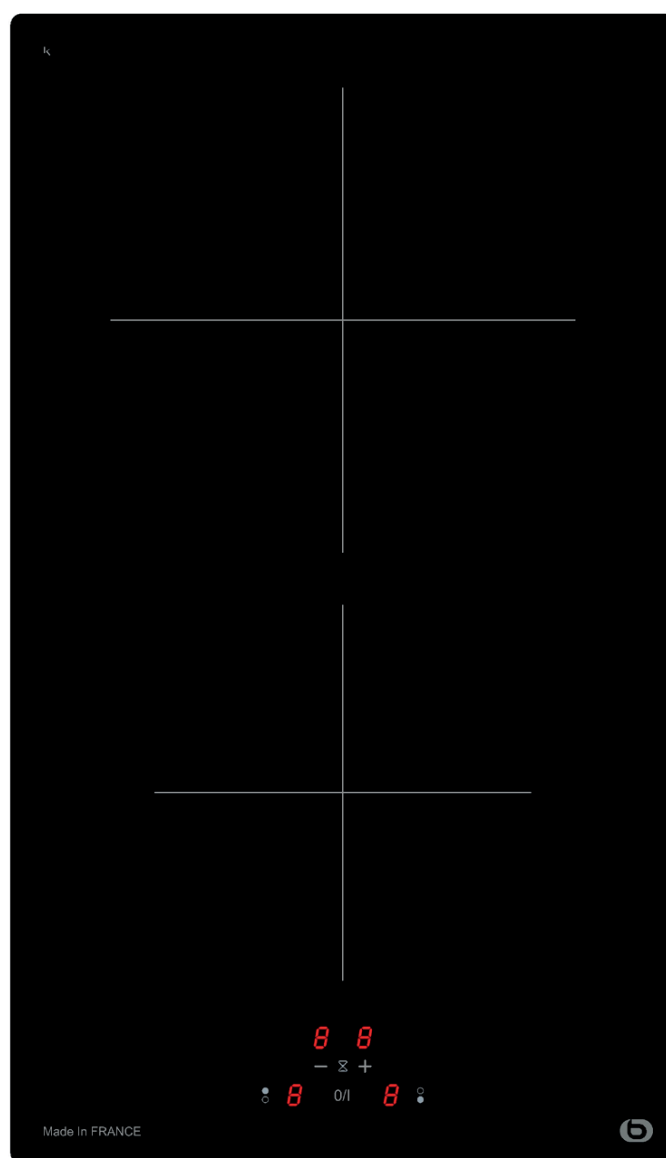




Induction hob / Table induction / Induktionskochfläche

EDI 24



User guide / Notice d'utilisation / Bedienungsanleitung

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

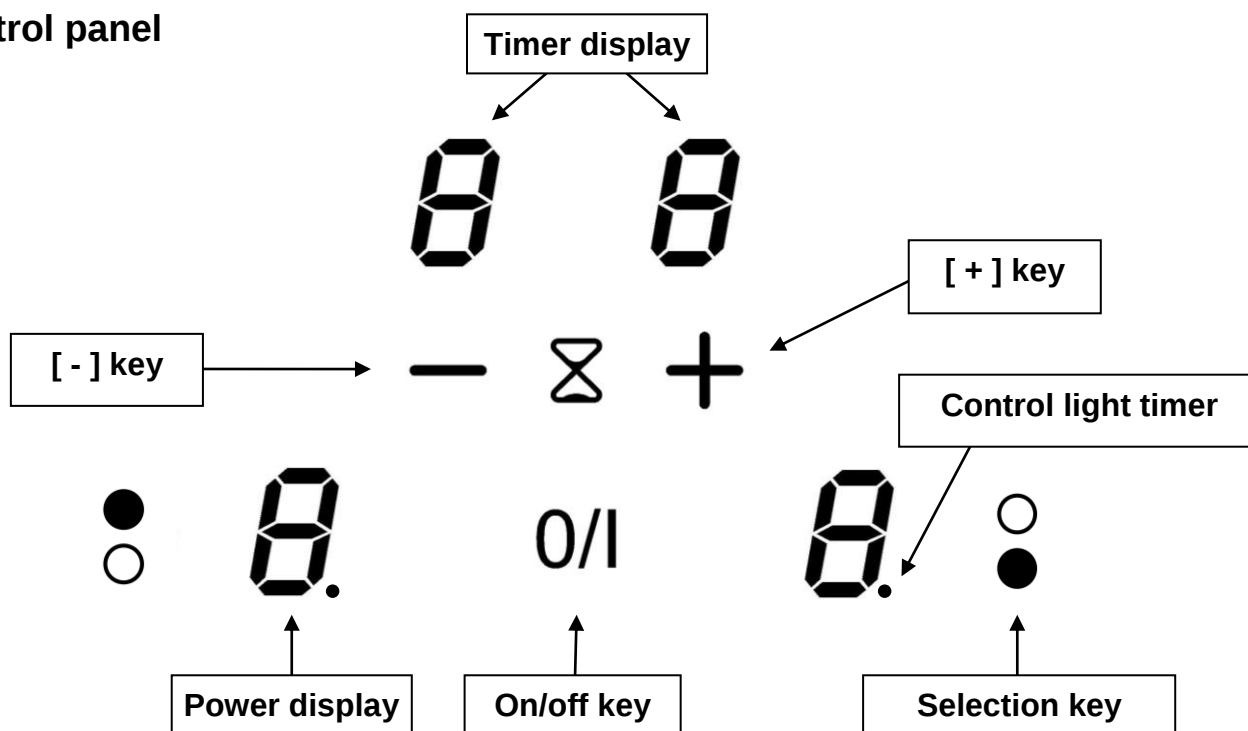
Technical characteristics

Type	EDI24
Total power	3700 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	172.9 Wh/kg
Front heating zone	170 x 170 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1100 W
Booster power*	1400 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC _{cw} **	177.3 Wh/kg
Rear heating zone	210 x 210 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2300 W
Booster power*	3000 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC _{cw} **	168.4 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.
<u>U</u>	Pan detection	No pan or inadequate pan.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.

Ventilation

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

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

- All 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 [U].

Sensitive 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 [0/I]	[0]
Touch the key	Press key [0/I]	Nothing or [H]

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
Stop	Press key [-]	[0] or [H]

If no action is made within 20 second 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 [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level setted before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] 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 5 minutes with an ultra high power.

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

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Start up the booster	Press key [+]	[P] during 5 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 [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed ([6] or [8]).

