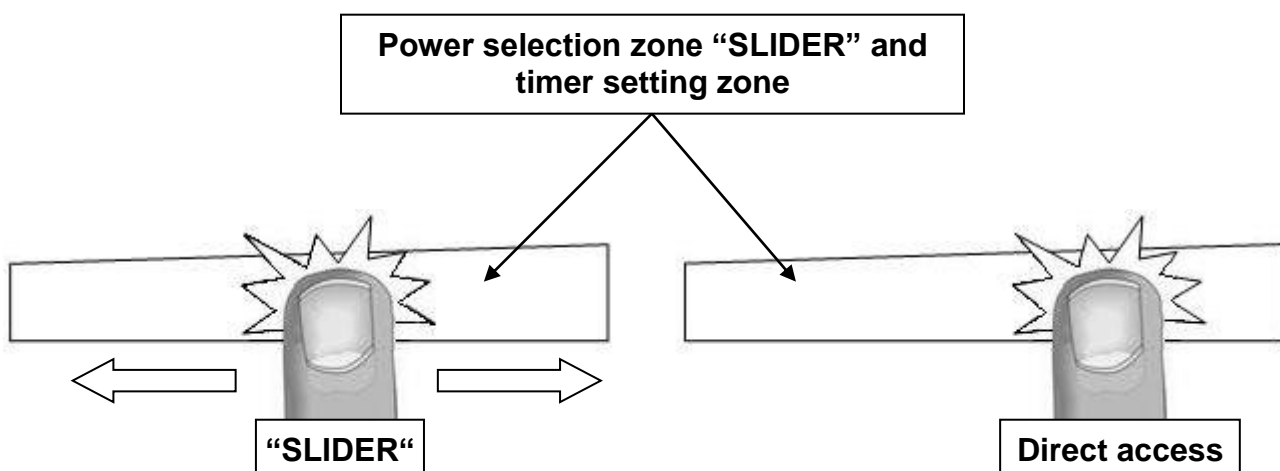
### Sensitive touch

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

**In case of normal use, press only one key at a time.**

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

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





## Starting-up

- Start up / switch off the hob:

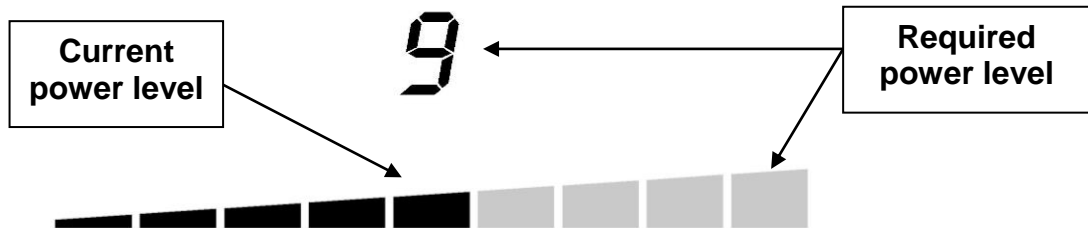
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [ 0 ]	[ 0 ]
To stop	Press key [ 0 ]	nothing or [ H ]

- Start up / switch off a heating zone:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To set (adjust the power)	Slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[ 1 ] to [ 9 ]
To stop	Slide to [ 0 ] on "SLIDER"	[ 0 ] or [ H ]

If no action is taken within 20 seconds, the electronics return in waiting position.

- Example of power increase:



The segments from the power display are turning on one by one until the required power level is reached.

- Example of power decrease:



The segments from the power display are turning off one by one until the required power level is reached.

## Residual heat indication

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

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

Do not touch the heating zones and do not put any heat sensitive objects on them, as long as the residual heat indicators are switched on. **There are risks of burns and fire.**

## Timer

The timer can be used simultaneously with all the heating zones, and this with different time settings (from 1 to 999 minutes) for each heating zone.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the power level	Slide on the "SLIDER"	[ 1 ] to [ 9 ]
Select the timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [ - ] from the timer	[ 60 ] to 59, 58...
Increase the time	Press key [ + ] from the timer	Time increase

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

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the Timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [ - ] from the timer	[ 000 ]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

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

When the hob is switched off, the timer continues until it has reached the selected time.

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

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

The time is confirmed and the timer starts.

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

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

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

## Stop&Go function

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

- **Start up/stop the stop&go function:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Engage stop&go	Press [ II ]	[ II ] and control light on
Stop the stop&go	Press [ II ] Press on the animated "slider"	"Slider" animated previous settings

## Recall Function

After switching off the hob [ ① ], it is possible to recall the last settings.

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

The recall procedure is the following:

- Press the key [ ① ]
- Then press [ II ] before the light stops blinking.

The previous settings are activated again.

## Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same with the same features as a single cooking zone. Booster function is not allowed.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	Press display [ ① ]	[ 0 ]
Activate the bridge	Press simultaneously on [ ≡ ] of the 2 cooking zones	[ 0 ] and [ ∩ ]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" which indicates the power	[ 1 ] to [ 9 ]
Stop bridge	Press simultaneously on [ ≡ ] of the 2 cooking zones	[ 0 ]

## Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , particularly when cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ ① ]).

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Lock the hob	Press [ 🔒 ] during 6s	lock light on
Unlock the hob	Press [ 🔒 ] during 6s	lock light off








## Special cooking function

The special cooking function guarantees a satisfactory temperature to clean your Teppan Yaki (see Maintenance and cleaning chapter), to cook your fish or your meat

Each zone has its own special cooking function.

It is also possible to combine 2 cooking zones (bridge function), then to activate the clean function.

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the clean temperature	Press [  ] one time	[  ] is blinking
Activate the temperature to cook fish	Press [  ] two times	[  ] is blinking
Activate the temperature to cook meat	Press [  ] three times	[  ] is blinking
When the temperature is reached, the display becomes fixed.		
Stop the function	Press [  ] to [ 0 ] or slide on the "SLIDER"	[ 0 ] [ 0 ] à [ 9 ]

## COOKING ADVICES

---

### Setting up the cooking levels / temperatures

<b>Cooking levels</b>	<b>Temperature (°C)</b>
1	45
2	70
3	95
4	120
5	140
6	165
7	180
8	195
9	210

You can cook directly on the heating surface with or without fat (oil or grease).

