

NOTICE D'UTILISATION
INSTRUCTION OF USE
GEBRAUCHSANWEISUNG
GEBRUIKSAANWIJZING

APIND633
APIND733

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.....	3
Précautions avant utilisation en cuisson	3
Utilisation de l'appareil	3
Précautions pour ne pas détériorer l'appareil	4
Précautions en cas de défaillance de l'appareil	4
Autres protections	4
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	5
Caractéristiques techniques.....	5
Bandeau de commande	5
UTILISATION DE L'APPAREIL	6
Touches sensibles	6
Affichage	6
Ventilation	6
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	6
Avant la première utilisation.....	6
Principe de l'induction	6
Mise en route	7
Détection de récipient	7
Indicateur de chaleur résiduelle	7
Programmation d'automatisme de cuisson :	7
Fonction minuterie	8
Verrouillage du bandeau de commande	8
CONSEILS DE CUISSON.....	9
Qualité des casseroles.....	9
Dimension des casseroles	9
Exemples de réglage des puissances de cuisson.....	9
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	9
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME.....	10
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	10
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	11
CONNEXION ÉLECTRIQUE	12

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 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: Etendre 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.

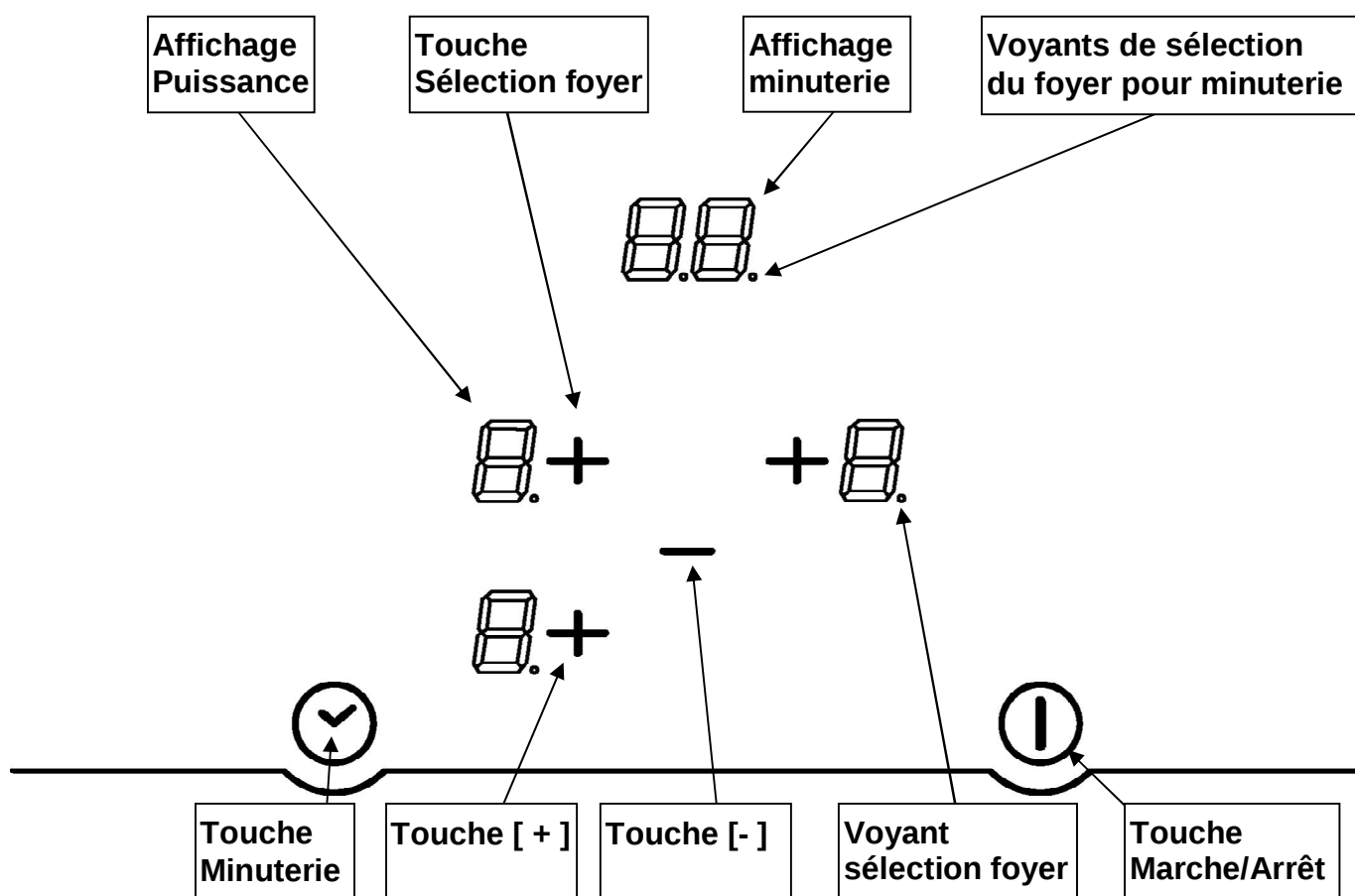
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques 230V~ 50Hz