<u>Heating zone selected</u> [P] is displayed	<u>The other heating zone:</u> (example: power level 9) [9] goes to [7] depending the type of zone
--	---

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 2 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] ... [9] [P]
To select « Timer »	Press <u>simultaneously</u> [-] and [+]	[00]
Decrease the time	Press key [-]	[00] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

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

- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
To select « Timer »	Press <u>simultaneously</u> [-] and [+]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [-]	[00] then stops

If several timers are activated repeat the process.

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

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

- **Egg timer function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [0/I]	[0] or [H]
Select« Timer »	Press <u>simultaneously</u> [-] and [+]	[00]
Decrease the time	Press key [-]	[00] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press 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 [0/I]).

- **Locking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [0/I]	[0] or [H]
Hob locking	Press <u>simultaneously</u> [-] and selection key from the front zone	[0] or [H]
	Repress selection key	[L]

- **Unlocking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [0/I]	[L]
In the 5 seconds after start:		
Unlocking the hob	Press <u>simultaneously</u> [-] and selection key from the front zone	[L]
	Repress key [-]	No light on the display

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.

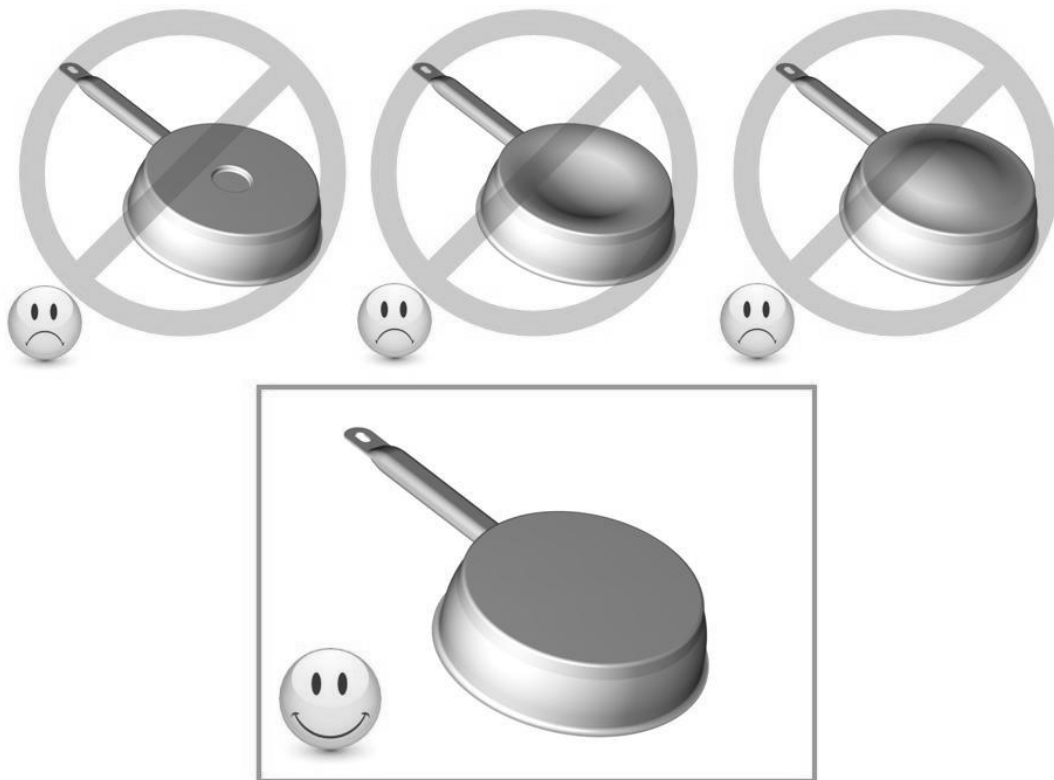
A magnet stuck on the bottom of the pan.