Avoid reaching the « smoking point » (too high temperature) when you are cooking with oil or fat. Food will lose its nutritive value.

In order to conserve all the flavour and quality, be sure to adjust the right temperature in accordance with the type of cooking required.

### Maximum temperature and « smoking point »

<b>Grease / Oil</b>	<b>Maximum recommended temperature (°C) / power</b>	<b>Smoke point (°C)</b>
Butter	130 / 4	150
Lard	170 / 6	200
Beef fat	180 / 6	210
Olive oil	180 / 6	200
Sunflower oil	200 / 7	220
Peanut oil	200 / 7	235
Coconut oil	200 / 7	240

## Cooking advice

Types of food	Temperature (°C)	Power
Fish and seafood	170-180	6
Veal	160-180	6
Beef	200-210	8
Pork	180-210	7
Lamb	180-200	7
Poultry	160-180	6
Sausage	200	7-8
Fried egg	140	4-5
Pancake / omelette	140-160	5
Fruits	140-160	5
Vegetables	140-160	5
Simmering previously cooked rice	140-160	5
Simmering previously cooked pasta	140-160	5

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### Glass cleaning

Clean the control panel using a little washing-up liquid diluted in water or a recommended commercial vitroc ceramic product.



Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Dry the appliance with a clean rag.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately.

### Cooking surface cleaning

**Cold cooking surface:** Remove light marks with a damp cloth using washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements).

**Warm cooking surface:** Presse the key [  ] and wait to the [  ] becomes fixe (see paragraph " Special cooking function ").

Put icicles on the cooking surface and remove light marks with a spatula and push them into the drain. Clean the drain with absorbent paper for example. Cold water can replace the icicles.

Then dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements) with a clean rag.

Some marks that come from acid naturally contained in food can be cleaned with lemon juice when the appliance is cold.

Do not clean the hob if the glass is too hot: **risk of burn.**

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Never use any steam-driven or pressure appliances.

# WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

## **The hob or the cooking zone does not start:**

- The hob is badly connected to the electrical network.
- The safety fuse is cut off.
- The lock function is activated.
- The sensitive touch keys are covered with grease or water.
- An object is put on a sensitive touch key.

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

- Disconnect and reconnect the hob.
- Call after sales service.

## **One or all cooking zone(s) cut off:**

- The safety system functioned.
- This system works when you forgot to switch off the cooking zone.
- One or more sensitive touch keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

## **The ventilation system is still working after switching the hob off:**

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

## **The automatic cooking system does not start:**

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

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

- See chapter "Stop&Go".

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

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

## **The control panel displays [ E2 ]:**

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

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

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

## **The control panel displays [ U400 ]:**

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

## **The control panel displays [ Er47 ]:**

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

# ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packaging are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of precious metals. Ask your commune for recycling possibilities.

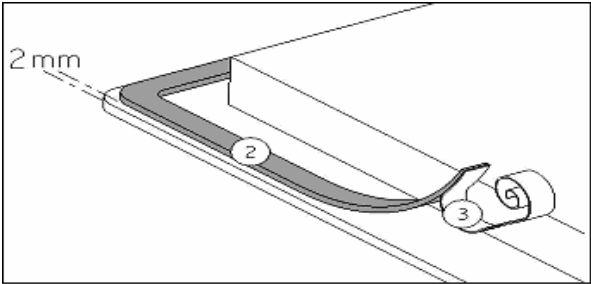
- Don't throw your appliance in the household refuse
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation is the exclusive responsibility of specialists.  
 The user of this appliance is held to respect the legislation and the standards enforced in his home country.

### How to stick the gasket:



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

### Fitting - installing:

- **The dimensions are:**

	Cut size		Flush mounting			Glass size		
Type	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
<b>W-TPY38</b>	360	490	386	526	8	380	520	6

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or device can be higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Do not install the hob to the top of a non- ventilated oven or a dishwasher.
- To ensure good air circulation of the electronic device, maintain a space of 20 mm under the bottom of the hob casing.
- If a drawer is placed under the work, avoid putting flammable objects in this drawer (for example: sprays) or non-heat-resistant objects.

- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cutout edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. Respect a distance of at least 760 mm if you do not have further instructions.
- The connecting cable cannot be subjected to mechanical constraint (e.g. a drawer) after construction.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## **ELECTRICAL CONNECTION**

---

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician who is aware of the normative regulations and who respects them scrupulously.
- The electrical parts should always be protected after the building-in.
- The necessary data of connection are on the stickers placed on the bottom of the appliance.
- The appliance should be separated from the mains by using a multipolar circuit breaker. The contact opening must be at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the mains by using adapted devices, such as circuit breakers, fuses or (differential) contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.



**Caution!**

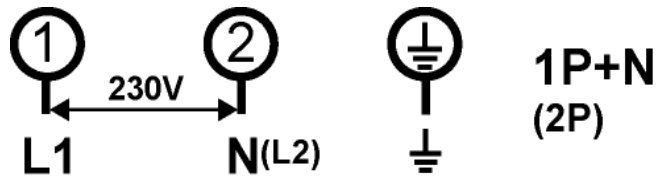
- This appliance can only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
- You should always connect the earth wire.
- Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire corresponds to the earth wire, the blue wire corresponds to the neutral one and the brown wire corresponds to the phase.

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

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



**Caution! Be careful to correctly engage and tighten the cables.**

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

## Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre Teppan Yaki à induction.