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance Nominale *	Diamètre
APIND633	6000W	Avant gauche Arrière gauche Droit	2300W 1400W 2300W	190 mm 150 mm 240 mm
APIND733	6000W	Gauche Centre Droit	2300W 1400W 2300W	190 mm 150 mm 240 mm

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

Bandeau de commande



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
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
F	Message d'erreur	Défaut de fonctionnement foyers
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	La table est sécurisée
A	Accélérateur	Cuisson automatique

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

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>	<u>Voyant</u>
Enclencher	appuyer sur [0/I]	3 x [0.]	clignotent
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]	s'éteint

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche [+] de la zone	[0.]
Augmenter	ré-appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-]	[0] ou [H]
	ou appuyer sur [-]	[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 !**

Programmation d'automatisme de cuisson :

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 [+]	[0] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	Ré appuyer sur [+]	Passe de [1] à [9]
Activer l'automatisme	Ré appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	Appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7]...
Sélectionner niveau	Appuyer sur [+]	Niveau sélectionné

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.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur la touche de la zone	[0.]
Sélectionner puissance	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] [9]
Sélectionner «☉»	Appuyer sur [☉]	Minuterie [00] minutes
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[60] passe à 59,58,57,..
Augmenter la durée	Appuyer sur [☉]	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 zone	Appuyer sur la touche de la zone	[0.]
Sélectionner «☉»	Appuyer sur [☉]	Temps restant
Désactiver «☉»	Appuyer simultanément sur [-] et [☉]	Passe à [00] puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteriers 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 [☉]

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	Voyants de zone allumes
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur [☉]	Minuterie [00] minutes
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[30] passe à 29,28,27,
Augmenter la durée	Appuyer sur [☉]	Le temps augmente...

Le voyant de contrôle clignote, puis s'éteint après quelques secondes.

Dès que le temps 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. [☉]

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 :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H] sur 3 afficheurs
Verrouiller la table	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la zone avant gauche	[0] ou [H] sur 3 afficheurs
	Ré-appuyer sur [+] avant gauche	[L] sur 3 afficheurs

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[L] sur 3 afficheurs
Verrouiller la table	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la zone avant gauche	[0] ou [H] sur 3 afficheurs
	Ré-appuyer sur [-]	Afficheurs éteints

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 rester 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

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 [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 lorsque 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 [-]

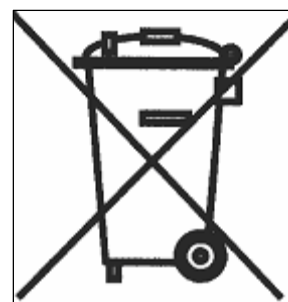
La commande affiche 3 [L]:

- se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

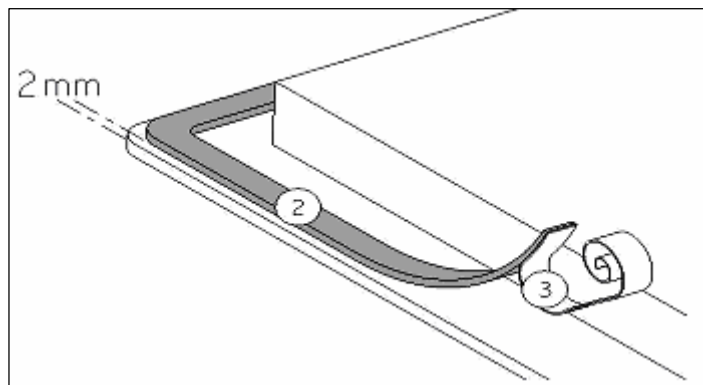
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

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 sera suivant le modèle de table de :

- APIND633	560 x 490 mm
- APIND733	750 x 340 mm

- 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.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~1N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 RR	25 A *
400V~2N 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 RR	16 A *

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

Branchement de la table:

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

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 2 et 3, puis un pontet entre 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 4 ou 5.

Visser la phase L sur un des plots 2 ou 3.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 4 ou 5.

Visser la phase L1 sur un le plot 2 et la phase L3 sur le plot 3.

Attention ! Veuillez 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.

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	14
Precautions before using	14
Using the appliance	14
Precautions not to damage the appliance.....	15
Precautions in case of appliance failure.....	15
Other protections	15
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	16
Technical data.....	16
Control panel.....	16
USE.....	17
Sensitive touches.....	17
Display	17
Ventilation	17
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT.....	17
Before the first use.....	17
Induction principle	17
Starting-up	18
Pan detection.....	18
Residual heat indication.....	18
Automatic cooking.....	18
Timer.....	19
Control panel locking	19
COOKING ADVICES	20
Pan quality	20
Pan dimension	20
Examples of power setting.....	20
MAINTENANCE AND CLEANING	20
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	21
ENVIRONMENT PRESERVATION.....	21
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	22
ELECTRICAL CONNECTION.....	23

SAFETY

Precautions before using

- 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 not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with 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.

