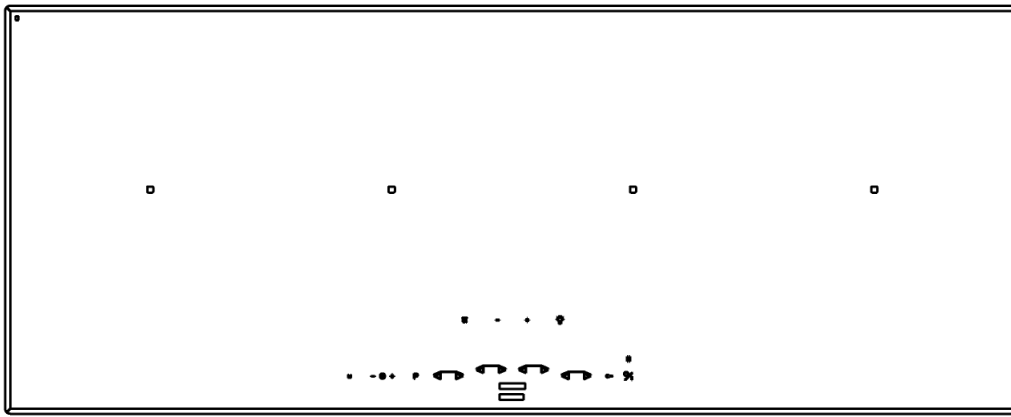




Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Inductiekookplaten Flex Zone

Mode d'emploi et d'installation

Table à induction Flex Zone

Montage und Bedienungsanleitung

Induktions Kochfelder Flex Zone

Instructions for use and installation

Flex Zone Induction hob

1706 - 1786

NOVY®

Geachte Klant,

We danken U hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen bij uw keuze van de vitrokeramische inductiekookplaat.

Teneinde dit apparaat goed te kennen raden we U aan deze gebruiksaanwijzing volledig en aandachtig door te lezen en ze te bewaren om ten gepaste tijde te kunnen raadplegen.

INHOUD

VEILIGHEID	3
VOORZORGSMATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	3
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	3
VOORZORGSMATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	4
VOORZORGSMATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT	4
ANDERE BESCHERMINGEN	4
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	5
TECHNISCHE KENMERKEN	5
BEDIENINGSPANEEL (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)	5
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	5
TIPTOETSEN	5
DISPLAY	6
VENTILATIE	6
IN WERKING STELLEN	6
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	6
PRINCIPE VAN INDUCTIE	6
INWERKINGSTELLING	7
DETECTIE VAN DE KOOKPOT	7
AANDUIDING RESTWARMTE	7
POWERFUNCTIE	7
SUPER POWER FUNCTIE	8
TIMER FUNCTIE	8
WARMHOUDFUNCTIE	9
PROGRAMMEREN VAN DE AANKOOKAUTOMAAT	10
STOP&GO FUNCTIE	10
FUNCTIE HERHALING	10
VERGREDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	11
KOOKADVIES	11
KWALITEIT VAN DE KOOKPOTTEN	11
AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN	11
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	12
ONDERHOUD EN REINIGING	12
KLEINE STORINGEN VERHELPEEN	12
MILIEUBESCHERMING	13
INSTALLATIE	13
ELEKTRISCHE AANSLUITING	14

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramisch glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrisch net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuigelijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het vitrokeramische glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bv sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in het glas is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen

Andere beschermingen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.



**GEEN LOSSE TOEBEHOREN GEBRUIKEN OM POTTEN EN PANNEN, DIE NIET VOOR INDUCTIE GESCHIKT ZIJN, OP TE WARMEN.
GEVAAR VOOR BRANDWONDEN EN BESCHADIGINGEN VAN DE KOOKPLAAT.**



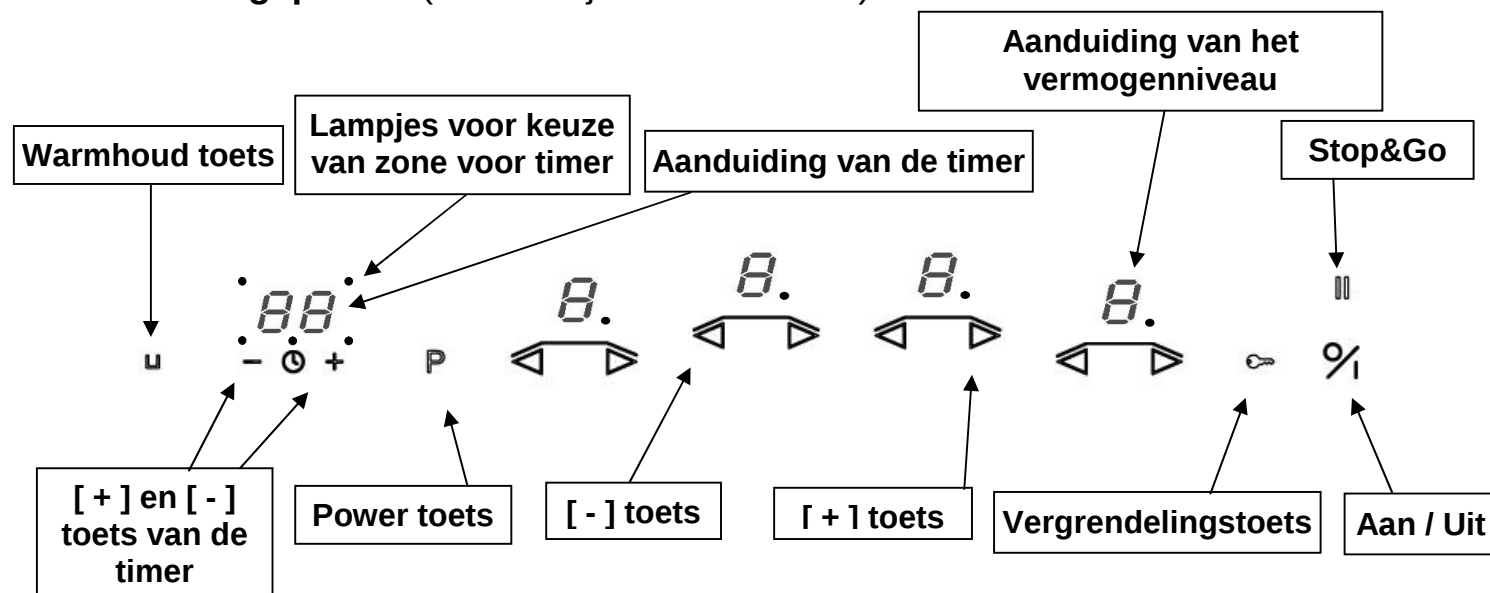
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	Totaal vermogen	Positie Zone	Vermogen *	Vermogen Power *	Diameter
1706	7400 W	Links	2300 W	3200 W	210 mm
		Links midden	2300 W	3200 W	210 mm
		Rechts midden	2300 W	3200 W	210 mm
		Rechts	2300 W	3200 W	210 mm
1786	7400 W	Links voor	2300 W	3200 W	210 mm
		Links achter	2300 W	3200 W	210 mm
		Midden	2300 W	2900/3700 W	260 mm
		Rechts achter	2300 W	3200 W	210 mm
		Rechts voor	2300 W	3200 W	210 mm

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten

Bedieningspaneel (Afhankelijk van het model)



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Functie</u>
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
<u>U</u>	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
A	Onmiddellijke opwarming	Aankookautomaat
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Power	Het turbovermogen is geactiveerd
U	Warmtebehoud	Automatisch behoud op 70°
II	Stop&Go	Stop&Go is geactiveerd

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronisch circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductie element. Wanneer dit in werking is produceert het een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magneet...