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

## SOMMAIRE

---

<b>SECURITE</b> .....	<b>35</b>
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....	35
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	36
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL .....	37
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL .....	38
AUTRES PROTECTIONS .....	38
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>39</b>
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	39
BANDEAU DE COMMANDE .....	39
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>39</b>
AFFICHAGE .....	39
VENTILATION.....	40
<b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>40</b>
AVANT LA PREMIERE UTILISATION .....	40
PRINCIPE DE L'INDUCTION .....	40
TOUCHES SENSITIVES.....	40
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE .....	40
MISE EN ROUTE .....	41
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE .....	42
FONCTION MINUTERIE .....	42
FONCTION STOP & GO .....	43
FONCTION RAPPEL .....	43
FONCTION BRIDGE .....	43
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	43
FONCTION DE CUISSON SPECIALE .....	44
<b>CONSEILS DE CUISSON</b> .....	<b>44</b>
REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON / TEMPERATURES .....	44
TEMPERATURES MAXIMUM ET « POINT DE FUMEE » .....	45
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>45</b>
NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE .....	45
NETTOYAGE DE LA ZONE DE CUISSON.....	46
<b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME</b> .....	<b>46</b>
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>47</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b> .....	<b>47</b>
<b>CONNEXION ELECTRIQUE</b> .....	<b>48</b>

## Précautions avant utilisation en cuisson

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

## Utilisation de l'appareil

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

## Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuissons doit être surveillé sans interruption
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

## Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

## Autres protections

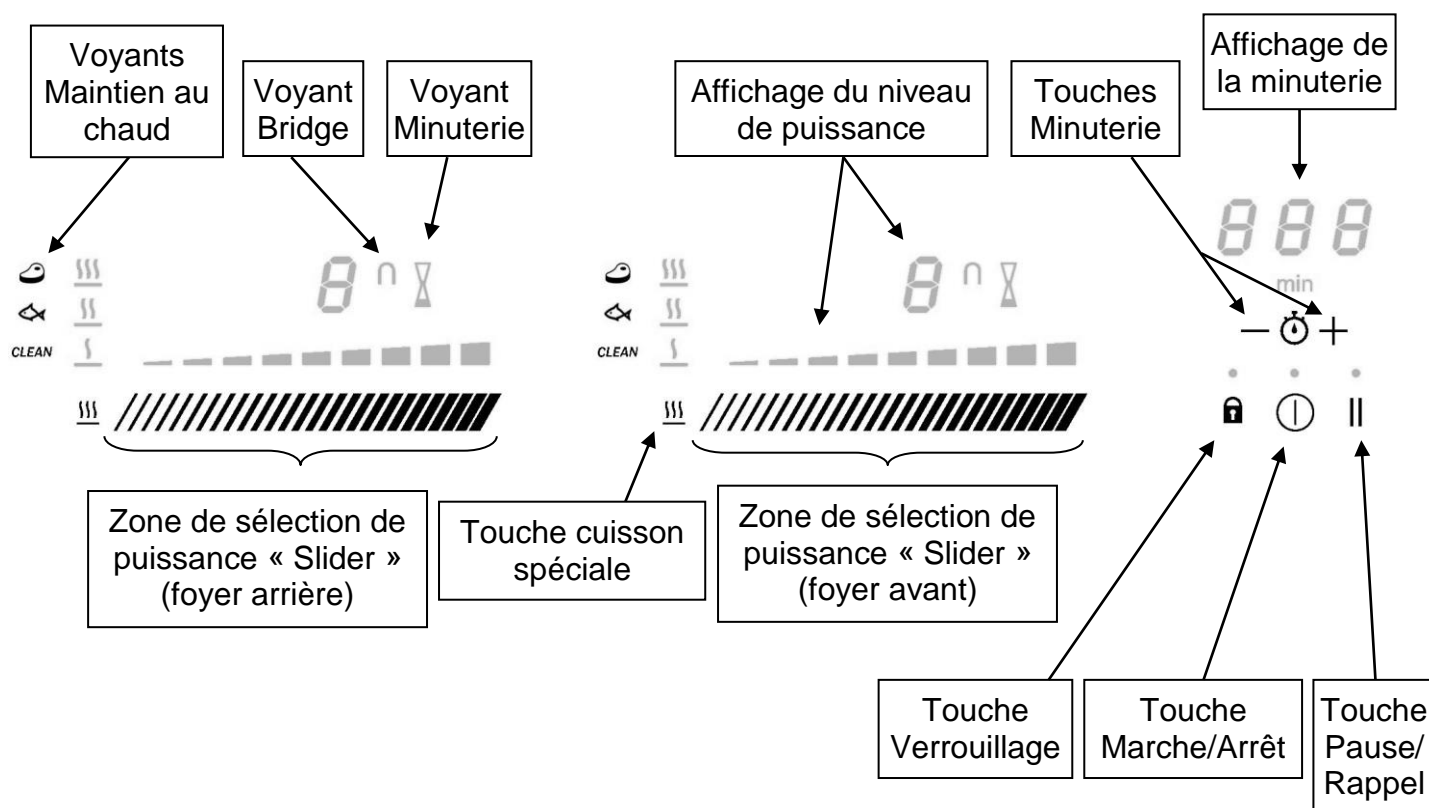
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers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

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Foyers
<b>W-TPY38</b>	2800 W	2 zones Ø145 mm

## Bandeau de commande



## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
II	Stop&Go	La table est en pause.

## Ventilation

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

## MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

---

### Avant la première utilisation

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

### Principe de l'induction

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

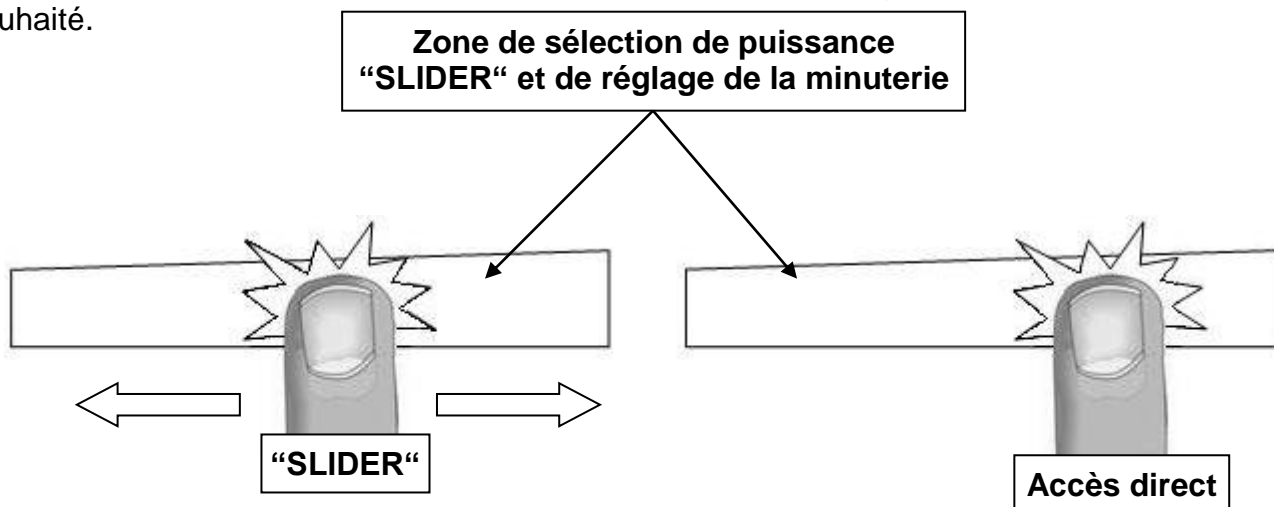
### Touches sensibles

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

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

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

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





## Mise en route

- Enclencher / arrêter la table de cuisson :