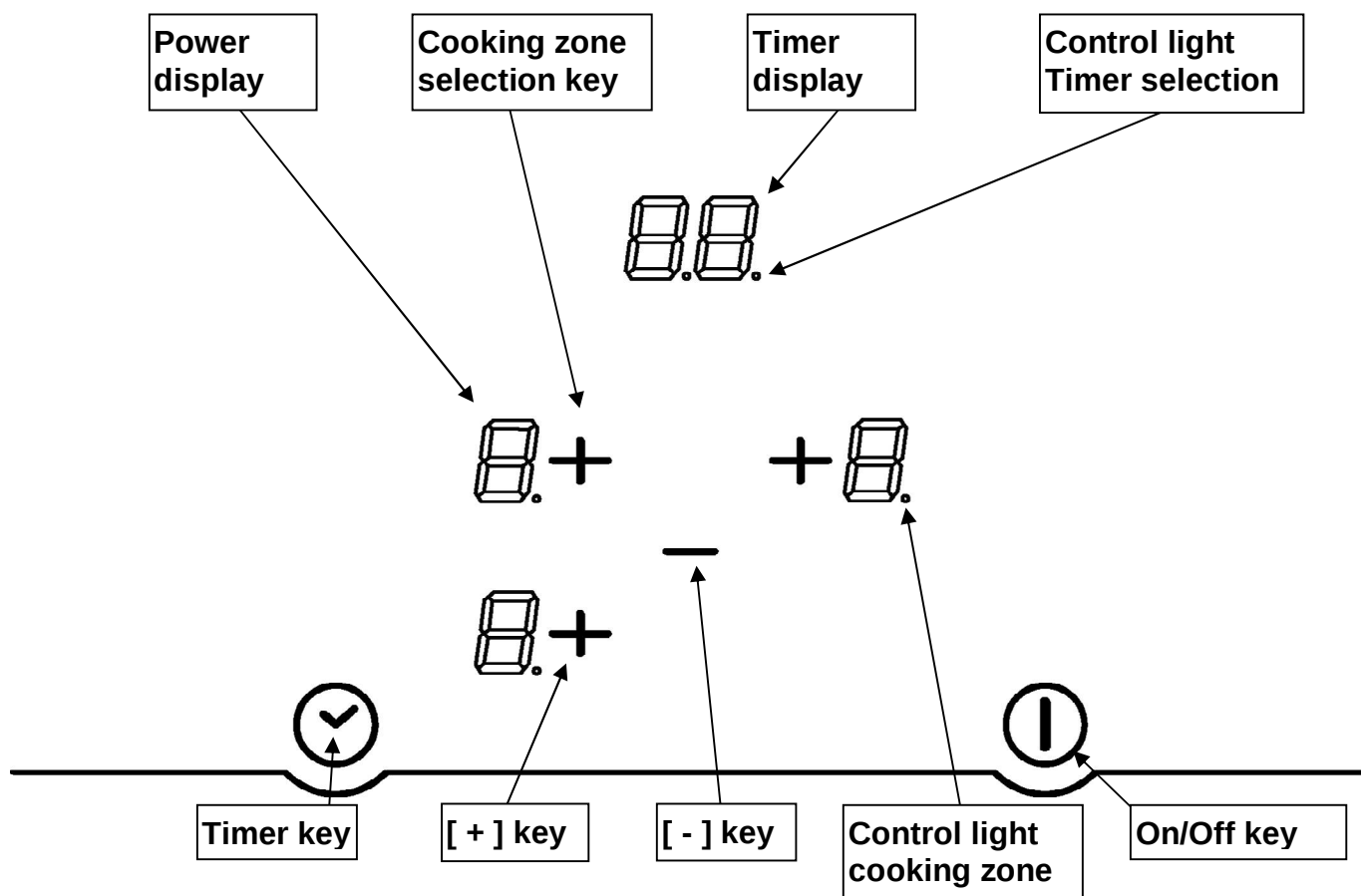
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data 230V~ 50Hz

Reference	Total Power	Heating zone	Power *	Diametre
APIND633	6000W	Front left Rear left Right	2300W 1400W 2300W	190 mm 150 mm 240 mm
APIND733	6000W	Front Centre Right	2300W 1400W 2300W	190 mm 150 mm 240 mm

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

Control panel



Sensitive touches

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
E	Error message	Electronic failure
F	Error message	Heating zone failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
L	Locking	Control panel locking
A	Accelerator	Automatic cooking

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: cupper, 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

To turn off the hob press first the [0/I] key, then the heating zone [+]:

- **Start-up/ switch off the hob :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>	<u>Control light</u>
To start :	touch the key [0n/Off]	[0]	switch on blinking
To stop :	touch the key [0n/Off]	nothing or [H]	switch off

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>	<u>Control light</u>
To choose the zone	touch key [+]	[0]	on
Increase power	touch key [+]	[1] to [9]	on
Decrease power	touch key [-]	[9] to [1]	on
Stop	simultaneous [+] & [-]	[0] or [H]	on

If no action is made within 20 second electronics returns in waiting position.

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.

