

**TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE
VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT
GLASKERAMIK-KOCHFELD**

948369 SA TV 3 AF

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	18
GEBRAUCHSANLEITUNG.....	34

Samana[®]

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	9	Description de l'appareil
		9	Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	10	Instructions d'installation
		11	Branchements électriques
		12	Mise en route et gestion de l'appareil
		14	Conseils de cuisson
D	Informations pratiques	15	Entretien et nettoyage
		15	Que faire en cas de problème ?
		16	Mise au rebut de votre ancien appareil

Chère cliente, cher client,

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

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce guide d'utilisation dans son intégralité et de le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Consignes de sécurité**Précautions avant d'utiliser la table de cuisson**

- Retirez toutes les parties de l'emballage.

- L'installation et les branchements électriques de l'appareil doivent être confiés 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 qui sont homologués et adaptés.

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique habituel

(préparation d'aliments), et en aucun cas à toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.

- Enlevez tous les autocollants et étiquettes du verre vitrocéramique.

- Vous ne devez 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 prise mise à la terre et conforme aux normes 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 endommager le système électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Éteignez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons nécessitant de la graisse ou de l'huile, 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 provenant d'appareils fixes ou mobiles n'entre en contact avec

la vitre ou une casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédit, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne posez aucun objet métallique autre que des ustensiles de cuisson sur l'appareil. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, ceux-ci risqueraient, selon le matériau, de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou une feuille de protection. Ceux-ci pourraient devenir très chauds et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des

personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

- Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface vitrée, puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas endommager l'appareil

- Les casseroles à fond brut

(fonte non émaillée, etc.) ou abîmé peuvent endommager la surface vitrocéramique.

- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs risque d'abîmer la surface vitrée.

- Évitez de faire chuter des objets, même petits, sur la surface vitrocéramique.

- Ne heurtez pas les bords du verre avec les casseroles.

- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est conforme aux instructions du fabricant.

- Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Évitez que du sucre, des matières synthétiques ou des feuilles d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Lors du refroidissement, ces substances peuvent provoquer des cassures ou

d'autres modifications de la surface vitrocéramique. Éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlure).

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du panneau de commande.

- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.

- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, veillez à ce qu'il existe 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 (comme des aérosols) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les casiers à couverts éventuels

doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.

- En cas de fêlure ou de fissure de la surface vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et prévenez le service après-vente.

- Les réparations doivent être réalisées exclusivement par du 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 les ustensiles de cuisson sont toujours centrés sur les zones de cuisson. Le fond de la casserole doit, autant que possible, couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous vous recommandons de vous renseigner auprès de votre revendeur ou de votre médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils risqueraient

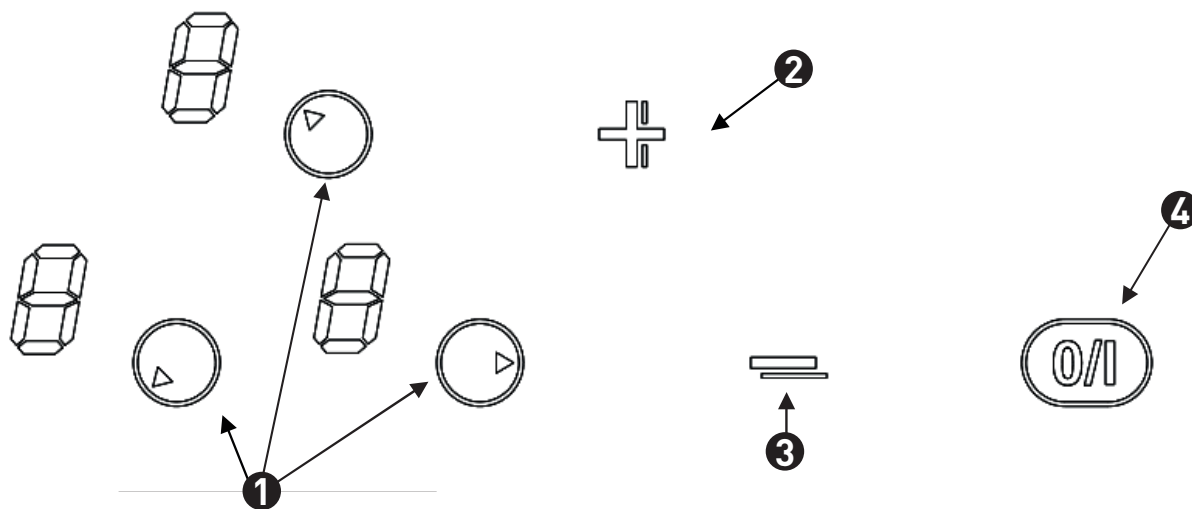
de fondre sur les foyers encore chauds.

- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Sécurité anti-débordement

- Si un débordement ou un objet quelconque recouvre les touches de commande pendant plus de 10 secondes, l'inscription ER03 s'affichera, puis disparaîtra lorsque les touches seront dégagées ou nettoyées.

Description de l'appareil



❶ Touches de sélection de zone

❷ Touche [+]

❸ Touche [-]

❹ Touche marche/arrêt

Spécifications techniques

Modèle	SA TV 3AF
Puissance totale Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}^*	4800W 180.5 Wh/kg
Foyer avant gauche Puissance nominale Catégorie de la casserole standard* Consommation d'énergie EC_{cw}^*	Ø190mm 1800W C 183.9 Wh/kg
Foyer arrière gauche Puissance nominale Catégorie de la casserole standard* Consommation d'énergie EC_{cw}^*	Ø155mm 1200W A 173.8 Wh/kg
Foyer droit Puissance nominale Catégorie de la casserole standard* Consommation d'énergie EC_{cw}^*	Ø220mm 1800W C 183.9Wh/kg

* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Instructions d'installation

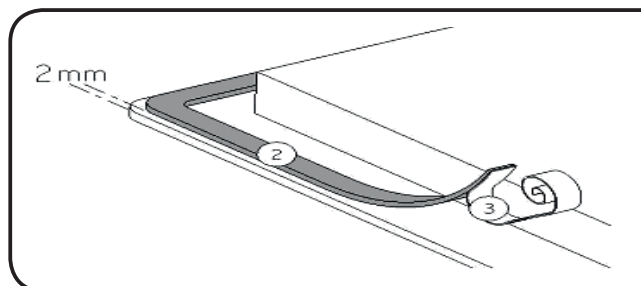
Le montage doit être effectué exclusivement par des spécialistes.

Les utilisateurs sont tenus de respecter la législation et les normes en vigueur dans leur pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité :

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter des infiltrations dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec grand soin, en suivant le schéma ci-dessous.



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

Encastrement :

- Découpe du plan de travail :

Modèle	Dimensions de la vitre	Dimensions de la découpe
SA TV 3 AF	520 x 590 mm	490 x 560 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50 mm.**
- Les baguettes de bord murales doivent être thermorésistantes.
- Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés dans des matériaux résistant à la chaleur (100 °C).
- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de l'encastrement, l'un des côtés et la face arrière peuvent être placés contre une paroi d'armoire haute ou un mur. **En revanche, de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doivent être plus hauts que la table de cuisson.**
- Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables (par exemple, des aérosols) ou ne résistant pas à la chaleur.
- Les matériaux utilisés pour les plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- Assurez-vous de prévoir **un espace de 20 mm** par rapport au fond du caisson de l'appareil pour garantir une bonne circulation de l'air de refroidissement du système électronique.
- La distance de sécurité entre la table de cuisson et une hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents..