Some 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.

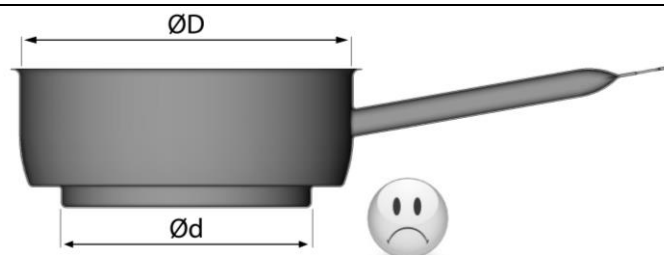
The pans must be certified by the manufacturer as **compatible with induction hobs**.

However, it is possible that certain pans, even though declared compatible, may have characteristics which are not adapted to be used with induction hobs.

We recommend to verify, when purchasing the pans, that they respect at least the following conditions:



If the bottom of the pan ($\varnothing d$) is significantly smaller than the diameter of the body ($\varnothing D$) **the performance will not be good, and the pan might not be identified by the plate**



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

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot 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-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

When the symbol [E 4] appears:

I) The table must be reconfigured. Please implement the following steps:

Important: before you start:

- make sure there is no more pot on the hob
- take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
- disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
- start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
- reconnect the table to the grid
- don't use the [0/I] touch

II) First step: cancel the existing configuration

1) Press [-] and hold down

2) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [O] key. Press 2 times each key in the following order (a -> a -> b -> b). [-] appears on displays. A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

3) Remove your fingers from the touch control, press simultaneously [+] and [-] during few seconds, until blinking [E] symbols appear.

4) Wait until [E] symbols stop blinking.

5) After few seconds, [E] are automatically transformed in [C]. The existing setup has been cancelled.

III) Second step: new setup

1) Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm

2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [O] key

3) Place the pot on the area to be set

4) Wait until the [C] display becomes a [-]. The selected zone is now configured.

5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [C] display.

6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off. Please use the same pot for the whole procedure.

Never put several pots together on the zones during the setup-process.

- If [E 4] displaying remains, please call the customer care

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

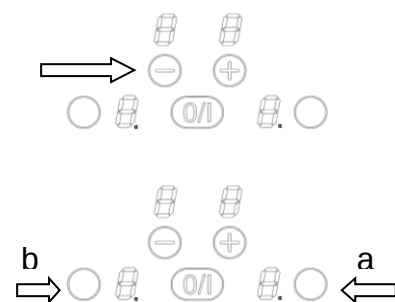
- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

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.

The control panel displays or [E]:

- Disconnect and replug 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

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 [L]:

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [] or [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2] or [E H]:

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

The control panel displays [E3]:

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E6]:

- Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.

The control panel displays [E8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [E C]:

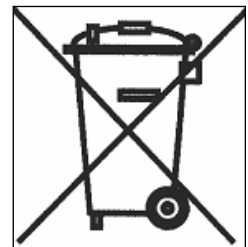
Configuration error. Set the table again, referring to the chapter "The [E 4] appears."

If one of the symbols above persists, call the After sales-services.

ENVIRONMENT PRESERVATION

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

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



INSTALLATION INSTRUCTIONS

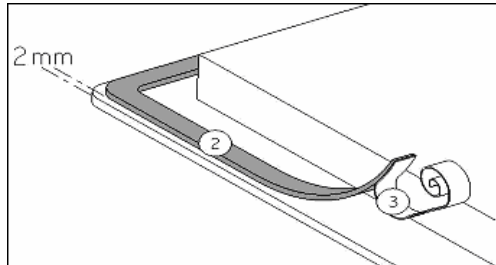
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

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

How to stick the gasket:

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

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



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

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Reference	Cut-size
EDI24	280 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 500 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.

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire correspond to the earth wire, the blue wire correspond neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Caution! Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

4 weeks after installation, be sure to tighten again the screws in the terminal block.

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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