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone. Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool (U) branden.

Inwerkingstelling

Schakel eerst de kooktafel in, daarna de kookzone:

- **In- en uitschakelen van de kookplaat :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/I]	[0]
Uitschakelen	Druk op [0/I]	Geen of [H]

- **In- en uitschakelen van een verwarmingszone :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kiezen	Druk op [+] van de zone	[4]
Verhogen	Druk op [+] of [-]	[1] tot [9]
Verlagen	Druk op [-]	[9] tot [1]
Uitschakelen	Druk tegelijkertijd op [+] en [-] of druk op [-]	[0] of [H] [0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Detectie van de kookpot

De detectie van de kookpot verzekert een optimale veiligheid :

- De inductie functioneert niet indien er geen kookpot op de kookzone staat of wanneer de kookpot ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [U] verschijnt op de display. Wanneer een kookpot op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [U].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de kookpot van de kookzone wordt genomen. Het symbool [U] verschijnt op de display. De [U] verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Aanduiding restwarmte

Na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat zijn de kookzones nog warm en wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden.

Zolang het getuigenlampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

Powerfunctie

De Power functie [P] verleent aan de gekozen kookzone een versterkt vermogen.

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

De Power functie is ontworpen om bijvoorbeeld vlug grote hoeveelheden water op te warmen, zoals bv. voor het koken van pasta.

- **In- en uitschakelen van de booster:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De booster inschakelen	Druk op [P]	Controlelampje Knippert 10 min
De zone kiezen	Druk op [+] of [-] van de zone	[P]
De booster uitschakelen	Druk op [-]	[9]

Super Power functie

De Super Power functie heeft 2 vermogensniveaus:

- 1ste niveau Power weergegeven door [P]
- 2de niveau SuperPower weergegeven door 2 en 4 verticale segmenten [ ] en [P].

Wanneer deze functie geactiveerd is werkt de zone gedurende 10 minuten met een ultra hoog vermogen

- **In- en uitschakelen van Super Power :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [+] of [-] van de zone	[4] of [9] en lampje van de zone aan
Power inschakelen	Druk op [P] dan [+]	[P]
Super Power inschakelen	Druk opnieuw [P] dan [+]	[ ] en [P]
Super Power uitschakelen	Druk op [-]	[9]

- **Gebruik van het maximaal vermogen:**

Het geheel van de kooktafel is met een maximaal vermogen uitgerust. Wanneer de booster functie in werking is, en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden, wordt het vermogen van een andere kookzone automatisch verminderd.

De display van deze kookzone zal gedurende enkele seconden knipperen [9] en duidt dan het maximum vermogen aan:

<u>Gekozen kookzone</u>	<u>Andere kookzone</u> (bv.: kookniveau 9)
[P] is aangeduid	[9] gaat over naar [6] of [8] volgens type kookzone

Timer functie

De timer kan voor de 4 kookzones tegelijk worden gebruikt met verschillende tijdregelingen (van 0 tot 99 minuten) voor elke zone.

- **Instellen en wijzigen van de kooktijd van een kookzone:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookzone selecteren	Druk op [+] van de zone	[4]
Vermogen selecteren	Druk op [+] of [-]	[1] ... [9]
Timer selecteren	Druk tegelijkertijd op [-] en [+]	Controlelampje van van de timertot gewenste kookzone aangaat
gewenste kookzone		brandt
Tijd verkorten	Druk op [-] van de timer	[00] wordt 30,29,...
Tijd verlengen	Druk op [+] van de timer	Tijd wordt langer

De tijd wordt weergegeven en de kookplaat wordt warm tot de ingestelde tijd verlopen is [00].

- **De kooktijd van een kookzone stopzetten:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De timer selecteren wordt	Druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer	De tijd wordt weergegeven
	tot gewenste kookzone aangaat	Geeft [01] weer
	Druk op [-] van de timer	Geeft [00] weer
	Druk nogmaals op [-]	

Herhaal het proces als u meerdere timers wil activeren/stopzetten.

- **Automatisch stoppen aan het eind van de kooktijd:**

Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen [00], er klinkt een geluidssignaal en de kookzone stopt. Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op [-] of [+] van de timer.

- **Instellen en wijzigen van de “Eierwekker”**

De “Eierwekker” werkt onafhankelijk van de kookzones. Als deze timer aan staat en u zet de kookplaat uit, dan loopt de “Eierwekker” door tot het eind van de ingestelde tijd.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/I]	Controlelampje aan
De timer selecteren	Druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer	De tijd wordt weergegeven
Tijd verkorten 29,...	Druk op [-]	[00] wordt 30,
Tijd verlengen	Druk op [+]	Tijd wordt langer

Als de tijd op [00] komt, begint hij te knipperen en te piepen.

- **De “Eierwekker” stopzetten**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De timer selecteren	Druk tegelijkertijd op [-] en [+]	De tijd wordt weergegeven
De timer stopzetten	Druk op [-]	Geeft [01] weer
	Druk nogmaals op [-]	Geeft [00] weer

Indien meerdere timers geactiveerd zijn volstaat het de handeling te herhalen.

Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 70° te bereiken en automatisch te behouden.

Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan klevan.

- **Aanzetten, stopzetten van de Warmhoudfunctie :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Aanzetten	Druk op [U]	Controlelampje Warmhoudfunctie knippert
Kookzone selecteren	Druk op [+] of [-] van de zone	[U]
Stopzetten	Druk op [-] of [+] van de zone	[0] tot [9]

Deze functie kan onafhankelijk gebruikt worden bij alle kookzones.

Wanneer de kookpot de kookzone verlaat, blijft de functie “ Warmtebehoud “ actief gedurende ongeveer 10 minuten.

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

Programmeren van de aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch tot het geselecteerde niveau.

- **Inwerkingstelling van de automatische bediening :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [+] van de zone	[4]
Volledig vermogen instellen	Druk op [+]	[4] tot [9]
Automatisch koken	Druk op [+]	[9] knippert met [A]
Vermogen selecteren	Druk op [-]	[9] [8] [7]
(bijvoorbeeld 7)		[7] knippert met [A]

- **Stopzetten van automatische bediening :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Stopzetten	Druk op [+] of [-] van de zone	[8] en [6]
(bijvoorbeeld 7)	en [+] en [-] van de zone	[0]

Stop&Go functie

Met deze functie worden alle kookactiviteiten van de kookplaat onderbroken en kunnen ze met dezelfde instellingen weer worden voortgezet.