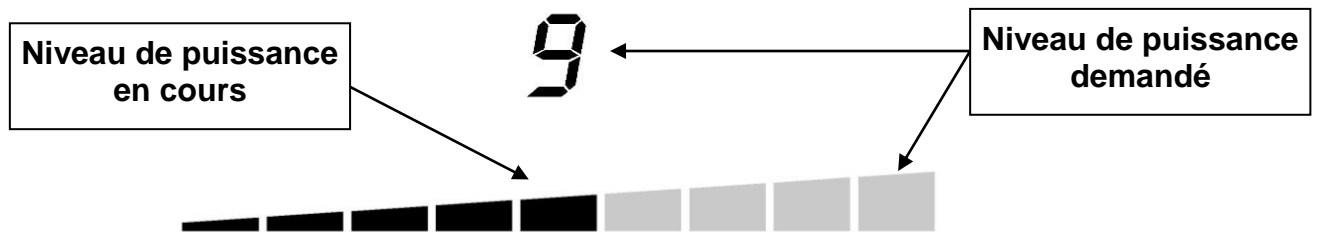
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer sur [ ⏻ ]	[ 0 ]
Arrêter	Appuyer sur [ ⏻ ]	aucun ou [ H ]

- Réglage de la zone de chauffe :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[ 1 ] à [ 9 ]
Arrêter	Glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 0 ]	[ 0 ] ou [ H ]

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

- Exemple d'augmentation de la puissance:



Les segments de l'affichage du niveau de puissance s'allument en surbrillance un par un au fur et à mesure de l'augmentation de la température jusqu'au niveau de puissance demandé.

- Exemple de baisse de la puissance:



Les segments de l'affichage du niveau de puissance s'éteignent un par un jusqu'au niveau de puissance demandée.

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

## Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 999 minutes) pour chacune des zones.

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER »	[ 1 ] à [ 9 ]
Sélectionner la minuterie	Rester appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	Appuyer sur [ - ] de la minuterie	[ 60 ] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	Appuyer sur [ + ] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [ min ] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la minuterie	Rester appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	Rester appuyé sur [ - ] de la minuterie	[ 000 ]

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

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

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

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

Après quelques secondes, le voyant [ min ] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

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

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

## Fonction Stop & go

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

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Activer la pause	Appuyer sur [ II ]	[ II ] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	Appuyer sur [ II ] Appuyer sur le « SLIDER » animé	animation des voyants les réglages précédent s'affichent

## Fonction rappel

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

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.

La procédure de rappel est la suivante :

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

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

## Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones (zones de gauche, zones du centre, zones de droite) avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Mise en route	Appuyer sur [ ① ]	[ 0 ]
Activer le bridge	Appuyer simultanément sur [ ≡ ] des 2 zones à combiner	[ 0 ] et [ ∩ ]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER » qui affiche la puissance	[ 1 ] à [ 9 ]
Arrêter le bridge	Appuyer simultanément sur [ ≡ ] [ 0 ] des 2 zones combinées	

## Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [ ① ]) peut être verrouillé.








<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Verrouiller la table	Maintenir un doigt sur [ 🔒 ] pendant 6s	Voyant verrouillage allumé
Déverrouiller la table	Maintenir un doigt sur [ 🔒 ] pendant 6s	Voyant verrouillage éteint

## Fonction de cuisson spéciale

La fonction de cuisson spéciale garantit une température adéquate pour le nettoyage de votre Teppan Yaki (voir chapitre Entretien et nettoyage), la cuisson de poisson ou la cuisson de viande. Chaque zone de chauffe a sa propre fonction de cuisson spéciale.

Il est aussi possible de combiner 2 zones (fonction bridge), puis d'activer la fonction de cuisson spéciale.

- **Enclencher / arrêter la fonction de cuisson spéciale :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Enclencher la température de nettoyage	appuyer 1 fois sur [  ]	[  ] clignote
Enclencher la température de cuisson pour le poisson	appuyer 2 fois sur [  ]	[  ] clignote
Enclencher la température de cuisson pour la viande	appuyer 3 fois sur [  ]	[  ] clignote
Une fois que la température est atteinte, le voyant devient fixe.		
Arrêter	appuyer sur [  ] jusqu'à [ 0 ] ou glisser sur le Slider	[ 0 ] [ 0 ] à [ 9 ]

## CONSEILS DE CUISSON

---

### Réglage des puissances de cuisson / températures

<b>Puissance</b>	<b>Température (°C)</b>
1	45
2	70
3	95
4	120
5	140
6	165
7	180
8	195
9	210

La cuisson des aliments peut se faire directement sur la zone de chauffe avec ou sans matières grasses (huile, graisse).

Éviter d'atteindre le « point de fumée » (température trop élevée) lors de l'utilisation des huiles et de graisses. Ces dernières perdraient leurs précieux éléments nutritifs.

Afin de conserver toutes les saveurs ainsi que les qualités des aliments, veillez à bien ajuster la température en fonction du type de cuisson.