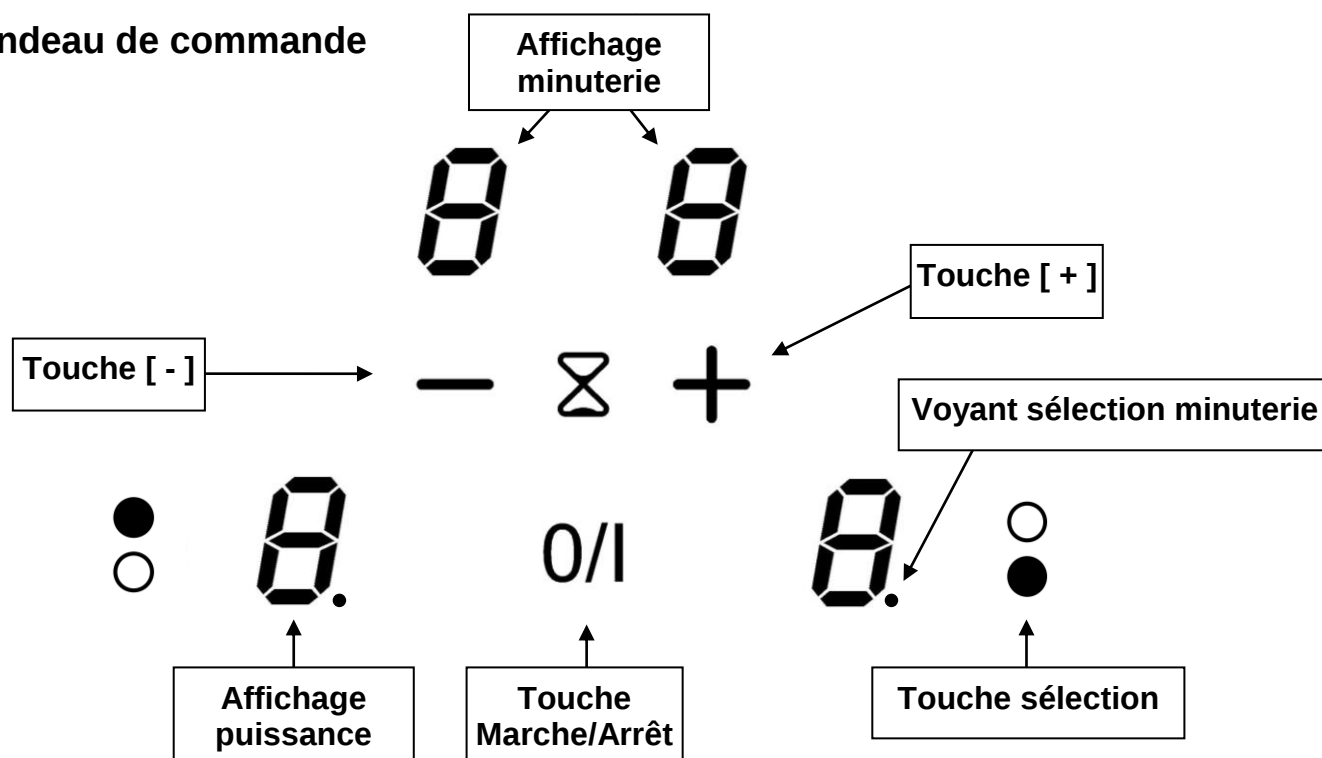
Caractéristiques techniques

Type	EDI24
Puissance Totale	3700 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}^{**}	172.9 Wh/kg
Foyer avant	170 x 170 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1100 W
Puissance du booster*	1400 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	177.3 Wh/kg
Foyer arrière	210 x 210 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2300 W
Puissance du booster*	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	168.4 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

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

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

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

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

Touches sensibles

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

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

Mise en route

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

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

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

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

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

Détection de récipient

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

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

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

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 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 5 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 :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le booster	appuyer sur [+]	[P] pendant 5 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 [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson</u> (par ex.: cuisson de niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [7] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 2 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [+] ou [-]	[1]...[9] [P]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[00] passe à 30,29,28,...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	le temps augmente

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	temps restant
Désactiver « Minuterie »	appuyer sur [-]	passe à [00] puis s'éteint

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

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

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

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

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

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. La table s'éteint.

Verrouillage du bandeau de commande

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

- **Verrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [0/I]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et la touche sélection de la zone avant	[0] ou [H]
	ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone avant	[L]

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [0/I]	[L]
Dans les 5 secondes après la mise en route :		
Déverrouiller la table	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et la touche sélection de la zone avant	[L]
	ré-appuyer [-]	les afficheurs sont éteints

