

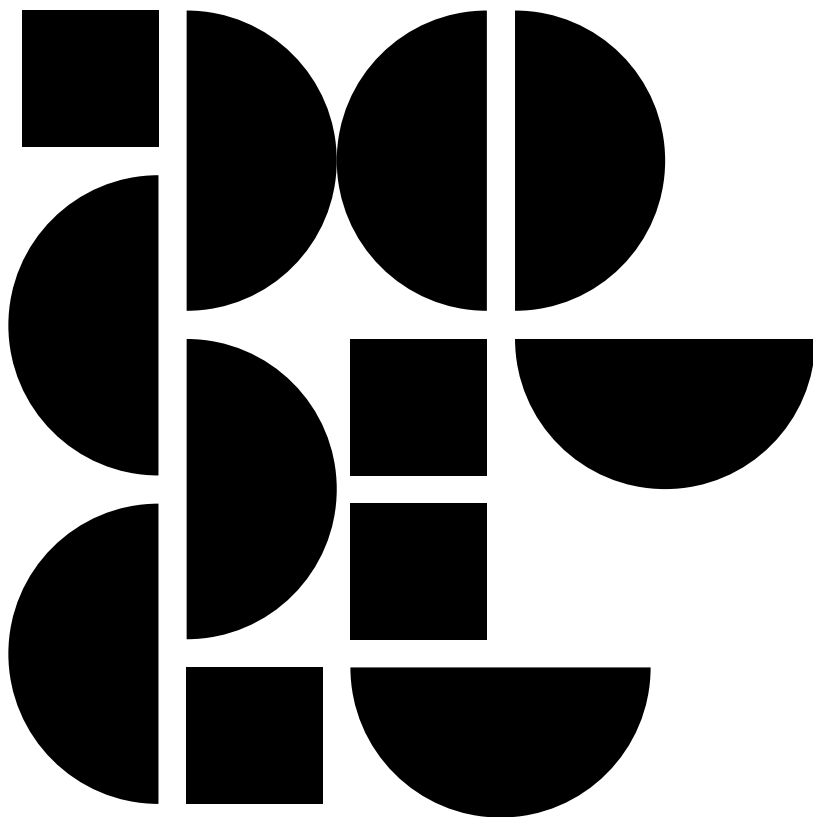


LAPITEC



LAPITEC

*Chef*



---

English	5
Español	35
Italiano	67
Deutsche	97

**English**



**User manual**

model number: **INDULAP001**

Table of contents	7
Important Safety Information	8
Technical Specifications	11
Product Specifications	11
Functions	11
Safety	11
Operation Methods	13
Standby	13
Childlock	13
Release Childlock	13
Enter Ready State	13
Cooking Operation	13
Bridge Operation	13
Power off	14
Power level selection	14
Timer function setting	14
Check timer	15
Cancel timer function	16
Compatible cookware	16
Cleaning and Maintenance	16
Counter Installation Instructions	18
Connection to the main supply system	23
Errors	24
Errors Code table	26
Troubleshooting list	27
Recommendations for environmental protection	32
Declaration of conformity	33
Assistance service	33
Warranty	33

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

⚠ This is the safety-related hazard symbol, **WARNING** of potential risks affecting the user and others. The hazard symbol highlights every safety message.

## Important Safety Information

⚠ When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. For the Induction cooker, even with the built-in safety features, it is essential to heed all precautions.

⚠ Installation of the appliance into a kitchen countertop and its connection to the main power and electrical supply may only be performed by a qualified technician.

⚠ While cooking any overflowed fat or oil on the cooktop may ignite. There is a risk of burning and fire; therefore, control the cooking process at all times.

⚠ Do not operate at power level 9 setting of the cooking zone for longer than 5 minutes straight.

⚠ For cooking with little amount of oil, never exceed the power level 5 setting of the cooking zone.

⚠ Check that the temperature of the food never exceeds 180°C.

⚠ Never leave the cooktop unattended at High Heat settings or when cooking oil or fat. Boil over causes smoking and greasy spill overs that may ignite.

⚠ When the unit is ON, do not touch outside the control panel as the surface may be hot.

⚠ To protect against electric shock, do not immerse cord plugs or cooker in water (or other liquid substances).

⚠ When using any electric appliance around children, close supervision is strongly suggested.

⚠ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after a malfunction or if it has been damaged in any manner. Read the seller's guidelines for warranty repairs and returns.

⚠ Lapitec Chef induction unit must be installed exclusively underneath Lapitec sintered stone kitchen countertops.

⚠ To avoid potential injury, do not use accessory attachments whi-

ch aren't recommended by the manufacturer.

⚠ Do not use outdoors, the Induction cooktops are designed for household use.

⚠ Do not place cooktop on or near: hot gas, electric burner, or heated oven. Avoid preparing food in aluminium foil or plastic containers over the hot cooking zones.

⚠ Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the cooktop, such as: detergents, sprays, etc.

⚠ Items with a magnetic field such as: radios, televisions, credit cards, etc., can affect the unit.

⚠ The marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating on the appliance.

⚠ Do not use with empty pans/pots.

⚠ Do not use without silicone mat.

⚠ Do not use cooktop for use other than directed by the manufacturer.

⚠ In case of appliance failure, immediately disconnect the appliance from the main power source and contact the manufacturer.

⚠ Proper Installation — Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

⚠ Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.

⚠ Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

⚠ Wear Proper Apparel — Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

⚠ User Servicing — Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

⚠ Storage in or on Appliance — Flammable materials should not be stored under or near surface units.

⚠ Do Not Use Water on Grease Fires — Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

⚠ Use Only Dry Potholders — Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.



△ Use Proper Pan Size — Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element.

△ Proper Pan Size will also improve efficiency.

△ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

△ Glazed Cooking Utensils — Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for ran getop service without breaking due to the sudden change in temperature.

△ Do Not Cook on Broken Cook-Top — If cook-top should break, cleaning solutions and spill overs may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

△ Do not use induction cooker converter adapters.

△ Clean Cook-Top With CAUTION — If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

△ If the malfunction light/error codes goes on, or if the audible signal sounds, appliance is malfunctioning.

Turn off or disconnect appliance from power supply and check error code and troubleshooting.

△ Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans or aluminium foil on the cooktop.

△ To prevent accidents and achieve optimal ventilation, allow for sufficient space around the cooking area.

△ The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standard. Nevertheless, we strongly recommend that a person with physically or mentally impaired, do not use the appliance unless accompanied by a qualified person. The same recommendation applies to children.

△ It is important to be aware that the unit's surface will remain hot for a short period of time after use.

△ Allow to cool before performing any maintenance or repairs.

△ Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could get seriously injured.

△ The power cord has been sized accordingly, however, with CAUTION and care, an extension cord may be installed by a qualified technician.

△ To reduce risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with cookware, the cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent heating surface.

△ Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooktop, as this may result in electric shock.

This product should not be thrown away as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences to the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the store where you purchased the product.

### Save these warnings

## Technical Specifications

### Product Specifications:

Operation Voltage: AC 220V- 240V, 50Hz/60Hz

Left Rear Burner: max. 1600W

Left Front Burner: max. 2000W

\*Left Bridge Zone: max. 2800W

Right Rear Burner: max. 2000W

Right Front Burner: max. 1600W

\*Right Bridge Zone: max. 2800W

Max. Power: 7000W

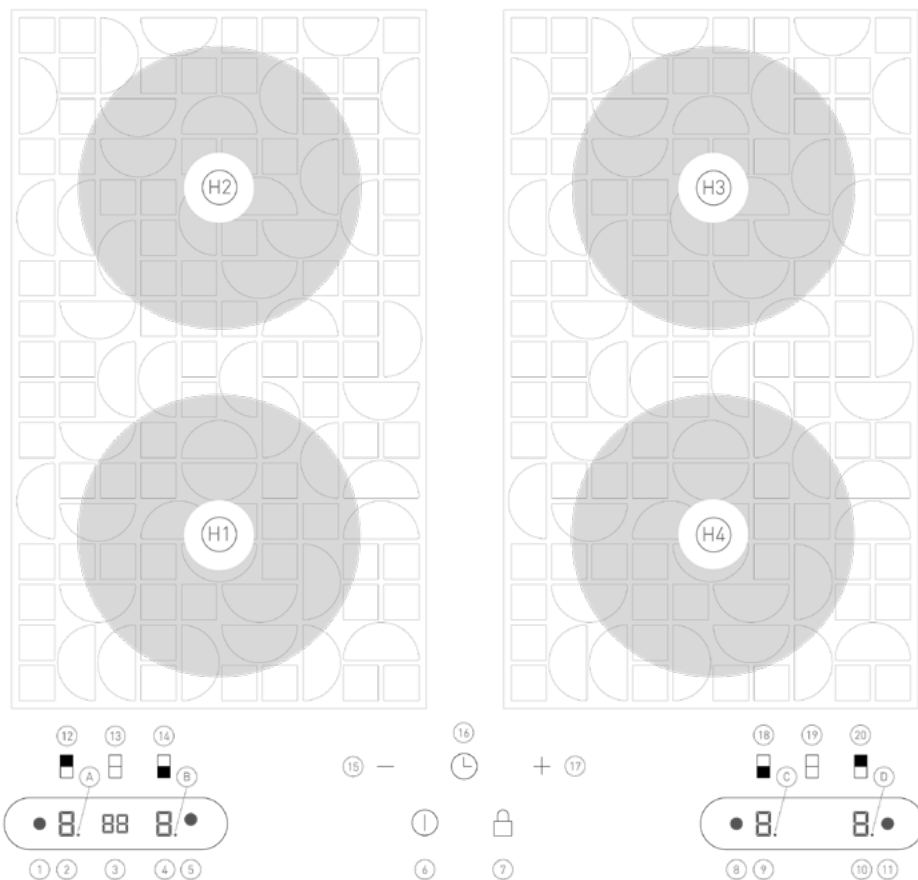
### Functions:

- Firepower
- Timing Function
- ChildLock
- Bridge

### Safety

- Overvoltage and undervoltage protection;
- Lightning surge voltage protection.
- Superior performance against interference.
- IGBT Over-temperature protection.
- Sensor anomaly protection.
- Automatic identification of cooker.
- Automatic shutdown delay for cooling when not in Timing function and nobody nearby.
- Residual heat indication of cooker surface.
- Abnormal situation code, and beep prompt.





Unit layout and user interface layout

- |                   |                        |               |                            |
|-------------------|------------------------|---------------|----------------------------|
| <b>A, B, C, D</b> | Burner timing light    | <b>12</b>     | Burner head H1 command     |
| <b>1, 8</b>       | Bridge indicator       | <b>14</b>     | Burner head H2 command     |
| <b>2</b>          | Burner head H1 display | <b>18</b>     | Burner head H3 command     |
| <b>4</b>          | Burner head H2 display | <b>20</b>     | Burner head H4 command     |
| <b>9</b>          | Burner head H3 display | <b>13, 19</b> | Bridge burner head command |
| <b>10</b>         | Burner head H4 display | <b>15</b>     | "-" key                    |
| <b>3</b>          | Timing display         | <b>17</b>     | "+" key                    |
| <b>5</b>          | ON/OFF indicator       | <b>16</b>     | Timing key                 |
| <b>6</b>          | ON/OFF key             |               |                            |
| <b>7</b>          | Childlock button       |               |                            |
| <b>11</b>         | Childlock indicator    |               |                            |

## Operation Methods

### Standby

Turn on the appliance main power supply, the induction cooker will give out a 'Beep' sound and all the display will flash once. Then, the induction cooker will enter standby state. In order to enable cooktop display, the provided safety mat should be placed at the designated position. When safety mat is not detected, the display will show "E" error code and every cooktop operation is disabled.

### Childlock

When in standby state or when the cooker is working, press the 'Childlock' (7) button for 3 seconds, the induction cooker will give out 'Beep' sound, then, it will be in Childlock mode and the Childlock state indicator light will be on (11).

### Release Childlock

When in Childlock mode, press the 'Childlock' button (7) for 3 seconds, the induction cooker will give out a 'Beep' sound. Then, the Childlock mode will be off and the Childlock state indicator light will be off.

### Enter Ready State

When in standby state, press the 'ON/OFF' key (6), the induction cooker will give out a 'Beep' sound, and the induction cooker will enter preparation

state. When in ready state, only the ON/OFF indicator (5) will be on. If there is no start action, the induction cooker will return to standby state in 30 seconds.

### Cooking Operation

In ready state, with the silicone safety mat placed at the designated position, when the "burner head selection" key (12, or 14, or 18 or 20) is pressed, the corresponding burner head display (2, or 4, or 9, or 10) shows "E" flashes. Press the corresponding "-" (15), or "+" (17) key within 30 seconds to select heating power level: press "-" to enter the lowest power level (display "1"); press "+" to enter the highest power level (display "9"); if there is no key confirmation within 30 seconds, the cooktop returns to ready state.

### Bridge Operation

In ready state, press the "Bridge" key (13 or 19), the bridge indicator lights up (1 or 8); the display (2 or 9) shows "E" flashes, and enters bridge heating ready state.

In bridge heating ready state, press "-" (15) or "+" (17) keys within 30 seconds to directly enter different bridge heating levels: press "-" to enter the lowest power level (display "1"), or press "+" to enter the highest power level (display "9"). If there is no key confirmation within 30 seconds or if the "Bridge" key is pressed, it will automatically exit the bridge heating state.



Power/Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Left front	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1300	1500	2000
Left rear	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1200	1400	1600
Right rear	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1300	1500	2000
Right front	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1200	1400	1600
Right Bridge	200 (1400 W on/off)	400 (1400 W on/off)	600 (1400 W on/off)	1000 (1400 W on/off)	1400	1700	2000	2300	2800
Left Bridge	200 (1400 W on/off)	400 (1400 W on/off)	600 (1400 W on/off)	1000 (1400 W on/off)	1400	1700	2000	2300	2800

Note:

Zone 1 and 2 (left front and rear) are using the sharing power electric, the max. power is 3500 W

Zone 3 and 4 (right rear and front) are using the sharing power electric, the max. power is 3500 W

## Power off

To power of the cooking zone or cooktop use one of the following procedures:

**A.** Press the desired cooking zone selection key (12, or 14, or 18, or 20), the digital display shows the set power, press “-” key (15) until the display shows “I”, then press “-” (15) again and the desired element will shut off.

**B.** Press the desired cooking zone selection key (12, or 14, or 18, or 20), press “-” key (15) hold for 3 seconds, and the hob will shut off.

**C.** Press the “ON/OFF” key (6), it will make a “beep” sound once, and it will turn off all the active cooking zones.

The hob is now on standby mode.

The hob features an automatic shut off feature that turns off the entire hob if any cooking zone has been active continuously for 2 hours.

## Power level selection

In order to adjust the heating power, press the “+” (17) or “-” (15) key. The power adjusting range is as follows:

In heating state, the induction cooker has the over-temperature protection function. When the temperature of the cooker is close to the set value, there will be intermittent heating.

## Timer function setting

Timer setting range is 1 to 99 minutes. In cooking state, press the “timing” key (16), the corresponding burner timing

light (A, B, C, D), and the timing display (3) will flash to show “00”. At this time, press the fire control “-” (15) or “+” (17) keys to adjust the timer time, which will be increased or decreased in unit of 1 minute if it is less than 15 minutes; in unit of 5 minutes if it is between 15 minutes and 40 minutes; or in unit of 10 minutes if it is between 40 minutes and 99 minutes; After the keystroke operation is stopped, the timing display flashes for 5 seconds, then it turns to normal, the timing light flashes, and the time countdown starts. When the timer countdown is finished, the induction cooker rings “beep” and it will shut down automatically. Note: after setting the timer of each burner, the timer display will show the minimum time set.

## Check timer

When timer is in function, press the “timer” key (16), the corresponding burner timer light (A, B, C, D) will be on, and the timer display will flash to display the current time.

## Cancel timer function

When timer is in function, press the “timer” key (16), the corresponding burner timer light will be on, and the timer display will flash to display the current time; press the fire control “-” (15) key to adjust the timer to “00”, and the timer display will flash for 5 seconds and then go out, and the timer function will be cancelled.

## Note

**A.** After the induction cooker is shut down, the fan will automatically delay operation for 4 minutes to dissipate heat.

**B.** When the centre temperature of the Lapitec plate detected by NTC is higher than 50 °C, the corresponding display will show “H”.

**C.** When the used cooker is inconsistent or the cooker is moved away from the induction cooker, the heating will stop, the power display (2, or 4, or 9, or 10) will show “E”, and the timing display (3) will show “E I”. If the suitable cooker is not put in within 10 seconds, it will automatically shut down.

**D.** In order to ensure the effect of cooking, please use the special cooker for this kind of induction cooker to cook.

**E.** When the induction cooker is used and the voltage is too high (or too low), the heating will stop, the power display (2, or 4, or 9, or 10) will show “E”, and the timing display (3) will show “E E” (or “E E”). If the voltage does not return to normal within 10 s, it will automatically shut down. At this time, the induction cooker will send out a warning beep, please turn off the power supply of the induction cooker.





## Compatible cookware

Induction requires pots and pans that are made of ferrous (meaning magnetic) materials.

Check your cookware's retail box for the induction symbol:



To tell if your current cookware is compatible with the induction technology, grab a magnet and see if it holds to the bottom of the cookware. If your magnet stays on then your cookware is ready to be used on the Induction cooktop!

Optimally the cookware will have this induction image on the retail box:



The following are not compatible: heat-resistant glass, ceramic, copper, aluminium pan/pots, round-bottomed cookware, or cookware with a base less than 10 cm.



## Cleaning and Maintenance

### ROUTINE CLEANING

Use a microfibre cloth to remove dust from the surface. Wash the Lapitec® worktop with hot water, to which you may add the manufacturer's recommended dose of Fila Cleaner or an equivalent mild detergent.

Rinse with clean water and dry with a cloth.

For best results, we recommend clean-

ing any stains immediately, without letting them dry.

### WHAT NOT TO DO

Do not use waxes, oily soaps, sealers or other treatments. Some commercially available detergents contain wax or polish additives that can leave an oily film on the surface after several applications, affecting the cleanliness and appearance of the Lapitec®.

Avoid using ceramic knives or other objects that are as hard as Lapitec®, as they could affect the surface.

Do not use scouring pads that could scratch the surface. It is better to choose pads such as Scotch-Brite blue non-scratch sponges. Do not hit the surface with pointed or heavy metal objects, as they could chip or, occasionally, break the material. Remember that the edges are the most sensitive part of the top.

### REGENERATIVE CLEANING

When routine cleaning is not enough, specific procedures are required, depending on the nature of the stain to be removed. In these cases, using a recommended aggressive product will not affect the beauty of the surface. The amount of time the stain remains on the surface is very important, so we recommend cleaning as soon as possible. Tip: Start cleaning on a small part of the area to check its effectiveness before applying it to the whole surface. Never use concentrated hydrochloric acid, caustic soda or products that contain hydrofluoric acid and its derivatives.

As you can see, it is very easy to keep your Lapitec® surface as perfect as the first day. However, if you could not find a solution to your problem, or if you have any doubts about which product to use, the Lapitec® technical assistance service will be happy to help.

Never run the cooktop under water.

### Note

It is very important that you **DO NOT** use the cooktop until it has been thoroughly cleaned.

### WARNING

Damage to the surface may occur if you use scrub pads or any other type of abrasive cleaning materials.

### Note

If cracks or indentations in the surface occurs, the cooktop will have to be replaced. Contact the manufacturer for assistance.

For more information go to:

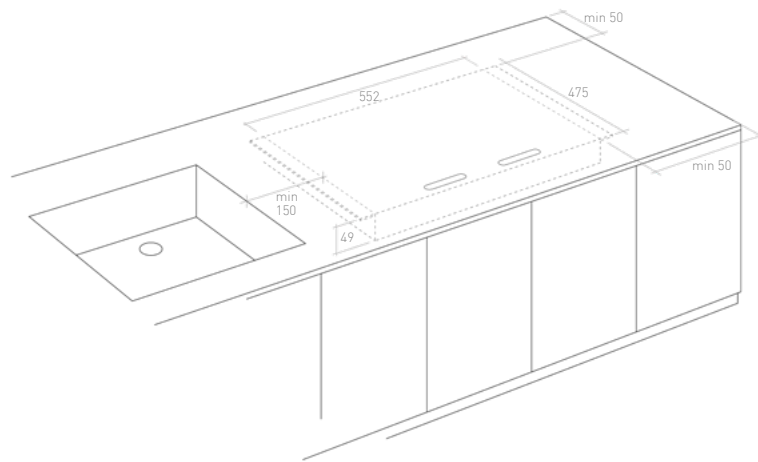
**[www.lapitec.com](http://www.lapitec.com)**

or contact:

**[customercare@lapitec.com](mailto:customercare@lapitec.com)**

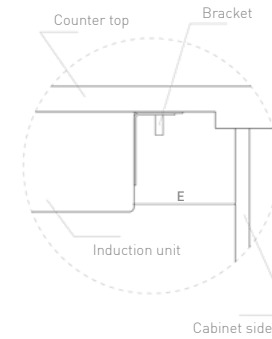


## Counter design and installation instructions



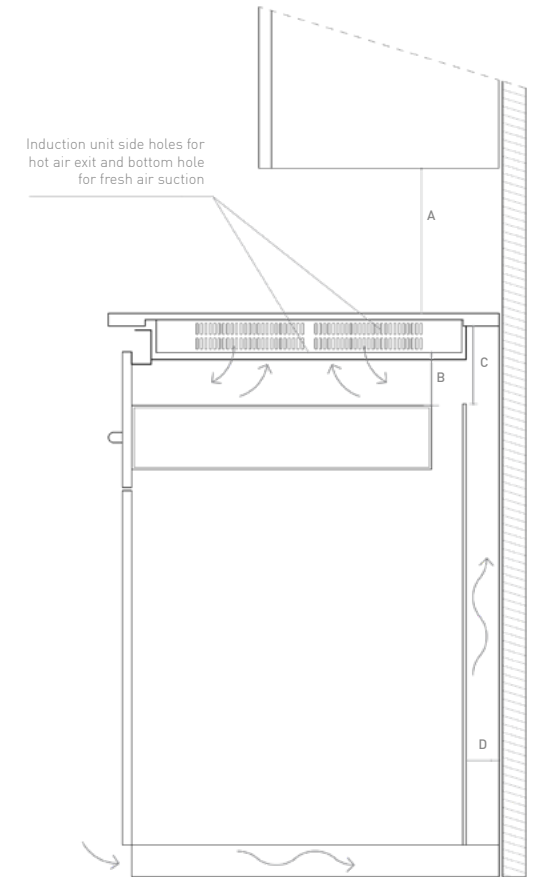
**Img 1:** Induction cooker dimensions and minimum distances from the worktop edge and holes.

NB all distances in mm



**Img 3:** Cabinets minimum distances  
Front view detail

- A** ≥ 600 mm
- B** ≥ 80 mm
- C** ≥ 120 mm
- D** ≥ 50 mm
- E** ≥ 50 mm



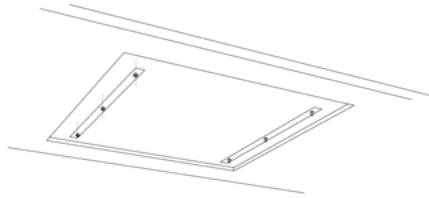
**Img 2:** Cabinets minimum distances  
Lateral view



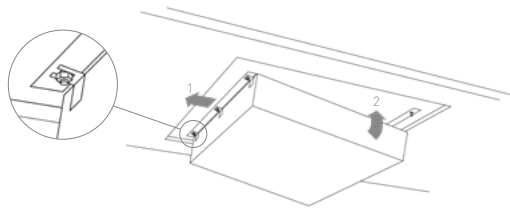
**Note**

Before the installation, unscrew the MDF cover.

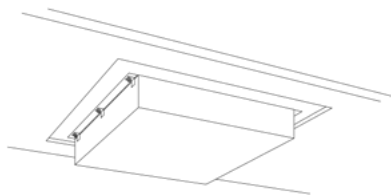
Installation steps:



A. Approach n. 3 nuts half way on n. 3 threaded rods on one side



B. CAUTION! Position the unit carefully, avoiding impacts that could damage the touch controls or the displays.



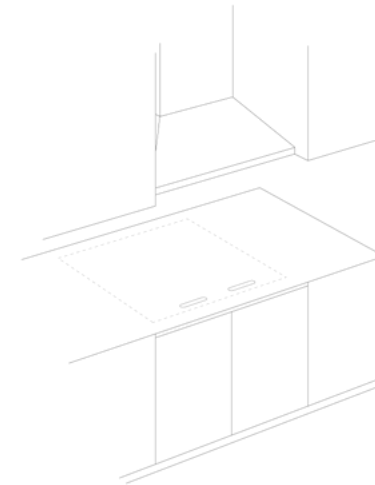
C. Screw all n. 6 nuts all the way to fix the unit

NB all distances in mm



During a cooktop installation there may be an optional high cabinet or room wall against the rear side and one of the sides (right or left). Please follow the recommendations below:

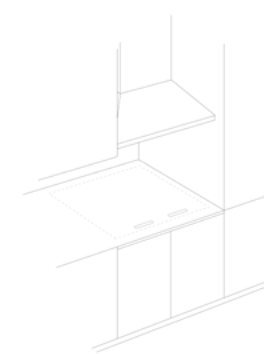
For minimum distances always refer to Img. 1, Img. 2 and Img. 3 at pages 18/19.



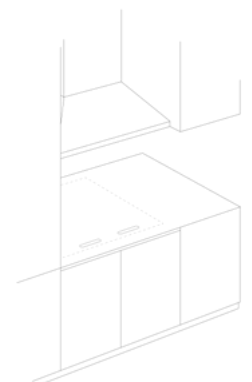
Highly recommended!



Not permitted!



Not recommended!



Not recommended!



**WARNING:**

For your safety: do not store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance. To eliminate the risk of burns or fire due to overheating, cabinets located above the induction unit should be avoided. If cabinet space is available, the risk can be reduced by installing a range hood that protects horizontally at a minimum of 10 cm below the bottom of the cabinets.

**Important installation information:**

Minimum distance between cooktop and overhead cabinetry is 60 cm.