## Températures maximum et « point de fumée »

Graisses / Huiles	Températures max préconisée (°C) / puissance	Point de fumée (°C)
Beurre	130 / 4	150
Graisse de porc	170 / 6	200
Graisse de bovin	180 / 6	210
Huile d'olive	180 / 6	200
Huile de tournesol	200 / 7	220
Huile d'arachide	200 / 7	235
Graisse de noix de coco	200 / 7	240

## Conseils de cuissons

Nature du plat	Température (°C)	Puissance
Poisson et crustacés	170-180	6
Viande de veau	160-180	6
Viande de boeuf	200-210	8
Viande de porc	180-210	7
Agneau	180-200	7
Volaille	160-180	6
Saucisses	200	7-8
Œufs au plat	140	4-5
Crêpes / omelletes	140-160	5
Fruits	140-160	5
Légumes	140-160	5
Faire revenir du riz précuit	140-160	5
Faire revenir des pâtes précuites	140-160	5

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

### Nettoyage du bandeau de commande.

Nettoyez le bandeau de commande avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.



N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

## **Nettoyage de la zone de cuisson.**

**A froid :** nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou de dégraissant. Rincez ensuite avec de l'eau froide et séchez soigneusement la surface dans le sens du polissage.

**A chaud :** Appuyer sur la touche [  ] et attendez que le voyant [  ] devienne fixe (voir paragraphe «Fonction de cuisson spéciale »).

Posez des glaçons sur la zone de cuisson et enlever les salissures avec une spatule et poussez-les dans la rigole. Nettoyez la rigole avec par exemple, du papier absorbant. De l'eau froide peut remplacer les glaçons.

Nettoyez ensuite vigoureusement la surface avec un chiffon propre et légèrement humide dans le sens du polissage.

Certaines taches laissées par les acides contenus dans les aliments peuvent être enlevées, une fois refroidies, en utilisant du jus de citron.

Ne pas nettoyer la zone de cuisson si elle est trop chaude : **RISQUE DE BRULURE.**

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou de produits sous pression pour l'entretien de votre appareil.

N'utilisez pas d'objets qui pourraient rayer la zone de cuisson.

## **QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME**

---

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

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

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

- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-vente.

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

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

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

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

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

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

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

- • Se référer au chapitre "Maintien chaud".

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

- Se référer au chapitre "Pause".

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

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

### Le symbole [ E2 ] s'affiche :

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

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

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

### Le symbole [ U400 ] s'affiche :

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

### Le symbole [ Er47 ] s'affiche :

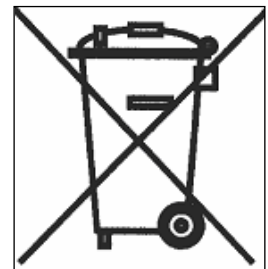
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---

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

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



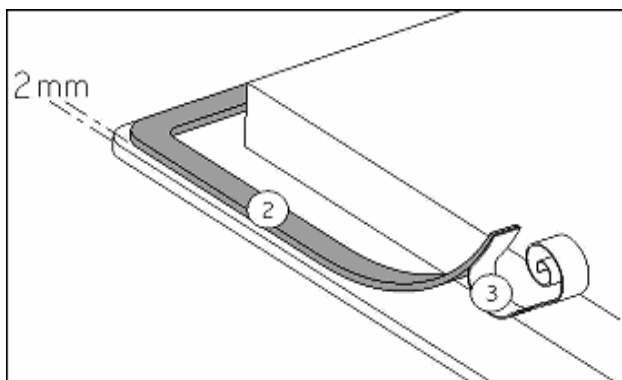
## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

---

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

### Mise en place du joint d'étanchéité



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

## Encastrement

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

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
<b>W-TPY38</b>	360	490	386	526	8	380	520	6

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

## CONNEXION ELECTRIQUE

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



**Attention !**

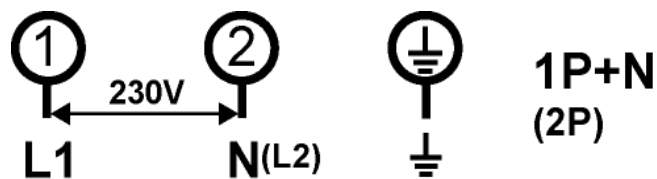
- Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz
- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil.

Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



**Attention !** Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

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

## Apreciado cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestro teppanyaki de inducción. Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

Conservar el certificado de garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al manual de instrucciones durante la vida útil del aparato porque contiene datos técnicos importantes del mismo.

## RESUMEN

---

<b>SEGURIDAD .....</b>	<b>51</b>
PRECAUCIONES ANTES DEL USO .....	51
UTILIZACIÓN DEL APARATO .....	51
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO .....	53
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO .....	54
OTRAS PRECAUCIONES .....	54
<b>DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>55</b>
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	55
PANEL DE CONTROL.....	55
<b>UTILIZACIÓN DEL APARATO .....</b>	<b>55</b>
INDICACIONES .....	55
VENTILACIÓN .....	56
<b>PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....</b>	<b>56</b>
ANTES DEL PRIMER USO.....	56
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN .....	56
TECLAS TÁCTILES .....	56
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	56
PUESTA EN MARCHA .....	57
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL .....	57
FUNCIÓN TEMPORIZADOR .....	58
FUNCIÓN STOP&GO .....	59
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	59
FUNCIÓN BRIDGE .....	59
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	59
FUNCIÓN ESPECIAL DE COCCIÓN.....	60
CONFIGURACIÓN DE LOS NIVELES DE COCCIÓN / TEMPERATURAS .....	60
TEMPERATURA MÁXIMA Y « SMOKING POINT » PUNTO DE HUMO .....	60
CONSEJOS DE COCCIÓN.....	61
<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>61</b>
LIMPIEZA DE CRISTAL .....	61
LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCINA .....	61
<b>QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....</b>	<b>62</b>
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....</b>	<b>63</b>
<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....</b>	<b>64</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA .....</b>	<b>65</b>

# SEGURIDAD

---

## Precauciones antes del uso

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

## Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.