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

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

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

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

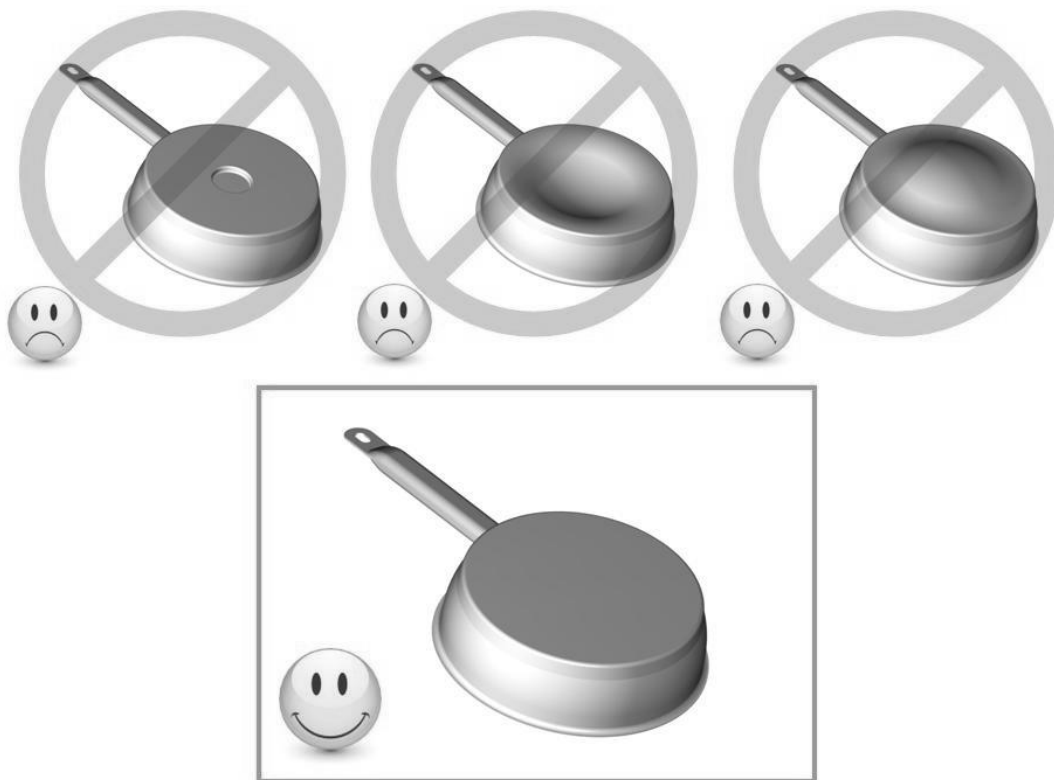
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

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.

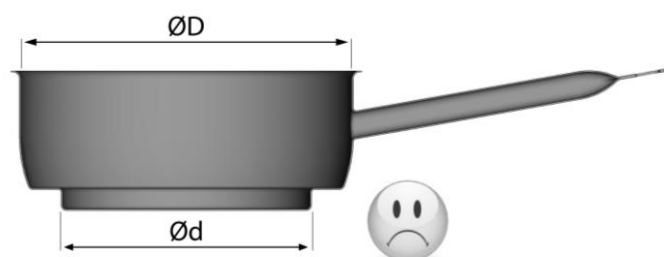
Les casseroles doivent être certifiées par le fabricant comme **compatible avec l'induction.**

Il est toutefois possible que certaines casseroles certifiées aient en réalité des caractéristiques non adaptées.

Nous recommandons de vérifier au moment de l'achat que les casseroles respectent les conditions suivantes :



Si le fond de la casserole ($\varnothing d$) est significativement plus petit que son corps ($\varnothing D$)
le rendement en est affecté et la casserole risque de ne pas être détectée.



Dimension des casseroles

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

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

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

Le symbole [E 4] s'affiche :

I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

- Avant de commencer la procédure, il faut :
- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipients sur la table à induction.
- Se munir d'un récipient adapté à l'induction.
- 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 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- Ne pas appuyer sur [O/I].

II) Annulation de la configuration existante

1) Appuyer sur [-] et rester appuyé.

2) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les touches « sélection ».

En appuyant 2 fois sur chacune des touches et en suivant l'ordre décrit ci-dessous

(a -> a-> b-> b). Des [-] apparaissent.

Un double "bip" signifie une

erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.

3) Oter les doigts des touches et ré appuyer simultanément [-] et le [+] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.

4) Attendre que les [E] deviennent fixes.

5) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C]. La configuration est annulée.

III) Comment reconfigurer la table ?

1) Prendre un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.

2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.

3) Poser le récipient sur la zone à configurer.

4) Attendre jusqu'à ce que [C] se transforme en [-]. La zone de cuisson est configurée.

5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C].

6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.

N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.

Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

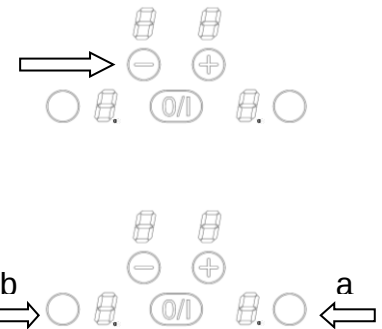
- si l'affichage [E 4] persiste appelez le Service Après-ventes.

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 [E] s'affiche :

- d'ébranchez et rebranchez la table de cuisson
- appelez le Service Après-ventes

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

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

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

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

Le symbole [L] s'affiche :

- se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [R] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] ou [E H] s'affiche :

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

Le symbole [E3] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le symbole [E6] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [E C] s'affiche :

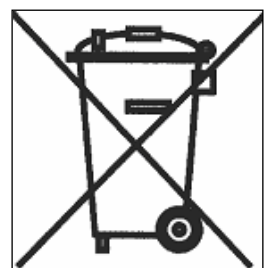
Erreur de configuration. Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre « Le symbole [E 4] s'affiche ».

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

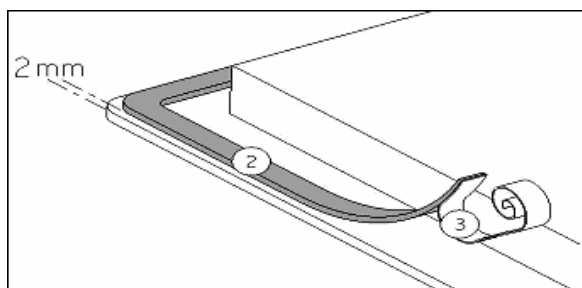
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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
EDI24	280 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'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 500 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

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.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil

Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis 4 semaines après l'installation, veillez à bien resserrer les vis dans le bornier de branchement.

