

**NOTICE D'UTILISATION**  
**INSTRUCTION OF USE**  
**GEBRAUCHSANWEISUNG**  
**GEBRUIKSAANWIJZING**

**APIND638**

┌  
└

┐  
┘



## 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

---

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SECURITE .....</b>                                 | <b>4</b>  |
| PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....        | 4         |
| UTILISATION DE L'APPAREIL .....                       | 4         |
| PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL.....    | 5         |
| PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL ..... | 6         |
| AUTRES PROTECTIONS.....                               | 7         |
| <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>                | <b>8</b>  |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....                     | 8         |
| BANDEAU DE COMMANDE : .....                           | 8         |
| <b>UTILISATION DE L'APPAREIL.....</b>                 | <b>8</b>  |
| VENTILATION.....                                      | 8         |
| AFFICHAGE .....                                       | 9         |
| <b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL .....</b>   | <b>9</b>  |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION .....                   | 9         |
| PREMIERE MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL .....        | 9         |
| PRINCIPE DE L'INDUCTION .....                         | 9         |
| TOUCHES INFRAROUGES .....                             | 9         |
| MISE EN ROUTE .....                                   | 10        |
| DETECTION DE RECIPIENT .....                          | 10        |
| INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE .....                | 10        |
| FONCTION MINUTERIE .....                              | 10        |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....              | 11        |
| FONCTION BOOSTER .....                                | 11        |
| GESTION DE LA PUISSANCE.....                          | 12        |
| <b>CONSEILS DE CUISSON.....</b>                       | <b>13</b> |
| QUALITE DES CASSEROLES.....                           | 13        |
| DIMENSION DES CASSEROLES.....                         | 13        |
| EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON .....   | 14        |
| <b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....</b>                   | <b>14</b> |
| <b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME .....</b>             | <b>14</b> |
| <b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>            | <b>15</b> |
| <b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....</b>               | <b>16</b> |
| <b>CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>                     | <b>17</b> |

## Précautions avant utilisation en cuisson

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

## 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 peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

### **Précautions pour ne pas détériorer l'appareil**

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Evitez 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).
- **MISE EN GARDE** : risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- 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. spray) 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 l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

## Autres protections

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



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU  
D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR  
FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES  
ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.  
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR  
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE  
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

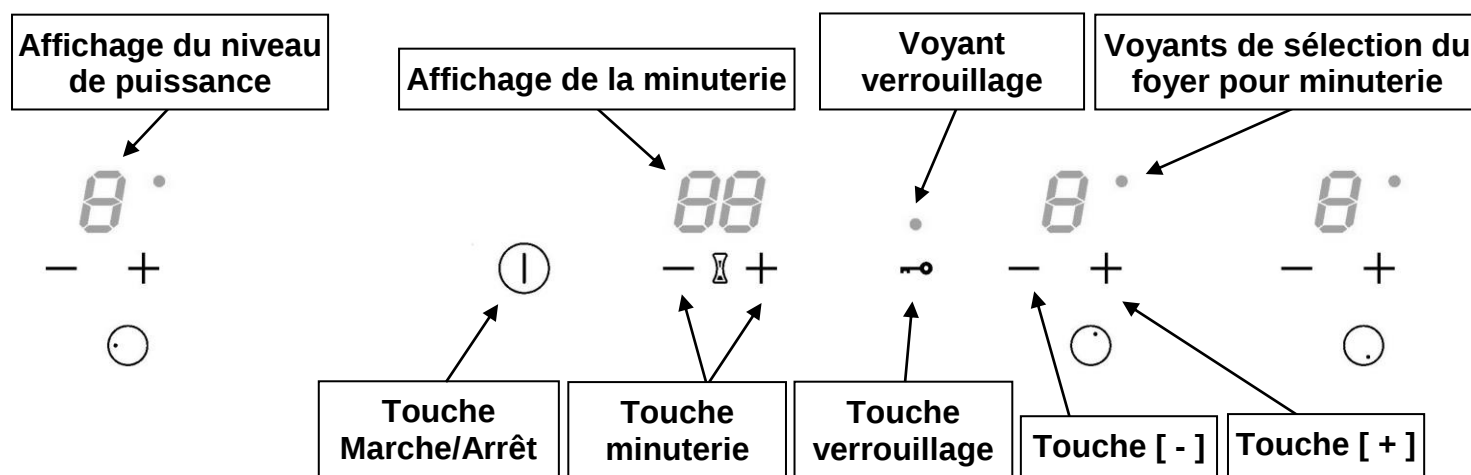
## Caractéristiques techniques

| Type                                                               | APIND638    |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| Puissance Totale                                                   | 7200 W      |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson EC <sub>hob</sub> ** | 165.9 Wh/kg |
| <b>Foyer avant gauche</b>                                          | Ø 300 mm    |
| Détection minimum                                                  | Ø 110 mm    |
| Puissance nominale*                                                | 2700 W      |
| Puissance du booster*                                              | 3600 W      |
| Catégorie de la casserole standard**                               | D           |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 184.9 Wh/kg |
| <b>Foyer arrière gauche</b>                                        | Ø 190 mm    |
| Détection minimum                                                  | Ø 110 mm    |
| Puissance nominale*                                                | 1500 W      |
| Puissance du booster*                                              | 2000 W      |
| Catégorie de la casserole standard**                               | C           |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 170.2 Wh/kg |
| <b>Foyer droit</b>                                                 | Ø 170 mm    |
| Détection minimum                                                  | Ø 90 mm     |
| Puissance nominale*                                                | 1200 W      |
| Puissance du booster*                                              | 1600 W      |
| Catégorie de la casserole standard**                               | B           |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 172.7 Wh/kg |

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

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

## Bandeau de commande :



## UTILISATION DE L'APPAREIL

### 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.

## 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        |
|  | Détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié |
| F                                                                                | Message d'erreur       | Défaut de circuit électronique    |
| H                                                                                | Chaleur résiduelle     | La zone de cuisson est chaude     |
| P                                                                                | Booster                | La puissance turbo est activée.   |

## 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.

### Première mise sous tension de l'appareil

Lors du premier branchement de la table ou après une panne de courant, il faut d'abord appuyer sur la touche verrouillage [  ] durant 3 secondes environ (jusqu'à ce que le voyant verrouillage s'éteint). Cela a pour but de calibrer la sensibilité des touches de sélections. Lors de cette manipulation, n'utiliser pas de gants mais utiliser votre doigt propre. Nous recommandons également d'éteindre les lumières de la hotte ou toutes lumières éclairant directement la plaque de cuisson, sinon il y a un risque d'erreur [ FL ]. Une fois calibrée, vous pouvez utiliser votre plaque de cuisson normalement.

### 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 (  ) reste affiché.

### Touches infrarouges

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.

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

## Mise en route

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

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

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---------------|----------------------------|------------------|
| Enclencher    | Appuyer sur [ ① ]          | 3 x [ 0 ]        |
| Arrêter       | Appuyer sur [ ① ]          | Aucun ou [ H ]   |

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

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

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 10 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 [  ] apparaît. Le [  ] 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 [  ] apparaît. Le [  ] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

## Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée aux 3 zones de cuisson (de 1 à 99 minutes), mais ne peut être affectée qu'à une seule zone à la fois.

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

| <b><u>Action</u></b>       | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                       | <b><u>Afficheur</u></b>                                       |
|----------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer sur la touche<br>[ + ] ou [ - ] de la minuterie | [ 00 ] à la minuterie,<br>[ t ] sur chaque zone               |
| Sélectionner zone          | Appuyer sur [ + ] ou [ - ] de la zone                   | [ 00 ] à la minuterie<br>clignote, voyant de zone<br>s'allume |
| Diminuer la durée          | Appuyer sur [ - ] de la minuterie                       | [ 99 ] passe à<br>98,97,96,.....                              |
| Augmenter la durée         | Appuyer sur [ + ] de la minuterie                       | [ 00 ] passe à<br>01,02,03...                                 |

Après 10 secondes les afficheurs de minuterie passent de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre. Si aucun temps n'est sélectionné au bout de 10 secondes, la minuterie s'arrête.

- **Modifier la fonction minuterie cuisson :**

| <b><u>Action</u></b>       | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                               | <b><u>Afficheur</u></b>         |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer sur la touche<br>[ + ] ou [ - ] de la minuterie                         | Temps minuterie<br>change       |
| Désactiver « Minuterie »   | Appuyer sur [ - ] jusqu'à [ 00 ] ou<br>appuyer simultanément sur [ + ] et [ - ] | Passe à [ 00 ]<br>puis s'éteint |

- **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 une 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 [ ① ] et de la touche verrouillage [  ]) peut être verrouillé. Si la fonction verrouillage est activée alors que la table est éteinte, le bandeau de commande, y compris la touche marche/arrêt [ ① ] (à l'exception de la touche verrouillage [  ]) est verrouillé.

- **Verrouillage :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                                                   | <b><u>Afficheur</u></b>              |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Mise en route        | appuyer sur [ ① ]                                                                                   | [ 0 ] ou [ H ] sur les<br>afficheurs |
| Verrouiller la table | appuyer sur [  ] | Voyant allumé                        |

- **Déverrouillage :**

| <b><u>Action</u></b>   | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                                                   | <b><u>Afficheur</u></b> |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Déverrouiller la table | appuyer sur [  ] | Voyant éteint           |

## **Fonction booster**

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

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

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

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

| <b><u>Action</u></b>      | <b><u>Bandeau de commande</u></b> | <b><u>Afficheur</u></b> |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Sélectionner la puissance | appuyer sur [ + ]                 | [ 1 ] jusqu'à [ 9 ]     |
| Enclencher le booster     | appuyer sur [ + ]                 | [ P ] pendant 10 min    |
| Stopper le booster        | appuyer sur [ - ]                 | [ 9 ]                   |

- **Gestion de la puissance maximale :**

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

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [ r ] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

| <b><u>Zone de cuisson sélectionnée</u></b> | <b><u>Autre zone de cuisson ( exemple : puissance niveau 9 )</u></b> |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| [ P ] est affiché                          | [ 9 ] passe à [ 7 ] suivant le type de foyer                         |

## **Gestion de la puissance**

La table de cuisson est équipée d'une limitation de puissance. Si vous avez atteint la puissance maximale il vous sera impossible d'augmenter le niveau de cuisson des différentes zones et un signal sonore retentira. Cette limitation est fixée à 7200W en sortie d'usine mais il est possible de changer à 2800W, 3500W, ou 6000W.