- **De pauzefunctie aan-/uitzetten:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Stop&Go instellen	Druk op [II]	Display van de 4 kookzones geeft [II] weer
Stop&Gostoppen	Druk op [II]	Controlelampje pauze knippert
	en druk op willekeurige [+] of [-]	

Functie herhaling

Na het uitzetten van de kookplaat [0/I] is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie “automatisch koken”

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets [0/I]
- Vervolgens op de [II] toets duwen in minder dan 6 seconden

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/I]).

- **Vergrendelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat vergrendelen	Druk gedurende 2 sec op [🔑]	Controlelampje vergrendeling brandt

- **Ontgrendelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat ontgrendelen	Druk gedurende 2 sec op [🔑]	Controlelampje vergrendeling geblust

KOOKADVIES

Kwaliteit van de kookpotten

Aangepaste kookpotten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

Niet aangepaste kookpotten : aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein

De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone geregeld op [9]. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten maken lawaai wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.

Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 tot 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 tot 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 tot 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water
P	Braden Op kooktemperatuur brengen	Op kooktemperatuur brengen van grote hoeveelheden water

ONDERHOUD EN REINIGING

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico op brandwonden.

Maak de kookplaat niet schoon als het glas te heet is: **risico op brandwonden.**

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramisch glas..
- Gebruikt in geen enkel geval apparaten „met stoom“ of „druk“.
- Geen voorwerpen gebruiken die krassen kunnen maken in het glas
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijsen die suiker bevatten.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen.

Het symbool [U] licht op:

- er staat geen kookpot op de kookzone
- de kookpot is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [II] licht op:

- Zie hoofdstuk “Stop&Go“.

Het symbool [E] licht op:

- doe beroep op de dienst na verkoop

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten bent een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatisch verminderingsdispositief van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- dit is geen defect, de ventilator beveiligd zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf

De aankookautomaat treedt niet in werking:

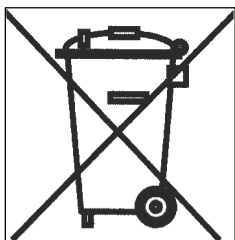
- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]
- het kookniveau werd aangezet met de toets [-]

Het symbool [U] licht op :

- Zie hoofdstuk "Warmhoudfunctie".

MILIEUBESCHERMING

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar
- de elektronische apparaten bestaan uit recycleerbare materialen en soms uit materialen die giftig zijn voor het milieu maar noodzakelijk voor het goed functioneren en de veiligheid van het apparaat



- werp het apparaat niet weg met het huisvuil
- doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

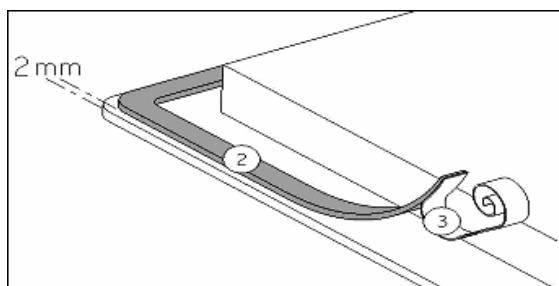
INSTALLATIE

De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip :

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.
Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw :

- **Inbouwafmetingen volgens model:**

Typ	Uitsparing voor inbouw		afmetingen glas			Afmetingen voor vlakbouw			
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Dikte	Breedte	Diepte	Dikte glas	Straal
1706	985	380	1000	400	4	1006	406	4	7
1786	805	490	880	520	4	886	526	4	7

De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.

- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ».
- Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingskabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje et het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpole stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.

Let op !

Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 HZ

Verbind steeds de aarding.

Respecteer het aansluitingsschema.

Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT VOOR 4 ZONES

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6/1990

Netwerk	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingsk aliber
230 V~ 1F+N 50 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 2F+N 50 Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

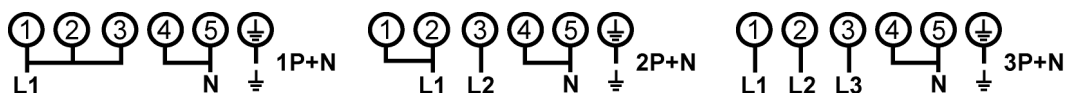
* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6/1990



AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT VOOR 5 ZONES

Netwerk	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingska liber
230 V~ 1F+N 50 Hz	1 fase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 2F+N 50 Hz	2 fasen + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 3F+N 50 Hz	3 faser + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6/1990



Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

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

SOMMAIRE

SECURITE	17
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	17
UTILISATION DE L'APPAREIL	17
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL.....	18
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	18
AUTRES PROTECTIONS.....	18
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	19
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	19
BANDEAU DE COMMANDE	19
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	19
TOUCHES SENSITIVES	19
AFFICHAGE	20
VENTILATION.....	20
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	20
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	20
PRINCIPE DE L'INDUCTION.....	20
MISE EN ROUTE	21
DETECTION DE RECIPIENT.....	21
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	21
FONCTION POWER	21
FONCTION SUPER POWER.....	22
FONCTION MINUTERIE	22
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	23
PROGRAMMATION ACCELERATEUR DE CHAUFFE	24
FONCTION STOP&GO	24
FONCTION RAPPEL.....	24
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	24
CONSEILS DE CUISSON.....	25
QUALITE DES CASSEROLES.....	25
DIMENSION DES CASSEROLES	25
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	25
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	26
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	27
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	27
CONNEXION ELECTRIQUE.....	28

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: éteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.



NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMEDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION. RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION DE LA TABLE.