Branchements électriques

- L'installation de cet appareil et son raccordement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien connaissant parfaitement les normes applicables.
- 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 isolé du secteur par un disjoncteur différentiel. Lorsque ce dernier est ouvert (déclenché), un écartement de 3 mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, comme des disjoncteurs, des fusibles, des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe, conformément à la réglementation relative à l'installation.
- Le cordon d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas des parties chaudes de la table de cuisson.



ATTENTION

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

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

Réseau	Raccordement	Diamètre du câble	Câble	Calibre de protection
230 V ~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400 V ~ 50/60 Hz	2 phase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* Calculé avec le coefficient de simultanéité selon la norme EN 60 335-2-6/1990.

Branchement de la table :

Pour vous adapter au réseau électrique (230 V ~ 1P + N ou 400 V ~ 2P + N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de raccordement.

Monophasé 230 V ~ 1P + N :

- Mettez un pontet entre les plots 1 et 2.
- Vissez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Vissez le neutre N au plot 4.
- Vissez la phase L sur l'un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400 V ~ 2P + N :

- Vissez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Vissez le neutre N au plot 4.
- Vissez la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.



ATTENTION

Si vous dévissez plus que nécessaire les vis du boîtier de raccordement, vous risquez d'endommager celui-ci, car les vis tourneraient alors dans le vide.

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 lors de l'utilisation d'un appareil non mis à la terre ou présentant une mise à la terre défectueuse.

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active son 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

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de cuisson est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
L	Verrouillage	La table de cuisson est sécurisée.

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, car cela risquerait de provoquer une coloration bleutée sur la surface vitrée.

Mise en route :

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

Allumer/arrêter la table de cuisson

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer	Appuyez sur [0/I]	3 x [0]
Arrêter	Appuyez sur [0/I]	Aucun ou [H]

Allumer/arrêter une zone de cuisson

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur [0]	Affichage allumé
Augmenter	Appuyez sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	Appuyez sur [-]	[9] jusqu'à [1]

Arrêter	Appuyez simultanément sur [+] et [-] ou appuyez sur [-]	[0] ou [H] [0] ou [H]
---------	--	----------------------------------

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes et 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 aux zones de cuisson et n'y posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Programmation automatique

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 au niveau présélectionné.

Mise en route de la cuisson automatique :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection	[0]
Activer la pleine puissance	Appuyez sur [+]	Passe de [1] à [9]
Activer la cuisson automatique	Appuyez à nouveau sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner un niveau (par exemple « 7 »)	Appuyez sur [-]	[9] passe à [8] puis [7] [7] clignote avec [A]

Arrêt de la cuisson automatique :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection	[7] clignote avec [A]
Sélectionner un niveau	Appuyez sur [-] ou [+]	Niveau sélectionné

Verrouillage du bandeau de commande :

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

Verrouillage

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer	Appuyez sur [0/I]	3 x [0] ou [H]

Verrouiller la table	Appuyez en même temps sur [-] et [0] de la zone arrière gauche Appuyez à nouveau sur [0]	Pas de changement 3 x [L]
Déverrouillage		
Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer	Appuyez sur [0/I]	3 x [L]
Dans les 5 secondes après la mise en route		
Déverrouiller la table	Appuyez en même temps sur [-] et [0] de la zone arrière gauche Appuyez à nouveau sur [-]	3 x [0] Les affichages sont éteints

Conseils 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	Faire épaissir Décongeler	Riz, crème-dessert et plats cuisinés Légumes, poissons, produits congelés
3 à 4	Cuire à la vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Cuire à l'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

Entretien et nettoyage

Pour nettoyer l'appareil, éteignez-le.

Laissez refroidir l'appareil en raison du risque de brûlures.

- Nettoyez les résidus de cuisson avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.

- N'utilisez en aucun cas des appareils à vapeur ou à pression.

- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la surface vitrocéramique (tels que des tampons abrasifs ou une 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 préparations contenant du sucre.

Que faire en cas de problème ?

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

- La table n'est pas raccordée correctement au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [E] s'affiche :

- Appelez le service après-vente.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'éteint :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.

- Celui-ci s'actionne si vous avez oublié d'éteindre l'une des zones de cuisson.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.

Le symbole [ER03] s'affiche :

- Référez-vous au chapitre anti-débordement.

Le symbole [Er21] s'affiche :

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

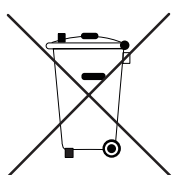
Les symboles [U400] ou [Er25] s'affichent ou le symbole [U4] clignote :

- La table n'est pas raccordée correctement au réseau. Vérifiez les branchements et connectez à nouveau la table.

Si l'un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Faites un geste éco-citoyen,
recyclez ce produit en fin de vie.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van HIGHONE gekozen te hebben.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk HIGHONE aan, deze staan garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



A Alvorens het toestel te gebruiken

20 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

25 Beschrijving van het toestel

25 Technische eigenschappen

C Gebruik van het toestel

26 Installatievoorschriften

27 Elektrische aansluitingen

28 Gebruiksaanwijzing en beheer van het toestel

30 Kooktips

D Praktische informatie

31 Onderhoud en reiniging

31 Wat kan u doen bij problemen?

32 Afdanken van uw oude toestel

Beste klant,

Wij willen u hartelijk bedanken voor uw vertrouwen en uw keuze voor onze vitrokeramische kookplaat.

Om dit toestel goed te kennen, raden wij u aan deze handleiding aandachtig te lezen en volledig door te nemen en deze te bewaren zodat u hem later kunt raadplegen indien nodig.

Veiligheidsinstructies

Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik van de kookplaat

- Verwijder alle verpakkingselementen.

- De installatie en elektrische aansluitingen van het toestel dienen toevertrouwd te worden aan erkende specialisten. De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade als gevolg van een inbouw- of aansluitingsfout.

- Het toestel mag uitsluitend gebruikt worden indien het gemonteerd en geïnstalleerd is in een geschikt en goedgekeurd meubel en werkblad.

- Het toestel is uitsluitend bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik

(bereiding van maaltijden) en mag in geen geval gebruikt worden voor andere huishoudelijke, commerciële of industriële doeleinden.

- Verwijder alle stickers en labels van het vitrokeramisch glas.

- U mag het toestel niet ombouwen of wijzigen.

- De kookplaat mag niet gebruikt worden als ondersteuning of werkblad.

- Uw veiligheid wordt enkel verzekerd indien het toestel aangesloten wordt op een geaard stopcontact conform de geldende normen.

- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.

- Het toestel mag niet gebruikt worden boven een vaatwasser of droogtrommel: de vrijgekomen waterdamp zou de elektronica kunnen beschadigen.
- Dit toestel is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afstandsbediening.