## **Configuration de la limite de puissance de la plaque de cuisson**

Avant de commencer la procédure, il faut :

- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipient sur la table de cuisson.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- Démarrer la procédure en moins de 30 secondes après le branchement au réseau électrique.
- Déverrouiller la table.
- S'assurer que toutes les zones de chauffages soient éteintes.

Pour configurer la limite de puissance, il faut :

- 1) Appuyez simultanément sur les touches [ + ] et [ - ] des deux zones extérieures (zone de gauche et avant droit). Un signal sonore retentit et la limite de puissance actuelle s'affiche.



- 2) Choisissez la limite de puissance à l'aide des touches [ + ] et [ - ] de la zone de gauche. Pour sortir de la procédure sans sauvegarder les modifications, n'effectuer aucune action pendant 60 secondes.
- 3) Pour enregistrer la nouvelle limite de puissance, ré-appuyez simultanément sur les touches [ + ] et [ - ] des deux zones extérieures (zone de gauche et avant droit).

# CONSEILS DE CUISSON

---

## Qualité des casseroles

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

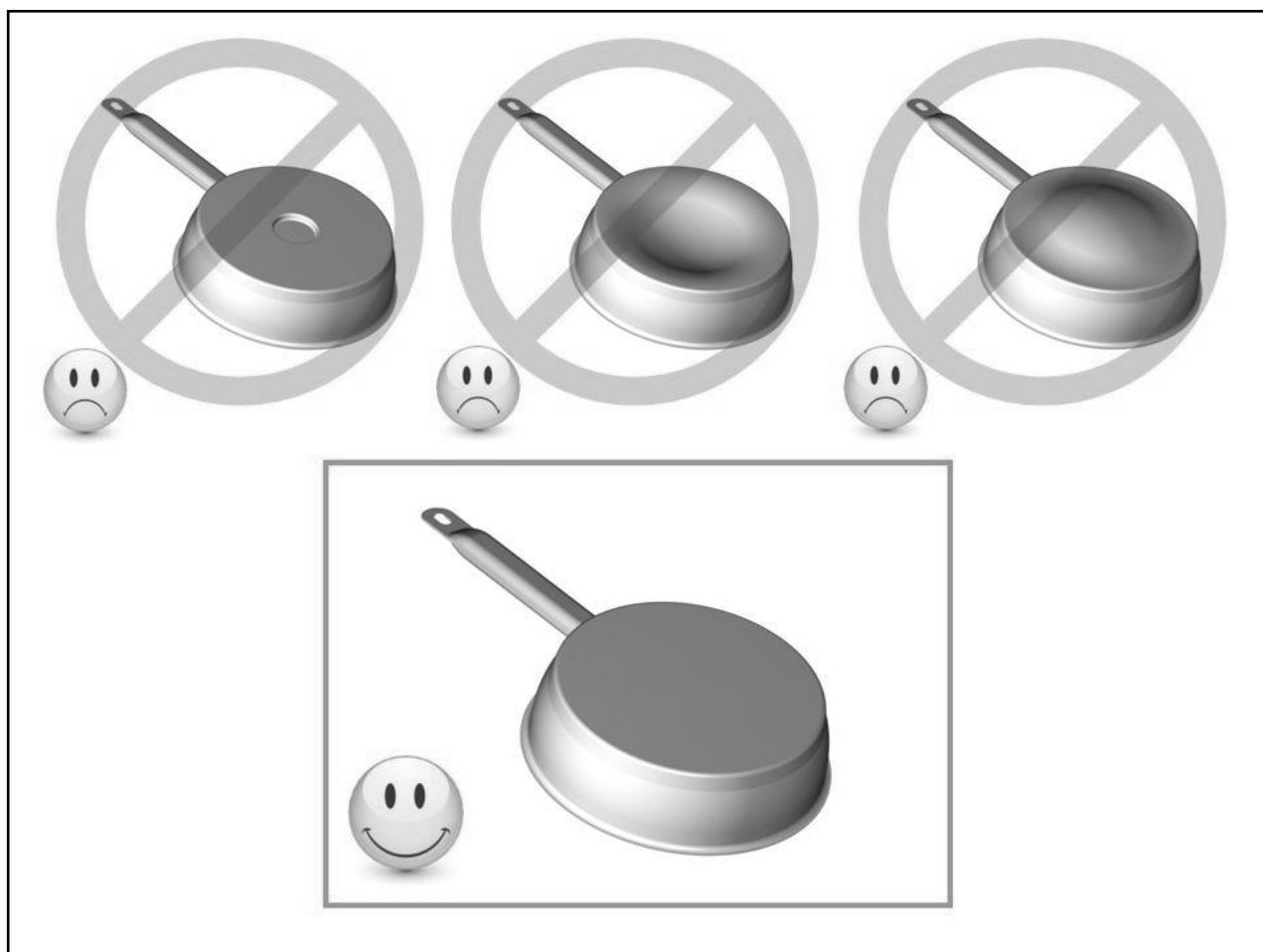
**Matériaux non adaptés :** aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

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

## QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

---

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

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

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

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

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

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson
- Appelez le Service Après-ventes

### **L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson arrête de fonctionner :**

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

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

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

### **Le voyant verrouillage est activé :**

- Se référer au chapitre « Verrouillage du bandeau de commande ».

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

- Vous avez augmenté la puissance d'un foyer et dépassez la limite de puissance autorisée.
- Le symbole [ r ] clignote puis affiche le niveau de cuisson maximum possible.

### **Le symbole [ C ] ou [ c ] s'affiche :**

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

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

- Se référer au chapitre « Première mise sous tension de l'appareil ».

### **Le symbole [ F5 ] s'affiche :**

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

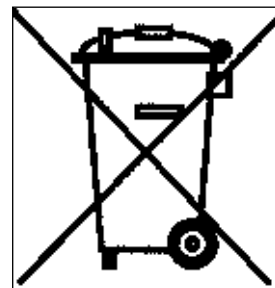
**Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.**

## **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

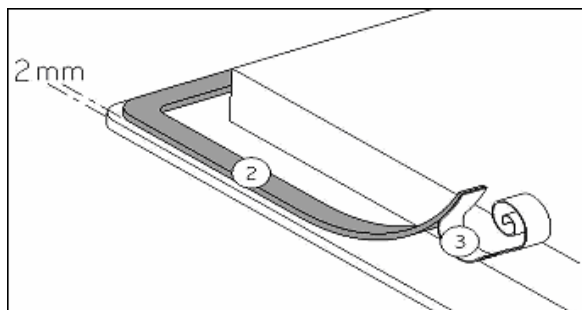
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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 :

| Appareil | Découpe      |
|----------|--------------|
| APIND638 | 560 x 490 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'installez 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.
- **MISE EN GARDE :** utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

# CONNEXION ELECTRIQUE

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

## Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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~ 50/60Hz | 1 Phase + N  | 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> | H 05 V2V2 - F | 25 A *                |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 V2V2 - F | 16 A *                |

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

## Branchement de la table :

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

### Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, le neutre N au N et la phase L sur un des plots 1 ou 2.

### Biphasé 400V~2P+N :

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

**Attention ! Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.  
Veuillez ensuite 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 customer,**

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**

---

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>SAFETY .....</b>                               | <b>18</b> |
| PRECAUTIONS BEFORE USING .....                    | 18        |
| USING THE APPLIANCE .....                         | 18        |
| PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....     | 19        |
| PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....    | 20        |
| OTHER PROTECTIONS .....                           | 20        |
| <b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>         | <b>20</b> |
| TECHNICAL CHARACTERISTICS .....                   | 21        |
| CONTROL PANEL .....                               | 21        |
| <b>USE OF THE APPLIANCE .....</b>                 | <b>21</b> |
| DISPLAY .....                                     | 22        |
| VENTILATION .....                                 | 22        |
| <b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT .....</b> | <b>22</b> |
| BEFORE THE FIRST USE .....                        | 22        |
| FIRST POWER ON THE DEVICE .....                   | 22        |
| INDUCTION PRINCIPLE .....                         | 22        |
| INFRARED TOUCH .....                              | 23        |
| STARTING-UP .....                                 | 23        |
| PAN DETECTION .....                               | 23        |
| RESIDUAL HEAT INDICATION .....                    | 23        |
| BOOSTER FUNCTION .....                            | 23        |
| TIMER .....                                       | 24        |
| CONTROL PANEL LOCKING .....                       | 24        |
| POWER MANAGEMENT .....                            | 24        |
| POWER LIMITATION CONFIGURATION .....              | 25        |
| <b>COOKING ADVICES .....</b>                      | <b>26</b> |
| PAN QUALITY .....                                 | 26        |
| PAN DIMENSION .....                               | 26        |
| EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING .....           | 27        |
| <b>MAINTENANCE AND CLEANING .....</b>             | <b>27</b> |
| <b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM .....</b>      | <b>27</b> |
| <b>ENVIRONMENT PRESERVATION .....</b>             | <b>28</b> |
| <b>INSTALLATION INSTRUCTIONS .....</b>            | <b>29</b> |
| <b>ELECTRICAL CONNECTION .....</b>                | <b>30</b> |

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot 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 cannot 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 cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

## 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. 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 can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### **Precautions not to damage the appliance**

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with 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).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- 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 (2 cm). 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a cable or special set available by the manufacturer or his after sale service.