Do not install the induction unit until the silicone underneath the ceramic glass has dried. This is to prevent the risk that the display pushes the ceramic glass out of its housing area.

**Before installing the cooktop:**

- 1 Visually inspect the cooktop for damage. Also make sure all cooktop screws are on tight.
- 2 Install the cooktop according to the installation manual.

**Model and serial number location:** the serial plate is located in front of the the cooktop. When ordering parts or making inquiries about your cooktop, be sure to include the model and serial numbers.

**Connection to the main supply system**

The induction cooktop is equipped with a 5 wire cable for the connection to the main supply system.

The system can be connected to a Single phase 220-240 V electric system, according to Figure 1.

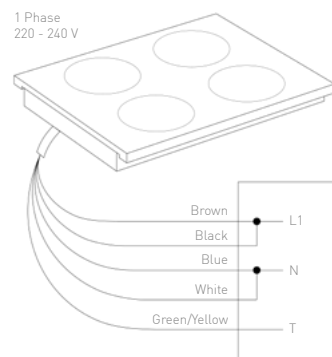


Figure 1

**Wire connection:**

Brown	L1
Black	L2
Blue	N1
White	N2
Green/Yellow	Ground

1. Disconnect the power supply.
2. In the circuit breaker, fuse box, or junction box, connect appliance and power supply cable wires, according to Figure 1 or Figure 2.

Circuit breaker fuse rating must be above 40 A

Minimum acceptable size of conductors should be no less than 6 mm<sup>2</sup>, copper only, and no less than 75°C.

A wire-building screw or stud used in the wire terminal should be 6 mm<sup>2</sup> or larger.

**WARNING!**

1. The electrical power to the cooktop must be shut off while connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.
2. An extension cord must not be used with the appliance. Such use may result in a fire, electrical shock or other personal injury.



## Errors

### NTC1

#### sensor open circuit anomaly

When the induction cooker is in standby or working state and the IGBT sensor (NTC1) is of open circuit, the power display will show “E”, the timing display will show “E7”, and the buzzer will give out four long and five short beep prompts every 5 seconds.

### NTC1

#### sensor short circuit anomaly

When the induction cooker is in standby or working state and IGBT sensor (NTC1) is of short circuit, the power display will show “E”, the timing display will show “E8”, and the buzzer will give out four long and four short beep prompts every 5 seconds.

### NTC2

#### sensor open circuit anomaly

When the induction cooker is in standby or working state and NTC2 is of open circuit, the power display will show “E”, the timing display will show “E9”, and the buzzer will give out three long and five short beep prompts every five seconds.

### NTC2

#### sensor short circuit anomaly

When the induction cooker is in standby or working state and NTC2 is of short circuit, the power display will show “E”, the timing display will show

“EE”, and the buzzer will give out three long and four short beep prompts every five seconds.

### Pot detection

When the induction cooker is in working state, the cooker is taken out, the diameter of the bottom of the cooker is less than 60mm, the material of the cooker is not suitable, the heating will be stopped, the power display will show “E”, the timing display will show “E I”, and if it is not recovered within 60s, it will automatically shut down.

### Overvoltage anomaly

When the induction cooker is in working state and the voltage is  $>270V \pm 5V$ , the heating will be suspended immediately, the power display will show “E”, and the timing display will show “E3”. If the voltage is  $<260V \pm 5V$  for more than 1s, the operation will resume automatically. If the voltage is  $\geq 260V \pm 5V$  within 10s, the buzzer will give out two long and four short beep prompts every 5 seconds, and the alarm will be cancelled after about 90s or according to the temperature of the Lapitec® plate that is lower than 60 °C.

### Low voltage anomaly

When the induction cooker is in working state, the voltage is  $\leq 160V \pm 5V$ , heating will be suspended immediately, power display will show “E”, the timing display will show “EE”, if the voltage is

$\geq 170V \pm 5V$  for more than 1s, it will automatically resume working, if the voltage is  $< 170V \pm 5V$  within 10s, the buzzer will give out two long and three short beep prompts every 5 seconds, and the alarm will be cancelled after about 90s or according to the temperature of the Lapitec plate that is lower than 60 °C.

### IGBT Over-temperature

If the IGBT temperature is too high, the heating will stop immediately, the power display will display “E”, and the timing display will display “E4” and the buzzer will give out four long and three short beep prompts every 5 seconds. After twice sounding, change to the shutdown stroke, and the warning beep will disappear.

### Overvoltage protection

The equipment has been designed, tested and manufactured to withstand 1200 V impulse surges of 1.2/50  $\mu$ s duration without malfunction or damage.

### Performance against interference

The equipment has been designed, tested and manufactured in accordance with IEC 61000-4-4-2004 against fast transient interference up to 1500 V during normal operation, without damage or the need for restoration.

### Over current protection

When the working current exceeds the set value, the circuit will automatically

adjust, and the constant input current will be within the safe range. When the main circuit is of short circuit and over-current occurs, the fuse will be used for fuse protection.

### Safety mat detection

The cooktop functionalities can be activated only if the safety mat is in the correct position on the cooking surface. When the safety mat is not detected by the system, the “E” error code is shown. Normal operation is guaranteed as soon as the safety mat is in its designated position.



## Errors Code Table

Phenomena	Code	Sound	Remarks
No cooker	E 1		Change to the shutdown after about 60s
Low voltage	E2	Give out two long and three short beep prompts every 5 seconds	Until the voltage is restored
Overvoltage	E3	Give out two long and four short beep prompts every 5 seconds	
IGBT Over-temperature	E0	Give out four long and three short beep prompts every 5 seconds	Change to the shutdown after sounding twice
NTC1 is of open circuit	E7	Give out four long and five short beep prompts every 5 seconds	Until the fault is eliminated
NTC1 is of short circuit	E8	Give out four long and four short beep prompts every 5 seconds	
NTC2 is of open circuit	E9	Give out three long and five short beep prompts every 5 seconds	
NTC2 is of short circuit	EE	Give out three long and four short beep prompts every 5 seconds	
High temperature attention	H		
No safety mat	E		Safety mat should be put in correct position for cooktop operation

Operation Voltage:	AC 220V - 240V, 50Hz/60Hz
Left Rear Burner Power	max. 1600W
Left Front Burner Power	max. 2000W
Left Bridge Zone Power	max. 2800W
Right Rear Burner Power	max. 2000W
Right Front Burner Power	max. 1600W
Right Bridge Zone Power	max. 2800W
Max. Power	7000W



## Troubleshooting list

Problem	Cause/Notes	Solution
The drawer fitted underneath the induction hob gets very hot	When you use the hob, certain areas of the drawer below may reach temperatures of up to 60°C.  This is not a malfunction.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the induction hob has been installed in compliance with the installation instructions.</li> <li>2. Do not keep flammable items in the drawer.</li> </ol>
My hob won't turn on	Possible problem with the electricity supply.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the device is correctly connected to the electricity supply. Make sure that it has been installed correctly by calling an authorised installation technician or a qualified electrician in order to resolve the issue.</li> <li>2. Make sure that the malfunction isn't being caused by the fuse. Reset the circuit breaker/RCD (residual current device) or replace the fuse.</li> <li>3. Contact an authorised assistance centre.</li> </ol> <p>If the above suggestions do not resolve the issue, we recommend that you request a visit from an assistance technician.</p>
The hob trips the residual current device of my home's electrical system.	Possible problem with the electricity supply or there may be a fault with the appliance	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ensure that the residual current device is sufficient for the power to be absorbed. Check with a qualified electrician whether you are using the right residual current device and whether the hob is connected to a separate group of fuses.</li> <li>2. Make sure the device is properly connected to the electricity supply. Check that it has been installed properly by contacting an authorised installation technician.</li> <li>3. Contact an authorised assistance centre.</li> </ol> <p>If the above suggestions do not resolve the issue, we recommend that you book an appointment with a qualified technician.</p> <p><b>WARNING:</b> We advise you not to use the appliance until the problem has been completely resolved. Unplug the appliance and do not reconnect it until you are sure that it is safe to do so.</p>



The induction hob is making an unusual noise	Your induction hob may make the following noises when turned on:  - cracking noises, these may be caused by utensils/pots and pans made from materials that are not suitable for an induction hob or that are of low quality.  - hissing noises, these may occur when using one or more cooking areas at high power and pots/pans made out of different materials.  - humming, this may occur when you are using a large heated area.  - clicking noises, these may be heard when electronic switching occurs  - hissing and humming, may occur when the ventilator is on.	These noises are normal and do not indicate a malfunction.
I can hear a noise after turning off the appliance.	This noise is normal and may be caused by the fan still working as it cools down the appliance. This is not a malfunction.	The fan will turn off automatically.
The hob is displaying error message C	Protection mat not detected. There is a problem with the positioning of the mat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Place the protection mat over the correct area of the hob.</li> <li>Check that the mat is correctly lined up with the marks on the hob.</li> <li>Contact an authorised assistance centre.</li> </ol> <p>If the above suggestions do not resolve the issue, we recommend that you request a visit from an assistance technician.</p>
The hob is displaying error message E1	There is a problem with the positioning of a pot/pan. Pot/pan not detected or pot/pan removed from the cooking area without turning off the induction hob. Pot/pan not suitable for induction hobs.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Place the pot/pan in the correct position on the hob, in accordance with the position described in the manual.</li> <li>Reposition the pot/pan on the hob or, if you have finished cooking, turn off the induction hob.</li> <li>Use pots/pans that are suitable for induction hobs; you can check this by simply using a magnet.</li> <li>Contact an authorised assistance centre.</li> </ol> <p>If the above suggestions do not resolve the issue, we recommend that you request a visit from an assistance technician.</p>




The hob is displaying error message E2	Error message E2 indicates that the appliance is being powered with a supply of less than 160V.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Contact the qualified electrician who installed the appliance.</li> <li>Contact an Authorised Assistance Centre.</li> </ol> <p>If the above suggestions do not resolve the issue, we recommend that you book an appointment with a qualified technician.</p> <p><b>WARNING:</b> We advise you not to use the appliance until the problem has been completely resolved. Unplug the appliance and do not reconnect it until you are sure that it is working correctly.</p>
The hob is displaying error message E3	Error message E3 indicates that the appliance is being powered with a supply of over 270V.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Contact the qualified electrician who installed the appliance.</li> <li>Contact an Authorised Assistance Centre.</li> </ol> <p>If the above suggestions do not resolve the issue, we recommend that you book an appointment with a qualified technician.</p> <p><b>WARNING:</b> We advise you not to use the appliance until the problem has been completely resolved. Unplug the appliance and do not reconnect it until you are sure that it is working correctly.</p>
The hob is displaying error message E7/E8/E9/EE	Error messages E7/E8/E9/EE indicate an electronic malfunction.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Unplug the appliance from the power supply for at least 30 seconds. Reconnect it and turn it back on.</li> <li>Contact an Authorised Assistance Centre.</li> </ol> <p>If the above suggestions do not resolve the issue, we recommend that you book an appointment with a qualified technician.</p> <p><b>WARNING:</b> We advise you not to use the appliance until the problem has been completely resolved. Unplug the appliance and do not reconnect it until you are sure that it is working correctly.</p>
The hob is displaying error message H	The H message indicates that the cooking area is hot.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Leave the cooking area to cool down. You may continue using the hob.</li> <li>If this message persists, it probably means that there is a problem with the sensor. In this case, we recommend that you book an appointment with a qualified technician.</li> </ol>



I have turned on my induction hob and one or more LEDs have come on, but the controls and the cooking area do not work	The controls have been blocked with the child lock function	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deactivate the child lock function. Please refer to the instruction manual for a complete description.</li> <li>2. If the cooking area still does not turn on, there may have been a power cut or a short circuit.</li> </ol> <p><b>WARNING:</b> We advise you not to use the appliance until the problem has been completely resolved. Contact a qualified electrician.</p>
A cooking area or the entire appliance automatically turns off or displays the Eo error.	The overheating protection device has been enabled.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove all pots and pans and leave the hob to cool down.</li> <li>2. Check that the hob has been installed properly and that the ventilation grilles are not blocked.</li> <li>3. Contact an Authorised Assistance Centre.</li> </ol> <p>If the above suggestions do not resolve the issue, we recommend that you book an appointment with a qualified technician.</p>
The induction hob turns off during cooking.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The hob will turn off automatically if each cooking area has been used continuously for more than 120 minutes.</li> <li>2. The sensors have recorded high temperatures inside the appliance.</li> <li>3. Liquids or objects placed on top of the touch commands on the induction hob.</li> <li>4. Pots/pans are not correctly positioned on the surface of the hob.</li> <li>5. The mat is not in line with the marks on the surface of the Lapitec hob.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn on the induction hob again.</li> <li>2. Make sure the ventilation fans are not blocked.</li> <li>3. Clean the liquids or remove the objects from the surface of the hob.</li> <li>4. Correctly position the pots/pans on the cooking areas, following the instructions provided in the manual.</li> <li>5. Correctly position the mat, following the instructions provided in the manual.</li> </ol>
Level 9 only has limited power when other rings are turned on.	The power limitation function has been activated due to several rings being turned on. If more than one ring is being used on level 9, the total nominal power will be exceeded.	Check whether you can reduce the power level for some rings. For certain types of cooking, a lower power nonetheless allows for the food to be cooked properly.
When I turn on my new induction hob, it releases odours and vapours.	These odours are normal and do not indicate a defect or malfunction.	No action necessary.



What pots and pans are suitable for induction hobs?	<p>A pot/pan is suitable for an induction hob if:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The base has the  symbol</li> <li>2. A small quantity of water over a cooking area of the induction hob, set at the maximum cooking level, heats up in a short amount of time.</li> <li>3. A magnet attaches to the base of the pot/pan.</li> <li>4. Please check with the manufacturer of the pot/pan to see whether it is suitable.</li> </ol> <p><b>Important:</b> the base of the pot/pan must be as thick and flat as possible.</p> <p><b>Pot/pan material:</b>  <i>Suitable:</i> cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layered base (if the manufacturer specifies that they are suitable).  <i>Not suitable:</i> aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.</p> <p><b>Pot/pan size:</b> The induction hob cooking areas adapt to the size of the base of the pot/pan; however, the base of the pot/pan must have a diameter that depends on the size of the relative cooking area.</p>
How can I disinfect my hob?	Follow the cleaning and maintenance instructions in the Lapitec manuals available on the website <a href="http://www.lapitec.com">www.lapitec.com</a>





## Recommendations for environmental protection


### Disposal of packaging materials

The packaging materials are 100% recyclable.

The packaging components must not be released into the environment; dispose of them in compliance with the regulations imposed by local authorities.

### Disposing of the product

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, the user is actively contributing to the prevention of negative impacts on the environment and health.

The symbol  on the product or on the relevant documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste, but must be consigned to an electrical and electronic equipment recycling centre.

### Energy saving

For optimal results, follow these recommended practices:

- Use pots and pans having a base diameter that is identical to the diameter of the cooking zone.
- Use only flat bottomed pots and pans.
- Whenever possible, keep lids on your pans during the cooking process
- Cook vegetables, potatoes, etc. in only a small amount of water to reduce cooking times.
- Using a pressure cooker will further reduce energy consumption and cooking times.
- Place the pan in the centre of the cooking zone marked on the hob.

## Declaration of conformity

This appliance, which is intended to come into contact with food products, complies with regulation (CE) no. 1935/2004 and is designed, built and marketed in compliance with the requirements of the “Low Voltage” Directive (LVD) 2014/35/UE, and with the protection requirements of the EMC (Electromagnetic Compatibility) directive 2014/30/UE.

## Assistance service

### Before contacting the Assistance Service:

1. Check whether you can solve the problem yourself based on the points set down in points set down in the troubleshooting list.
2. Switch the appliance off and then on again to check whether the problem has been removed.

If the actions illustrated above fail to solve the problem, contact the number indicated on the dedicated page at [www.lapitec.com](http://www.lapitec.com)

## Warranty

For warranty terms and conditions please refer to the relevant website page accessible from [www.lapitec.com](http://www.lapitec.com)



**Español**



Índice _____	37
Información importante de seguridad _____	38
Especificaciones técnicas _____	42
Especificaciones del producto _____	42
Funciones _____	42
Seguridad _____	42
Métodos de funcionamiento _____	44
En espera _____	44
Bloqueo infantil _____	44
Desbloquear Bloqueo infantil _____	44
Entrar en estado Listo _____	44
Operación Cocción _____	44
Operación Puente _____	44
Apagado _____	45
Selección del nivel de potencia _____	46
Ajuste de la función del temporizador _____	46
Comprobar temporizador _____	46
Cancelar la función del temporizador _____	46
Utensilios de cocina compatibles _____	47
Limpieza y mantenimiento _____	47
Instrucciones de instalación de la encimera _____	49
Conexión al sistema de suministro principal _____	54
Errores _____	55
Tabla de códigos de errores _____	57
Listado de averías _____	58
Recomendaciones para la protección del medio ambiente _____	63
Declaración de conformidad _____	64
Servicio de asistencia _____	64
Garantía _____	64

Proporcionamos muchos mensajes importantes en materia de seguridad tanto en este manual como en su aparato. Lea y siga todos los mensajes de seguridad.

⚠ Este símbolo representa PELIGRO relacionado con la seguridad y le avisa de los posibles riesgos que podrían afectar al usuario y a otras cosas. El símbolo de PELIGRO señala todos los mensajes de seguridad.

## Información importante de seguridad

⚠ Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos. Es primordial tener en cuenta todas las precauciones en cuanto a la cocina de inducción, incluso con las funciones de seguridad integradas.

⚠ La instalación del aparato en una encimera de cocina y su conexión a la alimentación principal y al suministro eléctrico solo puede ser realizada por un técnico cualificado.

⚠ Cualquier exceso de grasa o aceite en la placa de cocción podría encenderse mientras cocina. Controle el proceso de cocción en todo momento ya que existe riesgo de quemaduras e incendios.

⚠ No utilice el nivel de potencia 9 de la zona de cocción durante más de 5 minutos seguidos.

⚠ Para cocinar con poca cantidad de aceite, nunca exceda el nivel de potencia 5 de la zona de cocción.

⚠ Compruebe que la temperatura de los alimentos nunca supere los 180 °C.

⚠ No deje nunca la placa de cocción desatendida a una temperatura alta o cuando cocine aceite o grasa. La ebullición causa humo y derrames grasientos que podrían encenderse.

⚠ No toque el exterior del panel de control cuando la unidad esté encendida, ya que la superficie podría estar caliente.

⚠ Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja los enchufes de los cables ni la cocina en agua (u otras sustancias líquidas).

⚠ Recomendamos encarecidamente una estricta supervisión al usar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.

⚠ No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si está dañado de alguna manera. Lea las pautas del vendedor sobre reparaciones y devoluciones cubiertas por la garantía.

⚠ La unidad de inducción Lapitec Chef debe instalarse exclusivamente debajo de las encimeras de cocina de piedra sinterizada Lapitec.

⚠ Para evitar posibles lesiones, no utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante.

⚠ No utilice las placas de cocción de inducción al aire libre, ya que están diseñadas para uso doméstico.

⚠ No coloque la placa de cocción sobre o cerca de gas caliente, hornillo eléctrico u horno caliente. Evite preparar alimentos en papel de aluminio o recipientes de plástico sobre las zonas de cocción calientes.

⚠ No almacene objetos, materiales o sustancias sensibles a la temperatura debajo de la placa de cocción, como detergentes, aerosoles, etc.

⚠ Los elementos con campo magnético, como radios, televisores, tarjetas de crédito, etc., podrían afectar a la unidad.

⚠ La clasificación eléctrica marcada debe ser al menos tan buena como la clasificación eléctrica del aparato.

⚠ No utilice el aparato con sartenes y ollas vacías.

⚠ No utilice el aparato sin tapete de silicona.

⚠ No utilice la placa de cocción para otro uso que no sea el indicado por el fabricante.

⚠ En caso de falla del aparato, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación principal y póngase en contacto con el fabricante.

⚠ Instalación adecuada; asegúrese de que su aparato se instale y conecte correctamente a tierra por un técnico cualificado.

⚠ No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.

⚠ No deje a los niños solos; los niños no deben quedarse solos o desatendidos en la zona donde se está usando el aparato. No permita nunca que se sienten o se pongan sobre alguna de las partes del aparato.

⚠ Utilice ropa adecuada; no lleve nunca prendas sueltas o que cuelguen mientras usa el aparato.

⚠ Servicio por parte del usuario; no repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico cualificado.

⚠ Almacenamiento dentro o sobre el aparato; no almacene materiales inflamables debajo o cerca de las unidades de la superficie.



⚠ No utilice agua en incendios por aceite; sofoque el fuego o las llamas, o bien use un extintor químico seco o de espuma.

⚠ Use solo manoplas de cocina secas; las manoplas de cocina húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que la manopla de cocina toque los elementos calientes. No utilice ninguna toalla u otro paño voluminoso.

⚠ Use el tamaño de bandeja adecuado; seleccione utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento caliente de la unidad de la superficie.

⚠ El tamaño adecuado de la bandeja también mejorará la eficiencia.

⚠ Apague el elemento de la placa con su control tras usarlo y no confíe únicamente en el detector de sartenes.

⚠ Utensilios de cocina acristalados; solo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios acristalados son adecuados para la encimera sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.

⚠ No cocine con la placa de cocción rota; si la placa de cocción está rota, las soluciones de limpieza y los derrames podrían atravesar la placa de

cocción rota y supondría un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado inmediatamente.

⚠ No utilice adaptadores convertidores para cocinas de inducción.

⚠ Limpie la placa de cocción con precaución; si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en la zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos al aplicarlos sobre una superficie caliente.

⚠ Si la luz de mal funcionamiento o los códigos de error se encienden, o si suena la señal audible, significa que el aparato no está funcionando correctamente. Apague o desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación y compruebe el código de error y la solución de problemas.

⚠ No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas o papel de aluminio sobre la placa de cocción.

⚠ Para evitar accidentes y lograr una ventilación óptima, deje suficiente espacio alrededor de la zona de cocción.

⚠ El aparato está fabricado de acuerdo con las correspondientes normas de seguridad vigentes. No obstante, recomendamos encarecidamente

que ninguna persona con discapacidad física o mental utilice el aparato a menos que esté acompañada por una persona cualificada. La misma recomendación se aplica a los niños.

⚠ Es importante tener en cuenta que la superficie de la unidad permanecerá caliente durante un breve período de tiempo después de su uso.

⚠ Deje que se enfríe antes de realizar cualquier mantenimiento o reparación.

⚠ No almacene artículos de interés para los niños en armarios situados sobre la placa de cocción. Los niños podrían sufrir lesiones graves al subirse sobre la placa de cocción para alcanzar sus objetos.

⚠ El cable de alimentación tiene las dimensiones adecuadas, sin embargo, con precaución y cuidado, un técnico cualificado podría instalar un cable alargador.

⚠ Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con los utensilios de cocina, los mangos de los utensilios de cocina deben estar girados hacia adentro y no extenderse sobre la superficie de calentamiento adyacente.

⚠ No utilice dispositivos a vapor ni limpiadores de alta presión para lim-

piar la placa de cocción, ya que esto podría provocar una descarga eléctrica.

Este producto no debe ser desechado como residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por un manejo inadecuado de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.

### Conserve estas advertencias



## Especificaciones técnicas

### Especificaciones del producto:

Tensión de funcionamiento:

CA 220 V- 240 V, 50 Hz/60 Hz

Zona de cocción trasera izquierda:  
máx. 1600 W

Zona de cocción frontal izquierda:  
máx. 2000 W

\*Zona puente izquierda:

máx. 2800 W

Zona de cocción trasera derecha:

máx. 2000 W

Zona de cocción frontal derecha:

máx. 1600 W

\*Zona puente derecha:

máx. 2800 W

Potencia máx.:

7000W

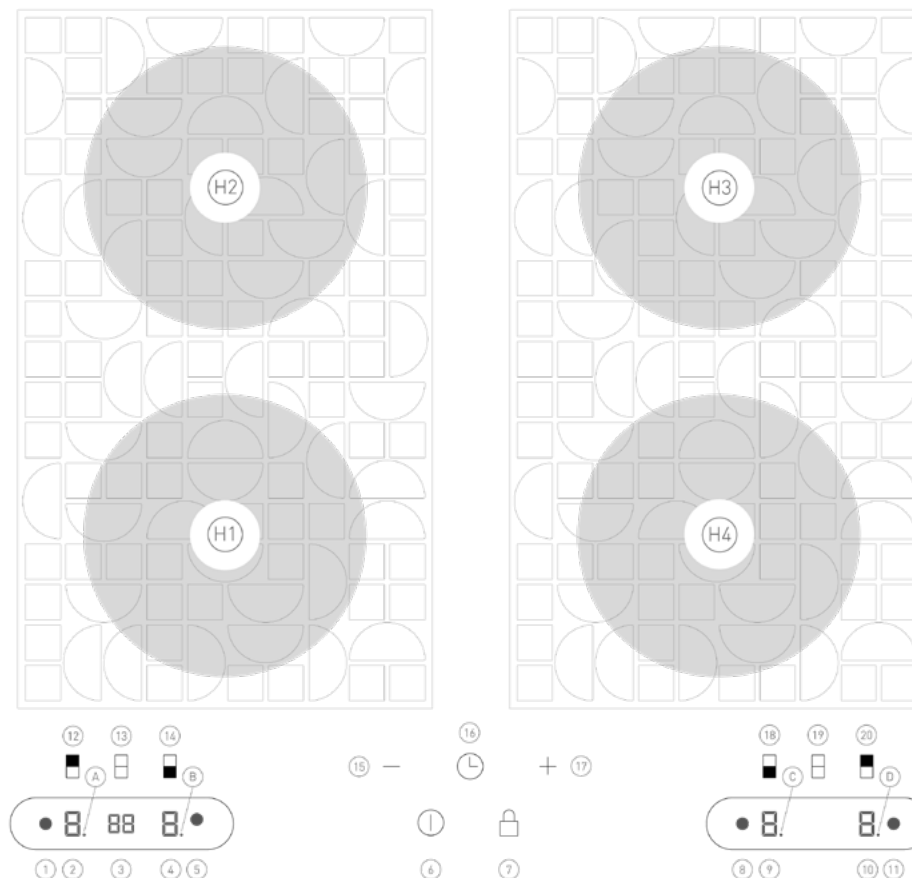
### Funciones:

- Potencia de fuego
- Función de temporizador
- Bloqueo infantil
- Puente

### Seguridad:

- Protección contra sobretensiones y subtensiones;
- Protección contra sobretensiones de luz.
- Rendimiento superior contra interferencias.
- Protección IGBT contra sobrecalentamiento.