Gebruik van het toestel

- Schakel de pits na elk gebruik terug uit.
- Houd bereidingen met vet of olie voortdurend in de gaten, aangezien ze snel ontvlambaar zijn.
- Zorg ervoor dat u zich steeds bewust bent van de risico's op brandwonden tijdens en na het gebruik van het toestel.
- Zorg ervoor dat er geen voedingskabels van vaste of mobiele toestellen in contact

komen met de plaat of een warme kookpan.

- M a g n e t i s e e r b a r e voorwerpen (kredietkaarten, diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de buurt van het toestel bevinden wanneer dat in werking is.

• Plaats geen enkel metalen voorwerp, behalve metalen kookgerei op het toestel. Indien het toestel onopzettelijk ingeschakeld wordt of er nog restwarmte aanwezig is, zou het voorwerp, afhankelijk van het materiaal, kunnen opwarmen, smelten of vuur vatten.

• Dek het toestel nooit af met een doek of een beschermingsfolie. Deze kunnen namelijk erg warm worden en zelfs vuur vatten.

• Kinderen jonger dan 8 jaar, personen met psychische en of mentale beperkingen en

personen van wie de kennis en ervaring onvoldoende zijn, mogen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of wanneer zij opgeleid zijn om dit toestel in veilige omstandigheden te gebruiken. Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

- Zonder toezicht van een volwassene mag het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.

- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op de glasplaat geplaatst worden, aangezien ze erg warm kunnen worden.

Voorzorgsmaatregelen om het toestel niet te beschadigen

- Kookpannen met

onbewerkte of (niet-geëmailleerd gietijzer...) beschadigde bodems kunnen het vitrokeramische oppervlak beschadigen.

- De aanwezigheid van zand of andere schurende materialen kunnen het glasoppervlak beschadigen.

- Zorg ervoor dat u geen voorwerpen, zelfs geen kleine, laat vallen op de vitrokeramische kookplaat.

- Stoot niet tegen de glazen randen met de kookpotten.

- Zorg ervoor dat de ventilatie van het toestel conform de instructies van de fabrikant is.

- Plaats geen lege potten op het kookvuur.

- Zorg ervoor dat de warme zones niet in contact komen met suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie. Bij het afkoelen kunnen deze

materies breuken of andere wijzigingen aan het oppervlak van de vitrokeramische plaat veroorzaken. Schakel het toestel uit en verwijder de stoffen onmiddellijk van de nog warme kookzone (opgelet: Risico op brandwonden).

- **WAARSCHUWING:** Risico op brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.

- Plaats nooit warme kookpannen op de bedieningszone.

- Indien er zich een lade onder het ingebouwde toestel bevindt, dient u ervoor te zorgen dat er voldoende tussenruimte (2 cm) is tussen de inhoud van die lade en de onderzijde van het toestel, zodat er een correcte ventilatie verzekerd kan worden.

- Plaats geen brandbare voorwerpen (zoals

spuitbussen) in de lade onder de kookplaat. Besteklades dienen eventueel in hittebestendig materiaal vervaardigd te worden.

Voorzorgsmaatregelen bij een defect toestel

- Wanneer u een storing vaststelt, zet het toestel dan uit en schakel de elektrische voeding uit.

- Indien de vitrokeramische plaat barsten of spleten vertoont, dient u het toestel onmiddellijk los te koppelen van het elektriciteitsnet en contact op te nemen met de klantendienst.

- Herstellingen mogen uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel.

Open het toestel nooit zelf.

**OPGELET**

Indien de glasplaat gebarsten is, dient u de voeding van het toestel te onderbreken, zodat een eventuele elektrische ontlading vermeden wordt.

Andere beschermingen:

- Controleer of het keukengerei steeds in het midden van de kookzones staat. De bodem van de kookpan dient de kookzone zo goed mogelijk te bedekken.
- Het magnetische veld kan de werking van een pacemaker beïnvloeden. Gebruikers met een pacemaker worden dan ook aanbevolen inlichtingen in te winnen bij de verkoper of hun arts.
- Gebruik nooit kookpannen uit kunststof of aluminium, aangezien die zouden kunnen

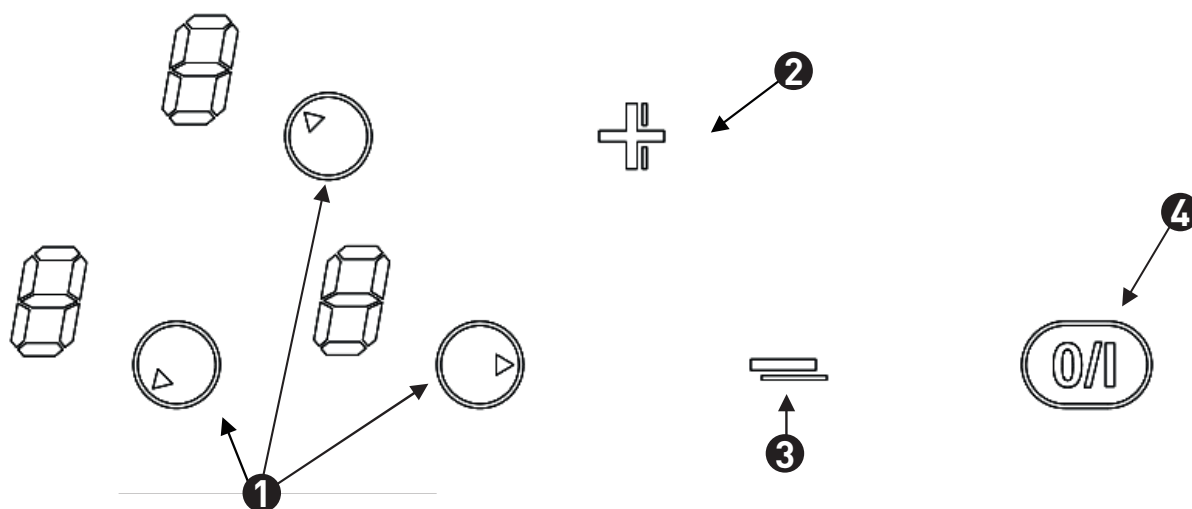
smelten op de warme pits.

- Probeer NOOIT vuur te blussen met water. Schakel het toestel uit. Vlammen voorzichtig met een deksel of een branddeken afdekken.

Overloopbeveiliging

- Indien de overgelopen inhoud van een kookpan of een bepaald voorwerp de bedieningstoetsen langer dan 10 seconden bedekt, zal de melding ER03 weergegeven worden. Die melding zal weer verdwijnen zodra de toetsen vrijgemaakt of gereinigd zijn.