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.

GERÄTEBESCHREIBUNG

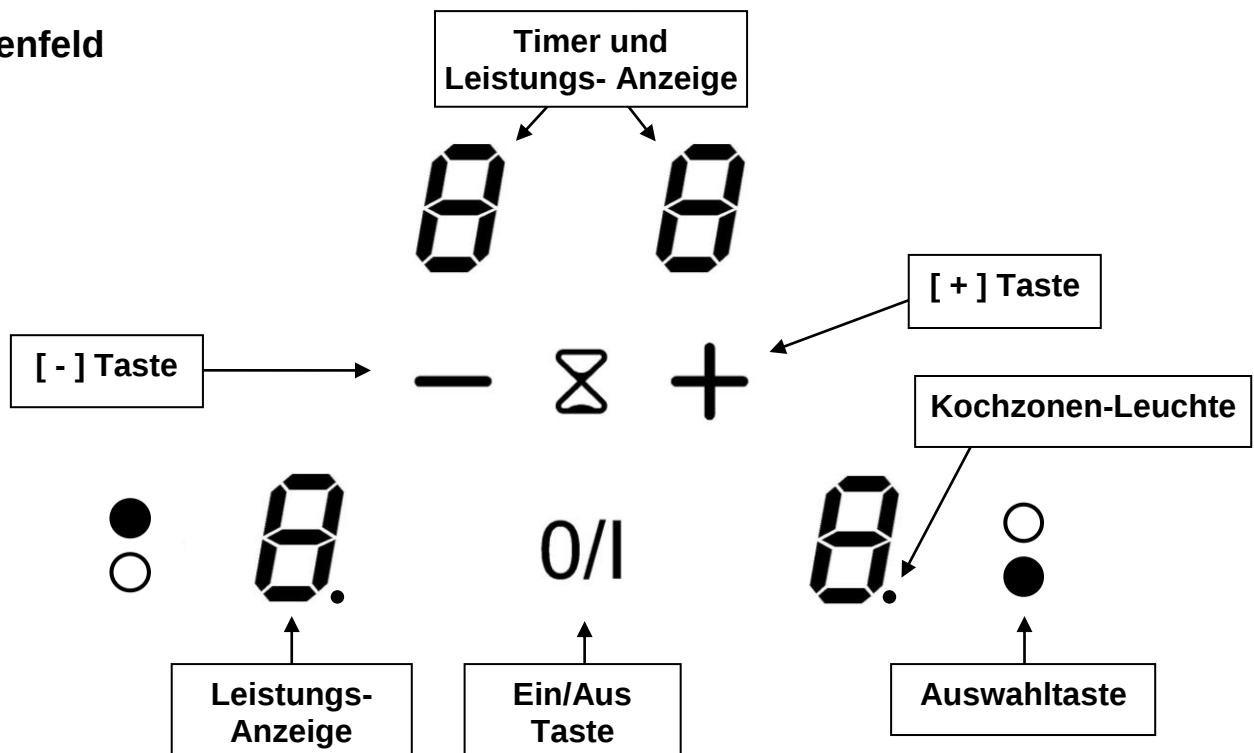
Technische Beschreibung

Typ	EDI24
Gesamt Leistung	3700 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	172.9 Wh/kg
Kochzone vorne	170 x 170 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1100 W
Booster Leistung*	1400 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	177.3 Wh/kg
Kochzone hinten	210 x 210 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2300 W
Booster Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	168.4 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
<u>U</u>	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert.
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.

Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

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

Induktionsprinzip

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

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

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

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

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

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 und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

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

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	 Auf [●] drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	 Auf [●] und [-] gemeinsam drücken oder auf [-] drücken	[0] oder [H] [0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

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

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

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

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

Verbrennungsgefahr!

Powerfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer Powerfunktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet.

Ist sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 5 Minuten in der Leistungsstufe [P] mit einer extrahohen Leistung. Der Power ist dafür gedacht, dass Sie z.B., grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Power: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0/I] drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Power einschalten	Auf [+] drücken	[P] während 5 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 [9] und die reduzierte Leistung [7] anzeigen.

Ausgewählte Kochzone

[P] leuchtet

Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)

[9] wird auf [7] reduziert

Zeitschaltuhr

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

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u> ○	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [●] drücken	[0]
Leistung auswählen	Auf [+]	[1] ... [9] [P]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Zeitschaltuhr [00] min
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [30] bis 29,28,27...
Zeit verlängern	Auf [+] drücken	Die Zeit ist verlängert
Nach einigen Sekunden stellt das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt		

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u> ○	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [●] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Restliche Zeit
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-]	[00] dann « aus »
Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, brauchen Sie nur diese Betätigung mehrmals zu wiederholen.		