- Protección contra anomalías del sensor.
- Identificación automática de recipientes.
- Apagado automático retrasado para el enfriamiento cuando el temporizador no está activado y no hay nadie cerca.
- Indicación de calor residual en la superficie de la cocina.
- Código de situación anormal y aviso mediante pitido.



Disposición de la unidad y disposición de la interfaz de usuario

**A, B, C, D** Luz de temporización del quemador

- 1, 8** Indicador del puente
- 2** Indicador de la zona de cocción H1
- 4** Indicador de la zona de cocción H2
- 9** Indicador de la zona de cocción H3
- 10** Indicador de la zona de cocción H4
- 3** Pantalla de temporización
- 5** Indicador ON/OFF
- 6** Tecla ON/OFF
- 7** Botón de bloqueo infantil
- 11** Indicador de bloqueo infantil

- 12** Control de una zona de cocción H1
- 14** Control de una zona de cocción H2
- 18** Control de una zona de cocción H3
- 20** Control de una zona de cocción H4
- 13, 19** Comando del cabezal del quemador del puente
- 15** Tecla “-”
- 17** Tecla “+”
- 16** Tecla de temporización



## Métodos de funcionamiento

### En espera

Una vez encendida la fuente de alimentación principal del aparato, la cocina de inducción emitirá un sonido «bip» y el indicador parpadeará una vez. A continuación, la cocina de inducción entrará en estado de espera. Para habilitar la visualización de la placa de cocción, coloque el tapete de seguridad proporcionado en la posición diseñada para ello. En caso de que no se detecte el tapete de seguridad, el indicador mostrará el código de error “E” y todas las operaciones de la placa de cocción quedarán deshabilitadas.

### Bloqueo infantil

Pulse el botón «Childlock» (7) durante 3 segundos cuando esté en estado de espera o cuando la cocina esté funcionando; la placa de inducción emitirá un sonido «bip», luego, entrará en modo Bloqueo infantil y se encenderá la luz indicadora del estado Bloqueo infantil (11).

### Desbloquear Bloqueo infantil

Pulse el botón «Childlock» (7) durante 3 segundos cuando esté en modo Bloqueo infantil; la cocina de inducción emitirá un sonido «bip». A continuación, el modo Bloqueo infantil se desactivará y la luz indicadora del estado Bloqueo infantil se apagará.

### Entrar en estado Listo

Pulse la tecla «ON/OFF» (6) cuando esté en estado de espera; la cocina de inducción emitirá un sonido «bip» y la cocina de inducción entrará en el estado de preparación. Solamente estará encendido el indicador ON/OFF (5) en el estado Listo. Si no se inicia ninguna acción, la cocina de inducción volverá al estado de espera en 30 segundos.

### Operación Cocción

En el estado Listo, con el tapete de seguridad de silicona colocado en la posición designada, al pulsar la tecla «selección del cabezal de la zona de cocción» (12, 14, 18 o 20), el indicador del cabezal de la zona de cocción correspondiente (2, 4, 9 o 10) parpadeará “E”. Pulse la tecla correspondiente «-» (15) o «+» (17) en menos de 30 segundos para seleccionar el nivel de potencia de calentamiento. Pulse «-» para introducir el nivel de potencia más bajo (indicador “I”); o pulse «+» para introducir el nivel de potencia más alto (indicador “9”). Si no hay confirmación de la tecla antes de 30 segundos, la placa de cocción volverá al estado Listo.

### Operación Puente

En el estado Listo, pulse la tecla «Bridge» (13 o 19); a continuación, el indicador Puente se encenderá (1 u 8), el indicador (2 o 9) parpadeará “E” y entrará en el estado Listo para calentamiento del puente.

En el estado Listo para calentamiento

Potencia/Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zona frontal izquierda	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1300	1500	2000
Zona trasera izquierda	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1200	1400	1600
Zona trasera derecha	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1300	1500	2000
Zona frontal derecha	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1200	1400	1600
Puente derecho	200 (1400 W on/off)	400 (1400 W on/off)	600 (1400 W on/off)	1000 (1400 W on/off)	1400	1700	2000	2300	2800
Puente izquierdo	200 (1400 W on/off)	400 (1400 W on/off)	600 (1400 W on/off)	1000 (1400 W on/off)	1400	1700	2000	2300	2800

Nota:

Las zonas 1 y 2 (frontal y trasera izquierdas) usan la potencia eléctrica compartida; la potencia máx. es de 3500 W  
Las zonas 3 y 4 (trasera y frontal derechas) usan la potencia eléctrica compartida; la potencia máx. es de 3500 W

to del puente, pulse las teclas «-» (15) o «+» (17) antes de 30 segundos para introducir directamente los diferentes niveles de calentamiento del puente. Pulse «-» para introducir el nivel de potencia más bajo (indicador “I”), o pulse «+» para introducir el nivel de potencia más alto (indicador “9”). Si no hay confirmación de la tecla en menos de 30 segundos o si pulsa la tecla «Bridge», saldrá automáticamente del estado de calentamiento del puente.

### Apagado

Para encender la zona de cocción o la placa de cocción, utilice uno de los siguientes procedimientos:

**A.** Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada (12, 14, 18 o 20); a

continuación, el indicador digital mostrará la potencia configurada. Pulse la tecla «-» (15) hasta que el indicador muestre “I”, luego vuelva a pulsar «-» (15) y el elemento deseado se apagará.

**B.** Pulse la tecla de selección de la zona de cocción deseada (12, 14, 18 o 20), pulse la tecla «-» (15) y manténgala pulsada durante 3 segundos para apagar la placa.

**C.** Pulse la tecla «ON/OFF» (6); oirá un sonido «bip» una vez y se apagarán todas las zonas de cocción activas. La placa está ahora en modo de espera. La placa cuenta con una función de apagado automático que apaga la placa por completo en caso de que alguna zona de cocción haya estado activa de forma



continúa durante 2 horas.

### Selección del nivel de potencia

Para ajustar la potencia calorífica, pulse la tecla «+» (17) o «-» (15). El rango de ajuste de potencia es el siguiente: En el estado de calentamiento, la placa de inducción cuenta con la función de protección contra sobrecalentamientos. Cuando la temperatura de la cocina se acerque al valor establecido, se producirá un calentamiento intermitente..

### Ajuste de la función del temporizador

El rango de ajuste del temporizador es de 1 a 99 minutos. En el estado de cocción, pulse la tecla «timing» (16); a continuación, la luz del temporizador de la zona de cocción correspondiente (A, B, C, D) y el indicador del temporizador (3) parpadearán para mostrar “□□”. En este momento, pulse las teclas de control de la zona de cocción «-» (15) o «+» (17) para ajustar el tiempo del temporizador, que aumentará o disminuirá en unidades de 1 minuto si es menos de 15 minutos; en unidades de 5 minutos si está entre 15 minutos y 40 minutos; o en unidades de 10 minutos si está entre 40 minutos y 99 minutos. Una vez detenida la pulsación de teclas, el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos, luego volverá a su estado normal; a continuación, la luz del temporizador parpadeará y empezará la cuenta atrás. Una vez finalizada la cuenta atrás del temporizador, la placa de inducción hará un sonido «bip»

y se apagará automáticamente. Nota: Una vez configurado el temporizador de cada zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo mínimo establecido.

### Comprobar temporizador

Cuando el temporizador esté en funcionamiento, pulse la tecla «timer» (16); a continuación, la luz del temporizador de la zona de cocción correspondiente (A, B, C, D) se encenderá y el indicador del temporizador parpadeará para mostrar la hora actual.

### Cancelar la función del temporizador

Cuando el temporizador esté en funcionamiento, pulse la tecla «timer» (16); a continuación, la luz del temporizador de la zona de cocción correspondiente se encenderá y el indicador del temporizador parpadeará para mostrar la hora actual. Pulse la tecla de control de la zona de cocción «-» (15) para ajustar el temporizador a “□□”; el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos y luego se apagará. Además, la función del temporizador se cancelará.

### Nota

**A.** Una vez apagada la cocina de inducción, el ventilador retrasará automáticamente el funcionamiento durante 4 minutos para disipar el calor.

**B.** Si la temperatura central de la placa Lapitec detectada por NTC es superior a 50 °C, el indicador correspondiente

mostrará “H”.

**C.** Si el recipiente usado es incompatible o se retira de la cocina de inducción, el calentamiento se detendrá, el indicador de potencia (2, 4, 9 o 10) mostrará “E”, y el indicador del temporizador (3) mostrará “E !”. Si no se coloca ningún recipiente adecuado en 10 segundos, se apagará automáticamente.

**D.** Para garantizar el efecto de la cocción, utilice un recipiente especial para cocinar con este tipo de cocina de inducción.

**E.** Al usar la cocina de inducción con un voltaje demasiado alto (o demasiado bajo), el calentamiento se detendrá, el indicador de potencia (2, 4, 9 o 10) mostrará “E” y el indicador del temporizador (3) mostrará “EЭ” (o “EЭ”). Si el voltaje no vuelve a su estado normal en 10 segundos, se apagará automáticamente. En este momento, la cocina de inducción enviará un pitido de advertencia; apague la fuente de alimentación de la cocina de inducción.

### Utensilios de cocina compatibles

La inducción requiere ollas y sartenes fabricadas con materiales ferrosos, es decir, magnéticos.

Consulte la caja de venta minorista de sus utensilios de cocina para comprobar si aparece el símbolo de inducción:



Para saber si sus utensilios de cocina actuales son compatibles con la tecnología de inducción, compruebe que un imán se adhiera al fondo de dichos utensilios de cocina. Si dicho imán se adhiere a sus utensilios de cocina, estos pueden usarse en la placa de inducción. Idealmente, los utensilios de cocina incluyen esta imagen de inducción en la caja de venta minorista:



Los siguientes recipientes no son compatibles: sartenes/ollas resistentes al calor de vidrio, cerámica, cobre, aluminio, utensilios de cocina de fondo redondo o utensilios de cocina con una base inferior a 10 cm.



### Limpieza y mantenimiento LIMPIEZA RUTINARIA

Utilice un paño de microfibra para retirar el polvo de la superficie. Lave la encimera Lapitec® con agua caliente, a la que puede agregar la dosis recomendada por el fabricante de Fila Cleaner o un detergente suave equivalente.

Enjuague con agua limpia y seque con un paño.

Para obtener mejores resultados, recomendamos limpiar cualquier mancha inmediatamente, sin dejar que se seque.





## QUÉ NO HACER

No utilice ceras, jabones aceitosos, selladores u otros tratamientos. Algunos detergentes disponibles en el mercado contienen cera o aditivos para pulir que pueden dejar una película aceitosa en la superficie tras varias aplicaciones, lo cual afecta a la limpieza y apariencia de la placa de cocción Lapitec®.

Evite el uso de cuchillos de cerámica u otros objetos tan duros como Lapitec®, ya que podrían dañar la superficie.

No utilice estropajos que puedan rayar la superficie. Es mejor elegir un estropajo como las esponjas azules Scotch-Brite que no rayan. No golpee la superficie con objetos metálicos puntiagudos o pesados, ya que podrían astillar u, ocasionalmente, romper el material. Recuerde que los bordes son la parte más sensible de la superficie.

## LIMPIEZA REGENERATIVA

Si la limpieza rutinaria no es suficiente, se requieren procedimientos específicos, dependiendo de la naturaleza de la mancha que desee eliminar. En estos casos, el uso de un producto agresivo recomendado no afectará a la estética de la superficie. La cantidad de tiempo que la mancha permanece en la superficie influye muchísimo, por lo que recomendamos limpiarla lo antes posible.

Consejo: Empiece a limpiar en una pequeña parte de la zona para comprobar su eficacia antes de aplicar el producto en toda la superficie. No utilice nunca ácido clorhídrico concentrado, sosa

cáustica o productos que contengan ácido fluorhídrico y sus derivados.

Como ha podido comprobar, es muy fácil mantener su superficie Lapitec® tan perfecta como el primer día. Sin embargo, si no ha encontrado la solución a su problema, o si tiene alguna duda sobre qué producto utilizar, el servicio de asistencia técnica de Lapitec® estará encantado de ayudarle.

No ponga nunca la placa de cocción bajo el agua.

## Nota

Es muy importante que **NO** utilice la placa de cocción hasta que esté completamente limpia.

## ADVERTENCIA

Podrían producirse daños en la superficie si utiliza estropajos o cualquier otro tipo de material de limpieza abrasivo.

## Nota

Reemplace la placa de cocción en caso de que se produzcan grietas o hendiduras en la superficie. Póngase en contacto con el fabricante para obtener ayuda.

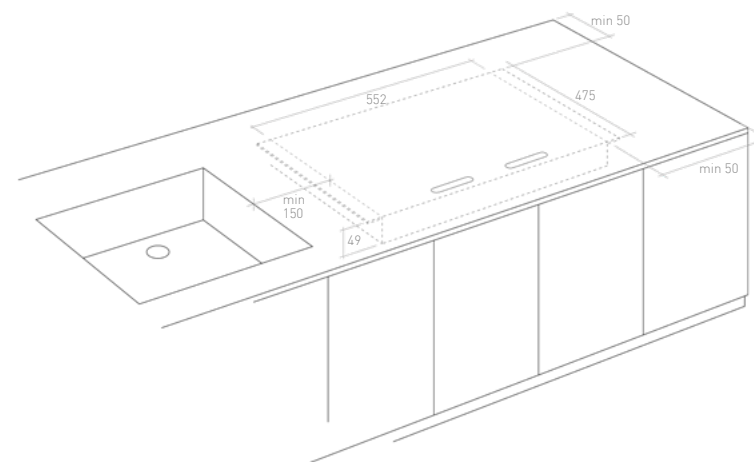
Para obtener más información, visite:

**[www.lapitec.com](http://www.lapitec.com)**

o póngase en contacto con:

**[customercare@lapitec.com](mailto:customercare@lapitec.com)**

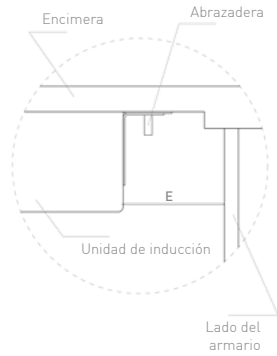
## Instrucciones de diseño e instalación del mostrador



Img 1: Dimensiones de la placa de inducción y distancias mínimas desde los bordes y orificios de la superficie de trabajo

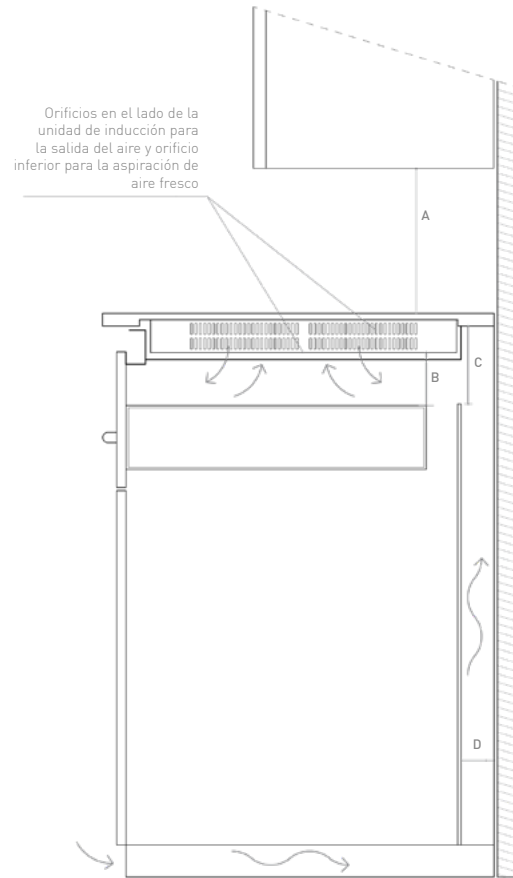
NB Todas las distancias están representadas en milímetros





**Img 3:**  
Distancias mínimas al armario  
Detalle de la vista frontal

- A** ≥ 600 mm
- B** ≥ 80 mm
- C** ≥ 120 mm
- D** ≥ 50 mm
- E** ≥ 50 mm

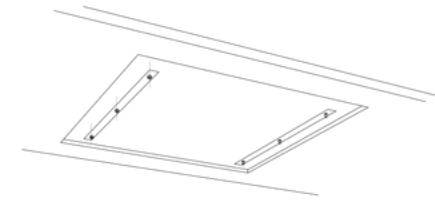


**Img 2:** Distancias mínimas al armario  
Vista lateral

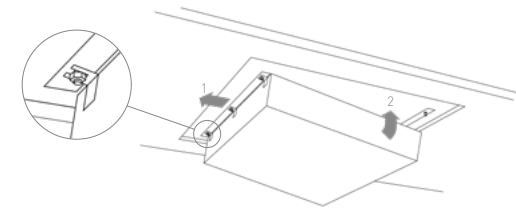
## Nota

Antes de la instalación, desatornille la tapa de MDF.

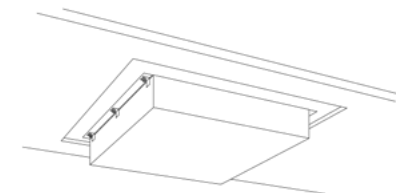
### Pasos de instalación:



**A.** Colocar las 3 tuercas en las 3 varillas con rosca de un lado



**B. ¡PRECAUCIÓN!** Coloque la unidad con cuidado, evitando golpes que puedan dañar los controles táctiles o las pantallas.



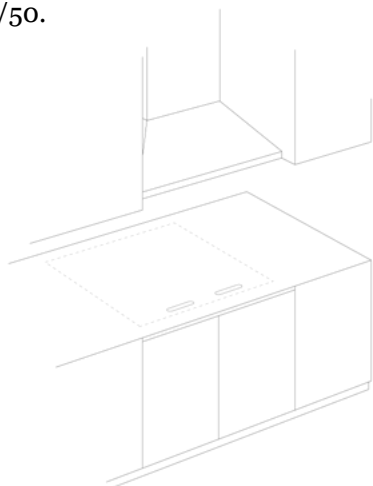
**C.** Atornillar completamente todas las 6 tuercas para asegurar la unidad

NB Todas las distancias están representadas en milímetros



Es posible que, durante la instalación de una placa de cocción, haya un armario alto opcional o una pared contra la parte posterior y uno de los laterales (derecho o izquierdo). Siga las siguientes recomendaciones:

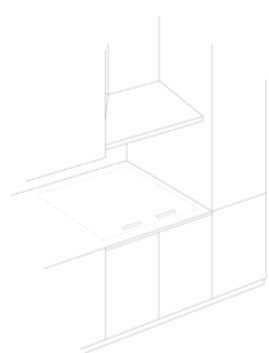
Para conocer las distancias mínimas, consulte siempre la img. 1, la img. 2 y la img. 3 en las páginas 49/50.



¡Muy recomendable!



¡No permitido!



¡No recomendable!



¡No recomendable!



### ADVERTENCIA:

Por su seguridad, no almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato. Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio debido al sobrecalentamiento, evite colocar armarios encima de la unidad de inducción. En caso de que quede espacio disponible en el armario, el riesgo podría reducirse instalando una campana extractora que proteja horizontalmente a un mínimo de 10 cm por debajo de la parte inferior de los armarios.

Información importante acerca de la instalación:

La distancia mínima entre la placa de cocción y los armarios superiores es de 60 cm.

No instale la unidad de inducción hasta que no se haya secado la silicona situada debajo del vidrio cerámico. Tenga en cuenta esto para evitar el riesgo de que la placa saque el vidrio cerámico fuera de su posición.

Antes de instalar la placa de cocción:

1 Inspeccione visualmente la placa de cocción para comprobar daños. Asegúrese igualmente de que todos los tornillos de la placa de cocción estén bien apretados.

2 Instale la placa de cocción de acuerdo con el manual de instalación.

Ubicación del modelo y número de serie: la placa de serie se encuentra en la parte frontal de la placa de cocción.

Si pide piezas o hace consultas sobre su placa de cocción, asegúrese de incluir el modelo y los números de serie.



## Conexión al sistema de suministro principal

La placa de inducción está equipada con un cable de 5 hilos para conectarla al sistema de suministro principal.

El sistema puede conectarse a un sistema eléctrico monofásico de 220-240 V de acuerdo con la Figura 1.

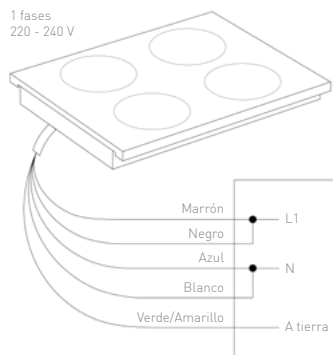


Figura 1

Conexión por medio de cables:

Marrón	L1
Negro	L2
Azul	N1
Blanco	N2
Verde/Amarillo	a tierra

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. En el disyuntor, la caja de fusibles o la caja de conexiones, conecte el aparato y los cables del cable de alimentación de acuerdo con la Figura 1 o la Figura 2.

La clasificación del fusible del disyuntor debe ser superior a 40 A.

El tamaño mínimo aceptable de los conductores no debe ser inferior a 6 mm<sup>2</sup>, deber ser de cobre únicamente y no inferior a 75 °C. El tornillo o clavo de sujeción de cables utilizado en el terminal de cable debe ser de 6 mm<sup>2</sup> o más.

### ¡ADVERTENCIA!

1. Apague la alimentación eléctrica enviada a la placa de cocción mientras realiza las conexiones. De lo contrario, esto podría provocar lesiones graves o la muerte.
2. No utilice un cable alargador con el aparato. Dicho uso podría provocar un incendio, una descarga eléctrica u otras lesiones corporales.

## Errores

### NTC1

#### Anomalía en el circuito abierto del sensor

Si la cocina de inducción está en modo de espera o en funcionamiento y el sensor IGBT (NTC1) es de circuito abierto, el indicador de encendido mostrará "E", el indicador del temporizador mostrará "E7" y la alarma emitirá cuatro pitidos largos y cinco cortos cada 5 segundos.

### NTC1

#### Anomalía en el cortocircuito del sensor

Si la cocina de inducción está en modo de espera o en funcionamiento y el sensor IGBT (NTC1) es de cortocircuito, el indicador de encendido mostrará "E", el indicador del temporizador mostrará "EB" y la alarma emitirá cinco pitidos largos y cuatro cortos cada 5 segundos.

### NTC2

#### Anomalía en el circuito abierto del sensor

Si la cocina de inducción está en modo de espera o en funcionamiento y el NTC2 es de circuito abierto, el indicador de encendido mostrará "E", el indicador del temporizador mostrará "E9", y la alarma emitirá tres pitidos largos y cinco cortos cada 5 segundos.

### NTC2

#### Anomalía en el cortocircuito del sensor

Si la cocina de inducción está en modo de espera o en funcionamiento y el NTC2 es de cortocircuito, el indicador de encendido mostrará "E", el indicador de tiempo mostrará "EE" y la alarma emitirá tres pitidos largos y cuatro cortos cada 5 segundos.

### Detección de recipientes

Si la cocina de inducción está en funcionamiento, se retira el recipiente, el diámetro de la parte inferior del recipiente es inferior a 60 mm, el material del recipiente no es adecuado, el calentamiento se detendrá, el indicador de encendido mostrará "E", el indicador del temporizador mostrará "E I", y si no se recupera en 60 segundos, se apagará automáticamente.

### Anomalía por sobretensión

Si la cocina de inducción está en funcionamiento y el voltaje es  $>270 V \pm 5 V$ , el calentamiento se detendrá inmediatamente, el indicador de encendido mostrará "E" y el indicador del temporizador mostrará "E3". Si el voltaje es  $<260 V \pm 5 V$  durante más de 1 segundo, la operación se reanuda automáticamente.

Si el voltaje es  $\geq 260 V \pm 5 V$  durante 10 segundos, la alarma emitirá dos pitidos largos y cuatro cortos cada 5 segundos, y se cancelará transcurridos unos 90 segundos o según la temperatura de la placa Lapitec® que es inferior a 60 °C.



### Anomalía por baja tensión

Si la cocina de inducción está en estado de funcionamiento y el voltaje es  $\leq 160 \text{ V} \pm 5 \text{ V}$ , el calentamiento se suspenderá inmediatamente, el indicador de alimentación mostrará “E” el indicador del temporizador mostrará “E2”; si el voltaje es  $\geq 170 \text{ V} \pm 5 \text{ V}$  durante más de 1 segundo, el funcionamiento se reanudará automáticamente; si el voltaje es  $< 170 \text{ V} \pm 5 \text{ V}$  durante 10 segundos, la alarma emitirá dos pitidos largos y tres cortos cada 5 segundos, y se cancelará transcurridos unos 90 segundos o según la temperatura de la placa Lapitec que es inferior a 60 °C.

### Sobrecalentamiento de IGBT

Si la temperatura del IGBT es demasiado alta, el calentamiento se detendrá inmediatamente, el indicador de encendido mostrará “E”, el indicador del temporizador mostrará “E7” y la alarma emitirá cuatro pitidos largos y tres cortos cada 5 segundos.

Cuando haya oído dos veces este sonido, cambie a apagado y el pitido de advertencia desaparecerá.

### Protección contra sobretensiones

El equipo ha sido diseñado, probado y fabricado para soportar sobretensiones de impulso de 1200 V de 1,2/50  $\mu\text{s}$  de duración sin que se produzcan fallos o daños.

### Rendimiento frente a las interferencias

El equipo ha sido diseñado, ensayado y fabricado de acuerdo con la norma IEC 61000-4-4-2004 contra las interferencias transitorias rápidas de hasta 1500 V durante el funcionamiento normal sin daños ni averías.

### Protección contra sobretensiones

Si la corriente de funcionamiento excede el valor establecido, el circuito se ajustará automáticamente y la corriente de entrada constante estará dentro del rango seguro. Si el circuito principal es de cortocircuito y se produce una sobretensión, el fusible se utilizará para protegerlo.