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

## Precauciones para no deteriorar el aparato

- Los recipientes con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con los recipientes.
- No coloque ni deje recipientes vacíos sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún esté caliente (atención: peligro de quemaduras).
- **ADVERTENCIA:** Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve necesita ser verificada con continuidad.
- **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

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

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

## **Otras precauciones**

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

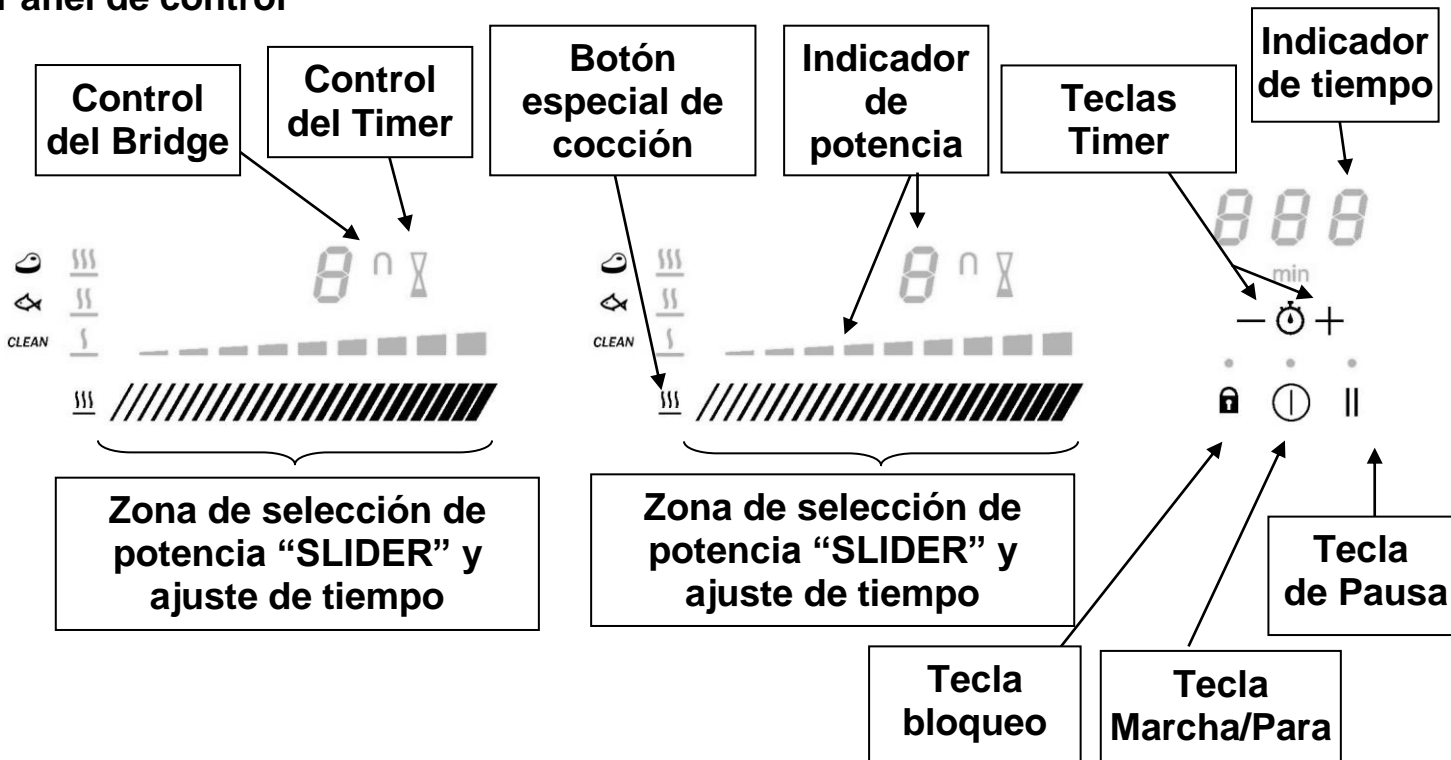
# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

## Características técnicas

Modelo	Potencia total	Zona de cocción
<b>W-TPY38</b>	2800 W	2 zona Ø145 mm

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

## Panel de control



# UTILIZACIÓN DEL APARATO

## Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
C	Función limpiar	La función limpiar está activa.
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
II	Stop&Go	La pausa está activada

## Ventilación

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

## PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

---

### Antes del primer uso

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

### Principio de la inducción

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

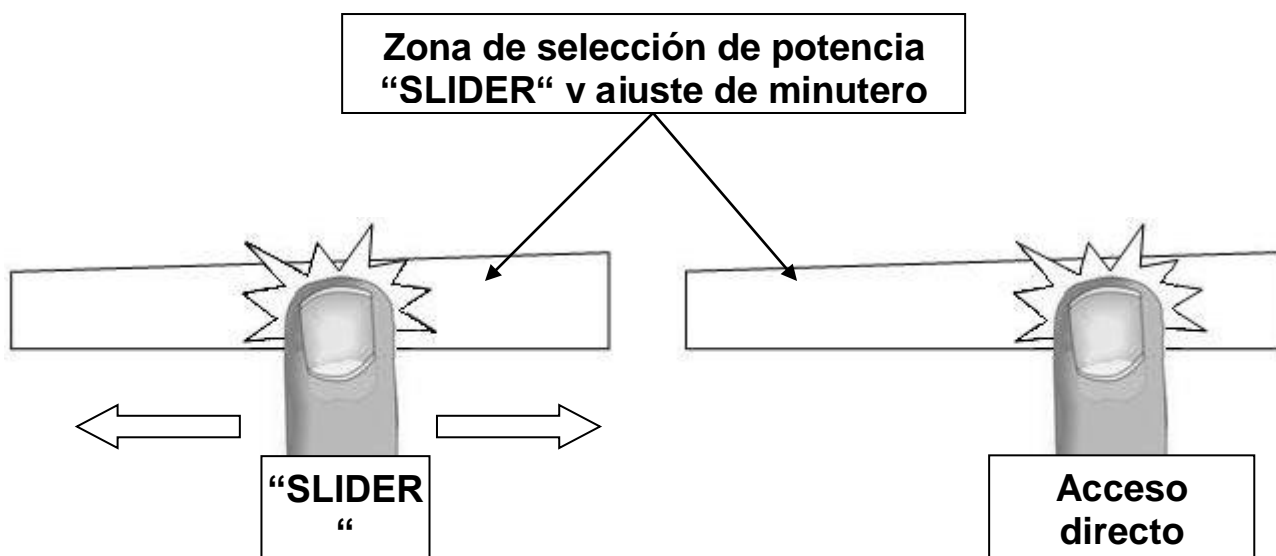
### Teclas táctiles

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

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

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

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





## Puesta en marcha

- Conectar / Apagar la placa de cocción:

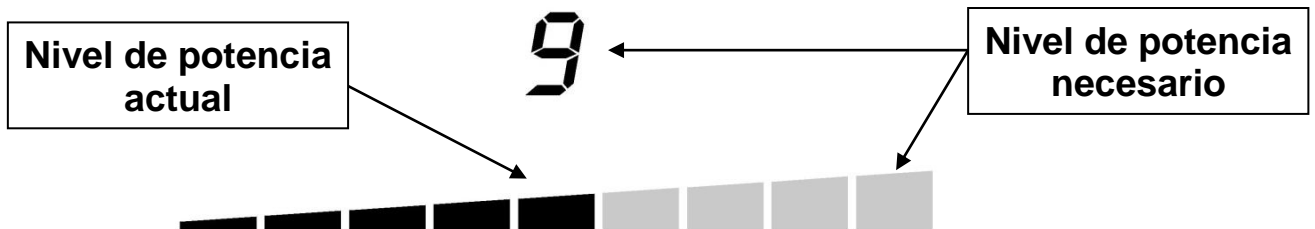
<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	Pulsar [ ① ]	[ 0 ] parpadear
Apagar	Pulsar [ ① ]	ninguno o [ H ]

- Conectar / Apagar una zona de calentamiento:

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 1 ] a [ 9 ]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta 0	[ 0 ] o [ H ]

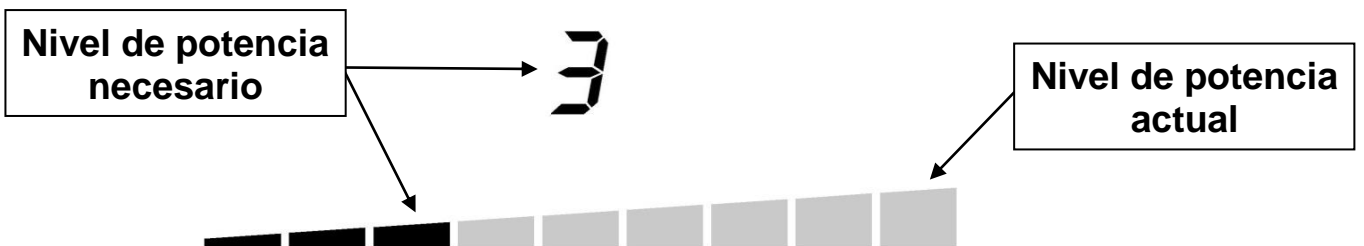
Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

- Ejemplo de aumento de potencia:



Los segmentos del display de potencia se activan uno por uno hasta alcanzar el nivel de potencia necesario.

- Ejemplo de disminución de potencia:



Los segmentos del display de potencia se desactivan uno por uno hasta alcanzar el nivel de potencia necesario.

## Indicador de calor residual

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

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

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

## Función Temporizador

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 999 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Conexión o cambio de la duración:**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[ 1 ] a [ 9 ]
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] en el reloj programador hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [ - ] en el reloj programador	[ 60 ]...
Prolongar tiempo	Presionar [ + ] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconectar reloj programador**

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [ - ] hasta [ 000 ]	[ 000 ]

Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador como reloj de arena:**

El reloj programador funciona independientemente de las zonas de cocción, y se desconecta cuando una zona de cocción está funcionando. La secuencia se ejecuta aunque la placa de cocina esté desconectada.

<b><u>Accionamiento</u></b>	<b><u>Panel de control</u></b>	<b><u>Indicación</u></b>
Conectar la zona de cocción	Presionar [ ⏪ ]	[ 0 ]
Seleccionar el reloj programador	Presionar al mismo tiempo [ + ] y [ - ] en el reloj programador	[ 000 ]
Reducir tiempo	Presionar [ - ] en el reloj programador	[ 60 ]...
Prolongar tiempo	Presionar [ + ] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [ 00 ] parpadeando y suena una señal acústica.

Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, sólo tiene que accionar la tecla [ - ] o [ + ]

## Función Stop&Go

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

- **Conectar / apagar a función pausa**

### Accionamiento

Activar pausa  
Detener pausa

### Panel de control

Pulsar [ II ] durante 2s  
Pulsar [ II ] durante 2s

Pulsar una otro tecla o  
deslizar en "SLIDER"

### Indicación

[ II ]  
Piloto pausa  
parpadear  
piloto pausa  
apagado

## Memorización de funciones

Después de apagar la placa [ ① ], es posible recordar los últimos ajustes.

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

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [ ① ].
- A continuación, pulse la tecla [ II ] durante 6 segundos.

La configuración precedente queda activada.

## Función Bridge

Esta función permite un puenteado de las zonas de cocción (zonas de control izquierda, centro y derecha) con la misma funcionalidad que una zona de cocción. No se permite la función booster.

### Accionamiento

Conectar la zona de cocción  
Conectar Bridge

Aumentar potencia

Desconectar Bridge

### Panel de control

Presionar [ ① ]

Presionar los dos [ ≡ ]  
que han de puentearse.

Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE  
que indica la potencia [ 1 ] a [ 9 ]

Presionar los dos [ ≡ ]

### Indicación

[ 0 ]

[ 0 ] y [ ∩ ]

## Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [ ① ]).

- **Activar bloqueo:**

### Accionamiento

Conectar bloqueo  
Desconectar bloqueo

### Panel de control

Presionar [ 🔒 ] durante 6s  
Presionar [ 🔒 ] durante 6s

### Indicación

Piloto encendido  
Piloto apagado

## Función especial de cocción

La función especial de cocción garantiza una temperatura satisfactoria para limpiar su Teppan Yaki (ver capítulo Mantenimiento y limpieza), para cocinar su pescado o su carne.

Cada zona tiene su propia función especial de cocción.

También es posible combinar 2 zonas de cocción (función puente), y luego activar la función de limpieza.

- **Inicio/parada de la función especial de cocción:**

**Accionamiento**

Activar la temperatura de limpieza

Activar la temperatura

para cocinar el pescado

Activar la temperatura

para cocinar la carne

**Panel de control**

Presionar [ ] una vez

La tecla [ ] dos veces

La prensa [ ] tres veces

**Indicación**

[ ] está parpadeando

[ ] está parpadeando.