Beschrijving van het toestel



- 1** Bedieningstoetsen van de zone **3** Toets [-]
2 Toets [+] **4** Toets start/stop

Technische specificaties

Type	SA TV 3 AF
Total vermogen Energieverbruik van de kookplaat EChob*	4800W 180.5 Wh/kg
Links voor zone Normaal Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei* Energieverbruik EC _{cw} *	Ø190mm 1800W C 183.9 Wh/kg
Links achter zone Normaal Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei* Energieverbruik EC _{cw} *	Ø155mm 1200W A 173.8 Wh/kg
Rechts zone Normaal Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei* Energieverbruik EC _{cw} *	Ø220mm 1800W C 183.9Wh/kg

* berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen(EN 60350-2)

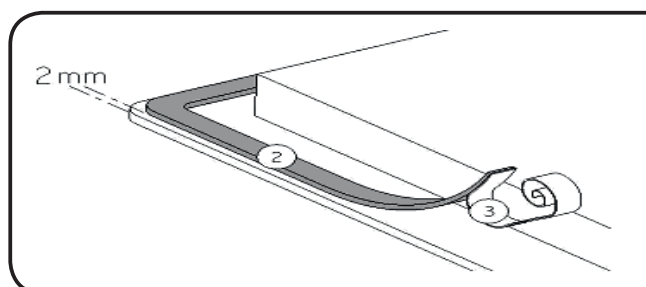
Installatievoorschriften

Het monteren mag uitsluitend uitgevoerd worden door specialisten.

Gebruikers zijn gehouden de wetgeving en geldende normen in het land waar ze zich bevinden na te leven.

De afdichting aanbrengen:

Dankzij de kleefafdichting, die meegeleverd wordt met het toestel, kan er geen vuiligheid in het meubelstuk terechtkomen. Daarom dient ze zeer zorgvuldig aangebracht te worden in overeenstemming met de onderstaande schets.



Kleef de afdichting (2) op de rand van de tafel, op 2 mm van de buitenzijde, nadat u de beschermingsfolie (3) verwijderd hebt.

Inbouw:

- Uitsparing van het werkblad:

Model	Afmetingen van de glasplaat	Afmetingen van de uitsparing
SA TV 3 AF	520 x 590 mm	490 x 560 mm

- **De afstand tussen de kookplaat en de wand dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De lijsten aan de wanden dienen eveneens hittebestendig te zijn.
- De bekleding van het werkblad dient vervaardigd te zijn in hittebestendig materiaal (100 °C).
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasser.
- De kookplaat is een toestel dat tot beschermingsklasse 'Y' behoort. Bij het inbouwen kan één van de zijkanten tegen de wand van een kast of een muur geplaatst worden. **Aan de andere kant mogen er zich geen meubels of toestellen bevinden die hoger zijn dan het werkblad.**
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag u er geen ontvlambare voorwerpen (zoals sprays) of niet-hittebestendige voorwerpen in opbergen.
- Het materiaal van het werkblad kan mogelijk uitzetten wanneer het in contact komt met vocht. Om de zijkant van de uitsparing te beschermen, dient u een laag vernis of speciale lijm aan te brengen.
- Voorzie zeker **een ruimte van 20 mm** ten opzichte van de achterkant van het toestel om een goede luchtcirculatie en afkoeling van het elektronisch systeem te garanderen.
- De tussenruimte tussen de kookplaat en de afzuigkap erboven dient de aanbevelingen van de fabrikant van de afzuigkap in acht te nemen. Bij gebrek aan dergelijke aanbevelingen dient u een minimumafstand van 760 mm te respecteren
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen de beschermingsvoorzieningen die ontworpen werden door de fabrikant van de kookplaat, of die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of die geïntegreerd werden in het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermingsvoorzieningen kan ongelukken veroorzaken..

Elektrische aansluitingen

- De installatie van dit toestel en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mogen enkel aan elektriciens toevertrouwd te worden die perfect op de hoogte zijn van de geldende normen.
- Na de montage dient het toestel beschermd te worden tegen de onderdelen onder spanning.
- De benodigde aansluitingsgegevens bevinden zich op het typeplaatje en het aansluitingsplaatje onder het toestel.
- Dit toestel dient van het net geïsoleerd te worden door een differentieelschakelaar. Wanneer die geopend (ontkoppeld) is, dient er een tussenruimte van 3 mm verzekerd te worden.
- Het elektrische circuit dient uitgerust te zijn met de gepaste voorzieningen, zoals schakelaars, zekeringen, differentieelschakelaars en relais.
- Indien het toestel niet uitgerust is met een toegankelijke stekker, dienen er ontkoppelingsvoorzieningen opgenomen te worden in de vaste installatie conform de installatievoorschriften.
- Het voedingsnoer dient zodanig geplaatst te worden dat het nooit in contact komt met de warme onderdelen van de kookplaat.



OPGELET

Dit toestel werd uitsluitend ontworpen voor een voeding van 230 V~ 50/60 Hz.
Sluit steeds de aardleiding aan.
Neem het aansluitschema in acht.

De aansluitkast bevindt zich onder de kookplaat. Om het deksel te openen, hebt u een middelgrote schroevendraaier nodig. Voer die in de twee openingen voor de twee pijlen.

Netwerk	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingsgraad
230 V ~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400 V ~ 50/60 Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* Berekend met de gelijktijdigheidsfactor volgens de norm EN 60 335-2-6/1990.

Aansluiting van de kookplaat:

Voor een correcte afstemming op het elektriciteitsnet (230 V ~ 1F + N of 400 V ~ 2F + N) dient u gebruik te maken van de geschikte messingen klemmen in de aansluitkast.

Enkelfasig 230V~1F+N:

- Plaats een klem tussen de contacten 1 en N2.
- Sluit de geel-groene draad aan op het contact dat bestemd is voor de aarding.
- Sluit de neutrale draad N aan op contact 4.
- Sluit de faseschakelaar L aan op één van de contacten 1 of 2.

Tweefasig 400V~2F+N:

- Sluit de geel-groene draad aan op het contact dat bestemd is voor de aarding.
- Sluit de neutrale draad N aan op contact 4.
- Sluit de fase L1 aan op het contact L1 en de fase L2 in het contact L2.



OPGELET

Indien u vaker dan nodig de schroeven van de aansluitdoos losdraait, loopt u het risico deze te beschadigen, aangezien ze dan doldraaien.

Let erop de draden juist te gebruiken en de schroeven vast te zetten.

Wij zijn niet aansprakelijk voor eender welk ongeval dat voortvloeit uit het slecht aansluiten of door het gebruik van een niet-geaard of een verkeerd geaard toestel.

Aanraaktoetsen

Uw toestel is uitgerust met aanraaktoetsen, waarmee u de verschillende functies kunt bedienen. Wanneer u een toets aanraakt, wordt die geactiveerd. Deze activering wordt aangegeven door een controlelampje, een weergave en/of een geluidssignaal.

Druk nooit op meerdere toetsen tegelijkertijd.

Weergave

Weergave	Betekenis	Functie
0	Nul	De kookzone is geactiveerd.
1...9	Vermogen	Keuze van het verwarmingsniveau.
A	Verwarmingsversneller	Automatische bereiding.
E	Foutmelding	Defect in het elektronische circuit.
H	Restwarmte	De verwarmingszone is warm.
L	Vergrendeling	De kookplaat is vergrendeld.

Ingebruikname en beheer van het toestel

Voor het eerste gebruik:

Reinig uw toestel met een vochtige doek en droog het vervolgens af. Gebruik geen detergent, aangezien dit tot een blauwachtige verkleuring van de glasplaat zou kunnen leiden.