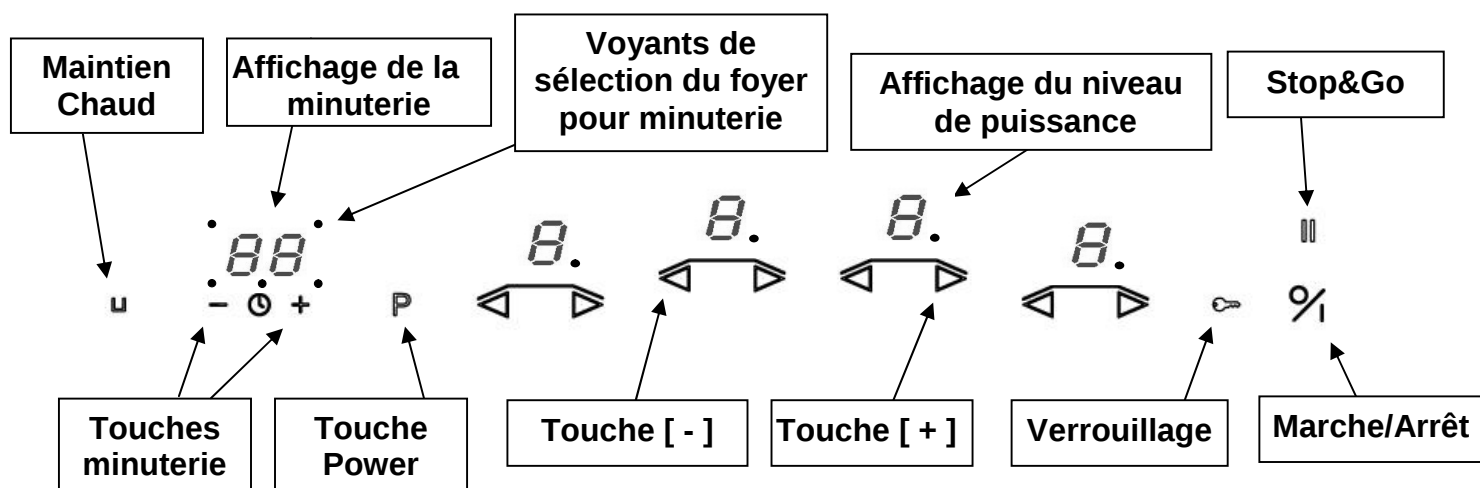
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance Nominale *	Puissance du booster *	Diamètre
1706	7400 W	Gauche	2300 W	3200 W	210 mm
		Centre gauche	2300 W	3200 W	210 mm
		Centre droit	2300 W	3200 W	210 mm
		Droite	2300 W	3200 W	210 mm
1786	7400 W	Avant gauche	2300 W	3200 W	210 mm
		Arrière gauche	2300 W	3200 W	210 mm
		Centre	2300 W	2900/3700 W	260 mm
		Arrière droit	2300 W	3200 W	210 mm
		Avant droit	2300 W	3200 W	210 mm

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

Bandeau de commande (selon modèle)



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensibles

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

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Power	La puissance turbo est activée
U	Maintien chaud	Maintien automatique à 70°C
II	Stop&Go	Stop&Go est activée.

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

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

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	Appuyer sur [+] de la zone	[4]
Augmenter	Appuyer sur [+] de la zone	[5] jusqu'à [9]
Diminuer	Appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	Appuyer simultanément sur [+] et [-] ou appuyer sur [-]	[0] ou [H] [0] ou [H]

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

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Fonction Power

La fonction Power [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Power est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher Power	Appuyer sur [P]	le voyant clignote
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+] ou [-] de la zone	[P] s'affiche
Stopper Power	Appuyer sur [-]	[9] s'affiche

Fonction Super Power (selon modèle)

La fonction Super Power a 2 niveaux de puissance:

- 1er niveau Power affichée par [P]
- 2ème niveau Super Power affichées à tour de rôle par 2 et 4 segments verticaux [] et [P].

Si cette fonction est activée, la zone de chauffe fonctionne pendant 10 minutes avec une ultra-haute puissance.

- **Enclencher / arrêter la fonction Super Power :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+] ou [-] de la zone	[4] ou [9] et voyant allumé
Enclencher Power	Appuyer sur [P] puis sur [+]	[P]
Enclencher Super Power	Ré-appuyer sur [P] puis sur [+]	[] puis P]
Stopper Power	Appuyer sur [-]	[9]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Power est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson clignotant entre [9] et le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson</u> (par ex.: cuisson de niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti soit écoulé.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	[30] passe à 29,28,27,...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente...

Dès que le temps sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

- **Arrêt de la minuterie utilisée hors cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	le temps restant s'affiche
Arrêt de la « minuterie »	Rester appuyé sur [-] de la minuterie Ré-appuyer sur [-] de la minuterie	[01] s'affiche [00] s'affiche

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+] de la zone	[4]
Sélectionner puissance	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] ... [9]
Sélectionner la minuterie	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à la zone de cuisson souhaitée	le voyant de la zone de cuisson choisie est allumé
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	[30] passe à 29,28,27,..
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente...
Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».		
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.		

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner « la minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à la zone de cuisson désirée	Le temps s'affiche.
Arrêt de la « minuterie »	Rester appuyé sur [-] de la minuterie Ré-appuyer sur [-] de la minuterie	[01] s'affiche [00] s'affiche

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

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

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

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

Mise en route :

- **Enclencher, arrêter la fonction « Maintien au chaud » :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher la fonction	Appuyer sur la touche « U »	Le voyant clignote
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+] ou [-]	[U]
Stopper la fonction	Appuyer sur [-] ou [+]	[0] à [9]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Programmation de l'accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

Mise en route de l'automatisme :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+]	[4]
Activer la pleine puissance	Appuyer sur [+]	Passe de [4] à [9]
Activer l'automatisme	Ré-appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner le niveau	Appuyer sur [-] jusqu'au niveau de puissance désiré (par exemple « 7 »)	[9] passe à [7] [7] clignote avec [A]

Arrêt de l'automatisme :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Stopper la fonction	Appuyer simultanément sur [-] et [+]	[0]

Fonction Stop&Go

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- **Enclencher, déclencher la fonction**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer Stop&Go	Appuyer sur la touche [II]	[II] sur les afficheurs
Stopper Stop&Go	Appuyer sur la touche [II]	Le témoin de contrôle clignote
	Appuyer sur [-] ou [+] d'une zone	Voyant de zone allumé

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (0/I), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance)
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries
- Fonction "accélérateur de chauffe"
- Fonction "maintien chaud"

La procédure de rappel est la suivante

- Appuyer sur la touche [0/I]
- Ensuite appuyer sur la touche [II] en moins de 6 secondes

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

Verrouillage

Action

Verrouiller la table

Bandeau de commande

Appuyer sur «  » pendant 2s

Afficheur

le voyant est fixe

Déverrouillage :

Action

Déverrouiller la table

Bandeau de commande

Appuyer sur «  » pendant 2s

Afficheur

le voyant est éteint

Si vous allumez votre table et que le verrouillage est actif, vous avez un délai de 10s pour la déverrouiller.

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique

Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit resté collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire / Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes, eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- **Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.**
Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**
- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [C] ou [E] s'affiche :

- Appelez le Service Après-ventes

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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

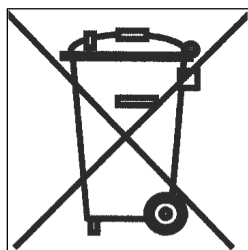
- La zone de cuisson est encore chaude [H]
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9]
- Le niveau de cuisson a été enclenché avec la touche [-]

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud"

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- Les appareils usagés contiennent des métaux précieux. Renseignez-vous auprès de l'administration de récupération sur les possibilités de recyclage.