## 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.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY  
INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC  
COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH.  
IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD  
RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB  
AND/OR ITS ENVIRONMENT.**



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

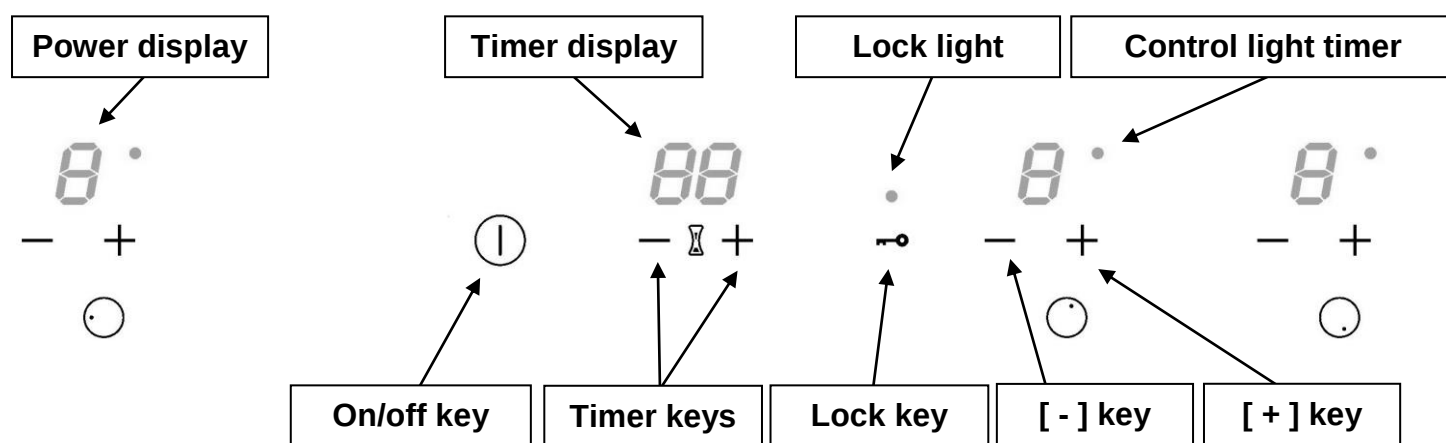
## Technical characteristics

| Type                                                | APIND638    |
|-----------------------------------------------------|-------------|
| Total power                                         | 7200 W      |
| Energy consumption for the hob EC <sub>hob</sub> ** | 165.9 Wh/kg |
| <b>Front left heating zone</b>                      | Ø 300 mm    |
| Minimum detection                                   | Ø 110 mm    |
| Nominal power*                                      | 2700 W      |
| Booster power*                                      | 3600 W      |
| Standardised cookware category**                    | D           |
| Energy consumption EC <sub>cw</sub> **              | 184.9 Wh/kg |
| <b>Rear left heating zone</b>                       | Ø 190 mm    |
| Minimum detection                                   | Ø 110 mm    |
| Nominal power*                                      | 1500 W      |
| Booster power*                                      | 2000 W      |
| Standardised cookware category**                    | C           |
| Energy consumption EC <sub>cw</sub> **              | 170.2 Wh/kg |
| <b>Right heating zone</b>                           | Ø 170 mm    |
| Minimum detection                                   | Ø 90 mm     |
| Nominal power*                                      | 1200 W      |
| Booster power*                                      | 1600 W      |
| Standardised cookware category**                    | B           |
| Energy consumption EC <sub>cw</sub> **              | 172.7 Wh/kg |

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

\*\* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

## Control panel



# USE OF THE APPLIANCE

---

## 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. |
|  | Pan detection      | No pan or inadequate pan.       |
| F                                                                                | Error message      | Electronic failure.             |
| H                                                                                | Residual heat      | The heating zone is hot.        |
| P                                                                                | Booster            | The boosted power is activated. |

## Ventilation

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

# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

## Before the first use

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

## First power on the device

When the table is connected for the first time or after a power failure, the lock key [  ] must first be pressed for 3 seconds (until the lock indicator goes out). This is to calibrate the sensitivity of the selection keys. When handling, do not use gloves but use your finger. We also recommend turning off the hood lights or any lights directly illuminating the cooktop, otherwise there is a risk of error [FL]. Once calibrated, you can use your cooktop normally.

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

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan 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 [  ].

## Infrared touch

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

**In the case of a general use press only one key at the same time.**

## Starting-up

You must first switching on the hob, then the heating zone:

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

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u>   |
|---------------|----------------------|------------------|
| To start      | Press key [ ① ]      | [ 0 ]            |
| Touch the key | Press key [ ① ]      | Nothing or [ H ] |

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

| <u>Action</u>  | <u>Control panel</u>                                      | <u>Display</u>                   |
|----------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Increase power | Press key [ + ]                                           | [ 1 ] to [ 9 ]                   |
| Decrease power | Press key [ - ]                                           | [ 9 ] to [ 1 ]                   |
| Stop           | Press simultaneous [ - ] and [ + ]<br>or press keys [ - ] | [ 0 ] or [ H ]<br>[ 0 ] or [ H ] |

If no action is made within 10 seconds the 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 [  ]. 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 [  ]. The symbol [  ] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [  ] active.

## 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.**

## Booster function

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

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

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like noodles cooking.

- **Start up / Stop the booster function :**

| <u>Action</u>        | <u>Control panel</u> | <u>Display</u>      |
|----------------------|----------------------|---------------------|
| Increase power       | Press key [ + ]      | [ 1 ] to [ 9 ]      |
| Start up the booster | Press key [ + ]      | [ P ] during 10 min |
| Stop the booster     | Press key [ - ]      | [ 9 ]               |

- **Power management :**

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

Heating zone selected  
[ P ] is displayed

The other heating zone: (example: power level 9)  
[ 9 ] goes to [ 7 ] depending the type of zone

## Timer

The timer can be used on all heating zones (from 1 to 99 minutes), but only on one heating zone at a time.

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

| <u>Action</u>                                                               | <u>Control panel</u>                 | <u>Display</u>                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| To select « Timer »                                                         | Press [ - ] or [ + ] of the timer    | Timer [ 00 ] min<br>[ t ] on each zones                      |
| Zone selection                                                              | Press key [ - ] or [ + ] of the zone | [ 00 ] blink on the timer, the timer light of the zone is on |
| Decrease the time                                                           | Press key [ - ] of the timer         | [ 00 ] goes to 99,98...                                      |
| Increase the time                                                           | Press key [ + ] of the timer         | time increase                                                |
| After 10 seconds the control light stops with blinking.                     |                                      |                                                              |
| The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [ 00 ]. |                                      |                                                              |

- **Change settings of the cooking time :**

| <u>Action</u>         | <u>Control panel</u>                                                    | <u>Display</u>     |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| To select « Timer »   | Press [ - ] or [ + ] of the timer                                       | The remaining time |
| To stop the « Timer » | Press key [ - ] until [ 00 ] or press<br>Simultaneously [ - ] and [ + ] | [ 00 ] then stops  |

- **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 any 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 [ ① ] and the lock key [  ]).

- **Locking :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u>                                                                          | <u>Display</u>     |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Start         | Press key [ ① ]                                                                               | 3 x [ 0 ] or [ H ] |
| Hob locking   | Press [  ] | Lock light on      |

- **Unlocking :**

| <u>Action</u>     | <u>Control panel</u>                                                                          | <u>Display</u> |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Unlocking the hob | Press [  ] | Lock light off |

## Power Management

The hob is equipped with a power limitation. If you reach the maximum power it will be impossible to increase the power on the different cooking zones and a beep signal will sound. This limitation is set at 7200 W by the factory but it is possible to change it to 2800 W, 3500 W or 6000 W.

## Power limitation configuration

Before beginning the procedure:

- Make sure there is no more pot on the hob.
- Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
- Reconnect the table to the grid.
- Start the procedure within 30 seconds after reconnecting the hob to the grid.
- Unlock the hob.
- Make sure all cooking zones are off.

To configure the power limit:

- 1) Press at the same time the left and right end zones [ + ] and [ - ].  
A beep will sound and the current power is displayed.



- 2) To set the power limitation use the [ + ] and [ - ] of the left zone. To exit the procedure without saving your changes, don't touch any key for 60 seconds.

To save the new power limitation, re-press at the same time the left and right end zones [ + ] and [ - ].

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

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

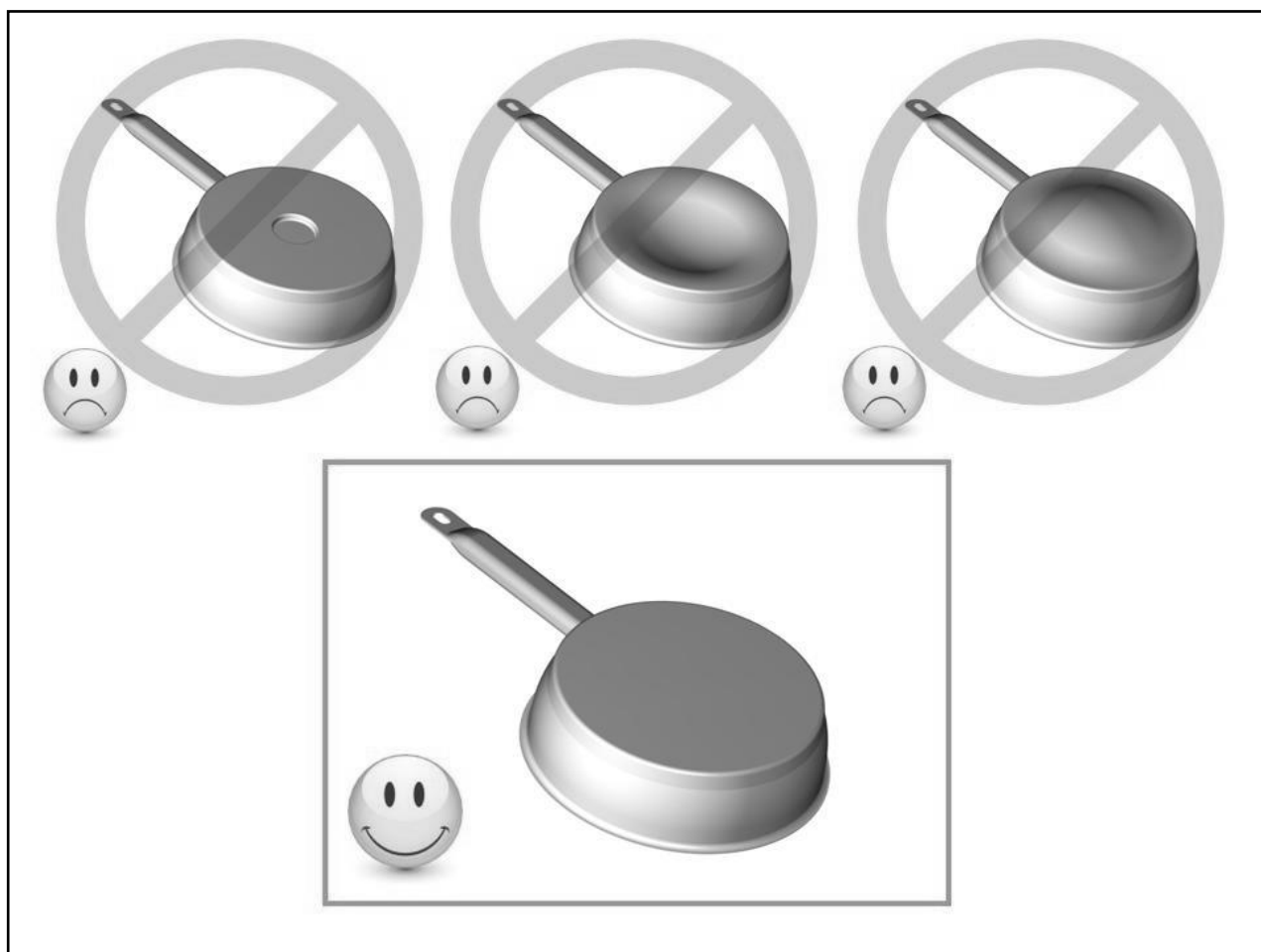
**Not adapted materials** : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