Inschakeling:

U dient eerst de kookplaat en vervolgens de kookzone in te schakelen:

De kookplaat /uitschakelen

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakelen	Druk op [0/I]	3 x [0]
Uitschakelen	Druk op [0/I]	Geen of [H]

Inschakelen/uitschakelen kookzone

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [0/]	Weergave ingeschakeld
Verhogen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Verlagen	Druk op [-]	[9] tot [1]

Uitschakelen	Druk gelijktijdig op [-] en [-] of druk op [-]	[0] of [H] [0] of [H]
--------------	---	----------------------------------

Indien er niets ingesteld wordt binnen 20 seconden, wordt het elektronisch systeem in wacht geplaatst.

Indicatie van restwarmte

Na de uitschakeling van de kookzones of de uitschakeling van de volledige kookplaat, zullen de kookzones nog warm zijn, wat aangegeven wordt door het symbool [H].

Het symbool [H] verdwijnt wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden. Zolang de indicatie van restwarmte weergegeven wordt, mag u de kookzones niet aanraken en er geen warmtegevoelige voorwerpen op plaatsen. **Er is namelijk een risico op brandwonden en brand aanwezig!**

Automatisch programmeren

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatische kookvoorziening. De kookzone zal gedurende een bepaalde tijd op het maximale vermogen werken en vervolgens automatisch afbouwen tot het vooraf ingestelde vermogen.

Starten van automatisch bereiden:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op de selectieknop	[0]
Activeren op het maximale vermogen	Druk op [+]	Ga van [1] naar [9]
Automatische bereiding activeren	Druk nogmaals op [+]	[9] knippert met [A]
Een niveau selecteren (bijvoorbeeld '7')	Druk op [-]	[9] gaat naar [8] en vervolgens naar [7] [7] knippert met [A]

Uitschakelen automatische bereiding:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op de selectieknop	[7] knippert met [A]
Niveau selecteren	Druk op [+] of [+]	Geselecteerd niveau

Vergrendeling van het bedieningspaneel:

Om te vermijden dat een bepaalde selectie van de kookplaat gewijzigd wordt, met name tijdens de reiniging van de glasplaat, kan het bedieningspaneel (met uitzondering van de toets Start/Stop [0/I]) vergrendeld worden.

Vergrendeling

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakelen	Druk op [0/I]	3 x [0] of [H]
De kookplaat vergrendelen	Druk tegelijkertijd op [-] en [0] van de zone achteraan links Druk nogmaals op [0]	Geen wijziging 3 x [L]

Ontgrendeling

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakelen	Druk op [0/I]	3 x [L]

Binnen de 5 seconden die volgen op het opstarten

De kookplaat ontgrendelen	Druk tegelijkertijd op [-] en [0] links achteraan Druk nogmaals op [-]	3 x [0] De schermen gaan uit
---------------------------	---	-----------------------------------

Kooktips**Voorbeelden van de instelling van het kookvermogen:**

(de onderstaande waarden worden ter informatie verstrekt)

1 tot 2	Laten smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Bereide maaltijden
2 tot 3	Laten indikken Ontdooien	Rijst, vla en bereide gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Koken in water	Aardappelen in water, soep, deegwaren Verse groenten
6 tot 7	Bakken op een zacht vuurtje	Vlees, lever, eieren, worsten Goulash, rollades, pensen
7 tot 8	Koken, braden	Aardappelen, beignets, wafels
9	Braden Aan de kook brengen	Steak, omelet Water

Onderhoud en reiniging

Schakel het toestel uit om het schoon te maken.

Laat het toestel afkoelen om het risico op brandwonden te vermijden.

- Verwijder de etensresten met water en een beetje afwasmiddel of een specifiek vloeistof dat aanbevolen wordt voor vitrokeramische kookplaten.

- Maak in geen geval gebruik van stoom- of hogedruktoestellen.

- Maak geen gebruik van voorwerpen die de vitrokeramische kookplaat zouden kunnen bekrassen (zoals een schuurspons of de punt van een mes...).

- Gebruik geen schuurmiddelen die het toestel zouden kunnen beschadigen.

- Droog het toestel af met een propere doek.

- Verwijder suiker en gerechten met suiker onmiddellijk.

Wat kan u doen bij problemen?

De kookplaat of de kookzones kunnen niet ingeschakeld worden:

- De kookplaat is niet correct aangesloten op het elektriciteitsnet.
- De zekering is gesprongen.
- De aanraaktoetsen zijn bedekt met water of vet.
- Er bevindt zich een voorwerp op de aanraaktoetsen.

Het symbool [E] wordt weergegeven:

- Bel de klantendienst.

Eén van de kookzones of de volledige kookplaat wordt uitgeschakeld:

- De noodbeveiliging werd ingeschakeld.
- Deze wordt geactiveerd wanneer u vergeet één van de kookzones uit te schakelen.
- De beveiliging wordt eveneens geactiveerd wanneer één of meerdere aanraaktoetsen bedekt zijn.

Het symbool [ER03] wordt weergegeven:

- Raadpleeg het hoofdstuk over de overloopbeveiliging.

Het symbool [Er21] wordt weergegeven:

- De kookplaat is oververhit. Laat ze afkoelen en schakel ze vervolgens opnieuw in.

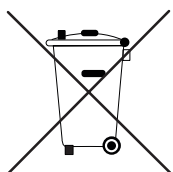
Symbolen [U400] of [Er25] verschijnen of het symbool [U4] knippert:

- De kookplaat is niet correct aangesloten op het elektriciteitsnet. Controleer de aansluitingen en schakel de kookplaat opnieuw in.

Indien één van de bovenstaande symbolen weergegeven blijft, dient u contact op te nemen met de klantendienst.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses HIGHONE - Produkt gewählt haben.

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke HIGHONE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr.



A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

36 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

41 Beschreibung des Geräts

41 Technische Spezifikationen

C Verwendung des Geräts

42 Montageanleitungen

43 Stromanschlüsse

44 Inbetriebnahme und Handhabung des Geräts

46 Kochempfehlungen

D Praktische Hinweise

47 Instandhaltung und Reinigung

47 Was ist im Problemfall zu tun?

48 Entsorgung Ihres Altgeräts

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Vielen Dank für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Glaskeramik-Kochfelds entgegenbringen.

Um dieses Gerät gut zu kennen empfehlen wir Ihnen, diese Gebrauchsanleitung aufmerksam und vollständig durchzulesen und sie für eine spätere Einsichtnahme aufzubewahren.

Sicherheitsvorschriften

Vorsichtsmaßnahmen vor der Benutzung des Kochfelds

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen
- Der Einbau und die elektrischen Anschlüsse des Geräts müssen einem zugelassenen Fachmann anvertraut werden. Der Hersteller übernimmt bei Schäden infolge von Einbau- oder Anschlussfehlern keine Haftung.
- Das Gerät darf erst verwendet werden, wenn es in einem zugelassenen, entsprechenden Möbel mit Arbeitsplatte eingebaut und montiert ist.
- Dieses Gerät ist nur zum normalen Hausgebrauch bestimmt (Zubereitung von Lebensmitteln) und eignet sich auf keinen Fall für andere private, gewerbliche oder industrielle Nutzungen.
- Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten von der Glaskeramikplatte.
- Sie dürfen das Gerät nicht umbauen oder ändern.
- Das Kochfeld ist keine Ablage- oder Arbeitsfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an einer geerdeten Steckdose angeschlossen ist, die den geltenden Normen entspricht.
- Verwenden Sie zum

Anschluss ans Stromnetz
kein Verlängerungskabel.

- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder Wäschetrockner verwendet werden: Die Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Verwendung des Geräts

- Die Kochzonen nach Gebrauch immer ausschalten.
- Überwachen Sie vor allem das Kochen von Speisen, für deren Zubereitung Fett oder Öl notwendig ist, die sich sehr schnell entzünden können.
- Während und nach der Verwendung des Geräts besteht Verbrennungsgefahr.

• Vergewissern Sie sich, dass kein Stromkabel von installierten oder mobilen Geräten mit dem Glas oder einem heißen Topf in Kontakt kommt.

• Magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, EDV-Discs, Rechner) dürfen sich bei Betrieb nicht in der unmittelbaren Nähe des Geräts befinden.

• Stellen Sie keine anderen Metallgegenstände außer den Kochutensilien auf das Gerät. Bei unbeabsichtigtem Einschalten oder Restwärme könnten sich diese Materialien je nach Materialart erhitzen, schmelzen oder zu brennen beginnen.

• Das Gerät nie mit einem Tuch oder einer Schutzfolie abdecken. Diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- R e i n i g u n g u n d B e n u t z e r - W a r t u n g dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Glasfläche gelegt werden, da sie heiß werden könnten.

Vorsichtsmaßnahmen um das Gerät nicht zu beschädigen

- Töpfe mit rauem Boden (nicht emailliertes Gusseisen usw.) oder beschädigte Töpfe könnten die Glaskeramikfläche beeinträchtigen.

- Das Vorliegen von Sand oder anderen Scheuermitteln könnte die Glasfläche beschädigen.

- Vermeiden Sie, selbst kleine Gegenstände auf die Glaskeramikfläche fallen zu lassen.

- Den Glasrand nicht mit Töpfen stoßen.

- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung des Geräts den Anweisungen des Herstellers entspricht.

- Keine leeren Töpfe auf das Kochfeld stellen oder darauf stehen lassen.

- Vermeiden Sie den Kontakt von Zucker, Kunststoffen oder Alufolien mit den heißen Zonen. Beim Abkühlen können diese Substanzen zu Brüchen oder anderen Änderungen der Glaskeramikfläche führen. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie diese sofort von der noch heißen Zone (Achtung: Verbrennungsrisiko).

- **WARNUNG! Brandgefahr:** Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

- Niemals heiße Behälter auf die Bedienblende stellen.

- Wenn sich eine Schublade unter dem Einbaugerät befindet, achten Sie darauf, dass zwischen dem Inhalt dieser Schublade und dem unteren Rand des Geräts genügend Zwischenraum (2 cm) bleibt, um eine gute Belüftung sicher zu stellen.

- Keine entflammbaren Gegenstände (wie z.B. Sprays) in der Schublade unter dem Kochfeld aufbewahren. Eventuelle Besteckkästen müssen aus einem hitzebeständigen Material sein.

Vorsichtsmaßnahmen bei Störungen des Geräts

- Wenn Sie eine Störung feststellen, das Gerät ausschalten und die Stromverbindung unterbrechen.

- Bei Sprüngen oder Rissen der Glaskeramikfläche das Gerät unbedingt vom Stromnetz trennen und den Kundendienst informieren.

- Reparaturen dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Öffnen Sie das Gerät keinesfalls selbst.

**ACHTUNG**

**S o l l t e d i e
Glasfläche Sprünge
aufweisen, die
Stromversorgung
unterbrechen um
einen eventuellen
Stromschlag zu
vermeiden.**

Weitere**Vorsichtsmaßnahmen:**

- Stellen Sie sicher, dass die Kochutensilien immer auf den Kochzonen zentriert sind. Der Topfboden muss die Kochzone möglichst ganz abdecken.
- Bei Benutzern mit Herzschrittmacher kann das Magnetfeld die Funktion des Schrittmachers beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen, sich beim Händler oder Ihrem Arzt zu erkundigen.
- Keine Gefäße aus Kunststoff oder Aluminium verwenden: Sie können auf

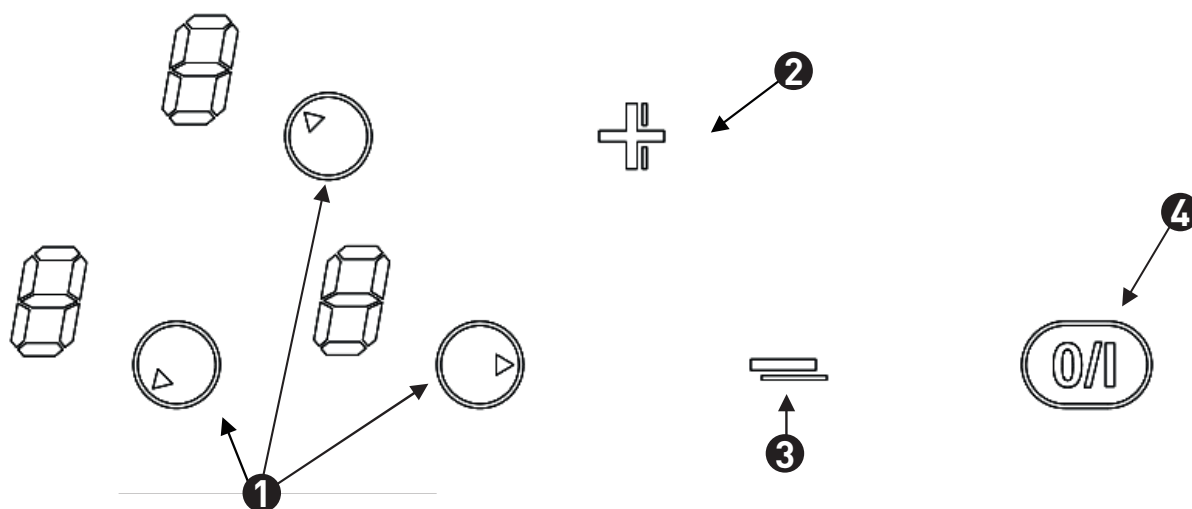
den noch heißen Kochfeldern schmelzen.

- Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

Überlaufschutz

- Wenn überlaufende Speisen oder ein Gegenstand die Bedienblende mehr als 10 Sekunden lang bedeckt, wird ER03 angezeigt und erlischt wieder, sobald die Tasten freigelegt oder gereinigt sind.