### Detección del tapete de seguridad

Las funciones de la placa de cocción solo pueden activarse si la alfombra de seguridad está en la posición correcta sobre la superficie de cocción.

Si el sistema no detecta el tapete de seguridad, aparecerá el código de error “E”. El funcionamiento normal está garantizado tan pronto como el tapete de seguridad esté en su posición designada.

### Tabla de códigos de errores

Fenómeno	Código	Sonido	Observaciones
No hay recipiente	E1		Cambie al apagado transcurridos unos 60 segundos
Tensión baja	E2	Emite dos pitidos largos y tres cortos cada 5 segundos	Hasta que se restablezca el voltaje
Sobretensión	E3	Emite dos pitidos largos y cuatro cortos cada 5 segundos	
Sobrecalentamiento del IGBT	E7	Emite cuatro pitidos largos y tres cortos cada 5 segundos	Cambie al apagado tras oír el sonido dos veces
NTC1 es de circuito abierto	E7	Emite cuatro pitidos largos y cinco cortos cada 5 segundos	Hasta que se elimine el error
NTC1 es de cortocircuito	E8	Emite cuatro pitidos largos y cuatro cortos cada 5 segundos	
NTC2 es de circuito abierto	E9	Emite tres pitidos largos y cinco cortos cada 5 segundos	
NTC2 es de cortocircuito	EE	Emite tres pitidos largos y cuatro cortos cada 5 segundos	
ATENCIÓN alta temperatura	H		
No hay tapete de seguridad	E		El tapete de seguridad debe colocarse en la posición correcta para el funcionamiento de la placa de cocción

Tensión de funcionamiento:	AC 220V - 240V, 50Hz/60Hz
Potencia de la zona de cocción trasera izquierda	max. 1600W
Potencia de la zona de cocción frontal izquierda	max. 2000W
Potencia de la zona de puente izquierda	max. 2800W
Potencia de la zona de cocción trasera derecha	max. 2000W
Potencia de la zona de cocción frontal derecha	max. 1600W
Potencia de la zona de puente derecha	max. 2800W
Potencia máxima	7000W



## Listado de averías

Problema	Causa/Notas	Soluciones
El cajón colocado debajo de la placa de inducción se calienta mucho.	Al usar la placa, algunas zonas del cajón inferior pueden alcanzar temperaturas de hasta 60 °C. No se trata de un fallo de funcionamiento.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Compruebe que la placa de inducción se haya instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.</li> <li>No guarde artículos inflamables en el cajón.</li> </ol>
Mi placa no se enciende.	Posible problema con el suministro eléctrico.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Compruebe que el dispositivo esté correctamente conectado a la red eléctrica. Asegúrese de que se haya instalado correctamente; para ello, llame a un técnico de instalación autorizado o a un electricista cualificado para resolver el problema.</li> <li>Asegúrese de que la causa del mal funcionamiento no sea el fusible. Reinicie el disyuntor/dispositivo diferencial residual o reemplace el fusible.</li> <li>Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.</li> </ol> <p>Si las sugerencias anteriores no resuelven el problema, le recomendamos que solicite la visita de un técnico de asistencia.</p>
La placa hace saltar el dispositivo diferencial residual del sistema eléctrico de mi casa.	Posible problema con el suministro eléctrico o posible fallo en el aparato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el dispositivo diferencial residual sea suficiente para absorber la potencia. Consulte con un electricista cualificado para saber si está utilizando el dispositivo diferencial residual correcto y si la placa está conectada a un grupo separado de fusibles.</li> <li>Asegúrese de que el dispositivo esté correctamente conectado a la red eléctrica. Póngase en contacto con un técnico de instalación autorizado para comprobar que se haya instalado correctamente.</li> <li>Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.</li> </ol> <p>Si las sugerencias anteriores no resuelven el problema, le recomendamos que llame a un técnico cualificado.</p> <p><b>ADVERTENCIA:</b> Se le recomendamos que no utilice el aparato hasta que el problema se haya resuelto completamente. Desenchufe el aparato y no lo vuelva a conectar hasta que tenga claro que es seguro hacerlo.</p>



La placa de inducción hace un ruido inusual.	Su placa de inducción puede hacer los siguientes ruidos al encenderse: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruidos de rotura: causados posiblemente por utensilios, ollas y sartenes fabricados con materiales no aptos para una placa de inducción o de baja calidad;</li> <li>- ruidos silbantes: causados posiblemente al utilizar una o más zonas de cocción a alta potencia y ollas/sartenes de diferentes materiales;</li> <li>- zumbido: causado posiblemente al usar una zona grande caliente;</li> <li>- ruidos de chasquidos: causados posiblemente al producirse una conmutación electrónica;</li> <li>- silbidos y zumbidos: causados posiblemente cuando el ventilador está encendido.</li> </ul>	Estos ruidos son normales y no indican un mal funcionamiento.
Oigo un ruido una vez apagado el aparato.	Este ruido es normal y puede deberse a que el ventilador sigue funcionando mientras enfría el aparato. No se trata de un fallo de funcionamiento.	El ventilador se apagará automáticamente.
La placa muestra el mensaje de error C.	Tapete de protección no detectado. Hay un problema con la colocación del tapete.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Coloque el tapete de protección sobre la zona correcta de la placa.</li> <li>Compruebe que el tapete esté alineado correctamente con las marcas de la placa.</li> <li>Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.</li> </ol> <p>Si las sugerencias anteriores no resuelven el problema, le recomendamos que solicite la visita de un técnico de asistencia.</p>
La placa muestra el mensaje de error E1.	Hay un problema con la ubicación de una olla/sartén. Olla/sartén no detectada u olla/sartén retirada de la zona de cocción sin apagar la placa de inducción. Olla/sartén no apta para placas de inducción.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Coloque la olla/sartén en la posición correcta sobre la placa de acuerdo con la posición descrita en el manual.</li> <li>Vuelva a colocar la olla/sartén en la placa o, si ha terminado de cocinar, apague la placa de inducción.</li> <li>Utilice ollas/sartenes aptas para placas de inducción; puede comprobar esto simplemente utilizando un imán.</li> <li>Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.</li> </ol> <p>Si las sugerencias anteriores no resuelven el problema, le recomendamos que solicite la visita de un técnico de asistencia.</p>




La placa muestra el mensaje de error E2.	El mensaje de error E2 indica que el aparato está siendo alimentado por un suministro de menos de 160 V.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Póngase en contacto con el electricista cualificado que haya instalado el aparato.</li> <li>Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.</li> </ol> <p>Si las sugerencias anteriores no resuelven el problema, le recomendamos que llame a un técnico cualificado.</p> <p><b>ADVERTENCIA:</b> Le recomendamos que no utilice el aparato hasta que el problema se haya resuelto completamente. Desenchufe el aparato y no vuelva a conectarlo hasta que esté seguro de que funciona correctamente.</p>
La placa muestra el mensaje de error E3.	El mensaje de error E3 indica que el aparato está siendo alimentado con un suministro de más de 270 V.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Póngase en contacto con el electricista cualificado que haya instalado el aparato.</li> <li>Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.</li> </ol> <p>Si las sugerencias anteriores no resuelven el problema, le recomendamos que llame a un técnico cualificado.</p> <p><b>ADVERTENCIA:</b> Le recomendamos que no utilice el aparato hasta que el problema se haya resuelto completamente. Desenchufe el aparato y no vuelva a conectarlo hasta que esté seguro de que funciona correctamente.</p>
La placa muestra el mensaje de error E7/E8/E9/EE.	Los mensajes de error E7/E8/E9/EE indican un mal funcionamiento electrónico.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación durante al menos 30 segundos. Vuelva a conectarlo y enciéndalo de nuevo.</li> <li>Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.</li> </ol> <p>Si las sugerencias anteriores no resuelven el problema, le recomendamos que llame a un técnico cualificado.</p> <p><b>ADVERTENCIA:</b> Le recomendamos que no utilice el aparato hasta que el problema se haya resuelto completamente. Desenchufe el aparato y no vuelva a conectarlo hasta que esté seguro de que funciona correctamente.</p>
La placa muestra el mensaje de error H.	El mensaje H indica que la zona de cocción está caliente.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Deje que la zona de cocción se enfríe. Puede seguir usando la placa.</li> <li>Si este mensaje persiste, probablemente significa que hay un problema con el sensor. En este caso, le recomendamos que reserve una cita con un técnico cualificado.</li> </ol>



He encendido mi placa de inducción y una o más luces LED se han encendido, pero los controles y la zona de cocción no funcionan.	Los controles se han bloqueado con la función de bloqueo infantil.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Desactive la función de bloqueo infantil. Consulte el manual de instrucciones para obtener una descripción completa.</li> <li>Si la zona de cocción no se ha encendido todavía, es posible se haya producido un corte de corriente o un cortocircuito.</li> </ol> <p><b>ADVERTENCIA:</b> Le recomendamos que no utilice el aparato hasta que el problema se haya resuelto completamente. Póngase en contacto con un electricista cualificado.</p>
Una zona de cocción o todo el aparato se apaga automáticamente o muestra el error E0.	Se ha habilitado el dispositivo de protección contra sobrecalentamiento.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Retire todas las ollas y sartenes y deje enfriar la placa.</li> <li>Compruebe que la placa se haya instalado correctamente y que las rejillas de ventilación no estén obstruidas.</li> <li>Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.</li> </ol> <p>Si las sugerencias anteriores no resuelven el problema, le recomendamos que llame a un técnico cualificado.</p>
La placa de inducción se apaga durante la cocción.	<ol style="list-style-type: none"> <li>La placa se apagará automáticamente si todas las zonas de cocción se han utilizado de forma continua durante más de 120 minutos.</li> <li>Los sensores han registrado altas temperaturas dentro del aparato.</li> <li>Se han colocado líquidos u objetos encima de los mandos táctiles de la placa de inducción.</li> <li>Las ollas/sartenes no están colocadas correctamente sobre la superficie de la placa.</li> <li>El tapete no está alineado con las marcas en la superficie de la placa Lapitec.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vuelva a encender la placa de inducción.</li> <li>Asegúrese de que los ventiladores de ventilación no estén bloqueados.</li> <li>Limpie los líquidos o retire los objetos de la superficie de la placa.</li> <li>Coloque correctamente las ollas/sartenes en las zonas de cocción de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el manual.</li> <li>Coloque correctamente el tapete de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el manual.</li> </ol>
El nivel 9 solo tiene una potencia limitada al encender otros aros.	La función de limitación de potencia se ha activado debido a que se han encendido varios aros. Si se utiliza más de un aro en el nivel 9, se excederá la potencia nominal total.	Compruebe si puede reducir el nivel de potencia de algunos aros. No obstante, para ciertos tipos de cocción, una potencia más baja permite que los alimentos se cocinen correctamente.
Cuando enciendo mi nueva placa de inducción, esta libera olores y vapores.	Estos olores son normales y no indican ningún defecto o mal funcionamiento.	No se requiere ninguna acción.



<p>¿Qué ollas y sartenes son aptas para placas de inducción?</p>		<p>Una olla/sartén es adecuada para una placa de inducción si:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La base tiene el símbolo </li> <li>2. Una pequeña cantidad de agua sobre una zona de cocción de la placa de inducción, ajustada al nivel máximo de cocción, se calienta en poco tiempo.</li> <li>3. Un imán se adhiere a la base de la olla/sartén.</li> <li>4. Consulte con el fabricante de la olla/sartén para comprobar si es adecuada.</li> </ol> <p><b>Importante:</b> La base de la olla/sartén debe ser lo más gruesa y plana posible. Material de la olla/sartén:</p> <p><b>Materiale della pentola/padella:</b> <i>Apto:</i> hierro fundido, acero, acero esmaltado, acero inoxidable, base multicapa (siempre que el fabricante especifique que es apta). <i>No apto:</i> aluminio, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana.</p> <p><b>Tamaño de la olla/sartén:</b> Las zonas de cocción de la placa de inducción se adaptan al tamaño de la base de la olla/sartén; sin embargo, la base de la olla/sartén debe tener un diámetro que depende del tamaño de la zona de cocción relativa.</p>
<p>¿Cómo puedo desinfectar mi placa?</p>		<p>Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento de los manuales de Lapitec disponibles en el sitio web <a href="http://www.lapitec.com">www.lapitec.com</a></p>



## Recomendaciones para la protección del medio ambiente


### Eliminación de materiales del embalaje

Los materiales del embalaje son 100 % reciclables.

Los componentes del embalaje no deben desecharse en el medio ambiente; deséchelos de acuerdo con las regulaciones impuestas por las autoridades locales.

### Eliminación del producto

Este aparato es conforme a la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, el usuario está contribuyendo activamente a la prevención de impactos negativos en el medio ambiente y la salud.

El símbolo  en el producto o en la documentación correspondiente indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico, sino que debe enviarse a un centro de reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

## Ahorro energético

Para obtener resultados óptimos, siga estas prácticas recomendadas:

- Utilice ollas y sartenes con un diámetro de base idéntico al diámetro de la zona de cocción.
- Utilice solo ollas y sartenes con fondo plano.
- Siempre que sea posible, mantenga las tapas sobre las sartenes durante el proceso de cocción.
- Cocine verduras, patatas, etc. en una pequeña cantidad de agua para reducir los tiempos de cocción.
- El uso de una olla a presión reducirá todavía más el consumo energético y los tiempos de cocción.
- Coloque la sartén en el centro de la zona de cocción marcada en la placa.





## Declaración de conformidad Servicio de asistencia

Este aparato, destinado a entrar en contacto con productos alimentarios, cumple con la normativa (CE) nº.1935/2004 y está diseñado, construido y comercializado de acuerdo con los requisitos de la Directiva de “Baja Tensión” 2014/35/UE, y con los requisitos de protección de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.

### **Antes de contactar con el servicio de asistencia:**

1. Compruebe si puede resolver el problema usted mismo basándose en los puntos establecidos en la lista de resolución de problemas.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha resuelto el problema.

Si las acciones ilustradas arriba no han resuelto el problema, póngase en contacto con su centro de servicio en el número indicado en la página dedicada en el sitio web [www.lapitec.com](http://www.lapitec.com)

### **Garantía**

Para conocer los términos y condiciones de la garantía, consulte la página del sitio web correspondiente accesible desde [www.lapitec.com](http://www.lapitec.com)



**Italiano**



**Manuale utente**

numero modello: **INDULAP001**

Indice	69
Informazioni importanti sulla sicurezza	70
Specifiche tecniche	74
Specifiche del prodotto	74
Funzioni	74
Sicurezza	74
Modalità operative	76
Standby	76
Blocco di sicurezza	76
Disattivazione del blocco di sicurezza	76
Avvio della modalità preparazione	76
Modalità cottura	76
Modalità bridge	76
Spegnimento	77
Selezione del livello di potenza	78
Impostazione della funzione timer	78
Controllo del timer	78
Disattivazione del timer	79
Utensili da cucina compatibili	79
Pulizia e manutenzione	79
Istruzioni per l'installazione del piano di lavoro	81
Collegamento alla rete di alimentazione	86
Errori	87
Tabella dei codici di errore	89
Lista per risoluzione problemi	90
Raccomandazioni per la tutela dell'ambiente	95
Dichiarazione di conformità	96
Servizio assistenza	96
Garanzia	96

Nel presente manuale e sul dispositivo sono presenti numerosi importanti avvisi di sicurezza che si raccomanda di leggere e rispettare in ogni momento.

⚠ Questo simbolo di PERICOLO relativo alla sicurezza segnala potenziali rischi per l'utente e altri soggetti. Il simbolo di PERICOLO accompagna ogni avviso di sicurezza.

## Informazioni importanti sulla sicurezza

⚠ Durante l'utilizzo dei dispositivi elettrici occorre adottare sempre precauzioni di sicurezza. Nel caso di piani a induzione, compresi quelli dotati di funzioni di sicurezza integrate, è fondamentale osservare tutte le precauzioni.

⚠ Le operazioni di installazione del dispositivo sul piano di lavoro della cucina e il relativo collegamento alla linea di alimentazione elettrica devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato.

⚠ Durante la cottura, eventuali residui di grasso o olio fuoriusciti e depositati sul piano cottura potrebbero prendere fuoco. Poiché sussiste un rischio di esplosione e incendio è necessario prestare costantemente al processo di cottura.

⚠ Non impostare il livello di potenza 9 della zona cottura per oltre 5 minuti consecutivi.

⚠ Per le cotture che prevedono ridotte quantità di olio non impostare mai livelli di potenza superiori al 5.

⚠ Verificare che la temperatura degli alimenti non superi mai i 180°C.

⚠ Evitare di lasciare incustodito il piano cottura con la temperatura impostata a livelli elevati o mentre si cucinano oli o grassi. Il traboccamento durante l'ebollizione causa la fuoriuscita di fumo e sostanze grasse e oleose che potrebbero prendere fuoco.

⚠ Mentre l'unità è accesa (ON) evitare di toccare l'area di cottura esterna al pannello di controllo in quanto la superficie può essere molto calda.

⚠ Per evitare il rischio di scosse elettriche non immergere i cavi di alimentazione o il piano cottura in acqua (o altre sostanze liquide).

⚠ Durante l'utilizzo di qualsiasi dispositivo elettrico in presenza di bambini si raccomanda vivamente di prestare particolare ATTENZIONE.

⚠ Non azionare dispositivi che presentino cavi o prese danneggiati, che abbiano subito un malfunzionamento o che risultino danneggiati in qualsiasi altro modo. Consultare le linee guida

del venditore in merito a eventuali riparazioni e resi in garanzia.

⚠ L'unità a induzione integrata Lapitec Chef deve essere installata esclusivamente sotto i piani cucina realizzati in pietra sinterizzata Lapitec.

⚠ Per evitare eventuali rischi di infortunio si sconsiglia l'utilizzo di accessori che non siano raccomandati dal produttore.

⚠ Non utilizzare all'esterno in quanto i piani cottura a induzione sono progettati per un uso domestico interno.

⚠ Non posizionare il piano cottura sopra o in prossimità di: gas caldi, fuochi elettrici o forni riscaldati. Evitare di cuocere gli alimenti all'interno di fogli di alluminio o contenitori di plastica sopra le zone di cottura calde.

⚠ Non riporre oggetti, materiali o sostanze termosensibili (quali detergenti, spray, ecc.) al di sotto del piano cottura.

⚠ I dispositivi che generano un campo magnetico quali radio, televisori, carte di credito, ecc. possono interferire con l'unità.

⚠ La potenza elettrica nominale disponibile deve essere almeno pari a quella indicata sul dispositivo.

⚠ Non utilizzare con padelle/pentole vuote.

⚠ Non utilizzare senza il tappetino in silicone.

⚠ Non utilizzare il piano cottura per scopi diversi da quelli specificati dal produttore.

⚠ In caso di malfunzionamento, scollegare immediatamente il dispositivo dalla linea di alimentazione elettrica e contattare il produttore.

⚠ Installazione corretta – Assicurarsi che il dispositivo sia correttamente installato e messo a terra da un tecnico qualificato.

⚠ Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldare i locali.

⚠ Non lasciare i bambini da soli – I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nella zona in cui il dispositivo è in funzione, assicurandosi che non si siedano o salgano su qualsiasi parte del dispositivo.

⚠ Indossare indumenti idonei – Durante l'utilizzo del dispositivo occorre evitare di indossare indumenti eccessivamente ampi o con elementi pendenti.

⚠ Manutenzione dell'utente – Non sottoporre nessuna parte del dispositivo a eventuali interventi di ri-



parazione o sostituzione, salvo quelli espressamente previsti nel manuale. Qualsiasi altro intervento di assistenza deve essere effettuato da un tecnico qualificato.

⚠ Stoccaggio all'interno e al di sopra del dispositivo – I materiali infiammabili non devono essere stoccati al di sotto o in prossimità della superficie dell'apparecchio.

⚠ Non estinguere con l'acqua eventuali incendi causati dalla cottura di grassi – Estinguere l'incendio o le fiamme con l'ausilio di estintori a polvere chimica o a schiuma.

⚠ Utilizzare esclusivamente presine asciutte – L'utilizzo di presine umide o bagnate su superfici calde può portare a ustioni da vapore. Non lasciare le presine a contatto con elementi riscaldanti calde. Non utilizzare canovacci o altri strofinacci spessi.

⚠ Utilizzare recipienti da cottura di dimensioni adeguate – Selezionare utensili con un fondo piatto sufficientemente ampio da coprire la superficie dell'elemento riscaldante dell'unità.

⚠ L'utilizzo di padelle di dimensioni adeguate contribuisce anche a migliorare l'efficienza del dispositivo.

⚠ A fine utilizzo, spegnere il piano cottura mediante l'apposito tasto e non affidarsi al rilevatore di presenza

della pentola.

⚠ Utensili da cucina smaltati – Solo alcuni tipi di vetro, vetroceramica, ceramica, terracotta o altri utensili con elementi smaltati sono idonei all'utilizzo su piani cottura senza subire danni causati da sbalzi termici.

⚠ Non operare su piani cottura danneggiati – In caso di rottura del piano cottura, detergenti e residui di cibo potrebbero penetrare nelle fessure, comportando il rischio di scosse elettriche. Contattare tempestivamente un tecnico qualificato.

⚠ Non utilizzare adattatori per piani cottura a induzione.

⚠ Pulire il piano cottura con CAUTELA – Qualora si utilizzi una spugna o un panno umido per la rimozione di residui sull'area di cottura calde si consiglia di prestare attenzione al fine di evitare ustioni da vapore. Alcuni detergenti, a contatto con superfici calde, possono generare fumi nocivi.

⚠ L'accensione della spia di malfunzionamento e/o l'accensione dei codici errore e/o l'emissione di un segnale acustico segnalano un malfunzionamento del dispositivo. In questi casi spegnere il dispositivo o scollegarlo dalla rete di alimentazione, verificare il codice errore e consultare le indicazioni relative alla risoluzione dei problemi.

⚠ Non appoggiare sul piano cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari, coperchi, barattoli o fogli di alluminio.

⚠ Al fine di consentire l'ottimale funzionamento del sistema di ventilazione e di evitare eventuali incidenti assicurarsi che intorno all'area di cottura vi sia sufficiente spazio.

⚠ Il dispositivo è stato realizzato conformemente alle applicabili norme di sicurezza. Ciononostante, ne è vivamente sconsigliato l'utilizzo da parte di persone con ridotte capacità psicomotorie non accompagnate da persone qualificate. La stessa raccomandazione vale per i bambini.

⚠ È importante tenere presente che l'unità della superficie rimarrà molto calda per un breve periodo in seguito all'utilizzo.

⚠ Attendere il raffreddamento dell'unità prima di procedere a qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione.

⚠ Evitare di riporre oggetti che potrebbero attirare l'attenzione di bambini nei pensili sopra al piano cottura. I bambini che salgono sul piano cottura per raggiungere questi oggetti potrebbero procurarsi lesioni gravi.

⚠ Il cavo di alimentazione presenta una lunghezza adeguata, tuttavia

è possibile rivolgersi ad un tecnico qualificato per l'installazione di una prolunga, sempre con la dovuta prudenza e CAUTELA.

⚠ Per ridurre il rischio di ustioni, esplosione di materiali infiammabili e fuoriuscite dovute al contatto accidentale con gli utensili da cucina, assicurarsi che i relativi manici siano rivolti verso l'interno del piano cucina e non si protendano sulle superfici riscaldanti adiacenti.

⚠ Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per pulire il piano cottura in quanto tali apparecchi potrebbero causare scosse elettriche.