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

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

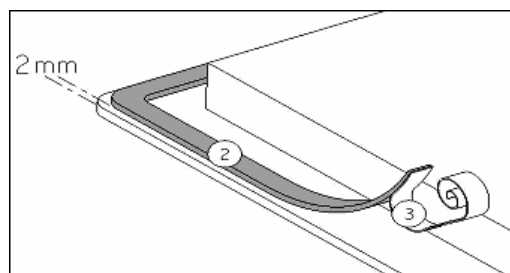
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.

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



Encastrement :

- La découpe du plan de travail est la suivante :

Type	Dimension de découpe		Dimension du verre			Dimension de découpe dite « à fleur »			
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Ep.	Larg.	Prof.	Ep.	Rayon
1706	985	380	1000	400	4	1006	406	4	7
1786	805	490	880	520	4	886	526	4	7

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale

- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 Hz

Raccordez toujours le fil de terre de protection. Respectez le schéma de raccordement.

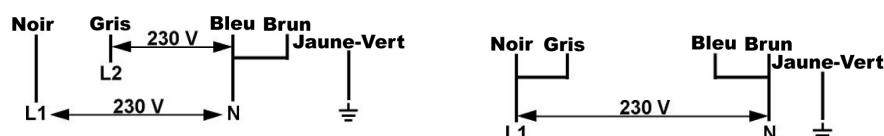
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Pour le branchement utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boîtier.

Branchement de la table 4 zones :

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230 V~ 1P+N 50 Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 2P+N 50 Hz	2 phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

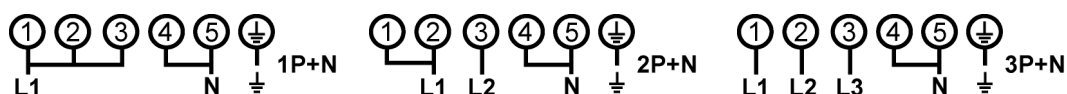
(*) calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990



Branchement de la table 5 zones :

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230 V~ 1P+N 50 Hz	1 phase + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400 V~ 2P+N 50 Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 3P+N 50 Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990



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

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

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

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	31
VORSICHTSMASSNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME	31
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	31
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG	32
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	32
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	32
GERÄTEBESCHREIBUNG	33
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	33
BEDIENFELD (NACH MODELL)	33
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	33
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	33
ANZEIGE	34
BELÜFTUNG	34
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES	34
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	34
INDUKTIONSPRINZIP	34
KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN	34
TOPFERKENNUNG	35
RESTWÄRMEANZEIGE.....	35
POWERFUNKTION	35
SUPER POWERFUNKTION	35
ZEITSCHALTUHR	36
AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN:	37
WARMHALTEFUNKTION.....	37
ANKOCHAUTOMATIK.....	37
PAUSENFUNKTION	38
RÜCKRUFFUNKTION	38
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE	38
KOCH EMPFEHLUNGEN	38
KOCHGESCHIRR	38
GESCHIRRGRÖSSE	39
EINSTELLBEREICHE.....	39
REINIGUNG UND PFLEGE	39
WAS TUN WENN...	39
UMWELTSCHUTZ	40
MONTAGEHINWEISE	41
ELEKTROANSCHLUSS	42

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer dass sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden

Schutz vor Beschädigung

- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guss). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.



**KEIN ABNEHMBARES ZWISCHENZUBEHÖR BENUTZEN UM PFANNEN
DIE FÜR DIE INDUKTION NICHT ANGEPASST SIND ZU ERHITZEN.
VERBRENNUNGEN- UND ZERSTÖRUNGSGEFAHR DER MULDE.**



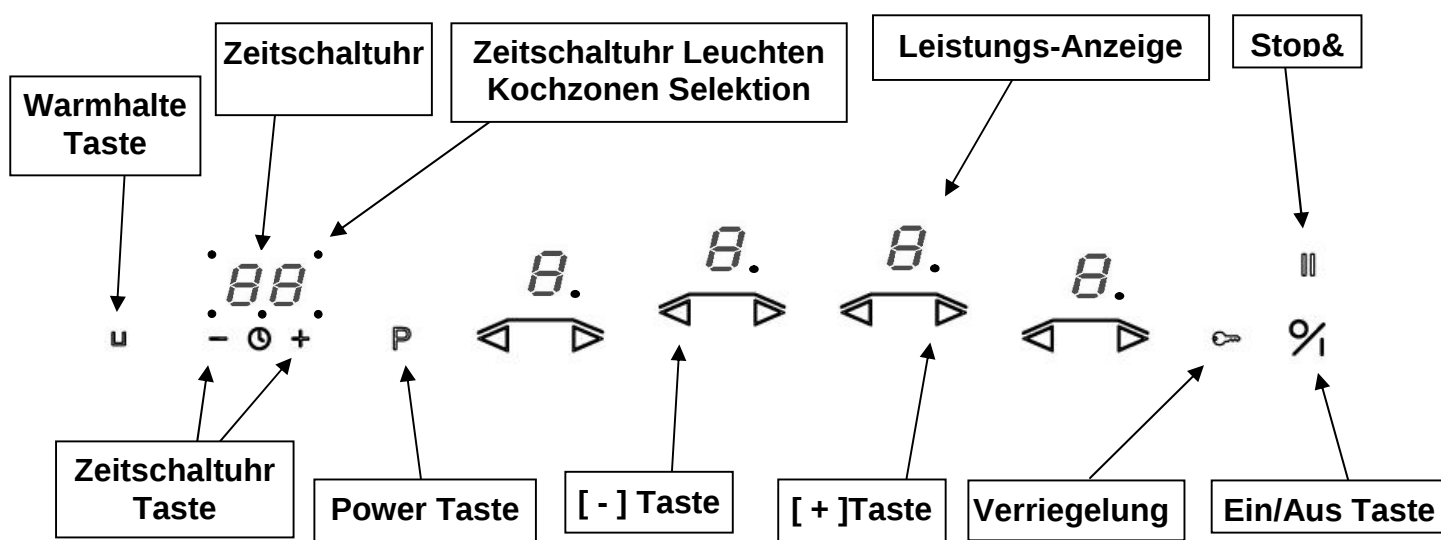
GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Type	Gesamt Leistung	Kochzonen	Nennleistung *	Boosterleistung *	Durchmesser
1706	7400 W	Links	2300 W	3200 W	210 mm
		Links Mitte	2300 W	3200 W	210 mm
		Rechts Mitte	2300 W	3200 W	210 mm
		Rechts	2300 W	3200 W	210 mm
1786	7400 W	Vorne Links	2300 W	3200 W	210 mm
		Hinte Links	2300 W	3200 W	210 mm
		Centrum	2300 W	2900/3700 W	260 mm
		Hinte Rechts	2300 W	3200 W	210 mm
		Vorne Rechts	2300 W	3200 W	210 mm

*Die Kraft kann nach der Dimensionen und den Materialien variieren.

Bedienfeld (Nach Modell)



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert. Außer der Tasten [+] und [-] betätigen Sie immer nur eine Taste sonst wird überhaupt kein Befehl berücksichtigt.