- **Automatisches ausschalten:**

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

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

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [0/I] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	[00] Minuten
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [30] bis 29,28,27...
Zeit verlängern	Auf [+] drücken	Die Zeit ist verlängert

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

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

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

Verriegelung der Kochmulde

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

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [0/I] drücken	[0] oder [H]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [-] und [] vorne drücken	Keine Änderung
	Auf [] drücken	[L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [0/I] drücken	[L] auf alle Anzeige

In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde

Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [-] und [] vorne drücken	[0] oder [H]
	Auf [-] drücken	keine Anzeige

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Stahl mit magnetisierbarem Boden, Aluminium mit magnetisierbarem Boden

Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Stahl mit nicht magnetisierbarem Boden, Kupfer, Messing, Steingut, Porzellan

Im Allgemeinen geben die Hersteller an, ob ihrer Garbehälter sich zum Kochen auf Induktionskochfeldern eignen.

Um zu prüfen, ob die Garbehälter für das Garen auf dem Induktionskochfeld geeignet sind:

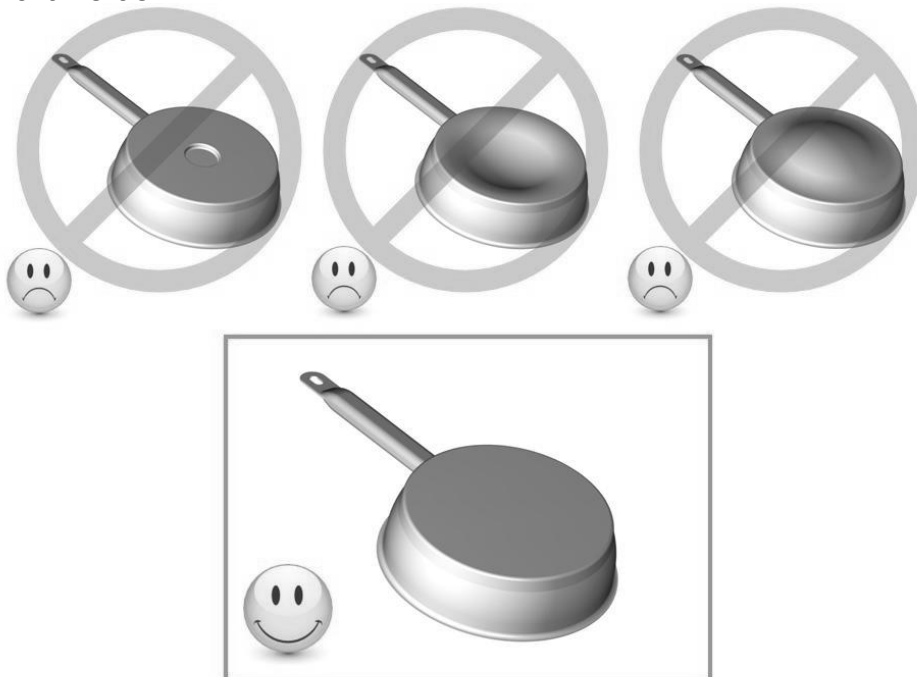
- Eine kleine Menge Wasser in den Topf geben und diesen auf die Induktionskochzone stellen. Die Zone einschalten und die Stufe auswählen [9]. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Mit einem Magnet den Topfboden berühren. Bleibt der Magnet haften, ist der Topf für das Induktionskochfeld geeignet.

Einige Behälter können Geräusche verursachen, wenn sie auf einem Induktionskochfeld abgestellt werden. Dies ist kein Hinweis darauf, dass das Induktionskochfeld defekt ist oder nicht korrekt arbeitet.

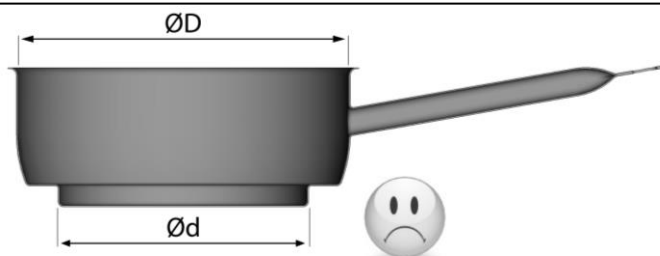
Die Töpfe müssen vom Hersteller als **für Induktionsgaren geeignet** bescheinigt sein.

Es kann dennoch vorkommen, dass einige Töpfe, auch wenn ihre Eignung bescheinigt wurde, tatsächlich Eigenschaften besitzen, die nicht für den Gebrauch mit Induktionskochfeldern geeignet sind.