Questo prodotto non può essere gettato tra i rifiuti domestici, bensì deve essere consegnato presso gli apposti punti di raccolta per il riciclo dei componenti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento del prodotto contribuisce ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero invece verificarsi in caso di gestione inappropriata di tali rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio del prodotto contattare l'ufficio preposto del proprio comune, il servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

### Conservare queste avvertenze



## Specifiche tecniche

### Specifiche del prodotto:

Tensione di funzionamento:

AC 220V- 240V, 50Hz/60Hz

Zona di cottura posteriore sinistra:  
max. 1600W

Zona di cottura anteriore sinistra:  
max. 2000W

\*Zona bridge sinistra:  
max. 2800W

Zona di cottura posteriore destra:  
max. 2000W

Zona di cottura anteriore destra:  
max. 1600W

\* Zona bridge destra:  
max. 2800W

Potenza massima:  
7000W

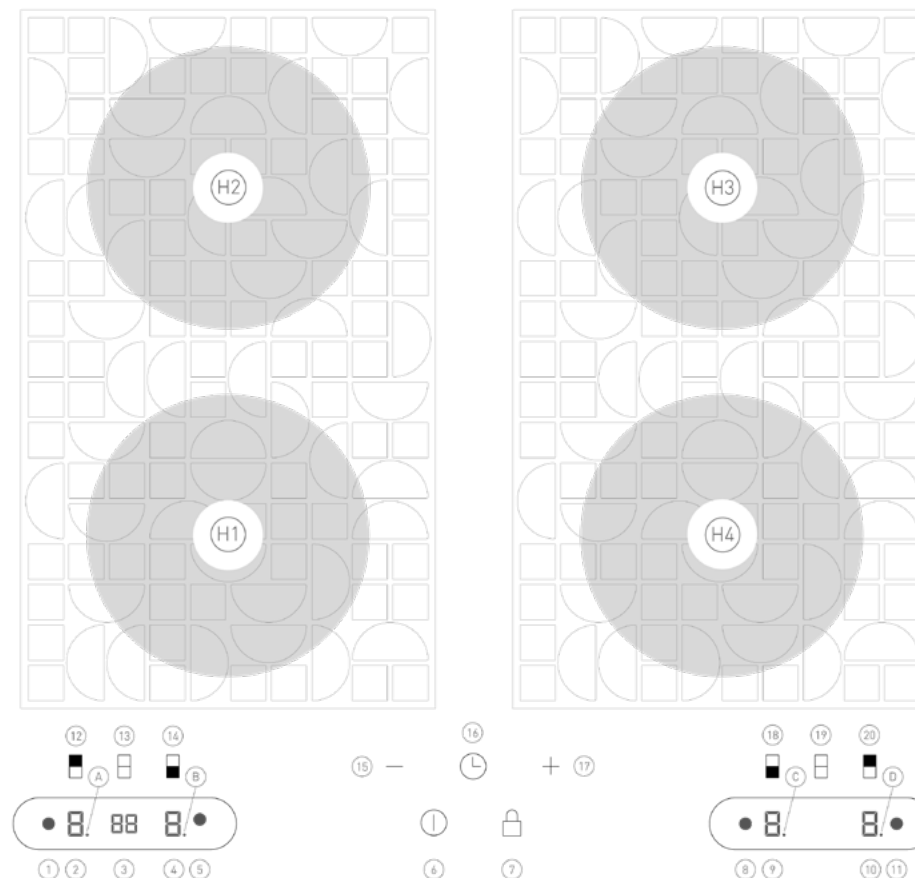
### Funzioni:

- Cottura
- Timer
- Blocco di sicurezza bambini
- Bridge (“ponte”)

### Sicurezza:

- Protezione da sovratensione e sotto-tensione
- Protezione da sovraccarichi di tensione causati da fulmini
- Prestazioni elevate contro le interferenze
- Protezione da sovratemperatura degli IGBT

- Protezione da anomalie dei sensori
- Identificazione automatica della pentola
- Ritardo automatico dello spegnimento del sistema di ventilazione per garantire il raffreddamento in assenza di utenti e a funzione Timer disattivata
- Indicazione del calore residuo sulla superficie della zona di cottura
- Codice di segnalazione delle anomalie e segnale acustico



Layout dell'unità e layout dell'interfaccia utente

- |                   |   |               |  |
|-------------------|---|---------------|--|
| <b>A, B, C, D</b> | Spia luminosa del timer della zona di cottura | <b>11</b>     | Indicatore blocco di sicurezza             |
| <b>1, 8</b>       | Indicatore zona bridge                        | <b>12</b>     | Comando zona di cottura H1                 |
| <b>2</b>          | Display zona di cottura H1                    | <b>14</b>     | Comando zona di cottura H2                 |
| <b>4</b>          | Display zona di cottura H2                    | <b>18</b>     | Comando zona di cottura H3                 |
| <b>9</b>          | Display zona di cottura H3                    | <b>20</b>     | Comando zona di cottura H4                 |
| <b>10</b>         | Display zona di cottura H4                    | <b>13, 19</b> | Comandi zone di cottura in modalità bridge |
| <b>3</b>          | Display del timer                             | <b>15</b>     | Tasto “-”                                  |
| <b>5</b>          | Indicatore ON/OFF                             | <b>17</b>     | Tasto “+”                                  |
| <b>6</b>          | Tasto ON/OFF                                  | <b>16</b>     | Tasto del timer                            |
| <b>7</b>          | Pulsante del blocco di sicurezza              |               |  |



## Modalità operative

### Standby

All'accensione dell'apparecchio, in seguito al collegamento alla rete di alimentazione, il piano a induzione emetterà un "bip" e l'intero display lampeggerà una volta. Successivamente, il piano a induzione entrerà in modalità standby. Per attivare il display del piano occorre posizionare correttamente il tappetino di sicurezza fornito in dotazione. In caso di mancato rilevamento del tappetino di sicurezza, sul display comparirà il codice di errore "E", disattivando qualsiasi funzione del piano cottura.

### Blocco di sicurezza

Con il dispositivo in modalità standby o con il piano in funzione, premere il pulsante "Blocco di sicurezza" (7) per 3 secondi e attendere il segnale acustico emesso dal piano ad induzione. Questo segnale acustico indica l'attivazione della modalità Blocco di sicurezza ed è segnalata anche dall'accensione della spia luminosa corrispondente (11).

### Disattivazione del blocco di sicurezza

Con il dispositivo in modalità Blocco di sicurezza, premere il pulsante "Blocco di sicurezza" (7) per 3 secondi e attendere il segnale acustico emesso dal piano ad induzione. Questo segnale acustico indica la disattivazione della

modalità Blocco di sicurezza ed è segnalata anche dallo spegnimento della spia luminosa corrispondente (11).

### Modalità piano ad induzione acceso

Con il dispositivo in modalità standby, premendo il tasto "ON/OFF" (6) il piano a induzione emetterà un segnale acustico ed entrerà in modalità piano acceso. Una volta acceso, sul display rimarrà visibile soltanto l'indicatore ON/OFF (5). In caso di mancato avvio, il piano a induzione tornerà in modalità standby entro 30 secondi.

### Modalità cottura

Con il dispositivo pronto e il tappetino in silicone sistemato nella posizione prevista, premendo il tasto "selezione della zona di cottura" (12, 14, 18 o 20), sul display della zona di cottura corrispondente (2, 4, 9 o 10) lampeggerà l'indicazione "I". Premere il tasto corrispondente "-" (15), o "+" (17) entro 30 secondi per selezionare il livello di potenza di riscaldamento: premere "-" per selezionare il livello di potenza più basso (display "I"); e "+" per selezionare il livello di potenza più alto (display "9"); in caso di mancata conferma con l'apposito tasto entro 30 secondi il piano cottura ritorna in modalità piano ad induzione acceso.

### Modalità bridge

Con il dispositivo pronto, premendo il tasto "Bridge" (13 o 19), la spia luminosa corrispondente si accenderà (1 o 8);

Potenza/Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Anteriore sinistro	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1300	1500	2000
Posteriore sinistro	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1200	1400	1600
Posteriore destro	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1300	1500	2000
Anteriore destro	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1200	1400	1600
Bridge destro	200 (1400 W on/off)	400 (1400 W on/off)	600 (1400 W on/off)	1000 (1400 W on/off)	1400	1700	2000	2300	2800
Bridge sinistro	200 (1400 W on/off)	400 (1400 W on/off)	600 (1400 W on/off)	1000 (1400 W on/off)	1400	1700	2000	2300	2800

Nota:

Le zone 1 e 2 (anteriore e posteriore sinistra) condividono l'alimentazione elettrica, con una potenza massima di 3500 W  
Le zone 3 e 4 (posteriore e anteriore destra) condividono l'alimentazione elettrica, con una potenza massima di 3500 W

sul display (2 o 9) lampeggerà l'indicazione "I" e il dispositivo sarà pronto per avviare la funzione di riscaldamento bridge.

Con il dispositivo pronto per avviare la funzione di riscaldamento bridge, premendo i tasti "-" (15) o "+" (17) entro 30 secondi è possibile avviare direttamente i vari livelli di riscaldamento in modalità bridge: premere "-" per selezionare il livello di potenza più basso (display "I"), e "+" per selezionare il livello di potenza più alto (display "9"); in caso di mancata conferma con l'apposito tasto entro 30 secondi o qualora si prema il tasto "Bridge", il dispositivo uscirà automaticamente dalla funzione di riscaldamento in modalità bridge.

### Spegnimento

Per spegnere la zona o il piano cottura seguire una delle seguenti procedure:

**A.** Premendo il tasto di selezione della zona cottura desiderata (12, 14, 18 o 20), sul display digitale comparirà il valore della potenza impostata. Premere il tasto "-" (15) finché sul display non compare l'indicazione "I", quindi premere nuovamente "-" (15) per spegnere l'elemento desiderato.

**B.** Premere il tasto di selezione della zona cottura desiderata (12, 14, 18 o 20), quindi tenere premuto il tasto "-" (15) per 3 secondi e attendere lo spegnimento del piano cottura.

**C.** Premendo il tasto "ON/OFF" (6), il



dispositivo emetterà un solo segnale acustico e spegnerà tutte le zone cottura attive. Il piano cottura entrerà in modalità standby. Il piano cottura è dotato di una funzione di spegnimento automatico che disattiva l'intero piano in caso di funzionamento ininterrotto per 2 ore di qualsiasi zona cottura.

### Selezione del livello di potenza

Per regolare la potenza di riscaldamento premere il tasto "+" (17) o "-" (15). Il dispositivo prevede le seguenti opzioni di regolazione della potenza: in modalità riscaldamento il piano a induzione attiva la funzione di protezione dal surriscaldamento. Qualora la temperatura del piano sia vicina al valore impostato, il riscaldamento sarà intermittente.

### Impostazione della funzione timer

Il timer può essere impostato da 1 a 99 minuti. In modalità cottura, premendo il tasto "timer" (16) si accenderà la spia luminosa del timer della zona di cottura corrispondente (A, B, C, D) e sul display del timer (3) lampeggerà l'indicazione "00". Quindi premere i tasti di regolazione della potenza "-" (15) o "+" (17) per impostare il timer, la cui durata potrà essere aumentata o diminuita in unità di 1 minuto se è inferiore a 15 minuti, in unità di 5 minuti se è compresa tra 15 e 40 minuti o in unità di 10 minuti se è compresa tra 40 e 99 minuti. Terminata l'operazione di impostazione del timer, il display lampeggia per 5 secondi, quindi la spia luminosa resta

fissa, poi lampeggia e inizia il conto alla rovescia. Una volta trascorso il tempo impostato sul timer, il piano a induzione emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. Nota: in seguito all'impostazione del timer di ciascuna zona di cottura, sul display corrispondente verrà visualizzato il tempo minimo impostato.

### Controllo del timer

Quando il timer è in funzione, premendo il tasto "timer" (16) si accenderà la spia luminosa del timer della zona di cottura corrispondente (A, B, C, D) e sul display del timer lampeggerà il tempo effettivo.

### Disattivazione del timer

Quando il timer è in funzione, premendo il tasto "timer" (16) si accenderà la spia luminosa del timer della zona di cottura corrispondente (A, B, C, D) e sul display del timer lampeggerà il tempo effettivo. Premere il tasto di regolazione della potenza "-" (15) per impostare il timer su "00". Il display del timer lampeggerà per 5 secondi, poi si spegnerà e il timer sarà disattivato.

### Nota

**A.** In seguito allo spegnimento del piano a induzione, la ventola si spegnerà automaticamente dopo 4 minuti per dissipare il calore.

**B.** Se la temperatura centrale della lastra in Lapitec rilevata dal termistore NTC è superiore a 50 °C, sul display

corrispondente comparirà l'indicazione "H".

**C.** In caso venga utilizzato un recipiente di cottura non adatto o di rimozione del recipiente dalla zona di cottura durante il funzionamento, il piano ad induzione si arresterà e sul display della potenza (2, 4, 9 o 10) comparirà l'indicazione "E", mentre sul display del timer (3) verrà visualizzata l'indicazione "E!". In caso di mancato posizionamento del recipiente da cottura adeguato entro 10 secondi il dispositivo si spegnerà automaticamente.

**D.** Al fine di garantire una cottura corretta si raccomanda di utilizzare gli appositi recipienti previsti per questa tipologia di piano a induzione.

**E.** Durante l'utilizzo del piano a induzione, se la tensione è eccessivamente alta (o bassa), il riscaldamento si arresterà e sul display della potenza (2, 4, 9 o 10) comparirà l'indicazione "E", mentre sul display del timer (3) verrà visualizzata l'indicazione "E3" (o "E2"). In caso di mancato ripristino della tensione a valori normali entro 10 secondi, il dispositivo si spegnerà automaticamente e il piano a induzione emetterà un segnale acustico di avvertimento che segnala la necessità di scollegarlo dalla rete di alimentazione.

### Utensili da cucina compatibili

Per la cottura a induzione sono necessa-

ri utensili realizzati in materiali ferrosi (magnetici). Controllare sulla scatola di acquisto dell'utensile la presenza del seguente simbolo di compatibilità con la tecnologia a induzione:



Per stabilire se i propri utensili sono compatibili con la tecnologia a induzione, procurarsi una calamita e verificare se attira il fondo del recipiente da cottura. Se la calamita resta attaccata, il recipiente è pronto per essere utilizzato sul piano cottura a induzione. Generalmente sulla scatola dell'utensile è presente questo simbolo di compatibilità con i piani a induzione:



I seguenti materiali non sono compatibili: vetro termoresistente, ceramica, rame, padelle/pentole di alluminio, recipienti dal fondo circolare o con una base inferiore a 10 cm.



### Pulizia e manutenzione

#### PULIZIA ORDINARIA

Utilizzare un panno in microfibra per rimuovere la polvere dalla superficie. Lavare il piano di lavoro in Lapitec® con acqua calda, in cui è possibile diluire la dose di detergente Fila Cleaner raccomandata dal produttore o un detergente delicato equivalente.

Sciogliere con acqua pulita e asciugare con un panno asciutto.

Per un risultato ottimale si raccomanda





di rimuovere tempestivamente eventuali macchie, evitando che si secchino.

### OPERAZIONI DA EVITARE

Non utilizzare cere, saponi oleosi, materiali isolanti o altri trattamenti. Alcuni detergenti disponibili in commercio contengono cere o additivi lucidanti che, applicazione dopo applicazione, possono depositare sulla superficie una patina oleosa, compromettendo la pulizia e l'aspetto della lastra in Lapitec®. Evitare l'utilizzo di coltelli in ceramica o di altri oggetti che presentano la stessa durezza della lastra in Lapitec® in quanto potrebbero danneggiarne la superficie.

Non utilizzare pagliette che potrebbero graffiare la superficie. È preferibile optare per spugne antigraffio come quelle blu del marchio Scotch-Brite. Non colpire la superficie con oggetti metallici appuntiti o pesanti che potrebbero scheggiare o, in alcuni casi, persino causare la rottura del materiale. Occorre tenere presente che i bordi sono la parte più delicata del piano.

### PULIZIA RIGENERATIVA

Nei casi in cui la pulizia ordinaria non sia sufficiente, sono necessarie delle procedure specifiche a seconda della natura della macchia da rimuovere. In questi casi, l'utilizzo di un detergente aggressivo raccomandato non comprometterà l'estetica della superficie. La persistenza della macchia sulla superficie rappresenta un fattore determinante, pertanto si raccomanda di provve-

dere alla pulizia quanto prima. Suggerimento: si consiglia di iniziare a pulire una piccola parte dell'area per verificare l'efficacia del trattamento prima di applicare il prodotto sull'intera superficie. Non utilizzare mai l'acido cloridrico concentrato, la soda caustica o prodotti contenenti acido fluoridrico e derivati.

È molto semplice mantenere la superficie in Lapitec® perfetta come il primo giorno. Tuttavia, qualora non si riesca a trovare una soluzione al problema o in caso di eventuali dubbi sul prodotto da utilizzare, l'assistenza tecnica Lapitec® è a completa disposizione.

Non lavare mai il piano cottura sotto l'acqua corrente.

### Nota

È molto importante **NON** utilizzare il piano cottura finché non è stato pulito accuratamente.

### AVVERTENZA

La superficie potrebbe danneggiarsi con l'utilizzo di pagliette o qualsiasi altro tipo di materiale abrasivo per la pulizia.

### Nota

In caso di fratture o crepe della superficie occorre sostituire il piano cottura. Contattare il produttore per ricevere assistenza.

Per ulteriori informazioni visitare il sito:

**[www.lapitec.com](http://www.lapitec.com)** o contattare: **[customer@lapitec.com](mailto:customer@lapitec.com)**

## Istruzioni per la progettazione e installazione del piano cucina

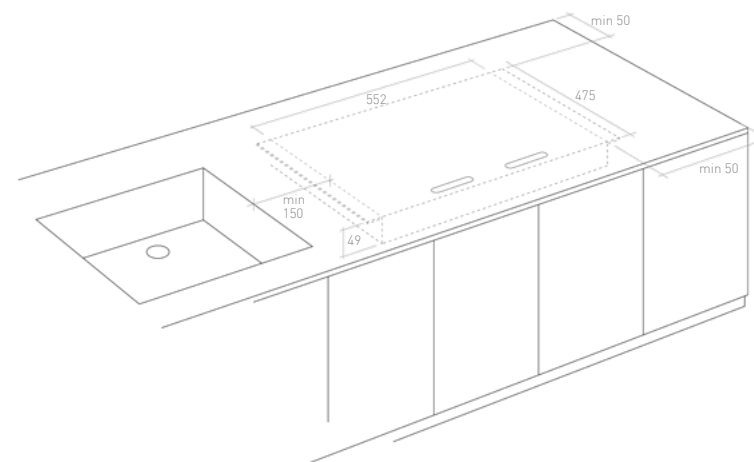
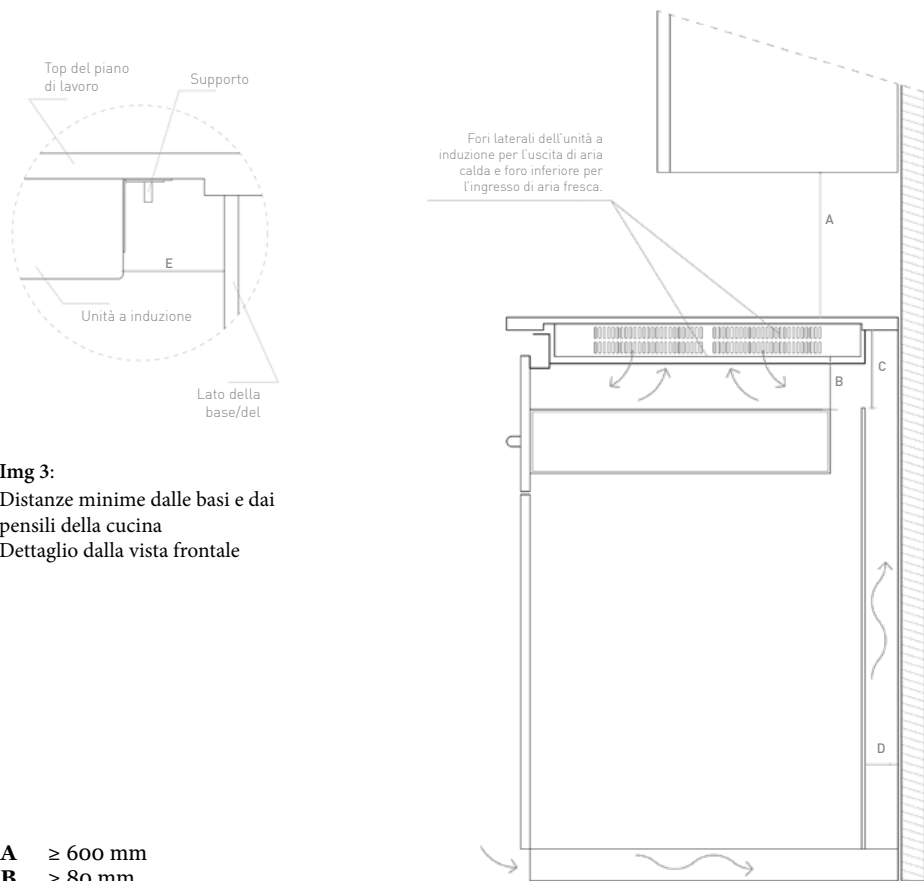


Immagine 1: Dimensioni del fornello a induzione e distanze minime dai bordi e dai fori del piano di lavoro

NB tutte le distanze sono espresse in mm





**Img 3:**  
Distanze minime dalle basi e dai pensili della cucina  
Dettaglio dalla vista frontale

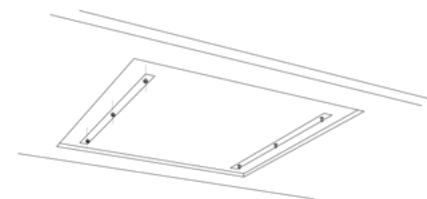
- A**  $\geq 600$  mm
- B**  $\geq 80$  mm
- C**  $\geq 120$  mm
- D**  $\geq 50$  mm
- E**  $\geq 50$  mm

**Img 2:** Distanze minime dalle basi e dai pensili della cucina  
Vista laterale

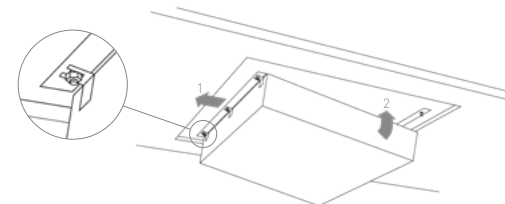
## Nota

Prima dell'installazione, rimuovere il coperchio in MDF dopo aver svitato le viti.

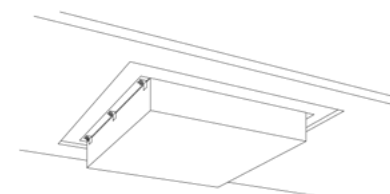
### Fasi di installazione:



**A.** Improntare n. 3 dadi sulle n. 3 barre filettate di un lato



**B. ATTENZIONE!** Posizionare l'unità con delicatezza evitando urti che potrebbero danneggiare i controlli touch o i display.



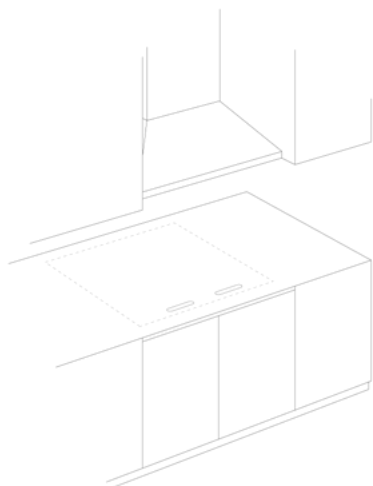
**C.** Avvitare completamente tutti e n. 6 i dadi per fissare l'unità

NB tutte le distanze sono espresse in mm



Durante l'installazione del piano cottura potrebbe esserci un mobile a colonna o un muro, dietro o sui lati (destra o sinistra). Si raccomanda di attenersi alle seguenti raccomandazioni:

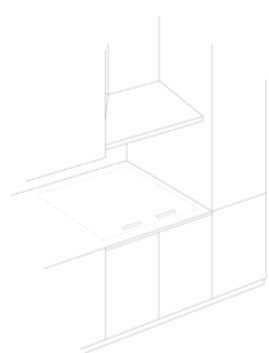
Per le distanze minime consultare sempre la Fig. 1, la Fig. 2 e la Fig. 3 pagg. 81/82.



Altamente raccomandato!



Non consentito!



Non raccomandato!



Non raccomandato!

### AVVERTENZA:

Per la sicurezza degli utenti: non conservare o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri dispositivi. Per escludere il rischio di ustioni o esplosioni dovute al surriscaldamento, evitare di posizionare pensili al di sopra dell'unità a induzione. In presenza di uno spazio per i pensili è possibile ridurre eventuali rischi installando una cappa da cucina che fornisca una protezione orizzontale ad una distanza minima di 10 cm al di sotto della base dei pensili.

Informazioni importanti relative all'installazione:

Tra il piano di lavoro e i pensili sovrastanti deve essere prevista una distanza minima di 60 cm.

Non procedere all'installazione dell'unità a induzione fino alla completa asciugatura del silicone sotto lo strato in vetroceramica per evitare il rischio che il display spinga lo strato in vetroceramica fuori dal proprio alloggiamento. Prima di procedere all'installazione del piano cottura:

1 Ispezionare visivamente il piano cottura per verificarne l'integrità. Accertarsi anche del corretto serraggio di tutte le viti del piano cottura.

2 Installare il piano cottura seguendo le indicazioni presenti nel relativo manuale.

Posizione del modello e del numero di serie: la targhetta si trova sul lato frontale del piano cottura.

Assicurarsi di indicare il modello e il numero di serie negli ordini di pezzi o

nelle richieste relative al proprio piano cottura.



## Collegamento alla rete di alimentazione

Il piano cottura a induzione è dotato di un cavo a 5 fili per il collegamento alla rete di alimentazione.

Il sistema può essere collegato ad un impianto elettrico monofase da 220-240 V, come da Fig. 1.

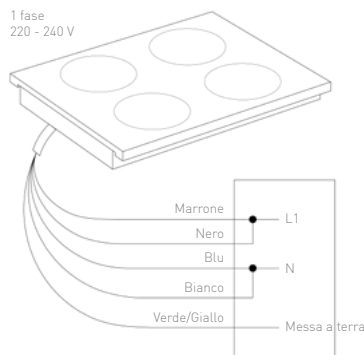


Figura 1

Collegamento dei cavi:

Marrone	L1
Nero	L2
Blu	N1
Bianco	N2
Verde/Giallo	Messa a terra

1. Scollegare l'alimentazione elettrica.
2. Collegare i cavi elettrici del piano a induzione all'interruttore o al quadro di alimentazione della rete domestica. Come indicato nella Figura 1 o nella Figura 2.

La portata dei fusibili dell'interruttore deve essere superiore a 40 A.

I conduttori devono avere una sezione minima pari a 6 mm<sup>2</sup> e devono essere unicamente in rame per temperature non inferiori a 75°C. La vite o il perno di fissaggio del capocorda non deve essere inferiore a 6mm<sup>2</sup>.

### AVVERTENZA!

1. Il piano cottura deve essere scollegato dalla rete di alimentazione durante le operazioni di cablaggio. La mancata osservanza di ciò potrebbe risultare in gravi lesioni o il decesso.
2. Evitare l'utilizzo di prolunghe in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche e lesioni personali.

## Errori

### Anomalia del sensore NTC1 a circuito aperto

Quando il piano a induzione è in modalità standby o è in funzione e il sensore IGBT (NTC1) è a circuito aperto, sul display della potenza comparirà l'indicazione "E", sul display del timer comparirà l'indicazione "E7", mentre il cicalino emetterà quattro segnali acustici lunghi e cinque brevi ogni 5 secondi..

### Anomalia del sensore NTC1 in cortocircuito

Quando il piano a induzione è in modalità standby o è in funzione e il sensore IGBT (NTC1) è in cortocircuito, sul display della potenza comparirà l'indicazione "E", sul display del timer comparirà l'indicazione "E8", mentre il cicalino emetterà quattro segnali acustici lunghi e quattro brevi ogni 5 secondi.

### Anomalia del sensore NTC2 a circuito aperto

Quando il piano a induzione è in modalità standby o è in funzione e il sensore NTC2 è a circuito aperto, sul display della potenza comparirà l'indicazione "E", sul display del timer comparirà l'indicazione "E9", mentre il cicalino emetterà tre segnali acustici lunghi e cinque brevi ogni 5 secondi.