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 [+]	[0] and control light on
Full power setting	Press on key [+]	[1] 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>
Zone selection	Press on key [-]	[9] [8] [7] [0]
Power level selection	Press on key [+]	Level selected

Timer

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

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select a heating zone	Press on key [+]	The zone control light is on
To select the power level	Press on key [+] or [-]	[1] [9] [P]
To select « Timer »	Press on key [☺]	The timer displays [00]
Decrease the time	Press on key [-]	[60] goes to 59,58,57,.....
Increase the time	Press on key [☺]	The time increases...
After a few seconds the control light stops with blinking.		
The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [00].		

- **To stop the cooking time**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select a heating zone	Press on key [+]	The zone control light is on
To select « Timer »	Press on key [☺]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press on key [-] <u>and</u> [☺] <u>simultaneously</u>	Displays [00] then stops

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. To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [☺].

- **Egg timer function**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press on key [0/I]	The zone control lights are on
Select« Timer »	Press on key [☺]	Time [00] minutes
Decrease the time	Press on key [-]	[60] goes to 59,58,57,.....
Increase the time	Press on key [☺]	The time increases...

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [☺].

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 [0/I]).

- **Locking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key [0/I]	[0] or [H] on 3 displays
Hob locking	Touch simultaneously [-] and [+] at front left	No modification
	Press on key [+] front left	[L] on 3 displays

- **Unlocking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key [0/I]	[L] on 3 displays

In the 5 seconds after start :

Unlocking the hob	Touch simultaneously [-] and [+] at front left	[0] or [H] on 3 displays
	Press on key [-] front left	No light on the displays

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 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, liver, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, 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 [F] & [E] displays :

- You cannot use this cooking zone anymore.
- Call the After-sales Service.
- 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 continuously to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

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

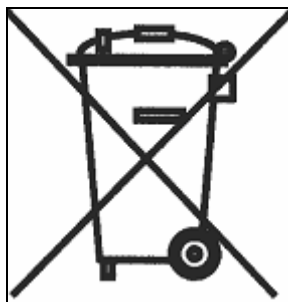
- The cooking zone is still hot [H]
- The highest power level is set [9]
- The cooking level was engaged with [-]

The control panel displays 3 [L]:

- Refer to the chapter control panel locking.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance



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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

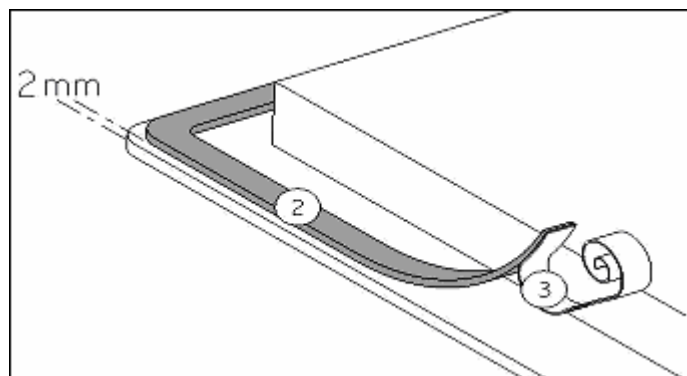
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

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).

Fitti
ng -
inst
allin
g:
T
he
cut
out
siz
es

are:

- APIND633	560 x 490 mm
- APIND733	750 x 340 mm

- 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.

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

(*) calculated with the simultaneous factor following standard TN 60 335-2-6/1990

Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 2 and 3, the 2nd between 4 and 5.

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 5 (or 4), the Phase L to one of the terminals 2 or 3.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 5 (or 4), the Phase L1 to the terminals 2 and the Phase L2 to the terminal 3.

Caution! Ensure that you:

- Correctly attach the wires and the bridges.
- Tighten the screws properly.

Before making the connection, we strongly advise you to locate the phase(s), neutral and earth on the mains. If you have any doubts, call your electrician.

Note: the bridges between terminals 4-5 and between terminals 2-3 were installed during the factory check.

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.

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	25
Vorsichtsmassnahme vor der Inbetriebnahme	25
Allgemeine Sicherheitshinweise	25
Schutz vor Beschädigung	26
Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall	26
Schutz vor weiteren Gefahren	26
GERÄTEBESCHREIBUNG	27
Technische Beschreibung	27
Bedienfeld	27
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	28
Funktion der Sensorschaltfelder	28
Anzeige	28
Belüftung	28
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES	28
Vor dem ersten Aufheizen	28
Induktionsprinzip	28
Kochfeld ein und ausschalten	29
Topferkennung	29
Restwärmeanzeige	29
Ankochautomatik	29
Zeitschaltuhr	30
Verriegelung der Kochmulde	30
KOCH EMPFEHLUNGEN	31
Kochgeschirr	31
Geschirrgrösse	31
Einstellbereiche (diese Angaben sind Richtwerte)	31
REINIGUNG UND PFLEGE	31
WAS TUN WENN	32
UMWELTSCHUTZ	32
MONTAGEHINWEISE	33
ELEKTROANSCHLUSS	34

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 Elektonetz 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.