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Power	Schnelles Aufheizen
U	Warmhalte	Warmhalte die Kochzone auf 70°C
II	Stop&Go	Stop&Go wird aktiviert.

Belüftung

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

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

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

Induktionsprinzip

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

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guss, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Grösse des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten :	Auf [0/I] drücken	[0]
Ausschalten :	Auf [0/I] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[4]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[4] bis [1]
Ausschalten	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken oder auf [-] drücken	[0] oder [H] [0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht :

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [U] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Restwärmeanzeige

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

Powerfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer Powerfunktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten in der Leistungsstufe [P] mit einer extrahohen Leistung. Der Power ist dafür gedacht, dass Sie z.B., grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Power einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Power einschalten	Auf [P] drücken	Licht blinkt
Auswählen der Kochzone	Drücken auf [+] oder [-] von der Kochzone	[P] schlägt sich an
Power ausschalten	Auf [-] drücken	[9] schlägt sich an

Super Power funktion (je nach Modell)

Die Super Power verfügt über 2 Leistungsstufen:

- 1st Level Power angezeigten von [P]
- 2nd Level Super Power angezeigt abwechselnd von 2 und 4 vertikale Segmente [] und [P].

Wann diese Funktion aktiviert ist, arbeitet der Heizzone für 10 Minuten mit einem Ultra Hoch Power.

- **Super Power einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone « ein »	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte
Power einschalten	Auf [P] drücken	[P]
Super Power einschalten	Auf [P] wieder drücken	[„ // und P]
Super Power ausschalten	Auf den [P] drücken	[P]
Power ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen oder auf [P] drücken	[P] bis [0] [9]

- **Automatische Steuerung des Power:**

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Power-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die [9] und die reduzierte Leistung [6, 7 oder 8] anzeigen.

<u>Ausgewählte Kochzone</u>	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u>
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalte der Kochmulde	Drücken auf [0/I]	Leuchte der zone « ein »
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken	[00]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	Von [30] bis à 29,28,...
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Die Zeit ist verlängert

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

- **Ausschalten oder Veränderung der Dauer als Eieruhr:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken	Restliche Zeit
Zeitschaltuhr ausschalten	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr Drücken wider auf [-]	[01] schlägt sich an [00] schlägt sich an

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Drücken auf [+] der Zone	[4]
Leistung auswählen	Drücken auf [+] oder [-]	[1] [9]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken der Zeitschaltuhr bis der gewünscht kochzone	Das Kontroll-Licht der ausgewählten Kochzone wird angezündet
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	Von [30] bis à 29,28,...
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Die Zeit ist verlängert
Nach einigen Sekunden stellt das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt angezündet		

- **Zeitschaltuhr ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken Der Zeitschaltuhr bis der gewünscht Kochzone	Die Zeit schlägt sich an
Zeitschaltuhr ausschalten	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr Drücken wider auf [-]	[01] schlägt sich an [00] schlägt sich an
Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, brauchen Sie nur diese Betätigung mehrmals zu wiederholen.		

Automatisches Ausschalten:

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

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur eine beliebige Taste zu betätigen.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten

Diese Funktion soll Überlauf und Verbrennen vermeiden.

Ein- und Ausschalten :

Zuerst die Mulde einschalten, dann die Kochstelle :

- **Ein- und ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Warmhaltefunktion	Auf [U] drücken	Das Kontroll-Licht blinkt auf
Kochzone auswählen	Drücken auf [+] oder [-]	[U]
Ausschalten	Drücken auf [+] oder [-]	[0] bis [9]

Diese Funktion kann auf allen Kochstelle verwendet werden.

Wenn der Top die Kochzone verlässt bleibt die Warmhaltefunktion während 2 Stunden aktiv.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

Aktivierung der Ankochautomatik:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalte der Kochmulde	Auf [+] drücken	[4]
Hohe Leistung aktivieren	Auf [+] drücken	von [5] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf [+] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf [-] drücken (z.B. « 7 »)	[9] zurück auf [7] [7] blinkt mit [A]

Abschalten der Ankochautomatik:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen	Drücken auf [+] und [-] Zusammen	Leistungs-Stufe

Stop&Gofunktion

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

Die Funktion einlegen, auslösen

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalte der funktion	Drücken auf [II] während 2s	[II] auf den Anzeiger
Auschalte der funktion	Drücken auf [II] während 2s Drücken auf [-] oder [+] Einer Zone	Leucht blinkt Leucht ist an.

Rückruffunktion

Nachdem man der Kochmulde gelöscht hat, ist es möglich, an die letzten ausgewählten Einstellungen zu erinnern:

- Kochstand aller Kochzonen (Kraft).
- Minuten und Sekunden der Kochzonen, die durch die Zeitmesser programmiert wurden.
- Funktion "Ankochautomatik"
- Funktion "Warmhaltefunktion"

Das Rückrufverfahren ist das folgende

- Auf dem Anschlag unterstützen [0/I]
 - Danach auf dem Anschlag [II] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen
- Die vorhergehenden Einstellungen sind erneut aktiv.

Verriegelung des Kochfelde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste [0/I]) verriegelt werden.

Verriegelung aktivieren:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld verriegeln	Drücken auf [🔒] 2s	Das Kontroll-Licht ist fest

Verriegelung abschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Verriegelung abschalten	Drücken auf [🔒]	Das Kontroll-Licht ist aus

In den 5 Sekunden nach Einschalten des Felde

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte induktiongeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.

Geschirrgrösse

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmass bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Yoghurt
2 bis 3	Quellen, Auftauen Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett, Pfannkuchen, Linsen
P	Kochen	Grosse Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.
- Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Das Feld ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Das Feld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U] :

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktiongeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [II] :

- Finden Sie im Kapitel Pausenfunktion.

In der Anzeige erscheint [E] :

- Die Elektronik ist defekt.
- Das Gerät vom Netz trennen und nach 15 Min. wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamtes Kochfeld schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

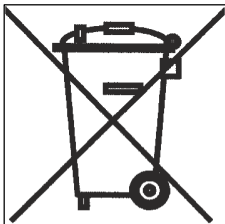
- Die Kochzone ist noch heiss [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]
- Die Leistungsstufe wurde mit der Taste [-] eingeschaltet.

In der Anzeige erscheint [U] :

- Finden Sie im Kapitel Warmhaltefunktion.

UMWELTSCHUTZ

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

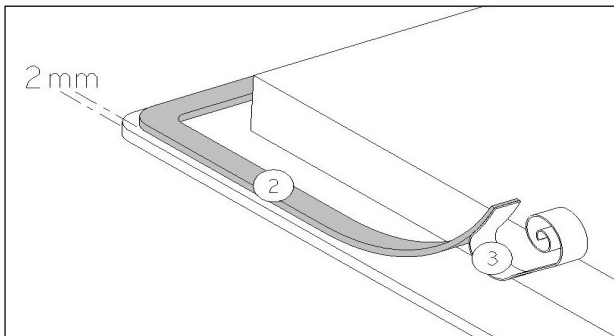


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Der Benutzer muss darauf achten dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.