Wir empfehlen Ihnen, beim Kauf der Töpfe zu prüfen, dass zumindest die folgenden Bedingungen erfüllt werden:



Sollte der Boden des Topfes ($\varnothing d$) bedeutend kleiner als der Durchmesser des Körpers ($\varnothing D$) sein, **führt dies zu einer Leistungsminderung, und der Topf könnte möglicherweise nicht vom Kochfeld erkannt werden**



Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muß es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckdruckreiniger 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
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

[E4] in der Anzeige erscheint:

I) Das Kochfeld muss neu konfiguriert werden. Bitte folgen Sie nachstehende Hinweise:
Vor Beginn des Verfahrens muss:

- Wichtig : entfernen Sie alle Töpfe von Ihrem Kochfeld
- nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)
- Das Kochfeld muss zuerst vom Stromnetz getrennt werden
- Anschlusskabel weg oder schalten Sie die Sicherung am Schalttafel ab.
- starten Sie die Programmierung spätestens 2 Minuten nach dem Wiedereinschalten
- verwenden Sie nicht den Hauptschalter

II) löschen der existierenden Konfiguration

1) Drücken Sie auf die [-] Taste und halten Sie diese gedrückt

2) Mit Ihrem anderen Finger drücken Sie nacheinander, entgegen dem Uhrzeigersinn, die [O] Taste (a -> a -> b -> b).

Ein doppelter "Beep" soll heissen, dass ein Fehler Aufgetreten ist. In diesem Fall, starten Sie erneut vom Punkt 1.

3) Lassen die Taste los. Dann drücken Sie auf die [-] und [+] Taste gleichzeitig, bis dass blinkende [E] Symbole angezeigt werden.

4) Erwarten bis die [E] fix bleiben

5) [E] werden dann automatisch [C]-Symbole. Das Löschmodus ist erledigt.

III) Phase 2 : Neukonfiguration des Kochfeldes

1) Nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)

2) Wählen Sie eine Kochzone-Bedienung aus beim drücken auf die [O].

3) Stellen Sie den Topf auf der entsprechenden Kochzone.

4) Warten bis [C] sich in [-] umwandelt. Die Kochzone ist konfiguriert.

5) Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Kochzone.

6) Die Kochzonen sind konfiguriert, sobald nichts mehr angezeigt wird.

Verwenden Sie den gleichen Topf um die gesamte Konfiguration durchzuführen.

Während der Konfiguration dürfen keine weitere Töpfe auf der Mulde liegen.

- Falls die [E4]-Anzeige bleibt, wenden Sie sich bitte an Ihrem Kundendienst.

Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

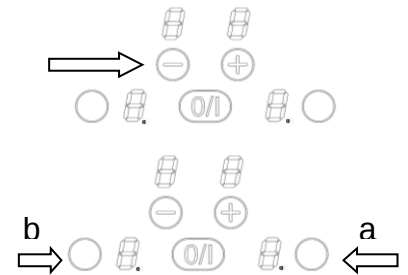
- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Die Kochmulde ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U]:

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

In der Anzeige erscheint [E]:

- Den Kundendienst anrufen.



Eine Kochzone oder die gesamte Mulde schaltet ab:

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

Der Auftrag Anzeige [L]:

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

In der Anzeige erscheint [R] oder [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2] oder [E H]:

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

In der Anzeige erscheint [E3]:

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

In der Anzeige erscheint [E6]:

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz und Spannung des elektrischen Netzes.

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

In der Anzeige erscheint [E C]:

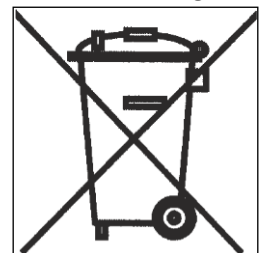
Fehler in der Konfiguration. Initialisieren Sie das Kochfeld wieder, siehe Kapitel "Die [E 4] erscheint."

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

UMWELTSCHUTZ

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

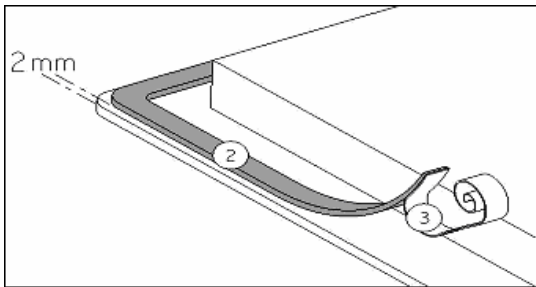
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie statt dessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



MONTAGEHINWEISE

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

Dichtung Einbau:



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

Einbau:

- **Einfüßdimensionen:**

Typ	Einbaumasße
EDI24	280 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 500 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 Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt 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 die Erde mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Benutzen Sie das Anschlusskabel, das auf das Gerät festgelegt wird.

Der grüne/gelbe Faden entspricht der Masseleitung, der blaue Faden entspricht dem neutralen Faden, und der kastanienbraune Faden entspricht dem Phasenfaden.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Faser + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

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

4 Wochen nach der Installation müssen Sie die Schrauben in dem Gehäuse unbedingt nachziehen

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

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

essentiel

Customer Relations
Department / SERVICE
RELATION CLIENTS /
Kundenservice

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex



Art. 8009764
Ref. EDI 24

Made in France / Fabriqué en France /
Hergestellt in Frankreich

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE



Please behave responsibly
towards the environment. Recycle
this product at the end of its life.

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

Zeigen Sie Umweltbewusstsein:
Recyceln Sie dieses Produkt am Ende
seiner Lebensdauer.