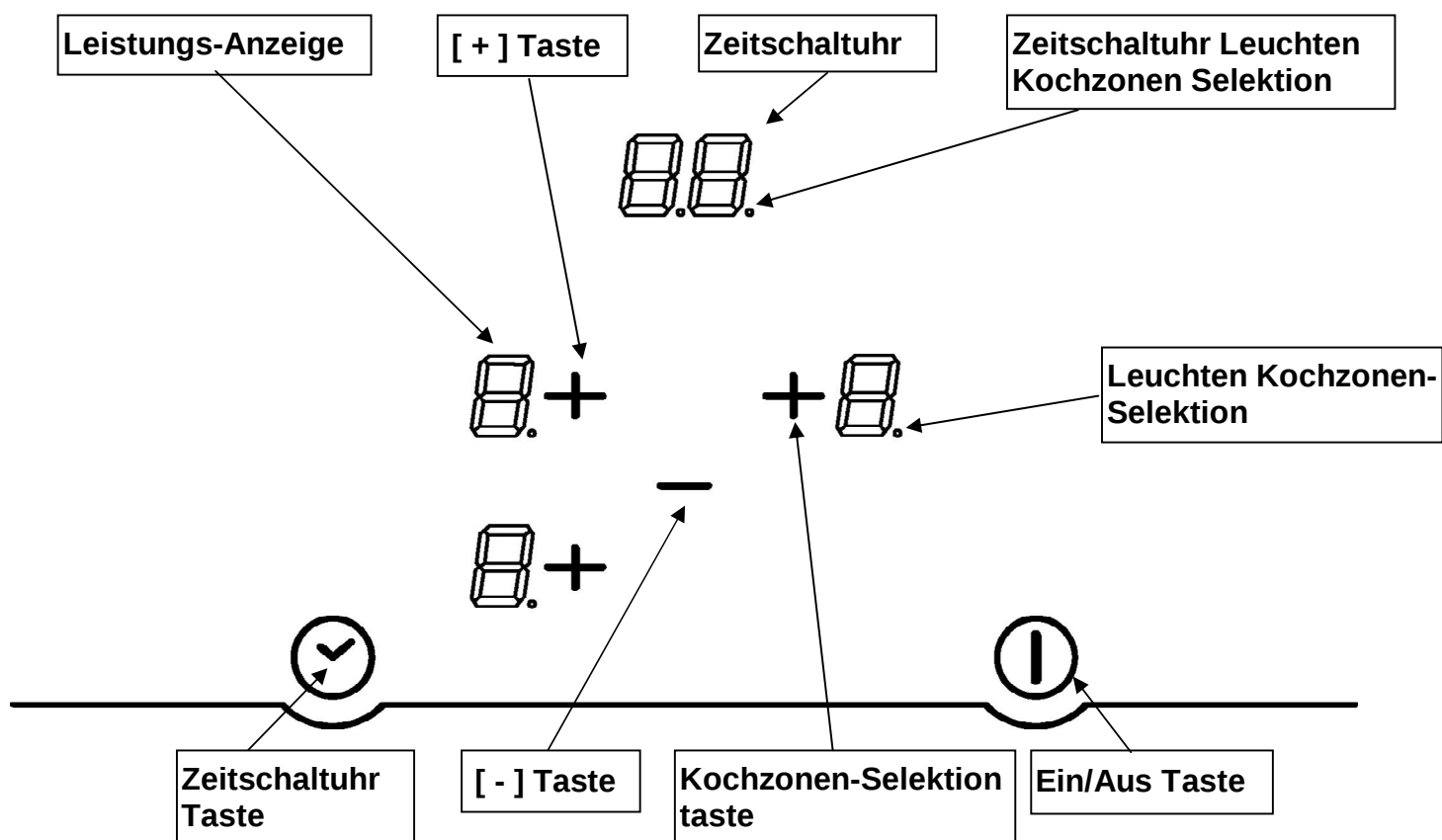
GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung 230V~ 50Hz

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen	Nennleistung *	Durchmesser
APIND633	6000W	Vorne Links Hinten Links Rechts	2300W 1400W 2300W	190 mm 150 mm 240 mm
APIND733	6000W	Links Mitte Rechts	2300W 1400W 2300W	190 mm 150 mm 240 mm

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

Bedienfeld



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
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
F	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen

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>	<u>Leuchte</u>
Einschalten:	Auf [0/I] drücken	keine oder [H]	aus

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] 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. 20 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 !

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>
Einschalten der Kochmulde	Auf [+] drücken	Kochzonen-Leuchte
Hohe Leistung aktivieren	Auf [+] drücken	von [1] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf [+] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf [-] drücken [7] blinkt mit [A]	[9] zurück auf [8] [7]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [-] drücken	[9] zurück auf [8]....[0]
Leistung auswählen	Auf [+] drücken	Leistungs-Stufe

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.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [+] drücken	Leuchte « ein »
Leistung auswählen	Auf [+] oder [-]	[1] [9] [P]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [⊙] drücken	Zeitschaltuhr [00] mn.
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [60] bis 59,58,57...
Zeit verlängern	Auf [⊙] drücken	Die Zeit ist verlängert
Nach einigen Sekunden stellt das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt..		

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [+] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [⊙] drücken	Restliche Zeit
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-] und [⊙]	[00] dann « aus »
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.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [0/I] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [⊙] drücken	[00] Minuten
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [60] bis 59,58,57...
Zeit verlängern	Auf [⊙] drücken	Die Zeit ist verlängert

Nach einigen Sekunden beendet das blinken die Zeitschaltuhr-Leuchte und die Kochzonenleuchten erlöschen.