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. This 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 centre of the cooking zone.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **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-cleaner or pressure washer.
- 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 with grease or water.
- An object is put on a key.

### The control panel displays [ U ]:

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

### Continuous ventilation after cutting off the hob :

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

### The control panel displays [ F ]:

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

### **One or all cooking zone 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.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

### **The control panel locking light is on:**

- Refer to the chapter control panel locking page.

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

- You have increased the power of a zone and exceed the authorized power limit.
- The [r] symbol flashes and displays the maximum possible cooking level.

### **The control panel displays [ C ] or [ c ]:**

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

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

- Refer to the chapter "First power on the device".

### **The control panel displays [ F5 ]:**

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

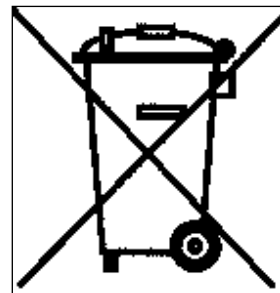
**If one of the symbols above persists, call the after sales service.**

## **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.

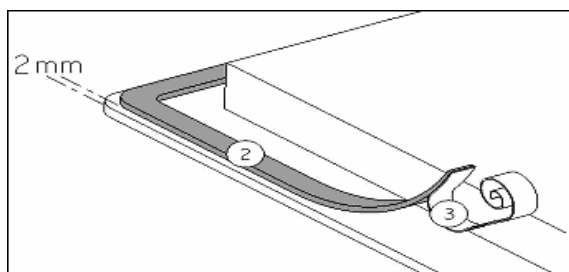


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor. This contractor will take the entire responsibility of the installation. The installation has to comply with the legislation and the standards in force in your country.

## How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below. Its installation has to be done carefully, as described below.



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

## Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

| Reference | Cut-size     |
|-----------|--------------|
| APIND638  | 560 x 490 mm |

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- 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.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- 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.
- 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.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

# ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician 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.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

## Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

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~ 50/60Hz | 1 Phase + N  | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *             |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *             |

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

## 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 a bridge between terminals 1 and 2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to the terminal N and the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

#### Biphase 400V~2P+N

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to the terminal N, the Phase L1 to the terminal 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

**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

---

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| CONFIGURATION DE LA LIMITE DE PUISSANCE DE LA PLAQUE DE CUISSON ..... | 12        |
| <b>SICHERHEIT .....</b>                                               | <b>31</b> |
| SICHERHEITSHINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME.....                       | 31        |
| ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....                                 | 31        |
| SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG .....                                         | 32        |
| VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....                            | 34        |
| SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....                                    | 34        |
| <b>GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>                                       | <b>35</b> |
| TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....                                         | 35        |
| BEDIENFELD.....                                                       | 35        |
| <b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES.....</b>                                  | <b>36</b> |
| ANZEIGE .....                                                         | 36        |
| BELÜFTUNG .....                                                       | 36        |
| <b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....</b>                             | <b>36</b> |
| VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN.....                                         | 36        |
| ERSTER ANSCHLUSS DES KOCHFELDES .....                                 | 36        |
| INDUKTIONSPRINZIP .....                                               | 36        |
| TOPFERKENNUNG .....                                                   | 37        |
| FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER.....                                  | 37        |
| KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN .....                                    | 37        |
| RESTWÄRMEANZEIGE.....                                                 | 37        |
| POWERFUNKTION .....                                                   | 38        |
| ZEITSCHALTUHR .....                                                   | 38        |
| KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES .....                   | 39        |
| POWER MANAGEMENT .....                                                | 39        |
| POWER-MANAGEMENT EINSTELLEN.....                                      | 39        |
| <b>KOCH EMPFEHLUNGEN.....</b>                                         | <b>40</b> |
| KOCHGESCHIRR .....                                                    | 40        |
| GESCHIRRGRÖßE .....                                                   | 41        |
| AUSWAHL DER LEISTUNGSTUFEN .....                                      | 41        |
| <b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>                                      | <b>41</b> |
| <b>WAS TUN WENN.....</b>                                              | <b>41</b> |
| <b>UMWELTSCHUTZ.....</b>                                              | <b>42</b> |
| <b>MONTAGEHINWEISE .....</b>                                          | <b>43</b> |
| <b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>                                          | <b>44</b> |

## Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung entfernen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es gerade und fest in einer Arbeitsplatte montiert ist und unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber müssen vom Glas entfernt werden.
- Das Gerät darf baulich nicht verändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- ACHTUNG : Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

## Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Die Elektronik (Relais) kann während des Betriebs hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochvorganges noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche weisen keinesfalls auf einen Mangel des Kochfeldes hin, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

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

## **Schutz vor Beschädigung**

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.

- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich 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 benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **Brandgefahr!** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- 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.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. 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!

## 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 Fachleuten durchgeführt werden.
- **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.
- Benutzen sie keine synthetischen Behältnisse oder Gefäße aus Aluminium: Sie könnten auf der Kochzone schmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBEN FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.**



# GERÄTEBESCHREIBUNG

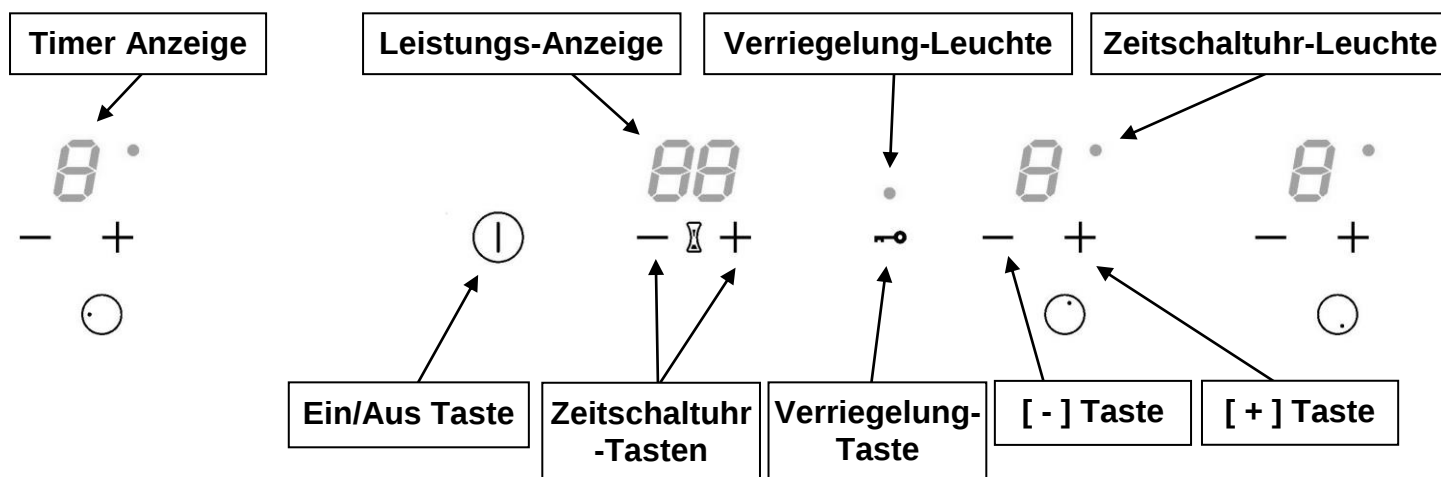
## Technische Beschreibung

| Typ                                                 | APIND638    |
|-----------------------------------------------------|-------------|
| Gesamt Leistung                                     | 7200 W      |
| Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> ** | 165.9 Wh/kg |
| <b>Kochzone vorne links</b>                         | Ø 300 mm    |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 110 mm    |
| Nominal Leistung*                                   | 2700 W      |
| Booster Leistung*                                   | 3600 W      |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | D           |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 184.9 Wh/kg |
| <b>Kochzone hinten links</b>                        | Ø 190 mm    |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 110 mm    |
| Nominal Leistung*                                   | 1500 W      |
| Booster Leistung*                                   | 2000 W      |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | C           |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 170.2 Wh/kg |
| <b>Kochzone rechts</b>                              | Ø 170 mm    |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 90 mm     |
| Nominal Leistung*                                   | 1200 W      |
| Booster Leistung*                                   | 1600 W      |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | B           |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 172.7 Wh/kg |

\* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

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

## Bedienfeld



# BEDIENUNG DES KOCHFELDES

---

## Anzeige

| <u>Anzeige</u> | <u>Benennung</u> | <u>Funktion</u>                           |
|----------------|------------------|-------------------------------------------|
| 0              | Null             | Die Kochzone ist aktiviert                |
| 1...9          | Leistungsstufe   | Einstellung der Leistung                  |
| <b>U</b>       | Topferkennung    | Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet |
| F              | Fehleranzeige    | Fehler der Elektronik                     |
| H              | Restwärme        | Kochzone ist heiß                         |
| P              | Power            | Die Power-Stufe ist aktiviert.            |

## Belüftung

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

# INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

---

## Vor dem ersten Aufheizen

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

## Erster Anschluss des Kochfeldes

Bei einem ersten Anschluss des Kochfeldes oder bei einem Stromausfall muss zuerst die Taste Verriegelung [  ] ungefähr 3 Sekunden lang betätigt werden (bis die Verriegelungsanzeige ausgeht). Dies wird die Empfindlichkeit der Tasten kalibrieren. Verwenden Sie bei diesem Vorgang Ihren eigenen Finger und keine Handschuhe. Wir empfehlen außerdem die Haubenbeleuchtung oder andere Lichter, die das Kochfeld direkt beleuchten auszuschalten, da sonst ein Risiko besteht, dass ein Fehler [FL] erscheint. Nach der Kalibrierung können Sie Ihr Kochfeld normal verwenden.

## Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischen Boden.
- Nicht geeignetes Kochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, Edelstahl ohne magnetischen Boden

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 ].

## 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 [  ] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [  ] 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 [  ]. Das [  ] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

## Funktion der Sensorschaltfelder

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

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

## Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u>                                                                                   | <u>Anzeige</u>   |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Einschalten :     | Auf [  ] drücken | 3 x [ 0 ]        |
| Ausschalten :     | Auf [  ] drücken | keine oder [ H ] |

- **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<br>oder auf [ - ] drücken | [ 0 ] oder [ H ]<br>[ 0 ] oder [ H ] |

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

## Restwärmeanzeige

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

## Powerfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer Powerstufe, d.h. einer gesonderten Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist diese zugeschaltet, arbeiten die ausgewählten Kochzonen für einen Zeitraum von max. 10 Minuten in der Leistungsstufe [ P ] mit einer extra hohen Leistung. Die Powerstufe ist dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können.

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b> | <b><u>Anzeige</u></b> |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Leistung erhöhen         | Auf [ + ] drücken        | [ 1 ] bis [ 9 ]       |
| Power einschalten        | Auf [ + ] drücken        | [ P ] während 10 min  |
| Power ausschalten        | Auf [ - ] drücken        | [ 9 ]                 |

- **Automatische Steuerung des Power:**

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

| <b><u>Ausgewählte Kochzone</u></b> | <b><u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9 )</u></b> |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| [ P ] leuchtet                     | [ 9 ] wird auf [ 7 ] reduziert                           |

## Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen drei Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Die Zeitschaltuhr kann immer nur einer Zone zugewiesen werden.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>                          | <b><u>Anzeige</u></b>      |
|--------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------|
| Zeitschaltuhr auswählen  | Auf [ - ] oder [ + ] drücken<br>die Zeitschaltuhr | Zeitschaltuhr [ 00 ] min   |
| Auswählen der Kochzone   | Auf [ - ] oder [ + ] drücken<br>der Kochzone      | [ 0 ]                      |
| Zeit verkürzen           | Auf [ - ] drücken                                 | von [ 99 ] bis 98,97,96... |
| Zeit verlängern          | Auf [ + ] drücken                                 | Die Zeit ist verlängert    |

Nach 10 Sekunden wechselt die Zeitanzeige von "blinkend" zu "fest".

Die Dauer ist ausgewählt und der Countdown beginnt. Wenn nach 10 Sekunden keine Zeit gewählt wird, stoppt der Timer.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b>  | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                | <b><u>Anzeige</u></b> |
|---------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------|
| Zeitschaltuhr auswählen   | Auf [ - ] oder [ + ] drücken                            | Restliche Zeit        |
| Zeitschaltuhr ausschalten | Auf [ + ] und [ - ] gemeinsam<br>drücken oder auf [ - ] | [ 00 ] dann « aus »   |

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und es blinkt [ 00 ].

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

## Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der Ein-/Austaste [ ① ]) verriegelt werden. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, während der Tisch ausgeschaltet ist, ist das Bedienfeld einschließlich der Start / Stopp-Taste [ ① ] (außer der Sperre [ 🔑 ]) gesperrt.

### • Verriegelung aktivieren:

| <u>Betätigung</u>    | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u>       |
|----------------------|-------------------|----------------------|
| Kochfeld einschalten | Auf [ ① ] drücken | 3 x [ 0 ] oder [ H ] |
| Kochfeld verriegeln  | Auf [ 🔑 ] drücken | Licht auf            |

### Verriegelung abschalten:

| <u>Betätigung</u>    | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|----------------------|-------------------|----------------|
| Kochfeld einschalten | Auf [ ① ] drücken | Licht aus      |

## Power Management

Das Kochfeld ist mit einer Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn sie die maximale Leistung erreichen wird es unmöglich die Stufe die anderen Kochzonen erhöhen und ein Signal ertönt. Diese Begrenzung ist bei 7200W ab Werk eingestellt, aber es ist möglich, es zu 2800 W, 3500W, oder 6000W ändern.

## Power-Management einstellen

Bevor Sie beginnen:

- Entfernen Sie alle Töpfe von ihrem Kochfeld
- Das Kochfeld muss zuerst vom Stromnetz getrennt werden: nehmen Sie den Anschlusskabel weg oder schalten Sie die Sicherung am Schalttafel ab.
- Schalten Sie den Strom wieder ein.
- Starten Sie die Programmierung spätestens 30 Sekunden nach dem wiedereinschalten.
- Aufschliessen sie das Kochfeld
- Die Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

Um die Leistungsbegrenzung einstellen:

- 1) Drücken sie gleichzeitig die Tasten [ + ] und [ - ] der beiden äußeren Zonen. Ein Tonsignal ertönt und das aktuelle Leistungsbegrenzung wird angezeigt.



- 2) Wählen Sie die neue Leistungsbegrenzung mit den Tasten [ + ] und [ - ]. Um die Prozedur ohne nichts Speichern beenden, führen sie keine Aktion während 60 Sekunden.
- 3) Um die neue Leistungsbegrenzung einzustellen, drücken sie wieder 3 Sekunden auf die Tasten [ + ] und [ - ] der beiden äußeren Zonen. Ein Tonsignal ertönt und das aktuelle Leistungsbegrenzung wird angezeigt.

# KOCH EMPFEHLUNGEN

---

## Kochgeschirr

**Geeignete Materialien:** Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

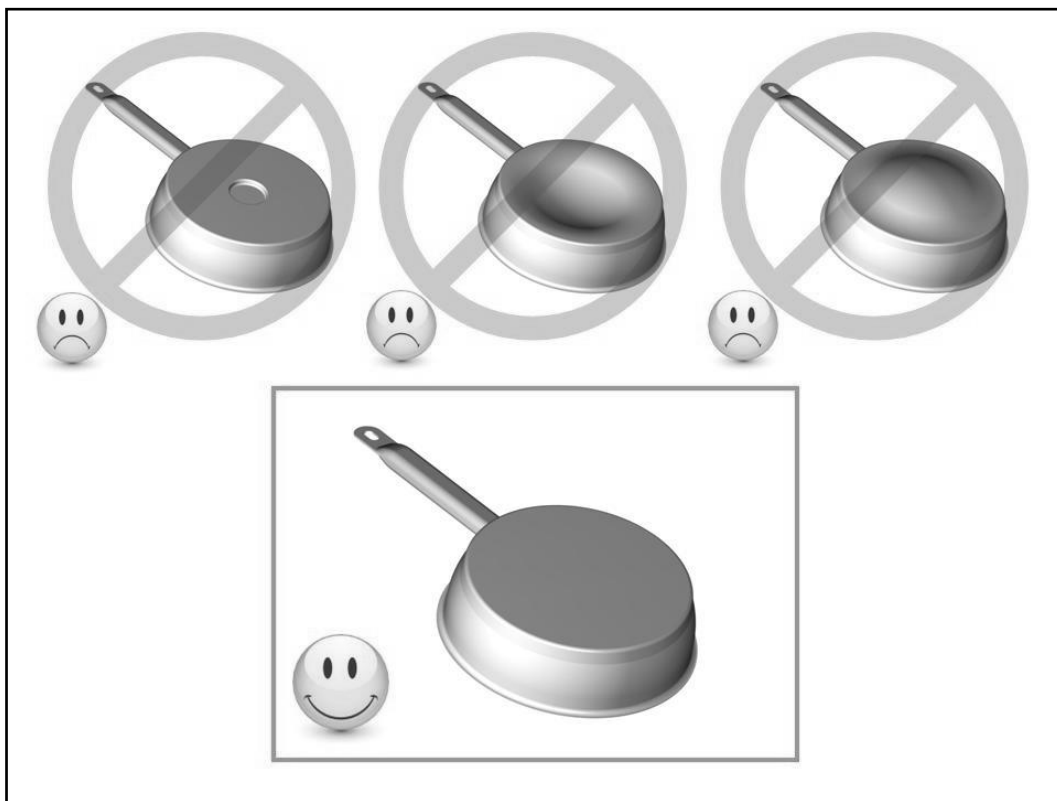
**Nicht geeignete Materialien:** Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet 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.

## Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

**Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.**

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

## WAS TUN WENN...

---

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

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

### In der Anzeige erscheint [ U ] :

- Der Kochtopf ist nicht auf die Kochzone gestellt.
- Der Kochtopf ist nicht induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

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

- Trennen Sie das Kochfeld und schließen Sie es wieder an
- Rufen Sie den Kundendienst an.

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

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

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

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

### **Die Sperranzeige leuchtet :**

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

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

- Sie haben die leistung eine Kochzone erhöht und Überschreiten das zulässige Leistungslimit.
- Das Symbol [r] blinkt und zeigt die maximale mögliche Kochstufe an.

### **In der Anzeige erscheint [ C ] oder [ c ]:**

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

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

- Finden Sie im Kapitel Erster Anschluss des Kochfeldes.