[ ] está parpadeando.

Cuando se alcanza la temperatura, la pantalla se fija.

Detener la función

Pulsar [ ] a [ 0 ]  
o deslizarse en el  
"DESLIZADOR"

[ 0 ]  
[ 0 ] a [ 9 ]

## CONSEJOS DE COCCIÓN

### Configuración de los niveles de cocción / Temperaturas

Niveles Cocción	Temperatura (°C)
1	45
2	70
3	95
4	120
5	140
6	165
7	180
8	195
9	210

Puede cocinar directamente encima de la superficie de cocción sin usar aceites u otras grasas.

Evite llegar al « smoking point » punto de humo (=temperatura muy alta) cuando esté cocinando con aceites o grasas. La comida perderá su valor nutricional.

Para conservar todo el sabor y calidad de los alimentos, asegúrese de ajustar la temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de cocción requerido.

### Temperatura Máxima y « smoking point » Punto de Humo

Grasas/Aceites	Temperatura máxima recomendada (°C) / potencia	Smoke point (°C)
Mantequilla	130 / 4	150
Manteca cerdo	170 / 6	200
Grasa ternera	180 / 7	210
Aceite oliva	180 / 7	200
Aceite girasol	200 / 8	220
Aceite cacahuete	200 / 8	235
Aceite coco	200 / 8	240

## Consejos de cocción

Tipo de alimento	Temperatura (°C)	Potencia
Pescados y Mariscos	170-180	6
Ternera	160-180	6
Buey	200-210	8
Cerdo	180-210	8
Cordero	180-200	7
Aves	160-180	6
Salchichas	200	7-8
Huevo frito	140	4-5
Tortilla / tortitas	140-160	5
Frutas	140-160	5
Vegetales	140-160	5
Cocinar arroz fuego lento previamente cocinado	140-160	5
Cocinar pasta fuego lento previamente cocinado	140-160	5

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

---

### Limpieza de cristal

Limpie el cristal usando un poco de líquido de lavaplatos diluido en agua o un producto recomendado para la limpieza de vitrocerámicas. Detergentes sumamente corrosivos o abrasivos u otros productos o instrumentos de limpieza que puedan causar rasguños no deben usarse.

Seque la aplicación con un trapo limpio.

Los derrames de azúcar, mermelada, jalea, etc. deben ser retirados inmediatamente.

### Limpieza de la placa de cocina

**Superficie de cocción fría:** Retire las marcas ligeras con un paño húmedo utilizando un limpiador líquido diluido en un poco de agua. Después, enjuague con agua fría y seque la superficie completamente con movimientos que sigan los surcos naturales de la superficie de cocción (no realice movimientos circulares).

**Superficie de cocción caliente:** Presione la tecla [ CLEAN ] y espere hasta que [ C ] se vuelva fija (véase el apartado "Función limpiar").

Coloque hielo en la superficie de cocción y elimine las marcas ligeras con una espátula; después, empújelas hacia el drenaje. Limpie el drenaje con papel absorbente, por ejemplo. El agua fría puede reemplazar el hielo.

Después, seque completamente la superficie con movimientos que sigan las ranuras naturales de la superficie de cocción (sin realizar movimientos circulares) utilizando un paño seco.

Algunas marcas ocasionadas por el ácido que naturalmente contienen los alimentos pueden ser limpiadas con zumo de limón cuando el aparato esté frío.

No limpie la placa si el vidrio está demasiado caliente: **RIESGO DE QUEMADURAS.**

Debe evitarse terminantemente el uso de equipos de limpieza y detergentes abrasivos capaces de producir rayas.

No utilice nunca instrumentos a presión o a vapor.

# QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

---

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

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

## **El símbolo [ E ] se enciende:**

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

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

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

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

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

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

- Referirse al capítulo “Función limpiar”

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

- Referirse al capítulo “Pausa”

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

- • Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave es liberado o limpiarse

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

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

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

- Entrada de aire al ventilador obstruido, Libérela.

## **El símbolo[ U400 ] aparece en la pantalla:**

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

## **El símbolo[ Er47 ] aparece en la pantalla:**

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

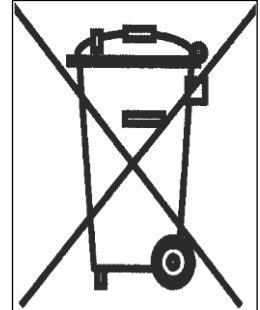
**Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.**

# PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

---

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

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



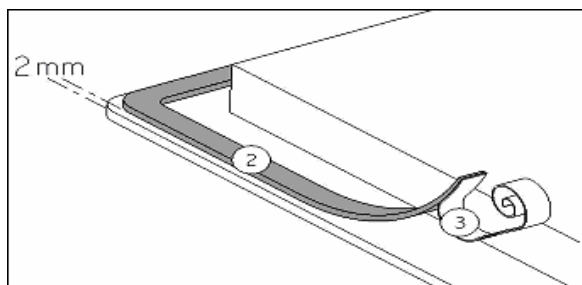
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

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

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

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



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

## **Encaje:**

Tipo	Medida de corte		Medida de plegado (montaje a ras de la superficie)			Medida del cristal		
	Anchura	Profundidad	Anchura	Profundidad	Radio	Anchura	Profundidad	Grosor
<b>W-TPY38</b>	360	490	386	526	8	380	520	6

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



# CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de un enchufe accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toque las partes calientes de la placa de cocción.

## ¡Atención!

Este aparato sólo está diseñado para alimentarse a 230 V~ 50/60 Hz

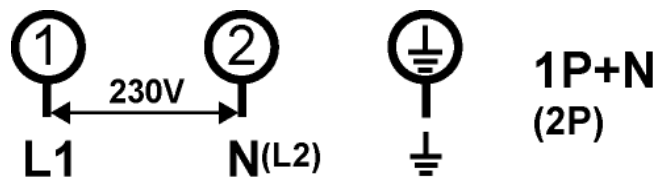
Conecte siempre el cable de tierra de protección.

Respete el esquema de conexiones.

El hilo verde / amarillo corresponde al hilo de tierra, el hilo azul corresponde al hilo neutro y el hilo marrón corresponde al hilo fase.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



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

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