Nach Ablauf der Zeitschaltuhr erfolgt ein akustisches Signal, die Anzeige zeigt blinkend [00].

Das akustische Signal und das Blinken wird automatisch nach 2 Minuten und/oder durch Betätigung der [⊙]Taste beendet.

Verriegelung der Kochmulde

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>
Einschalten der Mulde	Auf [0/I] drücken	3 x [0] oder [H]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [-] und [+] Auf [+] vorne links drücken	Keine Änderung 3 x [L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [0/I] drücken	[L] auf alle Anzeige
In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde		
Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [-] und [+] vorne links drücken Auf [-] drücken	3 x [0] oder [H] [0] keine Anzeige

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 induktionseignet 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	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine
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
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst, Gulasch
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett, Pfannkuchen, Linsen

REINIGUNG UND PFLEGE

- **Um zu reinigen muss man das Gerät außerhalb des Funktionierens stellen**
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.
- Benutzen auf keinen fällt Geräte mit Dampf oder Wasser Druck.
- Keine Gegenstände zu benutzen, die die Glaskeramik streichen könnten
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Die Kochmulde 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 [E] :

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

Eine Kochzone oder die gesamte Mulde 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:

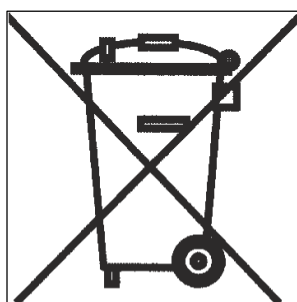
- Die Kochzone ist noch heiss [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]
- Die Leistungsstufe wurde mit der Taste [-] eingeschaltet.

Der Auftrag Anzeige 3 [L] :

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde

UMWELTSCHUTZ

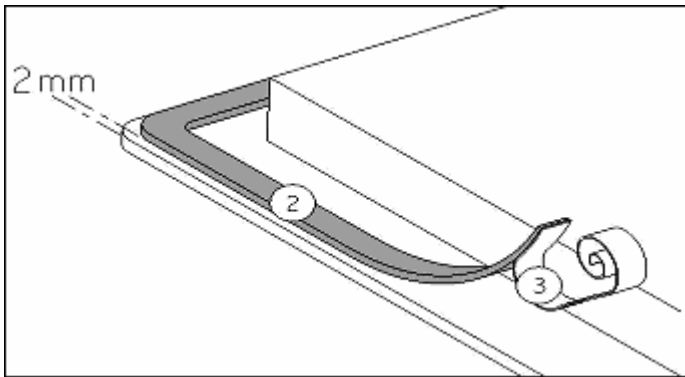
- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar .
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe , die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind



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

MONTAGEHINWEISE

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



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

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.

Einbau :

- 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.
- **Ausschnitt Maßen :**
 - APIND633 560 x 490 mm
 - APIND733 750 x 340 mm
- 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.

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 isolierter 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.

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 Schlitzen.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~1N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 RR	25 A *
400V~2N 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 RR	16 A *

(*) gerechnet mit dem Gleichzeitigkeitskoeffizienten nach Standard TN 60 335-2-6/1990

Anschluss des Kochfelds :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 2 und 3 dann zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L an Anschlussklemme 2 oder 3.

Biphasen 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L1 an Anschlussklemme 2 und die Phase L2 an Anschlussklemme 3.

Achtung !

- Die Drähte korrekt hineinstecken.
- Die Schrauben fest anziehen.

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

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	36
Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel	36
Gebruik van het apparaat	36
Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	37
Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat	37
Andere beschermingen	37
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	38
Technische kenmerken	38
Bedieningspaneel	38
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	39
Tiptoetsen	39
Display	39
Ventilatie	39
IN WERKING STELLEN	39
Voor het eerste gebruik	39
Principe van inductie	39
Inwerkingstelling	40
Detectie van de kookpot	40
Aanduiding restwarmte	40
Programmeren van automatisch koken	40
Timer functie	41
Vergrendeling van het bedieningspaneel	41
KOOKADVIES	42
Kwaliteit van de kookpotten	42
Afmetingen van de kookpotten	42
Voorbeelden van vermogenregeling	42
ONDERHOUD EN REINIGING	42
KLEINE STORINGEN VERHELPEN	43
MILIEUBESCHERMING	43
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN	44
ELEKTRISCHE AANSLUITING	45

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 het elektronische apparaat 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 de vitrokeramiek beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op de vitrokeramiek 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 de vitrokeramiek 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.