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

Einbau :

Ref.	Schnitt-Größe		Glasgröße			Falzmass (flächenbündiger Einbau)			
	Width	Depth	Width	Depth	Thickness	Width	Depth	Thickness	Radius
1706	985	380	1000	400	4	1006	406	4	7
1786	805	490	880	520	4	886	526	4	7

- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzbeständig sein
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Abstand zum Ausschnitt einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz versiegelt werden, um ein aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte **Dichtungsband sorgfältig aufzukleben**.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.

EINFÜGDIMENSIONEN: SICH AUF DEN EINRICHTUNGSSATZ BEZIEHEN

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.

Netzanschluss :

Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Versorgung von 230 V~ 50 Hz ausgelegt. Schliessen Sie immer, falls vorhanden den Nullleiter (N) mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in die vorgesehene Schlitzten.

Anschluß des Tisches 4 Zonen:

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~1P+N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

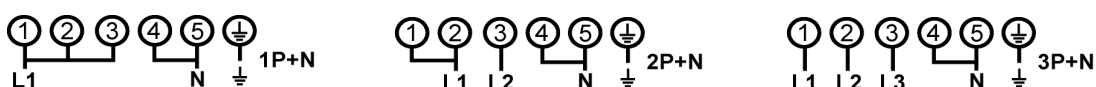
(*) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm



Anschluß des Tisches 5 Zonen:

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~F-N 50Hz	1 Faser + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~2F-N 50Hz	2 Faser + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~3F-N 50Hz	3 Faser + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm



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

Achtung !

In keinem Fall dürfen die Anschlusskabel von den Einzelkochzonen verkürzt oder verlängert werden.

Dear clients,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

Summary

SAFETY	44
PRECAUTIONS BEFORE USAGE	44
USING THE APPLIANCE	44
PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE	45
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	45
OTHER PROTECTIONS	45
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	46
TECHNICAL DATA	46
CONTROL PANEL	46
USE OF THE APPLIANCE	46
SENSITIVE TOUCHES	46
DISPLAY	47
VENTILATION	47
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	47
BEFORE THE FIRST USE	47
INDUCTION PRINCIPLE	47
STARTING-UP	47
PAN DETECTION	48
RESIDUAL HEAT INDICATION	48
POWER FUNCTION	48
SUPER POWER FUNCTION	48
TIMER	49
FUNCTION "KEEP WARM"	50
PAUSE FUNCTION	51
AUTOMATIC COOKING	50
CONTROL PANEL LOCKING	51
COOKING ADVICES	51
PAN QUALITY	51
PAN DIMENSION	52
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	52
MAINTENANCE AND CLEANING	52
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	52
ENVIRONMENT PRESERVATION	53
INSTALLATION INSTRUCTIONS	54
ELECTRICAL CONNECTION	55

SAFETY

Precautions before usage

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Precautions to prevent damage to the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.



**DO NOT USE INTERMEDIATE REMOVABLE ACCESSORIES TO HEAT
PANS WHICH ARE NOT ADAPTED TO INDUCTION.
RISKS OF BURNS AND DETERIORATION OF THE HOB.**



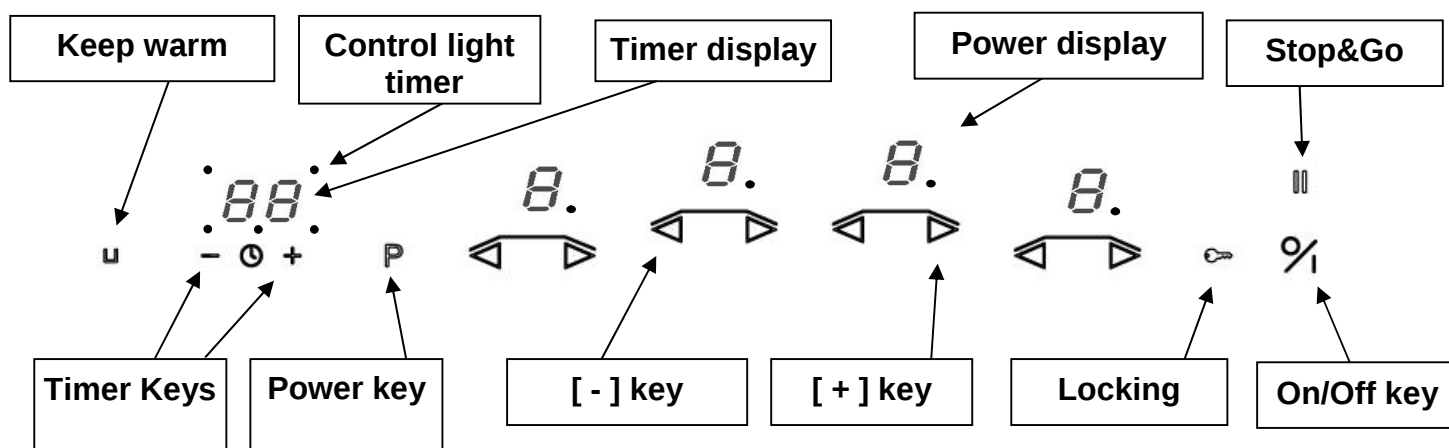
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

Type	Total Power	Heating zone location	Nominal Power *	Booster Power*	Diametre
1706	7400 W	Left	2300 W	3200 W	210 mm
		Middle Left	2300 W	3200 W	210 mm
		Middle Right	2300 W	3200 W	210 mm
		Right	2300 W	3200 W	210 mm
1786	7400 W	Front left	2300 W	3200 W	210 mm
		Rear left	2300 W	3200 W	210 mm
		Center	2300 W	2900/3700 W	260 mm
		Rear right	2300 W	3200 W	210 mm
		Front right	2300 W	3200 W	210 mm

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan

Control panel (depending on model)



USE OF THE APPLIANCE

Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound. Touch only one key on the same time.

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated
1...9	Power level	Selection of the cooking level
<u>U</u>	Pan Detection	No pan or inadequate pan
A	Heat accelerator	Automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
P	Booster	The boosted power is activated
U	Keep Warm	Maintain automatically at 70°C.
II	Pause	The pause is activated

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

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

Starting-up

- Start-up/ switch off the hob

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start:	Touch the key [0/I]	[0]
To stop:	Touch the key [0/I]	nothing or [H]

- **Start-up/ switch off a heating zone**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Increase power	Touch key [+]	[4] to [9]
Decrease power	Touch key [-]	[9] to [1]
Stop	Touch simultaneous [+] and [-]	[0] or [H]

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work :

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level setted before.

Residual heat indication

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

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

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them . **There are risks of burn and fire.**

Power function

The Power function [P] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones works during 10 minutes with an ultra high power.

The Power function is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddels cooking.