### **In der Anzeige erscheint [ F5 ]:**

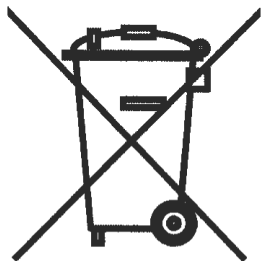
- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

**Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.**

## **UMWELTSCHUTZ**

---

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

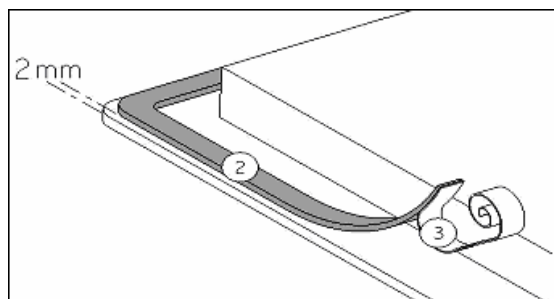


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

# MONTAGEHINWEISE

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

## Dichtung Einbau:



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

## Einbau :

- **Einbaudimensionen:**

| Typ      | Einbaumasse  |
|----------|--------------|
| APIND638 | 560 x 490 mm |

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

# ELEKTROANSCHLUSS

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

## Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitz hinein.

| Netz                       | Durchmesser             | Kabel                      | Sicherung |
|----------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------|
| 230V~ 1 Phase + N 50/60Hz  | 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *    |
| 400V~ 2 Phasen + N 50/60Hz | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *    |

\* laut EN 60 335-2-6 Norm

## Anschluss des Kochfeldes :

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

### Einphasiger Anschluss 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nulleiter an Anschlussklemme N, die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

### Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nulleiter an Anschlussklemme N, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

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

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder mangelhaften 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

---

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>VEILIGHEID .....</b>                                | <b>46</b> |
| VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR DE INGEBRUIKNAME .....    | 46        |
| ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN .....                 | 46        |
| BESCHERMING TEGEN BESCHADIGING .....                   | 48        |
| VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT ..... | 49        |
| BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN .....                 | 49        |
| <b>BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT .....</b>             | <b>50</b> |
| TECHNISCHE KENMERKEN .....                             | 50        |
| BEDIENINGSPANEEL .....                                 | 50        |
| <b>GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....</b>                  | <b>50</b> |
| DISPLAY .....                                          | 51        |
| VENTILATIE .....                                       | 51        |
| <b>IN WERKING STELLEN .....</b>                        | <b>51</b> |
| VOOR HET EERSTE GEBRUIK .....                          | 51        |
| EERSTE AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT .....              | 51        |
| PRINCIPE VAN INDUCTIE .....                            | 51        |
| TIPTOETSEN .....                                       | 51        |
| INWERKINGSTELLING .....                                | 52        |
| DETECTIE VAN DE PAN .....                              | 52        |
| AANDUIDING RESTWARMTE .....                            | 52        |
| BOOSTER FUNCTIE .....                                  | 52        |
| TIMER FUNCTIE .....                                    | 53        |
| VERGRENDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL .....           | 53        |
| POWER MANAGEMENT .....                                 | 54        |
| POWER MANAGEMENT AANPASSEN .....                       | 54        |
| <b>KOOKADVIES .....</b>                                | <b>55</b> |
| KWALITEIT VAN DE PANNEN .....                          | 55        |
| AFMETINGEN VAN DE PANNEN .....                         | 55        |
| VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING .....                 | 56        |
| <b>REINIGING EN ONDERHOUD .....</b>                    | <b>56</b> |
| <b>KLEINE STORINGEN VERHELPEEN .....</b>               | <b>56</b> |
| <b>MILIEUBESCHERMING .....</b>                         | <b>57</b> |
| <b>INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN .....</b>                  | <b>58</b> |
| <b>ELEKTRISCHE AANSLUITING .....</b>                   | <b>59</b> |

## Veiligheidsaanwijzingen voor de ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingen.
- Het apparaat mag alleen door een erkende elektrotechnicus worden ingebouwd en aangesloten. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door een fout bij het inbouwen of aansluiten werd veroorzaakt. Gebruik het apparaat alleen in ingebouwde toestand.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het stevig en vast in een werkblad is gemonteerd en alle geldende voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij zijn nageleefd.
- Dit apparaat mag alleen voor de huishoudelijke bereiding van spijzen worden gebruikt en is niet voor commercieel gebruik bedoeld.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het glas.
- Het apparaat mag niet worden omgebouwd of gewijzigd.
- Gebruik de kookplaat niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid is alleen verzekerd als het apparaat volgens de geldige voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat mag niet boven een vaatwasser of een droogkast worden gebruikt: de vrijkomende waterdamp kan de elektronica beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.
- **WAARSCHUWING:** het kookproces moet worden gecontroleerd. Een kortdurend kookproces moet constant worden gecontroleerd.

## Algemene veiligheidsaanwijzingen

- De elektronica (relais) kan tijdens het werken hoorbare schakelgeluiden veroorzaken. Ook kan de koelventilator te horen zijn. De koelventilator kan ook na het beëindigen van het kookproces nog lopen om de elektronische componenten te koelen. Deze geluiden zijn in geen geval een defect van de kookplaat, maar zijn integendeel een bewijs dat de kookplaat correct functioneert.

- Schakel na ieder gebruik de kookzones uit.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen snel ontbranden. Als u spijzen in vet of olie (bijv. frieten) bereidt, dient u in de nabijheid van het apparaat te blijven.
- Als u kookt en braadt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor verbrandingen tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Let erop dat er geen elektrisch snoer van een vrijstaand of ingebouwd toestel met de glazen plaat of de hete kookzone in aanraking komt.
- Magnetische voorwerpen zoals creditcards, diskettes, rekenmachines enz. mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het ingeschakelde apparaat bevinden. Hun werking kan nadelig worden beïnvloed.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pandeksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden.
- Leg geen metalen voorwerpen (bijv. lepels, pandeksels enz.) op de inductieplaat omdat deze bij het werken eventueel kunnen warm worden.
- Bedek de kookplaat nooit met een doek of een beschermende folie; deze kunnen heet worden en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.

## Bescherming tegen beschadiging

- Gebruik geen pannen met een ongepolijste of beschadigde bodem (bijv. gietijzer). Ze kunnen krassen op de keramische plaat maken.
- Denk eraan dat ook zandkorrels krassen kunnen veroorzaken.
- Vitrokeramiek is ongevoelig voor temperatuurschokken en zeer duurzaam, maar niet onbreekbaar. Vooral puntige en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen kunnen deze beschadigen.
- Stoot met de pan of de randen van de pan niet tegen het glas.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen.
- Vermijd suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones. Deze materialen smelten, plakken vast en kunnen daardoor bij het afkoelen barsten, breuken of blijvende veranderingen in het glas veroorzaken. Als ze toch op de hete kookzones terechtkomen, schakel dan het apparaat uit en verwijder deze materialen zolang ze nog heet zijn. Omdat de kookzones heet zijn bestaat er gevaar van verbranding.
- **Risico van brand!** Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats in geen geval hete pannen op de besturing. De elektronica onder het glas kan beschadigd raken.
- Als er zich onder het ingebouwde apparaat een lade bevindt, moet op een minimumafstand van 2 cm tussen de onderkant van het apparaat en de inhoud van de lade worden gelet, omdat anders de ventilatie van het apparaat niet gegarandeerd is.
- Er mogen geen ontvlambare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in deze lade worden bewaard. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.
- Maak geen gesloten recipiënten (bijv. conservenblikken) op de kookzones warm. Door de overdruk kunnen de recipiënten of blikken barsten en er bestaat gevaar van verwondingen.

## Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Als een defect wordt vastgesteld moet u het apparaat uitschakelen en van het elektriciteitsnet nemen.
- Als er barsten, breuken of scheuren in het glas optreden: schakel de kookplaat onmiddellijk uit, schakel de zekering voor de kookplaat uit of verwijder ze en neem onmiddellijk contact op met onze klantenservice of uw dealer.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Als de glazen plaat gebarsten is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

## Bescherming tegen andere gevaren

- Zorg ervoor dat de kookpan altijd in het midden van de kookzone staat. De panbodem moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Voor personen met een pacemaker ontstaat in de buurt van het ingeschakelde apparaat een magnetisch veld, dat eventueel de pacemaker kan storen. Neem in geval van twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.
- Gebruik geen pannen van kunststof of aluminium: deze kunnen op de kookzone smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.



**HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE PANNEN OF  
ADAPTERPLATEN VOOR INDUCTIE LEIDT TOT EEN  
VOORTIJDIGE BEËINDIGING VAN DE GARANTIE.  
DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE  
DIE AAN DE KOOKPLAAT OF DE OMGEVING ERVAN KAN  
ONTSTAAN.**



# BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

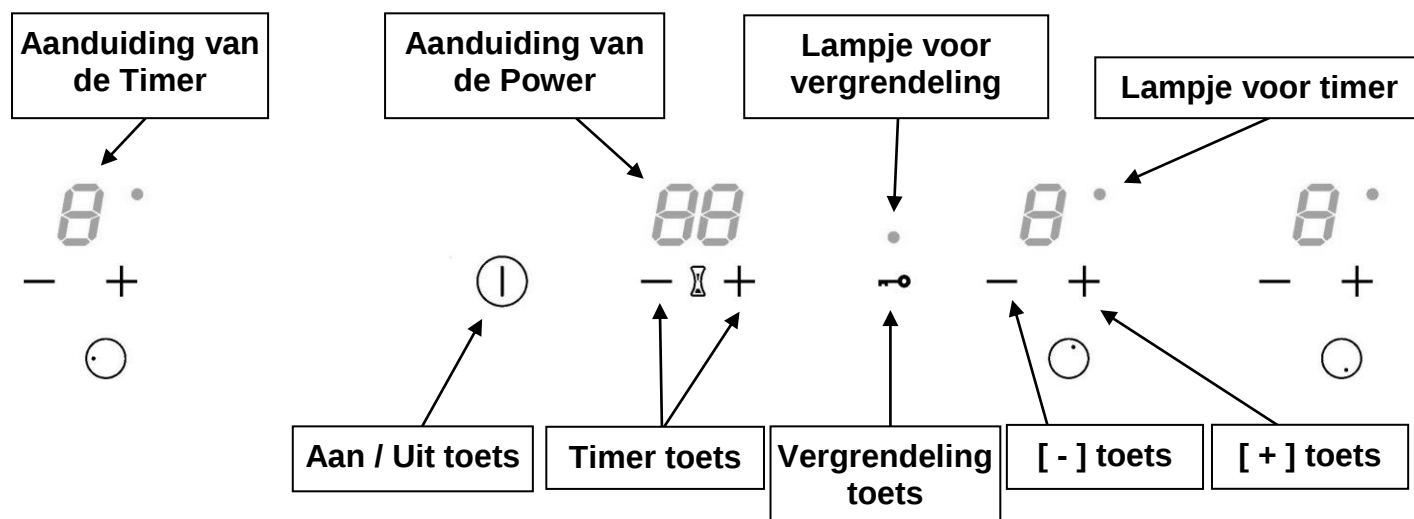
## Technische kenmerken

| Type                                             | APIND638    |
|--------------------------------------------------|-------------|
| Total vermogen                                   | 7200 W      |
| Energieverbruik van de kookplaat EChob**         | 165.9 Wh/kg |
| <b>Links voor zone</b>                           | Ø 300 mm    |
| Detectie kookpan                                 | Ø 110 mm    |
| Normaal*                                         | 2700 W      |
| Met Booster*                                     | 3600 W      |
| Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** | D           |
| Energieverbruik EC <sub>cw</sub> **              | 184.9 Wh/kg |
| <b>Links achter zone</b>                         | Ø 190 mm    |
| Detectie kookpan                                 | Ø 110 mm    |
| Normaal*                                         | 1500 W      |
| Met Booster*                                     | 2000 W      |
| Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** | C           |
| Energieverbruik EC <sub>cw</sub> **              | 170.2 Wh/kg |
| <b>Rechtsr zone</b>                              | Ø 170 mm    |
| Detectie kookpan                                 | Ø 90 mm     |
| Normaal*                                         | 1200 W      |
| Met Booster*                                     | 1600 W      |
| Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** | B           |
| Energieverbruik EC <sub>cw</sub> **              | 172.7 Wh/kg |

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

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

## Bedieningspaneel



# GEBRUIK VAN HET APPARAAT

---

## Display

| <u>Display</u>                                                                   | <u>Aanduiding</u> | <u>Functie</u>                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------|
| 0.                                                                               | Nul               | Kookzone geactiveerd             |
| 1...9                                                                            | Vermogenniveau    | Keuze kookniveau                 |
|  | Detectie kookpan  | Geen of onaangepaste kookpan     |
| F                                                                                | Foutmelding       | Defect elektronisch circuit      |
| H                                                                                | Restwarmte        | De kookzone is warm              |
| P                                                                                | Booster           | Het turbovermogen is geactiveerd |

## Ventilatie

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

## IN WERKING STELLEN

---

### Voor het eerste gebruik

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

### Eerste aansluiting van de kookplaat

Als de kookplaat voor de eerste keer wordt aangesloten of als er een stroomstoring is, drukt u ongeveer 3 seconden op de vergrendelingstoets [  ] totdat de vergrendelingsindicator uitgaat). Hiermee wordt de gevoeligheid van de toetsen gekalibreerd. Gebruik uw eigen vinger en geen handschoenen tijdens deze procedure. We raden ook aan de verlichting van de afzuigkap of andere lampen die de kookplaat rechtstreeks oplichten, uit te schakelen, anders bestaat er een risico op een storing [FL]. Na kalibratie kunt u uw kookplaat op de normale manier gebruiken.

### 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 pan. Hierdoor verwarmt de pan die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste pannen vereist:

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

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

### 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.**

## Inwerkingstelling

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

| <b><u>Actie</u></b> | <b><u>Bedieningspaneel</u></b>                                                                | <b><u>Display</u></b> |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Inschakelen         | Druk op [  ] | 3 x [ 0 ]             |
| Uitschakelen        | Druk op [  ] | geen of [ H ]         |

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

| <b><u>Actie</u></b> | <b><u>Bedieningspaneel</u></b>                             | <b><u>Display</u></b>            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Instellen           | Druk op [ + ]                                              | [ 1 ] tot [ 9 ]                  |
| Daling              | Druk op [ - ]                                              | [ 9 ] tot [ 1 ]                  |
| Uitschakelen        | Druk gelijktijdig op<br>[ + ] en [ - ]<br>of druk op [ - ] | [ 0 ] of [ H ]<br>[ 0 ] of [ H ] |

Indien binnen de 10 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

## Detectie van de pan

De detectie van de pan verzekert een optimale veiligheid. De inductie functioneert niet:

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

Schakel de kookzone uit na gebruik. De pantedectie [  ] blijft dan niet actief.

## Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [ H ].

Het symbool [ H ] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

## Booster functie

De booster functie [ P ] verleent aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen.

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen. De booster is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

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

| <b><u>Actie</u></b>     | <b><u>Bedieningspaneel</u></b> | <b><u>Display</u></b> |
|-------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| Het vermogen kiezen     | Druk op [ + ]                  | [ 1 ] tot [ 9 ]       |
| De booster inschakelen  | Druk op [ + ]                  | [ P ]                 |
| De booster uitschakelen | Druk op [ - ]                  | [ 9 ]                 |

- **Beheer van het maximaal vermogen :**

Het geheel van de kookplaat is voorzien van een maximaal vermogen. Wanneer de booster functie geactiveerd is – en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden – vermindert de elektronische bediening automatisch het kookniveau van een andere kookzone. Gedurende enkele seconden geeft de display van deze kookzone al knipperend [ r ] weer, vervolgens wordt het hoogst mogelijke kookniveau weergegeven :

Gekozen kookzone  
[ P ] wordt weergegeven

Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9 )  
[ 9 ] wordt [ 7 ] naargelang de kookzone

## Timer functie

De timer kan worden toegewezen aan alle 3 kookzones (van 1 tot 99 minuten), maar kan slechts aan één zone tegelijk worden toegewezen.

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

| <u>Actie</u>       | <u>Bedieningspaneel</u>             | <u>Display</u>                     |
|--------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| « Timer » kiezen   | Druk op [ - ] of [ + ] van de Timer | Timer [ 00 ]<br>[ t ] op elke zone |
| De zone kiezen     | Druk op [ + ] of [ - ] van de zone  | [ 0 ]                              |
| Verminder de tijd  | Druk op [ - ]                       | [ 99 ] tot 98, 97...               |
| Vermeerder de tijd | Druk op [ + ]                       | de tijd vermeerderd                |

Na 10 seconden stopt het controlelampje met knipperen.  
De tijd wordt bevestigd en het koken begint totdat de tijd [00] bereikt.

- **Uitschakelen van de timerfunctie:**

| <u>Actie</u>     | <u>Bedieningspaneel</u>             | <u>Display</u>       |
|------------------|-------------------------------------|----------------------|
| « Timer » kiezen | Druk op [ - ] of [ + ] van de Timer | resterende tijd      |
| Uitschakelen     | Druk op [ - ]                       | Timer [ 00 ] dan uit |

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

Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [ 00 ] weer en een geluidssignaal weerklinkt.  
Druk op een toets om het geluid en het knipperen te beëindigen.

## Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te voorkomen dat een instelling van kookzones wordt gewijzigd, kan met name in het kader van reiniging het bedieningspaneel worden vergrendeld (met uitzondering van de aan / uit-toets [ ① ] en de vergrendelingstoets [  ).

- **Vergrendelen:**

| <u>Actie</u>          | <u>Bedieningspaneel</u>                                                                         | <u>Display</u> |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Kookplaat inschakelen | Druk op [ ① ]                                                                                   | [ 0 ] of [ H ] |
| Vergrendelen          | Druk op [  ] | Licht aan      |

- **Ontgrendelen:**

| <u>Actie</u>           | <u>Bedieningspaneel</u>                                                                         | <u>Display</u> |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Kookplaat ontgrendelen | Druk op [  ] | Licht uit      |

## Power Management

De kookplaat is uitgerust met een vermogensbegrenzer. Wanneer ze het maximale vermogen bereiken, is het onmogelijk om het niveau van de andere kookzones te verhogen en klinkt er een signaal. Deze limiet is in de fabriek ingesteld op 7200 W, maar het is mogelijk om deze te wijzigen naar 2800 W, 3500 W of 6000 W.

### Power Management aanpassen

Voordat je begint:

- Verwijder alle potten van hun kookplaat
- De kookplaat moet eerst worden losgekoppeld van de voeding: verwijder de verbindingkabel of schakel de zekering op het bedieningspaneel uit.
- Schakel de stroom weer in.
- Start de programmering uiterlijk 30 seconden na het opnieuw inschakelen.
- Open de kookplaat
- De kookzones moeten uitgeschakeld zijn.

Om de vermogenslimiet in te stellen:

- 1) Druk tegelijkertijd op de knoppen [ + ] en [ - ] van de twee buitenste zones. Er klinkt een pieptoon en de huidige vermogenslimiet wordt weergegeven.



- 2) Selecteer de nieuwe stroombeperking met de knoppen [ + ] en [ - ]. Om de procedure te voltooien zonder iets op te slaan, voeren ze gedurende 60 seconden geen actie uit.
- 3) Om de nieuwe stroombeperking in te stellen, drukt u opnieuw op de knoppen [ + ] en [ - ] van de twee buitenzones gedurende 3 seconden. Er klinkt een pieptoon en de huidige vermogenslimiet wordt weergegeven.