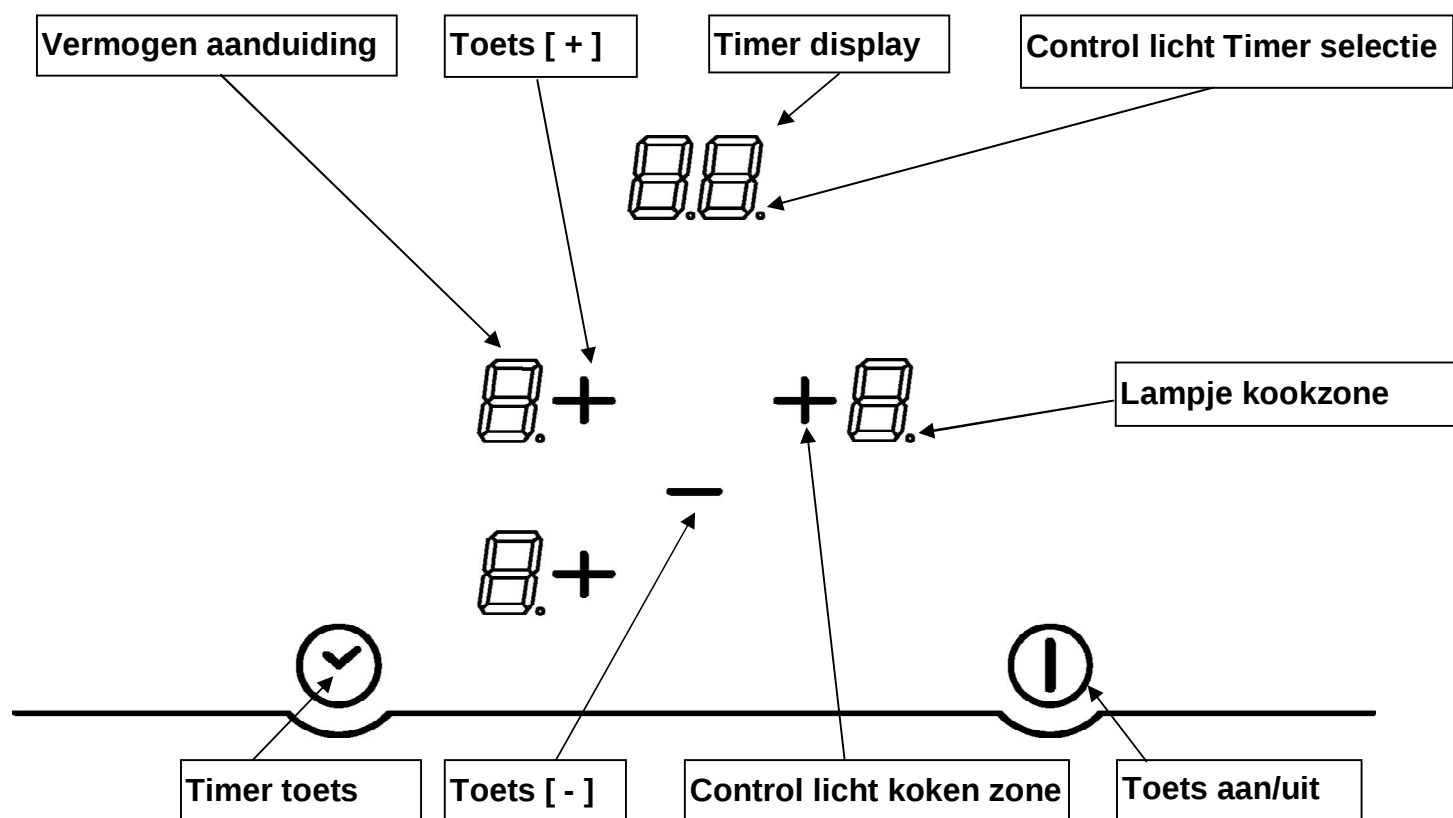
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	Totaal vermogen	Positie van de kookzone	Nominaal vermogen*	Diameter
APIND633	6000W	Links voor Links achter Rechts	2300W 1400W 2300W	190 mm 150 mm 240 mm
APIND733	6000W	Links Centrum Rechts	2300W 1400W 2300W	190 mm 150 mm 240 mm

* het vermogen varieert in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten.

Bedieningspaneel



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
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
F	Foutmelding	Gebrek van werking haarden
H	Restwarmte	De kookzone is warm
L	Vergrendeling	Tafel is beveiligd
A	Accelerator	Automatische koken

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 bobine. Wanneer deze in werking is produceert ze 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>	<u>Lampje</u>
Inschakelen	druk op [0/I]	3 x [0]	knippert
Uitschakelen	druk op [0/I]	geen of [H]	gaat uit

- In- en uitschakelen van een verwarmingszone:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kiezen	druk op [+] van de zone	[0.]
Verhogen	druk op [+] van de zone	[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!**

Programmeren van automatisch koken

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatisch kookdispositief. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch het vermogen op de uitgekozen warmte.

- Inwerkingstelling van de automatische bediening**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [+]	[0] en zonelichtje gaan branden
Volle vermogen activeren	Druk opnieuw op [+]	Gaat over van [1] naar [9]
Automatische bediening activeren	Druk opnieuw op [+]	[9] en [A] knipperen
Warmteniveau kiezen (bijvoorbeeld « 7 »)	Druk op [-]	[9] gaat over naar [8] [7] [7] en [A] knipperen

- Stopzetten van automatische bediening**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [-]	[9] gaat over naar [8] [7]...
Het vermogen kiezen	Druk op [+]	Gekozen vermogen

Timer functie

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

- **Regeling of wijziging van de kooktijd:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	druk op [+]	Het lampje van de zone gaat branden
Het vermogen kiezen	druk op [+] ou [-]	[1] [9] [P]
« Timer » kiezen	druk op [☉]	Minutenteller [00] minuten
Tijdsduur verminderen	druk op [-]	gaat van [60] naar 59,58,57,.....
Tijdsduur vermeerderen	druk op [☉]	De tijd vermeerdert ...