Beschreibung des Geräts



1 Zonen-Wahltasten

2 Taste [+]

3 Taste [-]

4 Ein/Aus Schalter

Technische Merkmale

Typ	SA TV 3AF
Gesamt Leistung Energieverbrauch der Kochmulde EChob*	4800W 180.5 Wh/kg
Kochzone vorne links Nominal Leistung Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie* Energieverbrauch EC _{cw} *	Ø190mm 1800W C 183.9 Wh/kg
Kochzone hinten links Nominal Leistung Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie* Energieverbrauch EC _{cw} *	Ø155mm 1200W A 173.8 Wh/kg
Kochzone rechts Nominal Leistung Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie* Energieverbrauch EC _{cw} *	Ø220mm 1800W C 183.9Wh/kg

* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

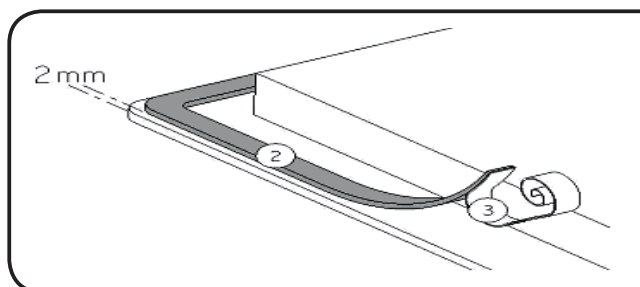
Installationsanleitung

Der Einbau darf ausschließlich von Fachleuten durchgeführt werden.

Die Benutzer sind angehalten, die in Ihrem Land geltende Gesetzgebung und Normen zu berücksichtigen.

Installieren der Dichtung:

Die selbstklebende Dichtung im Lieferumfang des Geräts verhindert jedes Eindringen im Küchenmöbel. Diese muss sehr sorgfältig gemäß der Abbildung unten angebracht werden.



Schutzfolie (3) abnehmen und Dichtung (2) in 2 mm Abstand vom äußeren Rand des Kochfelds aufkleben.

Einbau:

- Ausschneiden der Arbeitsplatte:

Modell	Abmessungen des Kochfelds	Abmessungen des Ausschnitts
SA TV 3 AF	520 x 590 mm	490 x 560 mm

- **Die Distanz zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 50 mm betragen.**
- Die Wand-Zierleisten müssen hitzebeständig sein.
- Die Platten und Beschichtungen der Arbeitsplatte müssen aus hitzebeständigem Material (100 °C) bestehen.
- Das Kochfeld nicht über einem nicht belüfteten Backofen oder einem Geschirrspüler installieren.
- Das Kochfeld ist ein Gerät der Schutzklasse "Y". Während des Einbaus können eine der Seiten und die Rückseite direkt an eine Küchenschrankseite oder Wand angrenzen. **Auf der anderen Seite hingegen darf kein Möbel oder Gerät stehen, das höher als das Kochfeld ist.**
- Wenn sich eine Schublade unter dem Kochfeld befindet, keine entzündbaren (z.B. Sprays) oder nicht hitzebeständigen Gegenstände darin aufbewahren.
- Die für die Arbeitsplatte verwendeten Materialien der Arbeitsfläche könnten bei Feuchtigkeitskontakt anschwellen. Zum Schutz der Schnittkante einen Lack oder Spezialklebstoff auftragen.
- Stellen Sie sicher, **dass ein Leerraum von 20 mm** im Verhältnis zum Gehäuseboden des Geräts verbleibt, um einen guten Umlauf der Luftkühlung des elektronischen Systems zu gewährleisten.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube darüber muss den Vorschriften des Dunstabzugshauben-Herstellers entsprechen. Wenn keine Anweisungen vorliegen, einen Abstand von mindestens 760 mm einhalten
- **WARNUNG:** Benutzen Sie nur Schutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Herdes angeboten werden, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet bezeichnet werden oder Schutzvorrichtungen, die im Herd eingebaut sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen..

Stromanschlüsse

- Der Einbau dieses Geräts und sein Anschluss ans Stromnetz müssen von einem Elektriker durchgeführt werden, der die anzuwendenden Normen genau kennt.
- Nach der Montage muss der Schutz vor Teilen unter Spannung gewährleistet sein.
- Die nötigen Anschlussdaten befinden sich auf dem Typenschild und dem Stromanschlussschild unten am Gerät.
- Dieses Gerät muss durch einen FI-Schutzschalter vom Stromnetz getrennt sein. Wenn dieser geöffnet (aktiviert) ist, muss ein Abstand von 3 mm gewährleistet sein.
- Der Stromkreis muss durch geeignete Vorrichtungen wie zum Beispiel Schaltautomaten, Sicherungen, FI-Schutzschalter und Schaltschütze vom Stromnetz getrennt sein.
- Wenn der Gerätestecker nicht zugänglich ist, müssen die geeigneten Trennvorrichtungen entsprechen den Installationsvorschriften installiert werden.
- Das Stromkabel muss so platziert sein, dass es die heißen Teile des Kochfelds nicht berühren kann.



ACHTUNG

Dieses Gerät eignet sich nur für ein Stromnetz 230 V~ 50/60 Hz.
Erdungsleiter immer anschließen.
Anschlusschema beachten.

Das Anschlussgehäuse befindet sich unter dem Kochfeld. Nehmen Sie zum Öffnen des Deckels einen mittleren Schraubendreher. Diesen in die beiden Schlitz vor den 2 Pfeilen platzieren.

Stromnetz	Anschluss	Kabeldurchmesser	Kabel	Schutzleistung
230 V ~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400 V ~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* Mit dem Simultanitätskoeffizienten gemäß der Norm EN 60 335-2-6/1990 berechnet.

Anschluss des Kochfelds:

Zur Anpassung an das Stromnetz (230 V ~1P + N oder 400 V ~ 2P + N) bitte die Messingstege im Anschlussgehäuse verwenden.

Einphasig 230 V ~ 1P + N:

- Bringen Sie einen Steg zwischen den Kontakten N1 und N2 an.
- Schließen Sie den grün-gelben, für die Erdung vorgesehenen Draht am Kontakt an.
- Schrauben Sie den Neutralleiter N am Kontakt 4 an.
- Schrauben Sie die Phase L an den Kontakten 1 oder 2 an.

Zweiphasig 400V~2P+N :

- Schließen Sie den grün-gelben, für die Erdung vorgesehenen Draht am Kontakt an.
- Schrauben Sie den Neutralleiter N am Kontakt 4 an.
- Schrauben Sie die Phase L1 am Kontakt 1 und Phase L2 am Kontakt 2 an.



ACHTUNG

Wenn Sie die Schrauben des Anschlussgehäuses mehr als notwendig lösen, könnten Sie dieses beschädigen, denn die Schrauben würden nicht mehr greifen.

Achten Sie darauf, dass die Drähte tief genug eingeschoben werden und dass die Schrauben fest angezogen sind.

Für jeglichen Zwischenfall, der auf einen falschen Anschluss zurückzuführen ist oder der durch die Verwendung eines nicht geerdeten Geräts oder mit einer defekten Erdung auftreten könnte, können wir nicht zur Verantwortung gezogen werden.

Sensor-Tasten

Ihr Gerät ist mit einer Sensor-Touch Bedienblende ausgestattet, über welches die verschiedenen Funktionen gesteuert werden. Das Berühren der Taste aktiviert ihren Betrieb. Dieses Aktivieren wird durch ein LED, eine Anzeige und/oder ein Tonsignal bestätigt.

Immer nur eine Taste gleichzeitig betätigen.

Anzeige

Anzeige	Bezeichnung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert.
1...9	Leistungsstufe	Wahl der Kochleistung.
A	Heizbeschleuniger	Automatisches Kochprogramm.
E	Fehlermeldung	Defekt am Stromkreis.
H	Restwärme	Die Kochzone ist heiß.
L	Verriegelung	Das Kochfeld ist abgesichert.