- **Start up / Stop the Power function**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up Power Zone selection	Press [P] key Press key [+] or [-] from the desired heating zone	control light is blinking [P]
Stop Power	Press key [-] from the boosted heating zone	[9]

Super Power function

The Super Power function grants a boost of power.

The Super Power function has 2 power levels:

- 1st level Power displayed by [P]
- 2nd level Super Power alternately displayed by 2 and 4 vertical segments [II] and [P].

If this function is activated the heating zone works during 10 minutes with an ultra high power.

- **Start up / Stop Super Power function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Selection of the zone	Press key [+] or [-]	[4] or [9]
Start up Power	Press key [P] then [+]	[P]
Start up Super Power	Re-press key [P] then [+]	[„ ” and P]
Stop the Super Power	Press key [-]	[9]

- **Power management**

The hole cooking hob is equipped by a maximum of power. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed ([6] or [8]).

<u>Heating zone selected</u>	<u>The other heating zone:</u> (example: power level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending the type of zone

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 4 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the “Egg Timer”**

The “Egg Timer” is independent from the heating zones. If this timer is on and you stops the hob, the “Egg Timer” will continue until the end of the time.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start:	Touch the key [0/I]	[0]
To select the “Egg Timer”	press once on timer key [-] and [+] simultaneously	[00]
Decrease the time	Press on timer key [-]	[30] goes to 29,28,27,
Increase the time	Press on timer key [+]	the time increases...

When the time reaches [00.] it is blinking and beeping.

- **To stop the “Egg Timer”**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select the “Egg Timer”	Press once on timer key [-] and [+] simultaneously	the time displays
To stop the “Egg Timer”	Press on timer key [-]	displays [01]
	Press second time on timer key [-]	displays [00]

- **Setting and modification of the cooking time of a heating zone**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select a heating zone	Press on key [+]	[4]
To select the power level	Press on key [+] or [-]	[1] to [9]
To select the « Timer »	Press on timer key [-] and [+] simultaneously until the desired heating zone.	timer control light from the desired heating zone is on
Decrease the time	Press on timer key [-]	[30] goes to 29,28..
Increase the time	Press on timer key [+]	the time increases...

The time is configured and the cooking starts until the time reaches [00].

- **To stop the cooking time of a heating zone**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To stop the « Timer »	Press on timer key [+] and [-] Simultaneously until the desired heating zone Press on timer key [-] Press second time on timer key [-]	The time displays displays [01.] displays [00.]

If several timers are activated repeat the process.

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings and the heating zone stops.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the timer key [-] or [+].

Function “keep warm”

This function of maintenance to the heat makes it possible to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.

This will avoid liquids over spillage and the food to attach at the bottom of the pan.

Start-up:

You must initially engage the cooking surface, then the zone of heating:

- **To engage, to start the function “ keep warm “**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To engage	Press “U” key	keep warm control light is blinking
To select the desired heating zone	Press key [+] or [-]	[U]
To stop	Press key [+] or [-]	[0] to [9]

This function can be started independently on all the heating zone.

When the pan leaves the zone of cooking the "keep warm" function remains active during approximately 10 minutes.

The maximum duration of maintenance to the heat is 2 hours.

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the preselected level.

- **Start-up**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press on key [+]	[4]
Full power setting	Press on key [+]	[4] to [9]
Automatic cooking	Press on key [+]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example « 7 »)	Press on key [-]	[9] [8] [7] [1] [7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To stop the function	Press the zone key [-] and [+] simultaneously	[0]

Stop&Go function

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

- **Start up / Stop the pause function**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage Stop&Go	Press [II] key	displays [II] in the heating zone displays
Stop the Stop&Go	Press [II] key and press any key [+] or [-]	pause control light is blinking.

Recall Function

After switching off the hob (O/I), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key [O/I]
- Then press the key [II] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [O/I]).

- **Locking**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Hob locking	Press “  ” key during 2s	Locking control light is on

- **Unlocking**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Hob unlocking	Press “  ” key during 2s	Locking control light is on

When you start and if the locking function is on, you have 10s to unlock the hob.

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetique stainless-steel, aluminium with ferromagnetique bottom.

Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetique bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. These noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the center of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, Water
P	Frying, roosting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

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

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The symbol [U] displays :

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The symbol [II] displays :

- Refer to the chapter "Pause".

The symbol [E] displays :

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off :

- The safety system functioned
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.

Continuous ventilation after cutting-off the hob :

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

The automatic cooking system « go and stop » doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H]
- The highest power level is set [9]
- The cooking level was engaged with [-]
- The packaging materials is ecological and can be recycled.
- The worn hob has to be eliminated in conformity with the rules are enforce in your place of residence.

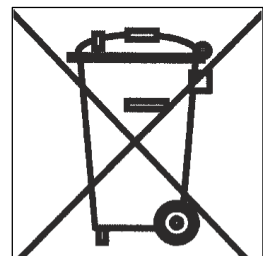
The symbol [U] displays :

- Refer to the chapter "Keep warm".

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

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



INSTALLATION INSTRUCTIONS

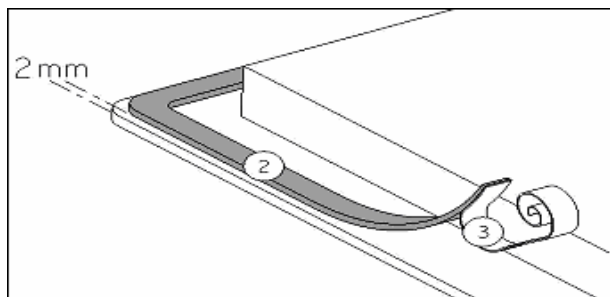
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carelessly, in conformity of the following drawing.



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

Fitting - installing:

• The cut out sizes are:

Type	Cut size		Glass size			Cut size of flush mouting			
	Width	Depth	Width	Depth	Thickness	Width	Depth	Thickness	Radius
1706	985	380	1000	400	4	1006	406	4	7
1786	805	490	880	520	4	886	526	4	7

- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- To guarantee between the work top and the top of the drawer or oven a space of 5 mm to allow the exit of the air flow.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example : sprays) or not heat-resistant objects.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- The installation of the hob in non stationary sites (for example : boat) should be undertaken by specialists.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example : circuit breakers, fuses or contactors.

Caution !

Connect always the earth wire .

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

CONNECTION OF THE HOB FOR 4 ZONES

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~1P+N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

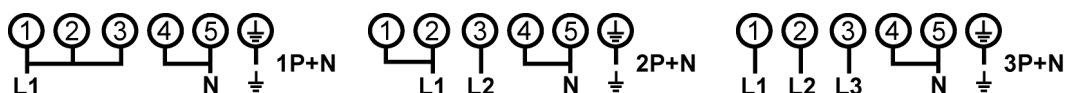
* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990



CONNECTION OF THE HOB FOR 5 ZONES

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~1P+N 50Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~3P+N 50Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990



Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

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