Na enkele seconden gaat het controlelampje van een "knipperpositie" over naar een "vaste" positie. De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.

- **Afzetten van de minutentellerfunctie :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [+]	Het lampje van de zone gaat branden
« Timer » kiezen	Druk op [☉]	Overgebleven tijd
« Timer » afzetten	Druk op [-] en [☉]	Gaat over op [00] en gaat dan uit

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

- **Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:**

Zodra de gekozen kooktijd verlopen is duidt de timer knipperend [00] aan en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op de toets [☉] om het geluid en het knipperlicht uit te schakelen.

- **Gebruik van de timer zonder koken:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kooktafel activeren	Druk op [0/I]	De zonelampjes gaan branden
« Timer » kiezen	Druk op [☉]	Minutenteller [00] minuten
Tijdsduur verminderen	Druk op [-]	Gaat van [60] naar 59,58,57,...
Tijdsduur vermeerderen	Druk op [☉]	De tijd vermeerdert...

Het controlelampje knippert en gaat na enkele seconden uit.
Zodra de gekozen tijd verlopen is duidt de timer knipperend [00] aan en een geluidssignaal weerklinkt.
Druk op de toets [☉] om het geluid en het knipperlicht uit te schakelen.

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]).

- **Vergrendeling**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inwerkingstelling	Druk op [0/I]	[0] of [H] op 3 displays
Kookplaat vergrendelen	Druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de zone links voor	Geen verandering
	Druk opnieuw op [+]	[L] op de 3 displays

- **Ontgrendeling**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inwerkingstelling	Druk op [0/I]	[L] op de 3 displays

5 seconden na de inwerkingstelling:

Kookplaat ontgrendelen	Druk tegelijkertijd op [+] en [-] van de zone links voor	[0] op de 3 displays
	Druk opnieuw op [-]	De displays gaan uit

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

ONDERHOUD EN REINIGING

- Laat het apparaat eerst afkoelen, **anders is er risico voor brandwonden**.
Maak niet de haardplaat schoon als het glas te heet is: **risico van brandwond**.
- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramiek.
- Gebruikt in geen enkel geval apparaten „aan stoom“ of „druk“.
- Geen voorwerpen gebruiken die het gevaar zouden lopen vitrokeramiek te strepen
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

KLEINE STORINGEN VERHELPE

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 [F] licht op :

- u kan deze kookzone niet meer gebruiken
- doe beroep op de dienst na verkoop

Het symbool [E] licht op :

- het elektronisch systeem is defect
- zet het apparaat uit en weer aan

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft 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 bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

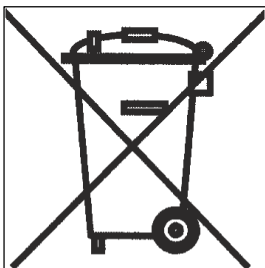
- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]
- het kookniveau werd aangezet met de toets [-]

De bestelling geeft 3 [L] aan :

- Zie het hoofdstuk Vergrendeling van het bedieningspaneel;

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

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

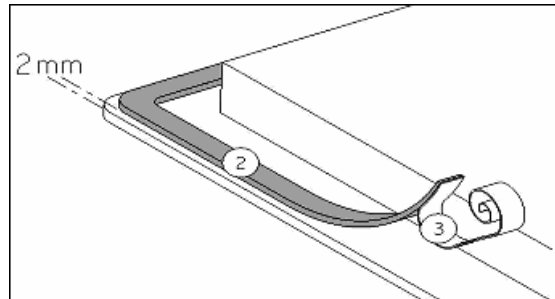
De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdicht 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

- De uitsnijdingen van het werkblad zijn als volgt:
 - APIND633 560 x 490 mm
 - APIND733 750 x 340 mm
- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Tijdens de inbouw kan 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 strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- 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.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de bekisting van het apparaat een **afstand van 20 mm voorzien** om een goede luchtverkoeling 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 elektrisch 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 stroomverbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrisch 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.

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat. Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

Netwerk	Aansluiting (**)	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingskaliber
230V~1N 50Hz	1 Fasen + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 RR	25 A *
400V~2N 50Hz	2 Fasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 RR	16 A *

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

Aansluiting van de kookplaat:

Gebruik voor de verschillende aansluitingen de bruggen in messing die zich in de aansluitdoos bevinden.

Een fase 230V~1N :

Plaats een brug tussen 1 en 2 dan tussen 4 en 5.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4 of 5, de fase L op de aansluitklem 1 of 2.

Twee fasen 400V~2N :

Plaats een brug tussen 4 en 5.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4 of 5, fase L1 met de aansluitklem 1 en fase L2 met de aansluitklem 2.

Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

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.