### Anomalia del sensore NTC2 in cortocircuito

Quando il piano a induzione è in moda-

lità standby o è in funzione e il sensore NTC2 è in cortocircuito, sul display della potenza comparirà l'indicazione "E", sul display del timer comparirà l'indicazione "EE", mentre il cicalino emetterà tre segnali acustici lunghi e quattro brevi ogni 5 secondi.

### Rilevamento del recipiente da cottura

Nei casi in cui il piano a induzione è in funzione, il recipiente da cottura viene rimosso, il diametro del fondo del recipiente è inferiore a 60mm, il materiale del recipiente non è compatibile, il dispositivo interromperà l'erogazione di calore, sul display della potenza comparirà l'indicazione "E", sul display del timer comparirà l'indicazione "E!" e in caso di mancato ripristino entro 60 secondi si spegnerà automaticamente.

### Anomalia da sovratensione

Quando il piano a induzione è in funzione e la tensione è superiore a 270V±5V, il dispositivo interromperà immediatamente l'erogazione di calore, sul display della potenza comparirà l'indicazione "E", mentre sul display del timer comparirà l'indicazione "E3". Qualora la tensione sia inferiore a 260V±5V per oltre 1 secondo, il funzionamento verrà ripristinato automaticamente.

Qualora la tensione sia inferiore o uguale a 260V±5V per più di 10 secondi, il cicalino emetterà due segnali acustici lunghi e quattro brevi ogni 5 secondi mentre l'allarme sarà cancellato dopo circa 90 secondi o in base alla



temperatura della lastra in Lapitec® inferiore a 60 °C.

### Anomalia da bassa tensione

Quando il piano cottura a induzione è in funzione e la tensione è inferiore o uguale a 160V ± 5V, il dispositivo interromperà immediatamente l'erogazione di calore, sul display della potenza comparirà l'indicazione "E", mentre sul display del timer comparirà l'indicazione "E2". Qualora la tensione sia superiore o uguale a 170V ± 5V per oltre 1 secondo, il funzionamento verrà ripristinato automaticamente.

Qualora la tensione sia inferiore a 170V ± 5V per più di 10 secondi, il cicalino emetterà due segnali acustici lunghi e tre brevi ogni 5 secondi mentre l'allarme sarà cancellato dopo circa 90 secondi o in base alla temperatura della lastra in Lapitec® inferiore a 60 °C

### Sovratemperatura del sensore IGBT

Qualora la temperatura del sensore IGBT sia troppo elevata, il dispositivo interromperà immediatamente l'erogazione di calore, sul display della potenza comparirà l'indicazione "E", sul display del timer comparirà l'indicazione "E3", mentre il cicalino emetterà quattro segnali acustici lunghi e tre brevi ogni 5 secondi. Dopo due segnalazioni acustiche, il dispositivo si spegne e il bip di avvertimento si interrompe.

### Protezione da sovratensioni

L'apparecchiatura è stata progettata,

testata e prodotta in modo da resistere a sovratensioni di tipo impulsivo da 1200 V e durata 1.2/50 µs, senza riportare malfunzionamenti o danni.

### Prestazioni contro le interferenze

L'apparecchiatura è stata progettata, testata e prodotta in conformità alla norma IEC 61000-4-4-2004 contro interferenze di tipo fast transient fino a 1500 V durante il normale funzionamento, senza danneggiamento o necessità di ripristino.

### Protezione da sovracorrente

Quando la corrente di esercizio eccede il valore impostato, il circuito si regola automaticamente e la corrente in ingresso costante rientrerà nell'intervallo di sicurezza. In caso di cortocircuito del circuito principale e di sovracorrente, il fusibile garantirà la protezione.

### Rilevamento del tappetino di sicurezza

Le funzioni del piano cottura possono essere attivate solo se il tappetino di sicurezza è posizionato correttamente sulla superficie di cottura.

Quando il sistema non rileva il tappetino di sicurezza viene visualizzato il codice di errore "E". Il normale funzionamento del dispositivo viene ripristinato non appena il tappetino di sicurezza viene collocato nella posizione prevista.

## Tabella dei codici di errore

Problema	Codice	Segnale acustico	Osservazioni
Pentola non rilevata	E1		Spegnimento dopo circa 60 secondi
Tensione bassa	E2	Vengono emessi due segnali acustici lunghi e tre brevi ogni 5 secondi	Fino al ripristino della tensione
Sovratensione	E3	Vengono emessi due segnali acustici lunghi e quattro brevi ogni 5 secondi	
Sovratemperatura IGBT	E3	Vengono emessi quattro segnali acustici lunghi e tre brevi ogni 5 secondi	Spegnimento dopo due segnalazioni acustiche
NTC1 a circuito aperto	E7	Vengono emessi quattro segnali acustici lunghi e cinque brevi ogni 5 secondi	Fino alla risoluzione del guasto
NTC1 in cortocircuito	E8	Vengono emessi quattro segnali acustici lunghi e quattro brevi ogni 5 secondi	
NTC2 a circuito aperto	E9	Vengono emessi tre segnali acustici lunghi e cinque brevi ogni 5 secondi	
NTC2 in cortocircuito	EE	Vengono emessi tre segnali acustici lunghi e quattro brevi ogni 5 secondi	
ATTENZIONE alla temperatura elevata	H		
Tappetino di sicurezza non rilevato	E		Il tappetino di sicurezza deve essere posizionato correttamente per consentire il funzionamento del piano cottura

Tensione di funzionamento:	AC 220V - 240V, 50Hz/60Hz
Potenza della zona di cottura posteriore sinistra	max. 1600W
Potenza della zona cottura anteriore sinistra	max. 2000W
Potenza della zona bridge sinistra	max. 2800W
Potenza della zona di cottura posteriore destra	max. 2000W
Potenza della zona di cottura anteriore destra	max. 1600W
Potenza della zona bridge destra	max. 2800W
Potenza max.	7000W



## Lista per risoluzione problemi

Problema	Causa/Note	Soluzione
Il cassetto inserito sotto il piano cottura a induzione si surriscalda molto.	Durante l'utilizzo del piano cottura alcune aree del cassetto sottostante possono raggiungere temperature fino a 60°C. Non si tratta di un malfunzionamento.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificare che il piano a induzione sia stato installato seguendo le relative istruzioni.</li> <li>2. Non riporre nel cassetto prodotti infiammabili.</li> </ol>
Il piano cottura a induzione non si accende.	Possibile problema con la fornitura di energia elettrica.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificare che il dispositivo sia collegato correttamente alla rete di alimentazione e assicurarsi che sia stato installato adeguatamente rivolgendosi ad un tecnico autorizzato o ad un elettricista qualificato per risolvere il problema.</li> <li>2. Accertarsi che il malfunzionamento non sia riconducibile al fusibile. Resettare l'interruttore di circuito/differenziale o sostituire il fusibile.</li> <li>3. Contattare un centro assistenza autorizzato.</li> </ol> <p>Se il problema persiste nonostante i suggerimenti forniti è consigliabile richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza.</p>
Il piano cottura fa saltare l'interruttore differenziale dell'impianto elettrico domestico.	Possibile problema con la fornitura di energia elettrica o possibile guasto del dispositivo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assicurarsi che l'interruttore differenziale sia adeguato alla potenza da assorbire. Verificare con un elettricista qualificato se si sta utilizzando l'interruttore differenziale corretto e se il piano cottura è collegato ad un gruppo separato di fusibili.</li> <li>2. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato correttamente alla rete di alimentazione e che sia stato installato adeguatamente rivolgendosi ad un tecnico autorizzato.</li> <li>3. Contattare un centro assistenza autorizzato.</li> </ol> <p>Se il problema persiste nonostante i suggerimenti forniti è consigliabile richiedere l'intervento di un tecnico qualificato.</p> <p><b>AVVERTENZA:</b> Si consiglia di non utilizzare il dispositivo fino alla risoluzione definitiva del problema. Scollegare il dispositivo e non ricollegarlo finché non si è certi che funzioni in sicurezza.</p>




Il piano cottura a induzione emette un rumore insolito.	All'accensione del piano cottura si avvertono i seguenti rumori:  - scricchiolii, che potrebbero essere causati dall'utilizzo di utensili, pentole e padelle realizzati in materiali incompatibili con il piano a induzione di qualità scadente. - sibili, che potrebbero essere causati dall'utilizzo contemporaneo di una o più aree di cottura a potenza elevata con pentole e padelle realizzate in materiali diversi. - ronzii, che potrebbero essere causati dall'utilizzo di un'ampia area riscaldata. - clic, che potrebbero essere avvertiti durante le operazioni di commutazione elettronica. - sibili e ronzii, che potrebbero dipendere dal funzionamento del ventilatore.	Si tratta di rumori normali che non indicano un malfunzionamento.
In seguito allo spegnimento il dispositivo genera un rumore.	Si tratta di un rumore normale che potrebbe essere causato dal funzionamento della ventola mentre raffredda il dispositivo. Non indica un malfunzionamento.	La ventola si spegne automaticamente.
Sul display del piano cottura compare il messaggio di errore C.	Tappetino di sicurezza non rilevato. Segnala un problema di posizionamento del tappetino.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posizionare il tappetino di sicurezza sull'area corretta del piano cottura.</li> <li>2. Verificare che il tappetino sia allineato correttamente alle tracce sul piano cottura.</li> <li>3. Contattare un centro assistenza autorizzato.</li> </ol> <p>Se il problema persiste nonostante i suggerimenti forniti è consigliabile richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza.</p>
Sul display del piano cottura compare il messaggio di errore E1.	Problema di posizionamento della pentola/padella. Pentola/padella non rilevata o rimossa dall'area cottura senza aver spento il piano a induzione. Pentola/padella non compatibile con i piani cottura a induzione.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posizionare la pentola/padella nella posizione corretta secondo le indicazioni fornite nel manuale.</li> <li>2. Riposizionare la pentola/padella sul piano cottura o, qualora la cottura sia ultimata, spegnere il piano a induzione.</li> <li>3. Utilizzare pentole/padelle adatte ai piani a induzione. È possibile verificarne l'idoneità semplicemente con l'aiuto di una calamita.</li> <li>4. Contattare un centro assistenza autorizzato.</li> </ol> <p>Se il problema persiste nonostante i suggerimenti forniti è consigliabile richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza.</p>

Sul display del piano cottura compare il messaggio di errore E2.	Il messaggio di errore E2 indica che il dispositivo riceve un'alimentazione inferiore a 160V.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contattare l'elettricista qualificato che ha installato il dispositivo.</li> <li>2. Contattare un centro di assistenza autorizzato.</li> </ol> <p>Se il problema persiste nonostante i suggerimenti forniti è consigliabile richiedere l'intervento di un tecnico qualificato.</p> <p><b>AVVERTENZA:</b> si consiglia di non utilizzare il dispositivo fino alla risoluzione definitiva del problema. Scollegare il dispositivo e non ricollegarlo finché non si è certi che funzioni correttamente.</p>
Sul display del piano cottura compare il messaggio di errore E3.	Il messaggio di errore E3 indica che il dispositivo riceve un'alimentazione superiore a 270V.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contattare l'elettricista qualificato che ha installato il dispositivo.</li> <li>2. Contattare un centro di assistenza autorizzato.</li> </ol> <p>Se il problema persiste nonostante i suggerimenti forniti è consigliabile richiedere l'intervento di un tecnico qualificato.</p> <p><b>AVVERTENZA:</b> si consiglia di non utilizzare il dispositivo fino alla risoluzione definitiva del problema. Scollegare il dispositivo e non ricollegarlo finché non si è certi che funzioni correttamente.</p>
Sul display del piano cottura compare un messaggio di errore E7/E8/E9/EE.	I messaggi di errore E7/E8/E9/EE indicano un malfunzionamento elettronico.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione per almeno 30 secondi, quindi ricollegarlo e accenderlo nuovamente.</li> <li>2. Contattare un centro di assistenza autorizzato.</li> </ol> <p>Se il problema persiste nonostante i suggerimenti forniti è consigliabile richiedere l'intervento di un tecnico qualificato.</p> <p><b>AVVERTENZA:</b> si consiglia di non utilizzare il dispositivo fino alla risoluzione definitiva del problema. Scollegare il dispositivo e non ricollegarlo finché non si è certi che funzioni correttamente.</p>
Sul display del piano cottura compare il messaggio di errore H.	Il messaggio H indica che l'area di cottura è calda.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lasciare che l'area di cottura si raffreddi. Nel frattempo è possibile continuare ad utilizzare il piano a induzione.</li> <li>2. Se il messaggio persiste è probabile che sia in corso un problema con il sensore. In questo caso è consigliabile richiedere l'intervento di un tecnico qualificato.</li> </ol>



In seguito all'accensione del piano cottura a induzione si sono accesi uno o più LED ma i comandi e l'area cottura non funzionano.	I comandi sono stati bloccati con la funzione di blocco di sicurezza.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disattivare la funzione di blocco di sicurezza. Si rimanda al manuale di istruzioni per una descrizione completa.</li> <li>2. Se l'area di cottura continua a non accendersi potrebbero essersi verificati un'interruzione di corrente o un cortocircuito.</li> </ol> <p><b>AVVERTENZA:</b> si consiglia di non utilizzare il dispositivo fino alla risoluzione definitiva del problema. Contattare un tecnico qualificato.</p>
Un'area cottura o tutto il dispositivo si spengono automaticamente o viene visualizzato l'errore EO.	È stato attivato il dispositivo antisurriscaldamento.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere tutte le pentole e le padelle e lasciare che il piano cottura si raffreddi.</li> <li>2. Verificare che il piano cottura sia stato installato correttamente e che le griglie di ventilazione non siano ostruite.</li> <li>3. Contattare un centro di assistenza autorizzato.</li> </ol> <p>Se il problema persiste nonostante i suggerimenti forniti è consigliabile richiedere l'intervento di un tecnico qualificato.</p>
Il piano cottura a induzione si spegne mentre è in funzione.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il piano cottura si spegne automaticamente quando ogni area cottura viene utilizzata continuamente per oltre 120 minuti.</li> <li>2. I sensori hanno registrato temperature elevate all'interno del dispositivo.</li> <li>3. Sui comandi touch del piano a induzione sono presenti sostanze liquide o oggetti.</li> <li>4. Le pentole/padelle non sono posizionate correttamente sulla superficie del piano cottura.</li> <li>5. Il tappetino non è allineato alle tracce sulla superficie del piano cottura in Lapitec.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accendere nuovamente il piano a induzione.</li> <li>2. Assicurarsi che le ventole non siano ostruite.</li> <li>3. Pulire i liquidi o rimuovere gli oggetti dalla superficie del piano cottura.</li> <li>4. Posizionare correttamente le pentole/padelle sulle aree di cottura seguendo le istruzioni fornite nel manuale.</li> <li>5. Posizionare correttamente il tappetino seguendo le istruzioni fornite nel manuale.</li> </ol>
Il livello 9 ha una potenza limitata quando vengono accesi altri fuochi.	La funzione di limitazione della potenza si è attivata a causa dell'accensione di più fuochi. In caso di utilizzo di più di un fuoco al livello 9 viene superata la potenza nominale complessiva.	Verificare se sia possibile ridurre la potenza di alcuni fuochi. Per alcuni tipi di cottura, una potenza inferiore consente ugualmente di cuocere i cibi adeguatamente.
In seguito all'accensione il piano cottura a induzione nuovo emana odori e vapori.	Si tratta di odori normali che non indicano difetti o malfunzionamenti.	Non è necessario alcun intervento.



<p>Quali pentole e padelle sono compatibili con i piani a induzione?</p>		<p>Una pentola/padella è compatibile con un piano cottura a induzione se:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sulla base è presente il simbolo </li> <li>2. Una piccola quantità di acqua sull'area cottura di un piano a induzione impostato alla potenza massima si surriscalda velocemente.</li> <li>3. Una calamita viene attirata alla base della pentola/padella.</li> <li>4. Verificare con il produttore la compatibilità della pentola/padella.</li> </ol> <p><b>Importante:</b> la base della pentola/padella deve essere quanto più spessa e piatta possibile.</p> <p><b>Materiale della pentola/padella:</b>  <i>Adatto:</i> ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inossidabile, base multistrato (se il produttore specifica che è compatibile).  <i>Non adatto:</i> alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana</p> <p><b>Dimensione della pentola/padella:</b> le aree di cottura del piano a induzione si adattano alla dimensione della base della pentola/padella, tuttavia la pentola/padella deve avere un diametro adeguato alla dimensione della relativa area di cottura.</p>
<p>Come si disinfetta il piano cottura?</p>		<p>Seguire le indicazioni per la pulizia e la manutenzione nei manuali Lapitec consultabili sul sito <a href="http://www.lapitec.com">www.lapitec.com</a></p>



## Raccomandazioni per la tutela dell'ambiente


### Smaltimento dei materiali di imballaggio

I materiali di imballaggio sono 100% riciclabili.

I componenti di imballaggio non devono essere dispersi nell'ambiente, bensì smaltiti conformemente alla normativa imposta dalle autorità locali.

### Smaltimento del prodotto

Questo apparecchio è omologato secondo la direttiva europea 2012/19/UE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento del prodotto, l'utente contribuisce attivamente alla prevenzione degli impatti negativi sull'ambiente e sulla salute.

Il simbolo  presente sul prodotto o sulla documentazione pertinente indica che il dispositivo non deve essere smaltito come un rifiuto domestico, bensì deve essere consegnato presso gli appositi punti di raccolta per il riciclo dei componenti elettrici ed elettronici.

## Risparmio energetico

Per dei risultati ottimali si raccomanda di seguire le seguenti pratiche:

- Utilizzare pentole e padelle con un diametro di base equivalente a quello della zona cottura.
- Utilizzare unicamente pentole e padelle a fondo piatto.
- Se possibile, durante la cottura coprire le pentole con i coperchi.
- Cuocere le verdure, le patate, ecc. in una quantità ridotta di acqua per ridurre i tempi di cottura.
- L'utilizzo della pentola a pressione riduce ulteriormente il consumo energetico e i tempi di cottura.
- Posizionare la padella al centro della zona di cottura segnalata sul piano.





## Dichiarazione di conformità

Questo apparecchio, destinato ad entrare in contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 ed è progettato, costruito e commercializzato in conformità ai requisiti della direttiva “Bassa tensione” (LVD) 2014/35/UE e ai requisiti di protezione della direttiva EMC (compatibilità elettromagnetica) 2014/30/UE.

## Servizio assistenza

### **Prima di contattare il servizio assistenza:**

1. Verificare se è possibile risolvere il problema autonomamente in base alle indicazioni riportate nella tabella relativa alla risoluzione dei problemi.
2. Spegnerne il dispositivo e riaccenderlo per verificare se il problema sia stato risolto.

Qualora le indicazioni fornite in precedenza non siano sufficienti a risolvere il problema, contattare il centro assistenza al numero indicato alla pagina dedicata, raggiungibile dal sito [www.lapitec.com](http://www.lapitec.com)

## Garanzia

Per i termini e le condizioni relativi alla garanzia si consiglia di consultare la pagina dedicata raggiungibile dal sito [www.lapitec.com](http://www.lapitec.com)

## Deutsche



Inhaltsverzeichnis	99
Wichtige Sicherheitsinformationen	100
Technische Eigenschaften	104
Produkteigenschaften	104
Funktionen	104
Sicherheit	104
Betriebsarten	106
Standby	106
Kindersicherung (Childlock)	106
Kindersicherung entsperren	106
Betriebsbereiter Zustand	106
Kochbetrieb	106
Bridge-Funktionsbetrieb	106
Ausschalten	107
Auswahl der Leistungsstufe	108
Einstellung der Timerfunktion	108
Timer prüfen	108
Timerfunktion unterbrechen	108
Kompatibles Kochgeschirr	109
Reinigung und Wartung	109
Montageanleitung	111
Anschluss an das Hauptstromversorgungsnetz	116
Fehler	117
Fehlertabelle	119
Fehlerbehebungsliste	120
Empfehlungen zum Schutz der Umwelt	125
Konformitätserklärung	126
Kundendienstleistung	126
Garantie	126

Wir haben viele wichtige Sicherheitshinweise in dieser Anleitung und auf Ihrem Gerät angebracht. Lesen und befolgen Sie stets sämtliche Sicherheitshinweise.

⚠ Dieses Sicherheitswarnsymbol weist auf eine mögliche Gefahr für den Benutzer und andere Personen hin. Das Gefahrensymbol steht bei jedem Sicherheitshinweis.

## Wichtige Sicherheitsinformationen

⚠ Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Beim Induktionsherd, selbst wenn dieser mit Einbau-Sicherheitsvorkehrungen versehen ist, ist allen Sicherheitsangaben Folge zu leisten.

⚠ Der Einbau des Gerätes in eine Küchenarbeitsplatte und der Anschluss an das Stromnetz darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

⚠ Während des Kochvorgangs kann sich übergelaufenes Fett oder Öl auf dem Kochfeld entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr; daher ist der Kochvorgang stets unter Aufsicht durchzuführen.

⚠ Die Leistungsstufe 9 der Kochzone nicht länger als 5 Minuten ohne Unterbrechung einsetzen.

⚠ Bei einem Kochvorgang mit nur wenig Öl, ist die Leistungsstufe 5 nicht zu überschreiten

⚠ Darauf achten, dass die Temperatur des Gargutes 180°C nicht überschreitet.

⚠ Das Kochfeld bei großer Hitze oder beim Kochen von Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt lassen. Beim Überkochen bilden sich Rauch und Fettspritzer, die sich entzünden können.

⚠ Wenn die Einheit auf ON gestellt ist, darf die Außenseite des Bedienfeldes nicht berührt werden, da die Oberfläche heiß sein kann.

⚠ Zum Schutz vor einem Stromschlag sind die Kabelstecker oder der Herd nicht in Wasser (oder andere flüssige Substanzen) einzutauchen.

⚠ Kinder sollten unbedingt beaufsichtigt werden, wenn in ihrer Nähe ein elektrisches Gerät benutzt wird.

⚠ Das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker, nach Auftreten einer Fehlfunktion oder jedweder Beschädigung benutzen. Die Richtlinien des Verkäufers für Garantiereparaturen und Rückgaben sind aufmerksam durchzulesen.

⚠ Die Lapitec Chef Induktionseinheit darf ausschließlich unter einer Küchenarbeitsplatte aus gesintertem Stein Lapitec installiert werden.

⚠ Um mögliche Verletzungen zu vermeiden, sind keine Zubehörteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.

⚠ Die Induktionskochfelder sind für den Hausgebrauch vorgesehen, daher nicht im Freien verwenden.

⚠ Das Kochfeld nicht auf oder in der Nähe von heißem Gas, Elektrobrenner oder einem heißen Ofen verwenden. Die Zubereitung von Speisen in Alufolie oder Kunststoffbehältern über den heißen Kochzonen ist zu vermeiden.

⚠ Keine temperaturempfindlichen Gegenstände, Materialien oder Substanzen unter dem Kochfeld, wie z. B. Reinigungsmittel, Sprays usw. aufbewahren.

⚠ Um Unfälle zu vermeiden und eine optimale Belüftung durch das Gebläse zu erreichen, ist für ausreichend Platz um den Kochbereich zu sorgen. Gegenstände mit einem Magnetfeld, wie z. B. Radios, Fernseher, Kreditkarten usw., können die Einheit beeinflussen.

⚠ Die gekennzeichnete elektrische Leistung sollte den Mindestanfor-

derungen des Gerätes entsprechen.

⚠ Nicht mit leeren Pfannen/Töpfen verwenden.

⚠ Nicht ohne Silikonmatte verwenden.

⚠ Das Kochfeld nicht für andere Zwecke als die vom Hersteller angegebenen benutzen.

⚠ Bei einem Geräteausfall ist dieses sofort vom Stromnetz zu trennen und der Hersteller zu kontaktieren.

⚠ Korrekte Installation - Sicherstellen, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde.

⚠ Das Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes verwenden.

⚠ Kinder nicht allein lassen - Kinder sollten nicht allein oder unbeaufsichtigt im Betriebsbereich des Gerätes gelassen werden. Es ist absolut untersagt, Kindern zu gestatten auf einem Teil des Geräts zu sitzen oder zu stehen.

⚠ Geeignete Kleidung tragen - Vermeiden Sie das Tragen von Poser oder hängender Kleidung wenn Sie das Gerät benutzen.



⚠️ **Wartung durch den Benutzer** – Keine Teile des Gerätes selbständig reparieren oder ersetzen, es sei denn, dass dies ausdrücklich im Benutzerhandbuch vorgesehen ist. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

⚠️ **Lagerung im oder über dem Gerät** - Entflammbare Materialien sollten nicht unter oder in der Nähe der Oberfläche des Geräts gelagert werden.

⚠️ **Verwenden Sie kein Wasser** zum Löschen von Bränden, die durch Kochfett verursacht wurden - Feuer oder Flamme ersticken oder bzw. Schaumlöscher verwenden.

⚠️ **Nur trockene Topflappen** verwenden - Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Topflappen nicht mit heißen Heizelementen in Berührung kommen lassen, keine Handtücher oder andere unhandliche Tücher verwenden.

⚠️ **Die richtige Kochgeschirrgröße** verwenden - Utensilien mit flachen Böden verwenden, die groß genug sind, um das Heizelement der Oberflächeneinheit abzudecken.

⚠️ **Die richtige Kochgeschirrgröße** verbessert ebenso die Effizienz.

⚠️ **Das Kochfeld nach Gebrauch**

mit dem entsprechenden Regler ausschalten und sich nicht auf den Kochtopfdetektor verlassen.

⚠️ **Kochgeschirr aus Glas** - Nur bestimmte Arten von Glas, Glas/Keramik, Keramik, Steingut oder andere Kochutensilien aus Glas sind für das Kochfeld geeignet, ohne dass diese durch den plötzlichen Temperaturwechsel zerbrechen.

⚠️ **Nicht auf einem beschädigten Kochfeld kochen** - Sollte ein Kochfeld zerbrechen, können dort Reinigungsmittel und übergelaufene Flüssigkeiten eindringen und einen Stromschlag verursachen. In diesem Fall ist sofort ein qualifizierter Techniker zu kontaktieren.

⚠️ **Keine Konverteradapter** für Induktionsherde verwenden.