# KOOKADVIES

---

## Kwaliteit van de pannen

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

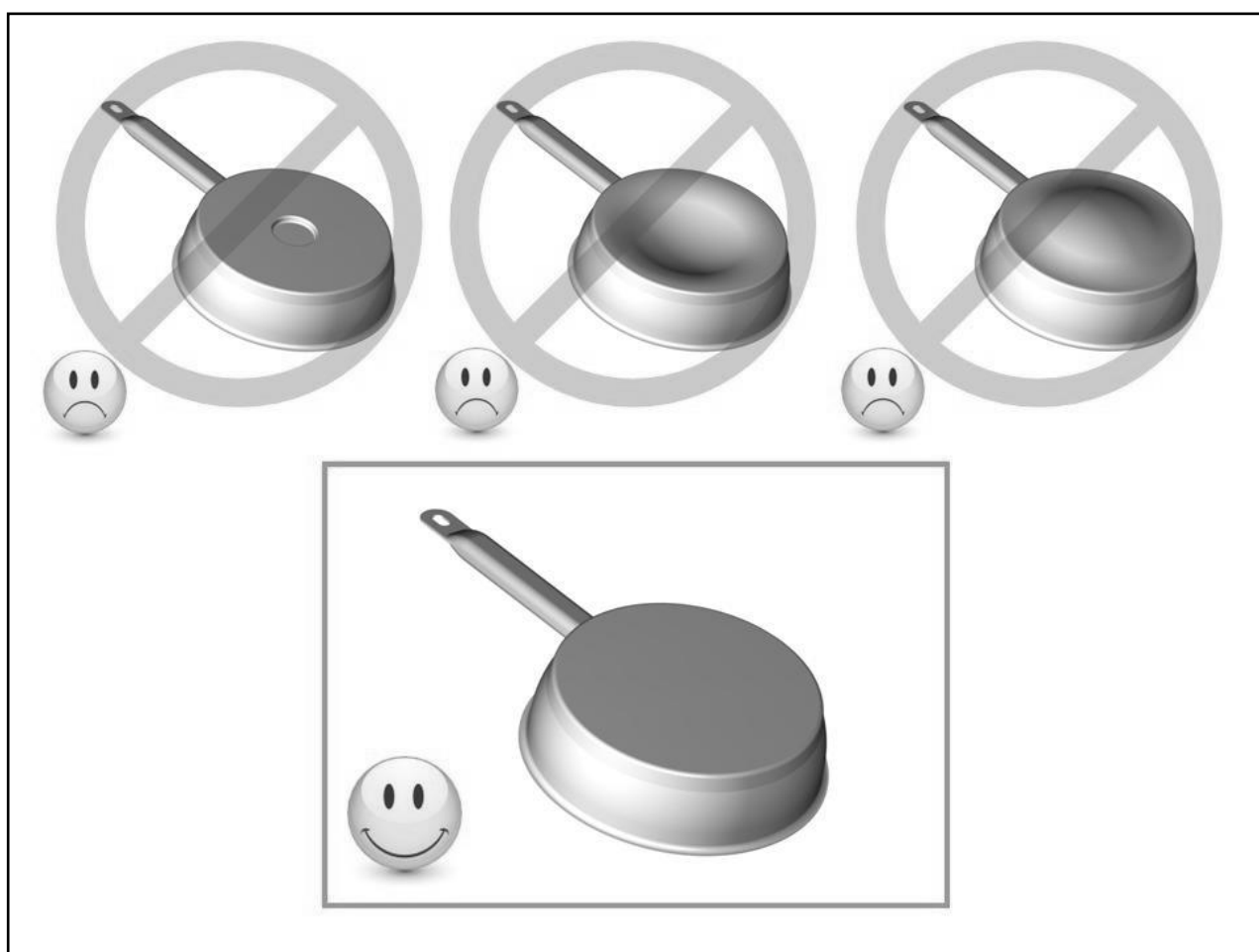
**Niet aangepaste kookpotten:** aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein.

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 ingesteld 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 zoemen 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 pannen

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

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

## Voorbeelden van vermogenregeling

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

## REINIGING EN ONDERHOUD

---

**Laat het apparaat eerst afkoelen, anders bestaat er risico voor brandwonden.**

Maak de kookplaat regelmatig schoon. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat reinigingsmiddel of een speciaal product voor keramisch glas.

- Om het apparaat te reinigen moet het uitgeschakeld zijn.
- Het reinigen van het apparaat met een stoomreiniger of een hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegelaten.
- Gebruik in geen geval schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals grill- en ovensprays, vlekken- of roestmiddelen, schuurpoeder of sponsjes met een krassend oppervlak.
- Wrijf de kookplaat vervolgens met een schone doek droog.
- Verwijder suiker of spijzen die suiker bevatten onmiddellijk.

## KLEINE STORINGEN VERHELPE

---

### De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- De kookplaat is verkeerd op het elektrisch net aangesloten
- De zekering is gesprongen --> controleer de zekering in de meterkast.
- 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 pan op de kookzone
- De pan is niet geschikt voor inductie
- De diameter van de bodem van de pan is te klein in vergelijking met de kookzone

### Het symbool [ F ] licht op:

- Koppel de kookplaat los en sluit hem opnieuw aan.
- Bel de Dienst na Verkoop.

### **Een enkele zone of alle zones vallen uit:**

- De veiligheid is in werking getreden
- Deze treedt in werking wanneer u vergeten 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 automatische vermindering 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 beveiligt zo de elektronische apparatuur
- De ventilator stopt vanzelf

### **De vergrendelingsindicator licht op:**

- Zie hoofdstuk vergrendeling

### **Het symbool [ r ]licht op:**

- U hebt het vermogen van een kookzone verhoogd en overschrijft de toegestane vermogenslimiet.
- Het symbool [r] knippert en geeft het maximaal mogelijke kookniveau aan.

### **Het symbool [ C ] of [ c ]licht op:**

- De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze weer terug inschakelen.

### **Het symbool [ FL ]licht op:**

- Zie Eerste aansluiting van de kookplaat

### **Het symbool [ F5 ]licht op:**

- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijkje aansluiting na.

**Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.**

## **MILIEUBESCHERMING**

---

- Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor recycling.
- Elektrische en elektronische apparaten bevatten nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook nog schadelijke stoffen, die voor de werking en de veiligheid noodzakelijk zijn.

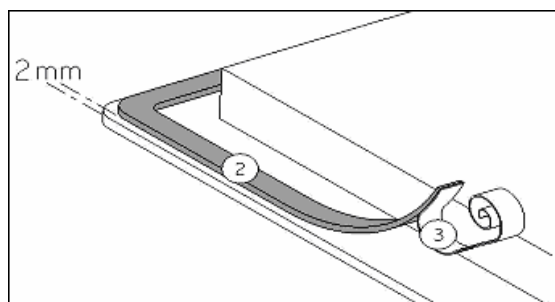


- Werp het oude apparaat in geen geval weg met het huisvuil.
- Doe beroep op het door uw gemeente ingerichte inzamelpunt voor verwijdering en recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

# INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

Montage en aansluiting mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd.  
De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

## Plaatsen van de waterdichte strip:



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) met 2 mm afstand van de buitenrand van de kookplaat op het glas plakken.

## Inbouwmaten:

| Type     | Uitsparing voor vlakbouw |
|----------|--------------------------|
| APIND638 | 560 x 490 mm             |

- De afstand tussen de uitsparing en de muur en/of een meubel moet minstens 50 mm bedragen.
- Het apparaat behoort wat brandveiligheid betreft tot het type Y. Alleen apparaten van dit type mogen met één kant naast een hoge kast of een muur worden ingebouwd. **Let op: aan de andere kant mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan de kookplaat.**
- Het werkblad moet met een hittebestendige lijm (100 °C) zijn verwerkt.
- De strips aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- De kookplaat mag niet boven een oven zonder ventilator, een vaatwasser, een wasmachine of een droogkast worden ingebouwd.
- Om een goede beluchting van de elektronica in de kookplaat te verzekeren moet onder de kookplaat **een luchtspleet van 20 mm** worden voorzien.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mogen in deze lade geen ontvlambare voorwerpen (bijv. spuitbussen) worden bewaard.
- Tussen het apparaat en een afzuigkap moet de door de fabrikant aangegeven veiligheidsafstand worden in acht genomen. Bij gebrek aan gegevens moet deze afstand minstens 760 mm bedragen.
- De aansluitkabel van de kookplaat mag na het inbouwen aan geen enkele mechanische belasting, bijv. door een lade, onderhevig zijn.
- De snijvlakken van het werkblad dienen met een speciale lak, siliconenrubber of giethars te worden verzegeld om opzwellen door vochtigheid te verhinderen. Zorg ervoor dat de meegeleverde pakkingstrip zorgvuldig wordt opgeplakt.
- **De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven!** Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

# ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrisch net mogen enkel worden toevertrouwd aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na de montage mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Of de vereiste aansluitgegevens met die van het elektrisch net overeenstemmen, ziet u op het typeplaatje.
- Het apparaat dient door middel van een meerpoleige stroomonderbreker van het net kunnen worden gescheiden. Staat deze open (niet aangesloten) moet de contactopening minstens 3 mm bedragen. Geschikte scheidingsinstallaties zijn beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contactoren.
- De installatie moet door zekeringen beveiligd zijn. Elektrische kabels moeten door inbouwelementen afgedekt zijn.
- Als het apparaat niet met een bereikbare stekker is uitgerust, moeten bij een vaste inbouw in overeenstemming met de montageaanwijzingen andere onderbrekingsmiddelen worden voorzien.
- De toevoerkabel moet zo worden gelegd dat hij niet met de hete onderdelen van de kookplaat in aanraking komt.

## Let op!

Dit apparaat is voorzien voor aansluiting op een netspanning van 230 V ~ 50/60 Hz.

Verbind steeds de aarding.

Volg het aansluitschema.

De aansluitdoos bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Gebruik een schroevendraaier om de behuizing te openen en steek deze in de voorziene gleuven.

| Netwerk         | Aansluiting | Kabeldiameter           | Kabel                      | Beschermingskaliber |
|-----------------|-------------|-------------------------|----------------------------|---------------------|
| 230 V~ 50/60 Hz | 1 fase +N   | 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *              |
| 400 V~ 50/60Hz  | 2 fasen + N | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *              |

(\*) volgens norm EN 60 335-2-6

## Aansluiting van de kookplaat

Gebruik voor de verschillende aansluitmogelijkheden de messing verbindingsplaatjes die zich in de behuizing bevinden.

### Eén fase 230 V ~ 1P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem 1 en 2 aan.

Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem N, de fase L aan aansluitklem 1 of 2.

### Twee fasen 400V ~ 2P+N

Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem N, fase L1 aan aansluitklem 1 en fase L2 aan aansluitklem 2.

**Let op! De draden correct insteken. De schroeven stevig aanhalen.**

**Wij zijn niet verantwoordelijk voor ongevallen die door een verkeerde aansluiting of door een ontbrekende of verkeerde aansluiting van de aarding ontstaan.**