Inbetriebnahme und Handhabung des Geräts

Vor dem ersten Gebrauch:

Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen, dann trocknen. Keine Reinigungsmittel verwenden, denn dies könnte eine bläuliche Verfärbung auf der Glasfläche bewirken.

Inbetriebnahme:

Sie müssen zuerst das Kochfeld einschalten und dann die Kochzone:

Kochfeld ein-/ausschalten

Handlung	Bedienblende	Anzeige
Einschalten	Auf [0/I] drücken	3 x [0]
Ausschalten	Auf [0/I] drücken	Keine oder [H]

Eine Kochzone ein-/ausschalten

Handlung	Bedienblende	Anzeige
Kochzone wählen	Auf [0] drücken	Anzeige eingeschaltet
Erhöhen	Betätigen Sie [+]	[1] bis [9]
Senken	Betätigen Sie [-]	[9] bis [1]

Ausschalten	Gleichzeitig auf [+] und [-] drücken oder auf [-] drücken	[0] oder [H] [0] oder [H]
-------------	--	--------------------------------------

Wird innerhalb von 20 Sekunden keinerlei Einstellung durchgeführt, kehrt das Elektroniksystem auf Standby zurück.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen oder dem vollständigen Ausschalten des Kochfelds sind die Kochzonen noch heiß, was mit dem Symbol [H] angezeigt wird.

Das Symbol [H] erlischt, sobald die Kochzonen gefahrlos berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeigen aufleuchten, die Kochzonen nicht berühren und keinerlei wärmeempfindlichen Gegenstand darauf stellen. **Verbrennungs- und Brandgefahr!**

Automatische Programmierung

Alle Kochzonen sind mit einer automatischen Kochvorrichtung ausgestattet. Die Kochzone schaltet sich für eine gewisse Zeit auf Höchststufe ein und reduziert dann die Leistung automatisch auf die voreingestellte Stufe.

Ingangsetzung des automatischen Kochens:

Handlung	Bedienblende	Anzeige
Die Kochzone wählen	Auf die Wahltaste drücken	[0]
Höchstleistung aktivieren	Auf [+] drücken	Wechselt von [1] auf [9]
Automatische Kochfunktion aktivieren	Erneut auf [+] drücken	[9] blinkt mit [A]
Stufe wählen (zum Beispiel "7")	Auf [-] drücken	[9] geht auf [8] dann [7] über [7] blinkt mit [A]

Ausschalten der automatischen Kochfunktion:

Handlung	Bedienblende	Anzeige
Kochzone wählen	Wahltaste drücken	[7] blinkt mit [A]
Eine Stufe wählen	Auf [-] oder [+] drücken	Gewählte Stufe

Verriegeln der Bedienblende:

Um die Änderung einer Einstellung des Kochfelds zu verhindern, vor allem bei der Reinigung der Glasplatte, kann die Bedienblende (mit Ausnahme der Ein/Aus Taste [0/I]) verriegelt werden.

Verriegelung

Handlung	Bedienblende	Anzeige
Einschalten	Auf [0/I] drücken	3 x [0] oder [H]
Kochfeld verriegeln	Drücken Sie gleichzeitig auf [-] und [0] der Zone links hinten Erneut auf [0] drücken	Keine Änderung 3 x [L]

Entriegeln

Handlung	Bedienblende	Anzeige
Einschalten	Auf [0/I] drücken	3 x [L]

Innerhalb von 5 Sekunden nach der Inbetriebnahme

Kochfeld entriegeln	Drücken Sie gleichzeitig auf [-] und [0] der Zone links hinten Erneut auf [-] drücken	3 x [0] Die Anzeigen sind erloschen
---------------------	--	--

Kochempfehlungen**Einstellbeispiele der Kochleistung:**

(Diese Werte sind nur Richtwerte).

1 bis 2	Schmelzen Erwärmen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine Fertiggerichte
2 bis 3	Eindicken lassen Auftauen	Reis, Dessertcreme und Fertiggerichte G e m ü s e , F i s c h , Tiefkühlprodukte
3 bis 4	Dampfkochen	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Im Wasser kochen	Gekochte Kartoffeln, Suppen, Teigwaren Frisches Gemüse
6 bis 7	Bei niedriger Hitze kochen	Fleisch, Leber, Eier, Würste Gulasch, Rouladen, Innereien
7 bis 8	Kochen, frittieren	Kartoffeln, Krapfen, Pfannkuchen
9	Frittieren Sprudelnd kochen	Steaks, Omeletten Wasser

Instandhaltung und Reinigung

Zum Reinigen das Gerät ausschalten.

Das Gerät abkühlen lassen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.

- Kochreste mit Wasser und Geschirrspülmittel oder einem speziellen G l a s k e r a m i k - Reinigungsmittel entfernen.

- Auf keinen Fall Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden.

- Keine Gegenstände verwenden, die die Glaskeramikplatte zerkratzen könnten (z.B. scheuernde Schwämme oder Messerspitzen usw.)

- Keine Scheuermittel verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.

- Das Gerät mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

- Zucker und zuckerhaltige Speisen sofort entfernen.

Was ist im Problemfall zu tun?

Das Kochfeld oder die Kochzonen schalten sich nicht ein:

Das Kochfeld ist nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen.

- Die Schutzsicherung ist herausgesprungen.
- Die Sensor-Tasten sind mit Wasser oder Fett bedeckt.
- Ein Gegenstand steht auf den Sensor-Tasten.

Das Symbol [E] wird angezeigt:

- Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Eine der Kochzonen oder das ganze Kochfeld ist ausgeschaltet:

- Der Sicherheitsschalter wurde ausgelöst.
- Dieser wird ausgelöst, wenn Sie vergessen haben, eine der Kochzonen auszuschalten.
- Er wird auch ausgelöst, wenn eine oder mehrere Sensor-Tasten bedeckt sind.

Das Symbol [ER03] wird angezeigt:

- Siehe Kapitel Überlaufschutz.

Das Symbol [ER21] wird angezeigt:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

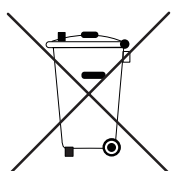
Die Symbole [U400] oder [ER25] werden angezeigt oder das Symbol [U4] blinkt:

- Das Kochfeld ist nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen. Überprüfen Sie die Anschlüsse und schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

Wenn eines dieser Symbole oben bestehen bleibt, bitte den Kundendienst kontaktieren.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss.

 Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit

dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät den örtlichen Abfall-Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période d'1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 1 Jahr für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

Distribué par / Gedistribueerd door / Vertrieben von

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

www.electrodepot.fr



La mise sur le marché de ce produit est opérée par ELECTRO DEPOT qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables.

Het op de markt brengen van dit product wordt behandeld door ELECTRO DEPOT, dat de conformiteit van het product met de geldende regels verzekert.

Dieses Produkt wird von der Firma ELECTRO DEPOT auf den Markt gebracht, welche die Übereinstimmung des Produkts mit den geltenden Anforderungen garantiert.

Made in FRANCE

21222-0