⚠️ **Das Kochfeld mit Vorsicht reinigen** - Wenn ein nasser Schwamm oder Tuch verwendet wird, um Verschüttetes auf der heißen Kochfläche abzuwischen, muss dies vorsichtig erfolgen, um Verbrennungen durch Wasserdampf zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können schädliche Dämpfe erzeugen, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden.

⚠️ **Wenn die Störungs-/Fehleranzeige** aufleuchtet oder das akustische Signal ertönt, liegt eine Fehlfunktion des Geräts vor. Das Gerät ausschalten

oder von der Stromversorgung trennen und überprüfen ob die Störung behoben werden kann.

⚠️ **Keine metallischen Gegenstände** wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen oder Alufolie auf dem Kochfeld ablegen.

⚠️ **Um Unfälle zu vermeiden** und eine optimale Belüftung zu erreichen, ist für ausreichend Platz um den Kochbereich herum zu sorgen.

⚠️ **Das Gerät ist nach den jeweils gültigen Sicherheitsnormen** gefertigt. Dennoch empfehlen wir dringend, dass Personen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen das Gerät nur in Begleitung einer qualifizierten Person benutzen. Die gleiche Empfehlung gilt für Kinder.

⚠️ **Es ist wichtig zu wissen**, dass die Oberfläche der Einheit nach dem Gebrauch noch für einen kurzen Zeitraum heiß bleibt.

⚠️ **Das Gerät abkühlen lassen**, bevor Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchgeführt werden.

⚠️ **Keine Gegenstände**, die für Kinder interessant sind, in Schränken über dem Kochfeld aufbewahren. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, um an Gegenstände zu gelangen, können sich schwer verletzen.

⚠️ **Die Netzkabellänge** ist entsprechend dimensioniert, aber mit VORSICHT und Sorgfalt kann ein Verlängerungskabel von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

⚠️ **Um die Gefahr von Verbrennungen**, Entzündungen brennbarer Materialien und Verschütten durch unbeabsichtigten Kontakt mit Kochutensilien zu verringern, sollten deren Griffe nach innen gerichtet sein und nicht über die angrenzende Heizfläche hinausragen.

⚠️ **Zur Reinigung des Kochfeldes** keine Dampf- oder Hochdruckreiniger einsetzen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

Dieses Produkt darf nicht als Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen ist es bei der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abzugeben. Durch das Sicherstellen der ordnungsgemäßen Entsorgung des Produktes wird dazu beigetragen, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten. Nähere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

**Behalten Sie diese Warnungen**



## Technische Eigenschaften

- Code für anomale Situation und sofortiger Signalton

### Produkteigenschaften:

Betriebsspannung:

AC 220V- 240V,50Hz/60Hz

Linker hinterer Brenner: max. 1600W

Linker vorderer Brenner: max. 2000W

\*Linke Bridge-Funktion: max. 2800W

Rechter hinterer Brenner: max. 2000W

Rechter vorderer Brenner: max. 1600W

\*Rechte Bridge-Funktion: max. 2800W

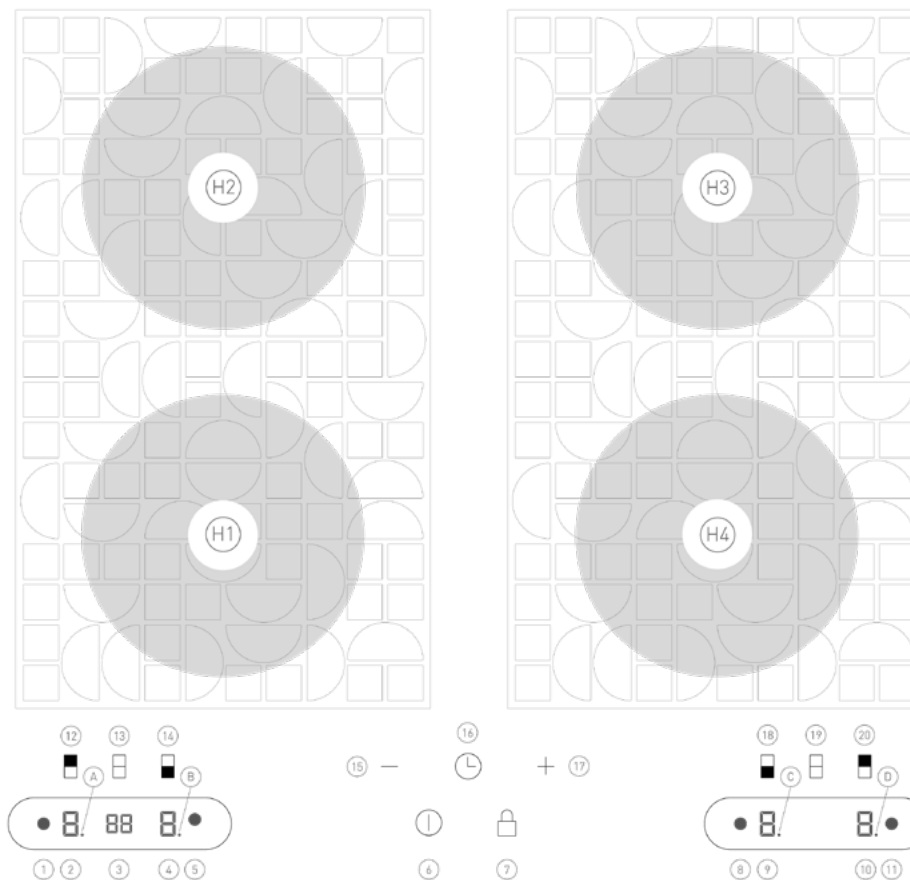
Max. Leistung: 7000W

### Funktionen:

- Heizkraft
- Timer-Funktion
- Kindersicherung
- Bridge-Funktion

### Sicherheit

- Über- und Unterspannungsschutz;
- Blitzstoßspannungsschutz
- Überragende Leistungsfähigkeit zur Vermeidung von Gruppenimpuls-Interferenzen
- IGBT-Überhitzungsschutz
- Schutz vor Sensoranomalien
- Automatische Erkennung des Kochfeldes
- Automatische Abschaltverzögerung für die Abkühlung, falls nicht auf Timer-Funktion eingestellt und sich niemand in der Nähe befindet.
- Restwärmeanzeige der Kochfeldoberfläche



Geräteanordnung und Aufbau der Benutzeroberfläche

- |                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| <b>A, B, C, D</b> | Brenner Timer-Kontrollleuchte |
| <b>1, 8</b>       | Bridgefunktion-Anzeige        |
| <b>2</b>          | Brennerkopf H1 Display        |
| <b>4</b>          | Brennerkopf H2 Display        |
| <b>9</b>          | Brennerkopf H3 Display        |
| <b>10</b>         | Brennerkopf H4 Display        |
| <b>3</b>          | Timing-Display                |
| <b>5</b>          | ON/OFF-Anzeige                |
| <b>6</b>          | ON/OFF-Taste                  |
| <b>7</b>          | Kindersicherungsschalter      |
| <b>11</b>         | Kindersicherungsanzeige       |

- |               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| <b>12</b>     | Brennerkopf H1 Steuerung           |
| <b>14</b>     | Brennerkopf H2 Steuerung           |
| <b>18</b>     | Brennerkopf H3 Steuerung           |
| <b>20</b>     | Brennerkopf H4 Steuerung           |
| <b>13, 19</b> | Bridgefunktion<br>Brennersteuerung |
| <b>15</b>     | "-" Taste                          |
| <b>17</b>     | "+" Taste                          |
| <b>16</b>     | Timing-Taste                       |



## Betriebsarten

### Standby

Die Hauptstromversorgung des Gerätes einschalten, der Induktionsherd gibt einen Signalton ab und alle Anzeigen blinken einmal auf. Dann wechselt der Induktionsherd in den Standby-Modus. Um die Kochfeldanzeige zu aktivieren, ist es notwendig, die mitgelieferte Schaltmatte an der dafür vorgesehenen Stelle zu platzieren. Bei Nichterkennung der Schaltmatte, zeigt das Display den Fehlercode "E" an und jeder Kochfeldbetrieb ist gesperrt.

### Kindersicherung (Childlock)

Im Standby-Modus oder während des Herdbetriebs die Kindersicherungstaste (7) für 3 Sekunden betätigen. Der Induktionsherd gibt daraufhin einen Signalton ab und befindet sich dann im Kindersicherungsmodus; die Kindersicherungsanzeige leuchtet (11)

### Kindersicherung entsperren

Drücken Sie im Kindersicherungsmodus die Kindersicherungstaste (7) für 3 Sekunden. Der Induktionsherd gibt daraufhin einen Signalton ab und der Kindersicherungsmodus wird ausgeschaltet; die Kindersicherungsanzeige erlischt.

### Betriebsbereiter Zustand

Im Standby-Modus die Taste 'ON/OFF' (6) betätigen, der Induktionsherd

gibt einen Signalton ab und wechselt in den Vorbereitungsmodus über. Im betriebsbereiten Zustand leuchtet nur die ON/OFF-Anzeige (5). Wenn keine Startaktion erfolgt, kehrt der Induktionsherd nach 30 Sekunden in den Standby-Modus zurück.

### Kochbetrieb

Im betriebsbereiten Zustand, mit der an der vorgesehenen Position platzierten Silikon-Schaltmatte, erscheint durch Betätigung der Taste "Brennerkopfwahl" (12, 14, 18, 20) in der Brennerkopfanzeige (2, 4, 9, 10) "E". Innerhalb von 30 Sekunden die entsprechende "-" (15), oder "+" (17) Taste betätigen. Um die Heizleistungsstufe zu wählen: mit "-" die niedrigste Leistungsstufe (Anzeige "I"); mit "+" die höchste Leistungsstufe (Anzeige "E"); erfolgt innerhalb von 30 Sekunden keine Tastenbestätigung, kehrt das Kochfeld in den betriebsbereiten Zustand zurück.

### Bridge-Funktionsbetrieb

Im betriebsbereiten Zustand die Taste "Bridge" (13 oder 19) betätigen, die Bridge-Funktionsanzeige leuchtet (1 oder 8), im Display (2 oder 9) blinkt "E" und wechselt in den Zustand "Bridge-Funktion betriebsbereit".

Im betriebsbereiten Zustand der Bridge-Funktion können durch Betätigung der Tasten "-" (15) oder "+" (17) innerhalb von 30 Sekunden direkt verschiedene Bridge-Funktionsheizstufen angewählt werden: durch Betätigung

Leistung/Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Links vorne	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1300	1500	2000
Links hinten	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1200	1400	1600
Rechts hinten	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1300	1500	2000
Rechts vorne	100 (1000 W on/off)	300 (1000 W on/off)	400 (1000 W on/off)	500 (1000 W on/off)	800 (1000 W on/off)	1000	1200	1400	1600
Rechte Bridge-Funktion	200 (1400 W on/off)	400 (1400 W on/off)	600 (1400 W on/off)	1000 (1400 W on/off)	1400	1700	2000	2300	2800
Linke Bridge-Funktion	200 (1400 W on/off)	400 (1400 W on/off)	600 (1400 W on/off)	1000 (1400 W on/off)	1400	1700	2000	2300	2800

Hinweis:

Bereich 1 und 2 (links vorne und hinten) verwenden die gemeinsame elektrische Leistung, die maximale Leistung beträgt 3500 W  
Bereich 3 und 4 (rechts hinten und vorne) verwenden die gemeinsame elektrische Leistung, die maximale Leistung beträgt 3500 W

der Taste "-" die niedrigste Leistungsstufe (Anzeige "I"), durch Betätigung der Taste "+" die höchste Leistungsstufe (Anzeige "E"). Erfolgt innerhalb von 30 Sekunden keine Tastenbestätigung oder wird die Taste "Bridge" betätigt, wird der Bridge-Funktionsmodus zurückgestellt.

### Ausschalten

Um die Kochzone oder das Kochfeld auszuschalten, ist eines der folgenden Verfahren anzuwenden:

A. Die gewünschte Kochzonen-Taste (12, 14, 18, 20) betätigen, die Digitalanzeige zeigt die eingestellte Leistung an; die Taste "-" (15) betätigen, bis im Display "I", erscheint, dann erneut "-" (15) betätigen und das gewünschte Element

wird ausgeschaltet.

B. Die gewünschte Kochzonen-Taste (12, 14, 18, 20) betätigen, dann die Taste "-" (15) 3 Sekunden lang betätigen und warten Sie, bis sich das Kochfeld ausschaltet.

C. Die Taste "ON/OFF" (6) betätigen, es ertönt ein einmaliger Signalton und alle aktiven Kochzonen werden ausgeschaltet. Das Kochfeld befindet sich nun im Standby-Modus. Das Kochfeld verfügt über eine automatische Abschaltfunktion, die die gesamte Kochzone ausschaltet, wenn eine Kochzone 2 Stunden lang ununterbrochen aktiv war.



## Auswahl der Leistungsstufe

Um die Heizleistung einzustellen, die Taste “+” (17) oder “-” (15) betätigen. Der Leistungseinstellbereich ist wie folgt: Im Heizzustand verfügt der Induktionsherd über die Übertemperaturschutzfunktion. Wenn die Temperatur des Herdes nahe dem eingestellten Wert liegt, wird der Herd intermittierend geheizt.

## Einstellung der Timerfunktion

Der Einstellbereich der Zeitmessung beträgt 1 bis 99 Minuten. Im Kochmodus die Taste “Timing“ (16) betätigen, die entsprechende Brennerzeitanzeige (A, B, C, D) und Zeitmessungsanzeige (3) blinken und zeigen “00” an. An dieser Stelle durch Betätigen der Feuerkontrolltasten “-“ (15) oder “+“ (17) kann die Laufzeit des Timers eingestellt werden, und zwar mit 1-Minute-Einheiten bei Einstellungen unter 15 Minuten; mit 5-Minuten-Einheiten bei Einstellungen zwischen 15 und 40 Minuten; oder mit 10-Minuten-Einheiten bei Einstellungen zwischen 40 und 99 Minuten; nach Beendigung der Tastenbetätigung blinkt die Zeitanzeige 5 Sekunden lang, dann schaltet sie auf normal, die Zeitanzeige blinkt, und der Zeitcountdown beginnt. Wenn der Timer-Countdown beendet ist, gibt der Induktionsherd einen Signalton ab und schaltet sich automatisch aus. Hinweis: Nach dem Einstellen des Timers zeigt die Timer-Anzeige für jeden Brenner die eingestellte Mindestzeit an.

## Timer prüfen

Wenn der Timer in Funktion ist, die Taste “Timer“ (16) betätigen, die entsprechende Brenner-Timerleuchte (A, B, C, D) wird aktiviert, die Timer-Anzeige blinkt, um die aktuelle Zeit anzuzeigen.

## Timerfunktion unterbrechen

Bei eingestelltem Timer die “Timer“-Taste (16) betätigen, die entsprechende Brenner-Timerleuchte wird aktiviert und die Timer-Anzeige blinkt, um die aktuelle Zeit anzuzeigen; die Feuerkontrolltaste “-“ (15) betätigen, um den Timer auf “00” einzustellen; die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang, erlischt und die Timer-Funktion wird unterbrochen.

## Hinweis

**A.** Nach dem Abschalten des Induktionsherdes verzögert der Lüfter automatisch den Betrieb für 4 Minuten, um die Wärme abzuführen.

**B.** Wenn die vom NTC erfasste Mitteltemperatur der Lapitec-Platte höher als 50 °C ist, zeigt die entsprechende Anzeige “H” an.

**C.** Wenn das eingesetzte Kochfeld inkonsistent ist oder das Kochgeschirr vom Induktionsherd entfernt wird, stoppt die Erwärmung, in der Leistungsanzeige (2, 4, 9, 10) erscheint “E”, und in der Zeitmessungsanzeige (3) “E I”. Wenn das passende Kochfeld nicht innerhalb von 10 Sekunden zum

Einsatz kommt, schaltet es sich automatisch ab.

**D.** Um das Kochen zu gewährleisten, sollte hierzu geeignetes Kochgeschirr für diese Art von Induktionsherd verwendet werden.

**E.** Wenn der Induktionsherd eingesetzt wird und die Spannung zu hoch (oder zu niedrig) ist, wird die Erwärmung gestoppt, in der Leistungsanzeige (2, 4, 9, 10) erscheint “E” und in der Zeitmessungsanzeige (3) “E3” (oder “E2”). Wenn die Spannung nicht innerhalb von 10 Sek. in den Normalzustand zurückkehrt, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Zu diesem Zeitpunkt gibt der Induktionsherd einen Warnton ab. In diesem Fall ist die Stromversorgung des Induktionsherdes auszuschalten.

## Kompatibles Kochgeschirr

Für die Induktion werden Töpfe und Pfannen benötigt, die aus eisenhaltigen (also magnetischen) Materialien bestehen.

Das Symbol für Induktion finden Sie auf der Verpackung Ihres Kochgeschirrs:



Um festzustellen, ob Ihr aktuelles Kochgeschirr mit der Induktionstechnologie kompatibel ist, nehmen Sie einen Magneten und überprüfen Sie, ob er am Boden des Kochgeschirrs hält. Bleibt der Magnet haften, ist Ihr Koch-

geschirr bereit für die Verwendung auf den mit vier Brennern ausgestatteten Induktions-Einbau Kochfeldern!



Im Idealfall ist auf der Kochgeschirrverpackung dieses Induktionssymbol angegeben:

Nicht kompatibel sind: hitzebeständige Pfannen/Töpfe aus Glas, Keramik, Kupfer, Aluminium, Kochgeschirr mit rundem Boden oder Kochgeschirr mit einem Boden von weniger als 10 cm.



## Reinigung und Wartung ROUTINEREINIGUNG

Den Staub auf der Oberfläche mit einem Mikrofasertuch entfernen. Die Lapitec®-Arbeitsplatte mit heißem Wasser abwaschen, dem die vom Hersteller empfohlene Dosierung Fila Cleaner oder ein gleichwertiges mildes Reinigungsmittel zugegeben werden kann. Mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Tuch abtrocknen.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, Flecken sofort zu reinigen, ohne sie trocknen zu lassen.

## WAS NICHT ZU TUN IST

Keine Wachse, öligen Seifen, Versiegelungsmittel oder andere Behandlungen verwenden. Einige handelsübliche Reinigungsmittel enthalten Wachs- oder



Poliermittelzusätze, die nach mehrmaliger Anwendung einen öligen Film auf der Oberfläche hinterlassen können, der die Sauberkeit und das Aussehen des Lapitec® beeinträchtigen.

Keine Keramikmesser oder andere Gegenstände verwenden, die so hart wie Lapitec® sind, da sie die Oberfläche angreifen können.

Es sollten keine Scheuerschwämme verwendet werden, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Besser ist die Verwendung von Schwämme wie Scotch-Brite blau, die nicht zerkratzen. Die Oberfläche darf nicht mit spitzen oder schweren Metallgegenständen bearbeitet werden, da diese das Material zersplittern oder in seltenen Fällen sogar zerbrechen können. Bitte denken Sie daran, dass es sich bei den Kanten um die empfindlichsten Teile der Platte handelt.

### REGENERATIVE REINIGUNG

Wenn die Routinereinigung nicht ausreicht, sind je nach Art des zu entfernenden Flecks spezielle Verfahren erforderlich. In diesen Fällen wird die Schönheit der Oberfläche durch die Verwendung eines empfohlenen aggressiven Produkts nicht beeinträchtigt. Die Dauer, während der der Fleck auf der Oberfläche verbleibt, ist sehr wichtig, weshalb wir eine möglichst schnelle Reinigung empfehlen.

Tipp: Die Reinigung an einem kleinen Teil der Fläche beginnen, um die Wirksamkeit zu prüfen, bevor sie auf die gesamte Fläche angewendet wird.

Niemals konzentrierte Salzsäure, Natronlauge oder Produkte verwenden, die Fluorwasserstoffsäure und deren Derivate enthalten.

Wie Sie sehen, ist es sehr einfach, Ihre Lapitec®-Oberfläche so perfekt wie am ersten Tag zu erhalten. Wenn Sie jedoch keine Lösung für Ihr Problem finden konnten, oder wenn Sie Zweifel haben, welches Produkt Sie verwenden sollen, hilft Ihnen der technische Kundendienst von Lapitec® gerne weiter. Die Kochfläche darf niemals unter Wasser betrieben werden.

### Hinweis

Es ist sehr wichtig, dass Sie das Kochfeld **NICHT** verwenden, bevor es nicht gründlich gereinigt wurde.

### WARNUNG

Wenn Scheuerschwämme oder andere scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden, kann die Oberfläche hierdurch beschädigt werden.

### Hinweis

Wenn Risse oder Vertiefungen an der Oberfläche auftreten, muss das Kochfeld ausgetauscht werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Hersteller, um sich beraten zu lassen.

Weitere Informationen finden Sie unter:

**www.lapitec.com**  
oder kontaktieren Sie:  
**customercare@lapitec.com**

## Thekenentwurf und Einbauanleitung

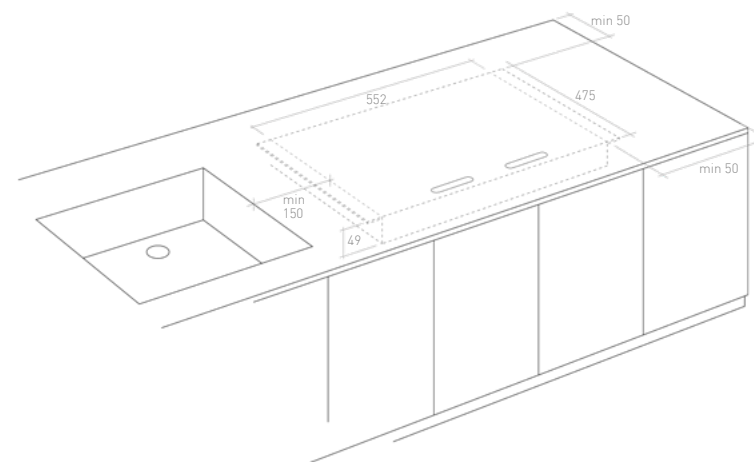
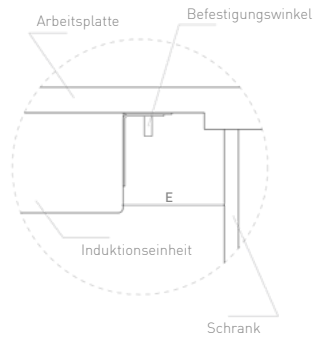


Abb.1: Abmessungen des Induktionskochfeldes und Mindestabstände zu den Kanten und Aussparungen der Arbeitsplatte

Hinweis alle Abstände in mm

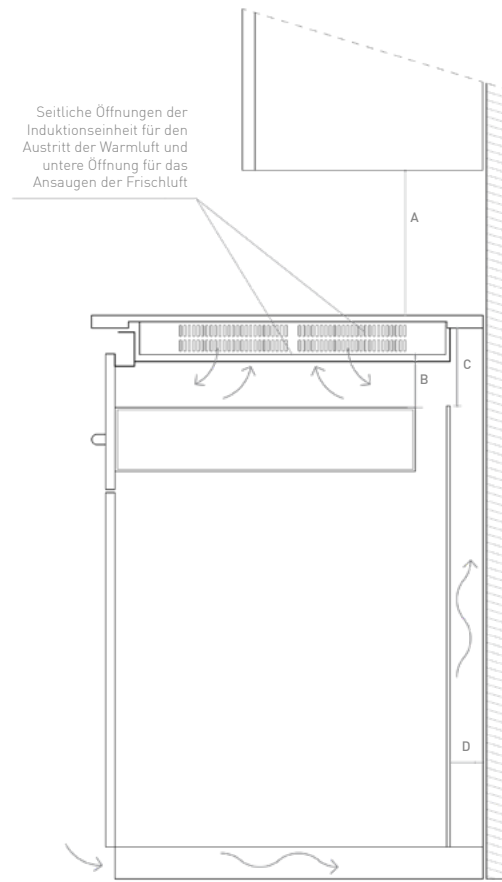






**Img 3:**  
Schrank-Mindestabstände  
Seitenansicht

- A** ≥ 600 mm
- B** ≥ 80 mm
- C** ≥ 120 mm
- D** ≥ 50 mm
- E** ≥ 50 mm

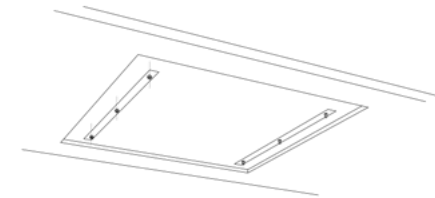


**Img 2:** Schrank-Mindestabstände  
Frontansicht Detail

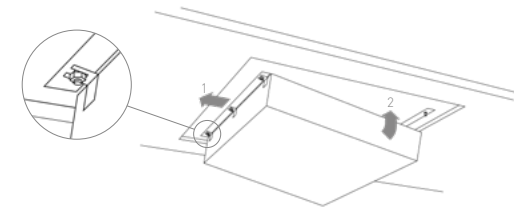
## Hinweis

Schrauben Sie vor dem Einbau die MDF-Abdeckung ab.

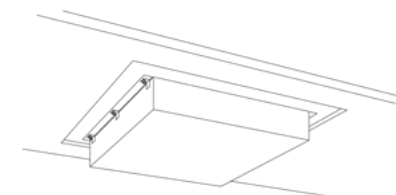
### Installationsanweisungen:



**A.** n. 3 Muttern bis zur Hälfte auf n. 3 Gewindestangen auf einer Seite aufsetzen



**B. VORSICHT!** Positionieren Sie das Gerät vorsichtig und vermeiden Sie Stöße, die die Touch-Bedienelemente oder Displays beschädigen könnten



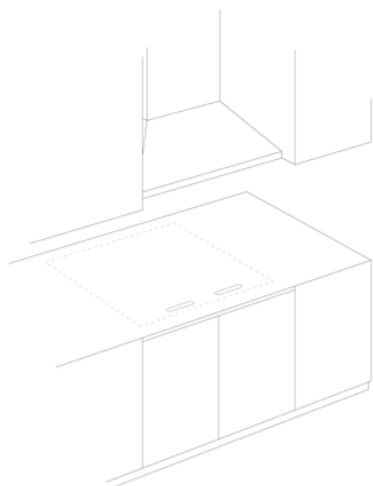
**C.** alle 6 Muttern bis zum Anschlag anziehen, um die Einheit zu befestigen

Hinweis alle Abstände in mm



Beim Einbau des Kochfeldes kann sich an der Rückseite und an einer der Seiten (rechts oder links) ein optionaler hoher Schrank oder eine Raumwand befinden. Bitte beachten Sie die unten stehenden Empfehlungen:

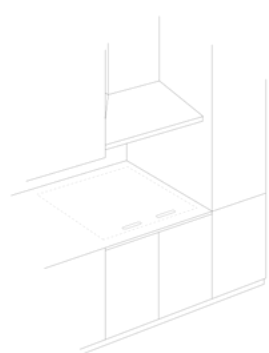
Hinsichtlich der Mindestabstände ist stets auf Abb. 1, Abb. 2 und Abb. 3 auf den Seiten 111/112 Bezug zu nehmen.



Dringend empfohlen!



Nicht erlaubt!



Nicht empfohlen!



Nicht empfohlen!

### Warnung:

Zu Ihrer Sicherheit: Kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren oder benutzen. Um die Gefahr von Verbrennungen oder Bränden durch Überhitzung auszuschließen, sollten keine Schränke über der Induktionseinheit angebracht werden. Falls Platz vorhanden sein sollte, kann das Risiko durch den Einbau einer Dunstabzugshaube verringert werden, die mindestens 10 cm unterhalb des Schrankbodens angebracht einen horizontalen Schutz bietet.

Wichtige Installationshinweise:

Der Mindestabstand zwischen Kochfeld und Hängeschränken beträgt 60 cm.

Der Einbau der Induktionseinheit darf erst erfolgen, wenn das Silikon unter dem Keramikglas getrocknet ist. Damit wird der Gefahr vorgebeugt, dass die Anzeige das Keramikglas aus seinem Gehäusebereich herausdrückt.

Bevor das Kochfeld eingebaut wird:

- 1 Sichtkontrolle des Kochfeldes auf Beschädigungen. Außerdem ist sicherzustellen, dass alle Schrauben des Kochfeldes fest angezogen sind.
- 2 Das Kochfeld gemäß der Installationsanleitung einbauen.

Position der Modell- und Seriennummer: Das Serienschild befindet sich unter dem Kochfeld.

Bei der Bestellung von Ersatzteilen oder bei Anfragen zu Ihrem Kochfeld ist die Angabe der Modell- und Serien-

nummer unbedingt erforderlich.



## Anschluss an das Hauptstromversorgungsnetz

Das Induktionskochfeld ist mit einem 5-adrigen Kabel für den Anschluss an das Hauptstromversorgungsnetz ausgestattet.

Das System kann an ein 2-Phasen-Stromnetz 220-240 V, gemäß Abbildung 1.

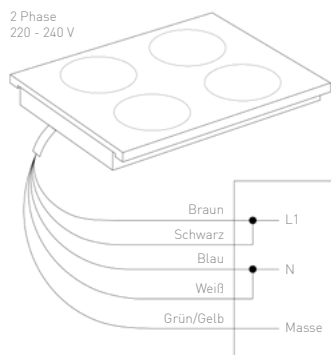


Abbildung 1

### Kabelanschluss:

Braun L1  
Schwarz L2  
Blau N1  
Weiß N2  
Grün/Gelb Masse

1. Spannungsversorgung abtrennen.
2. Im Schutzschalter, Sicherungskasten oder Verteilerkasten die Kabel des Geräts und der Stromversorgung gemäß Abbildung 1 oder Abbildung 2 anschließen.

Der Sicherungswert des Schutzschalters muss über 40 A liegen. Die zulässige Mindestgröße der Leiter sollte nicht weniger als 6 mm<sup>2</sup> betragen, nur aus Kupfer bestehend, und nicht weniger als 75°C. Eine Schraube oder ein Bolzen, die in der Drahtklemme verwendet werden, sollten 6 mm<sup>2</sup> oder größer sein.

### Warnung!

- 1 Die Stromzufuhr zum Kochfeld muss abgeschaltet werden während die Anschlüsse vorgenommen werden. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
- 2 Ein Verlängerungskabel darf nicht mit dem Gerät verwendet werden. Eine solche Verwendung kann zu einem Brand, einem Stromschlag oder anderen Verletzungen führen.

## Fehler

### NTC1

#### Sensor offener Stromkreis Anomalie

Wenn sich der Induktionsherd im Standby- oder Betriebszustand befindet und der IGBT-Sensor (NTC1) einen offenen Stromkreis aufweist, zeigt die Leistungsanzeige "E" und die Zeitmessungsanzeige "E7" an, der Summer gibt alle 5 Sekunden vier lange und fünf kurze Signaltöne ab.

### NTC1

#### Sensor-Kurzschluss-Anomalie

Wenn sich der Induktionsherd im Standby- oder Betriebszustand befindet und der IGBT-Sensor (NTC1) einen Kurzschluss aufweist, zeigt die Leistungsanzeige "E" und die Zeitmessungsanzeige "E8" an, der Summer gibt alle 5 Sekunden vier lange und vier kurze Signaltöne ab.

### NTC2

#### Anomalie des offenen Stromkreises des Sensors

Wenn sich der Induktionsherd im Standby- oder Betriebszustand befindet und der NTC2 einen offenen Stromkreis aufweist, zeigt die Leistungsanzeige "E" und die Zeitmessungsanzeige "E9" an, der Summer gibt alle fünf Sekunden drei lange und vier kurze Signaltöne ab.

### NTC2

#### Sensor-Kurzschluss-Anomalie

Wenn sich der Induktionsherd im Standby- oder Betriebszustand befindet und der NTC2 einen Kurzschluss aufweist, zeigt die Leistungsanzeige "E" und die Zeitmessungsanzeige "EE" an, der Summer gibt alle fünf Sekunden drei lange und vier kurze Signaltöne ab.

### Kochgeschirr-Erfassung

Wenn der Induktionsherd im Betriebszustand ist und das Kochgeschirr entfernt wird, der Durchmesser des Topfbodens weniger als 60 mm beträgt, das Material des Kochers nicht geeignet ist, die Verformung zu groß oder die Auftriebshöhe zu hoch ist, wird die Beheizung gestoppt. Die Leistungsanzeige zeigt in diesem Fall "E" und die Zeitmessungsanzeige "E!" an und wenn sie sich nicht innerhalb von 60 Sek. zurückgestellt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

### Überspannungsanomalie

Wenn der Induktionsherd in Betrieb ist und die Spannung  $>270V \pm 5V$  beträgt, wird die Beheizung sofort unterbrochen, die Leistungsanzeige zeigt "E" und die Zeitmessungsanzeige "E3" an. Wenn die Spannung  $<260V \pm 5V$  für mehr als 1 Sek. sein sollte, wird der Betrieb automatisch wieder aufgenommen.

Wenn die Spannung innerhalb von 10s  $\geq 260V \pm 5V$  beträgt, gibt der Summer alle 5 Sekunden zwei lange und vier kurze Signaltöne ab, und der Alarm



wird nach ca. 90 Sek. oder entsprechend der Temperatur der Lapitec® Platte, die niedriger als 60 °C ist, zurückgestellt.

**Anomalie der Niederspannung**

Wenn der Induktionsherd im Arbeitszustand und die Spannung  $\leq 160V \pm 5V$  ist, wird die Beheizung sofort unterbrochen. Die Leistungsanzeige zeigt “E” und die Zeitmessungsanzeige “E2” an, wenn die Spannung  $\geq 170V \pm 5V$  für mehr als 1 Sek. ist und die Spannung innerhalb von  $10s < 170V \pm 5V$  beträgt, gibt der Summer alle 5 Sekunden zwei lange und drei kurze Signaltöne ab und der Alarm wird nach etwa 90 Sek. oder je nach Temperatur der der Lapitec Platte, die niedriger als 60 °C ist, zurückgestellt.

**IGBT-Übertemperatur**

Wenn die IGBT-Temperatur zu hoch ist, wird die Beheizung sofort gestoppt, die Leistungsanzeige zeigt “E” und die Zeitmessungsanzeige “E3” an. Der Summer gibt alle 5 Sekunden vier lange und drei kurze Signaltöne ab. Nach zweimaligem Ertönen wird in den Abschalttakt gewechselt, und der WARNTON abgestellt.

**Blitzstoßspannungsschutz**

Wenn der Induktionsherd aufgeheizt wird, einen Standard-Blitzstoßgenerator verwenden, eine Blitzstoßspannung von 1200 V 1,2/50  $\mu s$  anlegen und an einer beliebigen Phase, 10 Minuten lang ununterbrochen testen. Nunmehr

kann der Induktionsherd normal aufgeheizt werden und der Stromkreis wird nicht beschädigt

**Anti-Interferenz-Leistung**

Wenn der Induktionsherd in Betrieb ist, unterliegt er 1500V Interferenzen von elektrischen schnellen Transienten - Burst (IEC6100-4-4-2004), und der Induktionsherd kann normal erhitzt werden, ohne dass es zu Abstürzen, Abschaltungen, Rücksetzungen und Schaltkreisschäden kommt.

**Überstromschutz**

Wenn der Arbeitsstrom den eingestellten Wert überschreitet, passt sich der Stromkreis automatisch an, und der konstante Eingangsstrom liegt im sicheren Bereich. Wenn der Hauptstromkreis einen Kurzschluss hat und ein Überstrom auftritt, kommt die Schmelzsicherung zum Schutz zur Anwendung.

**Überstromschutz**

Die Kochfeldfunktionalitäten können nur aktiviert werden, wenn sich die Schaltmatte in der richtigen Position auf der Kochfläche befindet. Wenn die Schaltmatte vom System nicht erkannt wird, wird der Fehlercode “E” angezeigt. Der normale Betrieb ist gewährleistet, sobald sich die Schaltmatte an der vorgesehenen Position befindet.

**Fehlertabelle**

Erscheinungsbild	Code	Signal	Hinweis
Kein Kochfeld	E1		Abschaltung nach ca. 60 Sek.
Unterspannung	E2	Gibt alle 5 Sekunden zwei lange und drei kurze Signaltöne ab	Bis die Spannung wiederhergestellt ist
Überspannung	E3	Gibt alle 5 Sekunden zwei lange und vier kurze Signaltöne ab	
IGBT Übertemperatur	E3	Gibt alle 5 Sekunden vier lange und drei kurze Signaltöne ab	Abschaltung nach zweimaligem Ertönen
NTC1 unterbrochener Stromkreis	E7	Gibt alle 5 Sekunden vier lange und fünf kurze Signaltöne ab	Bis die Störung beseitigt ist
NTC1 Kurzschluss	E8	Gibt alle 5 Sekunden vier lange und vier kurze Signaltöne ab	
NTC2 unterbrochener Stromkreis	E9	Gibt alle 5 Sekunden drei lange und fünf kurze Signaltöne ab	
NTC2 Kurzschluss	EE	Gibt alle 5 Sekunden drei lange und vier kurze Signaltöne ab	
Achtung hohe Temperatur	H		
Keine Schaltmatte	E		Schaltmatte sollte für den Betrieb des Kochfeldes in die richtige Position gebracht werden

Betriebsspannung:	AC 220V - 240V, 50Hz/60Hz
Linker hinterer Brenner Leistung	max. 1600W
Linke Bridge-Funktion Leistung	max. 2000W
Leistung rechter vorderer Brenner	max. 2800W
Leistung linker vorderer Brenner	max. 2000W
Leistung rechter hinterer Brenner	max. 1600W
Rechte Bridge-Funktion Leistung	max. 2800W
Max. Leistung	7000W



## Fehlerbenebnungsliste

Problem	Ursache/Hinweise	Lösung
Die unter dem Induktionskochfeld eingebaute Schublade wird sehr heiß	Wenn Sie das Kochfeld benutzen, können bestimmte Bereiche der darunter liegenden Schublade Temperaturen von bis zu 60°C erreichen. Dies ist keine Fehlfunktion.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen, ob das Induktionskochfeld in Übereinstimmung mit der Installationsanleitung installiert wurde.</li> <li>Keine brennbaren Gegenstände in der Schublade aufbewahren.</li> </ol>
Mein Kochfeld lässt sich nicht einschalten	Mögliches Problem mit der Stromzufuhr.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen, ob das Gerät richtig an das Stromnetz angeschlossen ist. Um sicherzustellen, dass es korrekt installiert wurde, wenden Sie sich an einen autorisierten Installateur oder eine Elektrofachkraft.</li> <li>Sicherstellen, dass die Störung nicht durch die Sicherung verursacht wird. Den Schutzschalter/RCD (Fehlerstrom-Schutzschalter) zurücksetzen oder die Sicherung austauschen.</li> <li>Eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.</li> </ol> <p>Wenn die oben genannten Maßnahmen das Problem nicht beheben, empfehlen wir Ihnen, den Besuch eines Kundendiensttechnikers anzufordern.</p>
Das Kochfeld löst den Fehlerstromschutzschalter der Hausinstallation aus.	Mögliches Problem mit der Stromversorgung oder es liegt eine Störung am Gerät vor	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen, dass der Fehlerstromschutzschalter für die aufzunehmende Leistung ausreichend ist. Prüfen Sie mit einer Elektrofachkraft, ob der richtige Fehlerstromschutzschalter verwendet wird und ob das Kochfeld an eine separate Sicherungsgruppe angeschlossen ist.</li> <li>Sicherstellen, dass das Gerät richtig an das Stromnetz angeschlossen ist. Die fachgerechte Installation ist durch einen autorisierten Installateur zu überprüfen.</li> <li>Eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.</li> </ol> <p>Wenn die oben genannten Maßnahmen das Problem nicht beheben, empfehlen wir Ihnen, einen Termin mit einem qualifizierten Techniker zu vereinbaren.</p> <p><b>WARNUNG:</b> Wir raten Ihnen, das Gerät nicht zu verwenden, bis das Problem vollständig behoben ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen ihn erst wieder an, wenn Sie sicher sind, dass dies gefahrlos möglich ist.</p>



Das Induktionskochfeld macht ein ungewöhnliches Geräusch	<p>Ihr Induktionskochfeld kann beim Einschalten die folgenden Geräusche verursachen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Knackende Geräusche, diese können durch Geschirr/Töpfe und Pfannen aus Materialien verursacht werden, die für ein Induktionskochfeld nicht geeignet oder von geringer Qualität sind.</li> <li>- Zischende Geräusche, diese können auftreten, wenn eine oder mehrere Kochstellen mit hoher Leistung und Töpfe/Pfannen aus unterschiedlichen Materialien verwendet werden.</li> <li>- Summen, dies kann auftreten, wenn eine große beheizte Fläche verwendet wird.</li> <li>- Klickende Geräusche, diese können bei elektronischen Schaltvorgängen auftreten</li> <li>- Zischen und Brummen, dies kann auftreten, wenn der Lüfter eingeschaltet ist.</li> </ul>	Diese Geräusche sind normal und deuten nicht auf eine Fehlfunktion hin.
Ich höre ein Geräusch, nachdem ich das Gerät ausgeschaltet habe.	Dieses Geräusch ist normal und kann dadurch verursacht werden, dass der Lüfter noch arbeitet, während er das Gerät abkühlt. Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.	Der Lüfter schaltet sich automatisch aus.
Das Kochfeld zeigt die Fehlermeldung C an	Schutzmatte wird nicht erkannt. Es gibt ein Problem mit der Positionierung der Matte.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Schutzmatte über den richtigen Bereich des Kochfelds legen.</li> <li>Überprüfen, ob die Matte korrekt an den Markierungen des Kochfelds ausgerichtet ist.</li> <li>Eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.</li> </ol> <p>Wenn die oben genannten Maßnahmen das Problem nicht beheben, empfehlen wir Ihnen, den Besuch eines Kundendiensttechnikers anzufordern.</p>
Das Kochfeld zeigt die Fehlermeldung E1 an	Es gibt ein Problem mit der Positionierung eines Topfes/einer Pfanne. Topf/Pfanne nicht erkannt oder Topf/Pfanne aus dem Kochbereich entfernt, ohne das Induktionskochfeld auszuschalten. Topf/Pfanne nicht für ein Induktionskochfeld geeignet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Den Topf/die Pfanne entsprechend der in der Anleitung beschriebenen Position auf das Kochfeld stellen.</li> <li>Den Topf/ die Pfanne wieder auf dem Kochfeld positionieren oder, wenn der Kochvorgang beendet ist, das Induktionskochfeld ausschalten.</li> <li>Töpfe/Pfannen verwenden, die für ein Induktionskochfeld geeignet sind; dies lässt sich einfach mit einem Magneten überprüfen.</li> <li>Eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.</li> </ol> <p>Wenn die oben genannten Maßnahmen das Problem nicht beheben, empfehlen wir Ihnen, den Besuch eines Kundendiensttechnikers anzufordern.</p>




Das Kochfeld zeigt die Fehlermeldung E2 an	Die Fehlermeldung E2 zeigt an, dass das Gerät mit einer Spannung von weniger als 160 V versorgt wird.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Elektrofachkraft kontaktieren, die das Gerät installiert hat.</li> <li>2. Eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.</li> </ol> <p>Wenn die oben genannten Maßnahmen das Problem nicht beheben, empfehlen wir Ihnen, einen Termin mit einem qualifizierten Techniker zu vereinbaren.</p> <p><b>WARNUNG:</b> Wir raten Ihnen das Gerät nicht zu verwenden, bis das Problem vollständig behoben ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen Sie ihn erst wieder an, wenn Sie sicher sind, dass das Gerät korrekt funktioniert.</p>
Das Kochfeld zeigt die Fehlermeldung E3 an	Die Fehlermeldung E3 zeigt an, dass das Gerät mit einer Spannung von mehr als 270 V versorgt wird.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Elektrofachkraft kontaktieren, die das Gerät installiert hat.</li> <li>2. Eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.</li> </ol> <p>Wenn die oben genannten Maßnahmen das Problem nicht beheben, empfehlen wir Ihnen, einen Termin mit einem qualifizierten Techniker zu vereinbaren.</p> <p><b>WARNUNG:</b> Wir raten Ihnen, das Gerät nicht zu verwenden, bis das Problem vollständig behoben ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen ihn erst wieder an, wenn Sie sicher sind, dass dies gefahrlos möglich ist.</p>
Das Kochfeld zeigt die Fehlermeldung E7/E8/E9/EE an	Die Fehlermeldungen E7/E8/E9/EE weisen auf eine elektronische Fehlfunktion hin.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät für mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz trennen. Danach wieder anschließen und einschalten.</li> <li>2. Eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.</li> </ol> <p>Wenn die oben genannten Maßnahmen das Problem nicht beheben, empfehlen wir Ihnen, einen Termin mit einem qualifizierten Techniker zu vereinbaren.</p> <p><b>WARNUNG:</b> Wir raten Ihnen, das Gerät nicht zu verwenden, bis das Problem vollständig behoben ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen Sie ihn erst wieder an, wenn Sie sicher sind, dass das Gerät korrekt funktioniert.</p>
Das Kochfeld zeigt die Fehlermeldung H an	Die Meldung H zeigt an, dass die Kochstelle heiß ist.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Kochbereich abkühlen lassen. Das Kochfeld kann weiter benutzt werden.</li> <li>2. Wenn diese Meldung weiterhin angezeigt wird, liegt wahrscheinlich ein Problem mit dem Sensor vor. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen, einen Termin mit einem qualifizierten Techniker zu vereinbaren.</li> </ol>



Ich habe mein Induktionskochfeld eingeschaltet, eine oder mehrere LEDs leuchten auf, aber die Bedienelemente und das Kochfeld funktionieren nicht	Die Bedienelemente sind mit der Kindersicherung blockiert worden	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deaktivieren Sie die Kindersicherungsfunktion. Eine ausführliche Beschreibung finden Sie in der Betriebsanleitung.</li> <li>2. Wenn sich das Kochfeld immer noch nicht einschalten lässt, kann es zu einem Stromausfall oder Kurzschluss gekommen sein.</li> </ol> <p><b>WARNUNG:</b> Wir raten Ihnen, das Gerät nicht zu verwenden, bis das Problem vollständig behoben ist. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.</p>
Ein Kochfeld oder das gesamte Gerät schaltet sich automatisch aus oder zeigt den Fehler E0 an.	Die Überhitzungsschutzvorrichtung wurde aktiviert.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alle Töpfe und Pfannen entfernen und das Kochfeld abkühlen lassen.</li> <li>2. Prüfen, ob das Kochfeld ordnungsgemäß installiert wurde und ob die Lüftungsgitter nicht blockiert sind.</li> <li>3. Eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.</li> </ol> <p>Wenn die oben genannten Maßnahmen das Problem nicht beheben, empfehlen wir Ihnen, einen Termin mit einem qualifizierten Techniker zu vereinbaren.</p>
Das Induktionskochfeld schaltet sich während des Kochens aus.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn jede Kochstelle länger als 120 Minuten ununterbrochen benutzt wurde.</li> <li>2. Die Sensoren haben hohe Temperaturen im Inneren des Geräts erfasst.</li> <li>3. Flüssigkeiten oder Gegenstände, die auf die Touch-Befehle des Induktionskochfeldes gestellt wurden.</li> <li>4. Töpfe/Pfannen sind nicht korrekt auf der Oberfläche des Kochfeldes positioniert.</li> <li>5. Die Matte ist nicht mit den Markierungen auf der Oberfläche des Lapitec-Kochfeldes ausgerichtet.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Induktionskochfeld wieder einschalten.</li> <li>2. Sicherstellen, dass die Lüfter nicht blockiert sind.</li> <li>3. Die Flüssigkeiten beseitigen oder die Gegenstände von der Oberfläche des Kochfeldes entfernen.</li> <li>4. Die Töpfe/Pfannen richtig auf den Kochstellen positionieren, indem die Anweisungen im Handbuch befolgt werden.</li> <li>5. Die Matte richtig positionieren und dabei die Anweisungen in der Anleitung befolgen</li> </ol>
Die Stufe 9 hat nur eine begrenzte Leistung, wenn andere Ringe eingeschaltet sind.	Die Leistungsbegrenzungsfunktion wurde aktiviert, weil mehrere Ringe eingeschaltet sind. Wenn mehr als ein Ring auf Stufe 9 verwendet wird, wird die Gesamtleistung überschritten.	Prüfen, ob bei einigen Ringen die Leistungsstufe reduziert werden kann. Bestimmte Garungsarten ermöglichen auch bei geringeren Leistungsstufen, dass die Speisen richtig gegart werden.
Wenn ich mein neues Induktionskochfeld einschalte, setzt es Gerüche und Dämpfe frei.	Diese Gerüche sind normal und deuten nicht auf einen Defekt oder eine Fehlfunktion hin.	Es besteht kein Handlungsbedarf.



<p>Welche Töpfe und Pfannen sind für Induktionskochfelder geeignet?</p>		<p>Ein Topf/Pfanne ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Boden mit dem Symbol versehen ist </li> <li>2. Eine kleine Menge Wasser über einer Kochstelle des Induktionsherdes, eingestellt auf die maximale Kochstufe, in kurzer Zeit erwärmt wird.</li> <li>3. Ein Magnet am Boden des Topfes/der Pfanne haftet.</li> <li>4. Die Eignung des Topfes/der Pfanne beim Hersteller des Topfes/der Pfanne erfragen.</li> </ol> <p><b>Wichtig:</b> Der Boden des Topfes/der Pfanne muss möglichst dick und flach sein. Material des Topfes/der Pfanne:</p> <p><b>Material des Topfes/der Pfanne:</b> <i>Geeignet:</i> Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, mehrschichtige Böden (wenn vom Hersteller als geeignet angegeben). <i>Nicht geeignet:</i> Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.</p> <p><b>Größe des Topfes / der Pfanne:</b> Die Kochflächen des Induktionskochfeldes passen sich an die Größe des Topf-/Pfannenbodens an; der Topf-/Pfannenboden muss jedoch einen Durchmesser haben, der von der Größe der jeweiligen Kochfläche abhängt.</p>
<p>Wie kann ich mein Kochfeld desinfizieren?</p>		<p>Die Reinigungs- und Wartungsanweisungen in den Lapitec-Handbüchern auf der Website <a href="http://www.lapitec.com">www.lapitec.com</a> beachten.</p>



## Empfehlungen zum Schutz der Umwelt

### Entsorgung der Verpackungsmaterialien


Die Verpackungsmaterialien sind zu 100% recycelbar.

Die Verpackungsbestandteile dürfen nicht in die Umwelt gelangen; entsorgen Sie sie unter Beachtung der örtlichen behördlichen Vorschriften.

### Entsorgung des Produkts

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), gekennzeichnet. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt der Benutzer aktiv dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden.



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der zugehörigen Dokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern einem Recyclingzentrum für elektrische und elektronische Geräte zugeführt werden muss.

## Energieeinsparung

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sind folgende Empfehlungen zu beachten:

- Töpfe und Pfannen verwenden, deren Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmt.
- Nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwenden.
- Falls möglich, während des Kochvorgangs die Deckel auf den Töpfen lassen.
- Gemüse, Kartoffeln usw. in nur wenig Wasser garen, um die Garzeit zu verkürzen.
- Die Verwendung eines Schnellkochtopfes reduziert den Energieverbrauch und die Kochzeit.
- Den Topf in die Mitte der auf dem Kochfeld markierten Kochzone stellen.



## Konformitätserklärung

Dieses Gerät, das dazu bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und wurde in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie (NSR) 2014/35/EU und den Schutzanforderungen der EMV-Richtlinie 2014/30/EU (über die elektromagnetische Verträglichkeit) konzipiert, hergestellt und in Verkehr gebracht.

## Kundendienstleistung

### **Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:**

1. Prüfen, ob das Problem anhand der in Fehlerbehebungsliste aufgeführten Maßnahmen selbst behoben werden kann.
2. Das Gerät aus und wieder einschalten, um zu prüfen, ob sich das Problem dadurch beheben lässt.

Wenn sich das Problem mit den oben beschriebenen Maßnahmen nicht beheben lässt, wenden Sie sich an die nächstgelegene Kundendienststelle.

Den Kundendienst finden Sie auf der entsprechenden Website.

## Garantie

Für die Garantiebedingungen empfehlen wir Ihnen, die entsprechende Website

[www.lapitec.com](http://www.lapitec.com) zu konsultieren.





