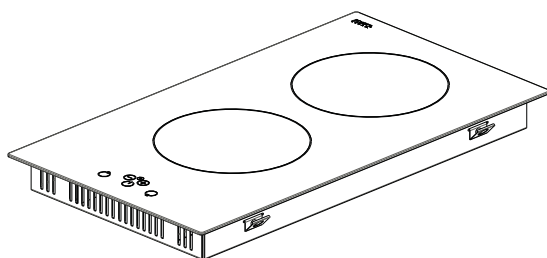


# Westline

## WPI2N

**PLAQUE À INDUCTION  
MANUEL D'UTILISATION  
ET D'INSTALLATION**



## TABLE DES MATIÈRES:

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                                         | 3  |
| <b>Description de l'appareil</b> .....                                     | 5  |
| Superficie de cuisson et panneau de commande de 2 éléments chauffants..... | 5  |
| Superficie de cuisson et panneau de commande de 2 éléments chauffants..... | 6  |
| <b>Fonctionnement de l'appareil</b> .....                                  | 7  |
| Allumer et éteindre l'appareil.....                                        | 7  |
| Allumer et éteindre les zones de cuisson.....                              | 7  |
| Fonction de chauffage automatique.....                                     | 8  |
| Indicateur de chaleur résiduelle.....                                      | 8  |
| Fonction d'arrêt de sécurité.....                                          | 9  |
| Fonction minuterie (*en option).....                                       | 10 |
| Avertisseur sonore.....                                                    | 11 |
| Fonction d'amplification.....                                              | 11 |
| <b>Conseils et astuces</b> .....                                           | 12 |
| <b>Installation de l'appareil</b> .....                                    | 14 |
| Sécurité pendant l'installation.....                                       | 14 |
| Fixation de la plaque dans un plan de travail.....                         | 15 |
| Procéder à un branchement électrique.....                                  | 17 |
| Diagramme de branchement électrique.....                                   | 18 |

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cette section a été prévue pour votre sécurité. Veuillez lire attentivement le présent manuel avant d'utiliser votre plaque.

### AVERTISSEMENT:

- Toute personne autre que le personnel d'entretien agréé qui effectue des travaux d'entretien ou de réparation impliquant l'enlèvement des couvercles de l'appareil le fait à ses risques et périls.
- Évitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.
- En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

### Bonne utilisation :

- Vérifiez si vous avez retiré tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Conservez l'emballage au grand complet jusqu'à ce que vous soyez sûr du bon fonctionnement de la plaque.
- La sécurité électrique de cette plaque est garantie si elle est branchée à un système terre approprié, conforme aux normes de sécurité électrique. Si vous êtes dans l'impossibilité de savoir si cette mesure de sécurité fondamentale est en place, consultez un électricien qualifié.
- Ne faites aucune pression sur le fil électrique lors de l'installation de la plaque.
- Ne remplacez jamais le câble d'alimentation électrique par vous-même. Tous les travaux de maintenance doivent être assurés par un électricien qualifié après avoir débranché l'appareil du secteur.
- Adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges ne doivent pas être utilisés.
- Les appareils encastrables peuvent être utilisés uniquement après avoir été placés dans leur respective unité et surface de travail en respectant les normes.
- Cet appareil doit être utilisé dans le seul but de faire bouillir ou cuire des aliments, toute autre utilisation, par exemple le chauffage de pièces, est dangereux. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.
- Ne coupez pas de pain sur le verre de la plaque. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surfaces de travail.
- Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface de la plaque et l'endommager s'ils s'y frottent.
- Si vous remarquez des fissures sur la surface de votre plaque, débranchez-la de la source d'alimentation pour éviter toute possibilité de choc électrique..
- Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de la plaque.

## Sécurité humaine :

- Il peut arriver pendant le fonctionnement de la plaque que sa surface chauffe. Il convient donc d'y éloigner les enfants.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## Sécurité pendant l'utilisation:

- Évitez de poser des objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles de casseroles) sur les zones de cuisson car ils peuvent chauffer.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Ne laissez jamais la plaque sans surveillance quand vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. Ces aliments peuvent s'enflammer rapidement en cas de surchauffe.
- Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de petits appareils électroménagers comme les fers à repasser à proximité des éléments et veillez à ce que le câble d'alimentation reste à bonne distance des surfaces chaudes.
- Vérifiez si tous les contrôles sont éteints quand ils ne sont pas utilisés.
- Utilisez uniquement des ustensiles à induction appropriés à fond plat. Les ustensiles destinés à la cuisson par induction sont signalés le cas échéant par le fabricant.
- Évitez d'utiliser les liquides inflammables (alcool, pétrole) tout près de la plaque lorsque celle-ci est en cours d'utilisation.
- Si vous activez un élément et entendez un petit bruit, ne vous affolez pas. Ce bruit est tout à fait normal.
- L'appareil risque de brûler s'il est utilisé avec une certaine négligence.

## Sécurité pendant le nettoyage:

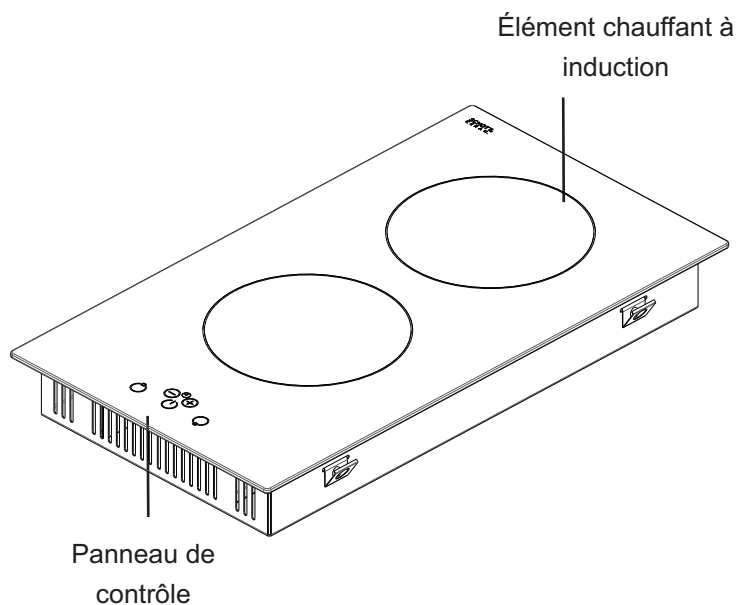
- Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et il doit être froid.
- Ne jamais utiliser de dispositif de nettoyage à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Évitez d'utiliser des agents de nettoyage abrasifs et durs au risque de rayer la surface de la plaque.
- Pour éviter un mauvais fonctionnement de la plaque, assurez-vous de garder les boutons de commande propres.

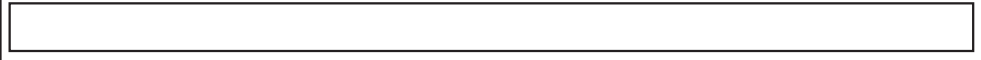
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Chère cliente, cher client,

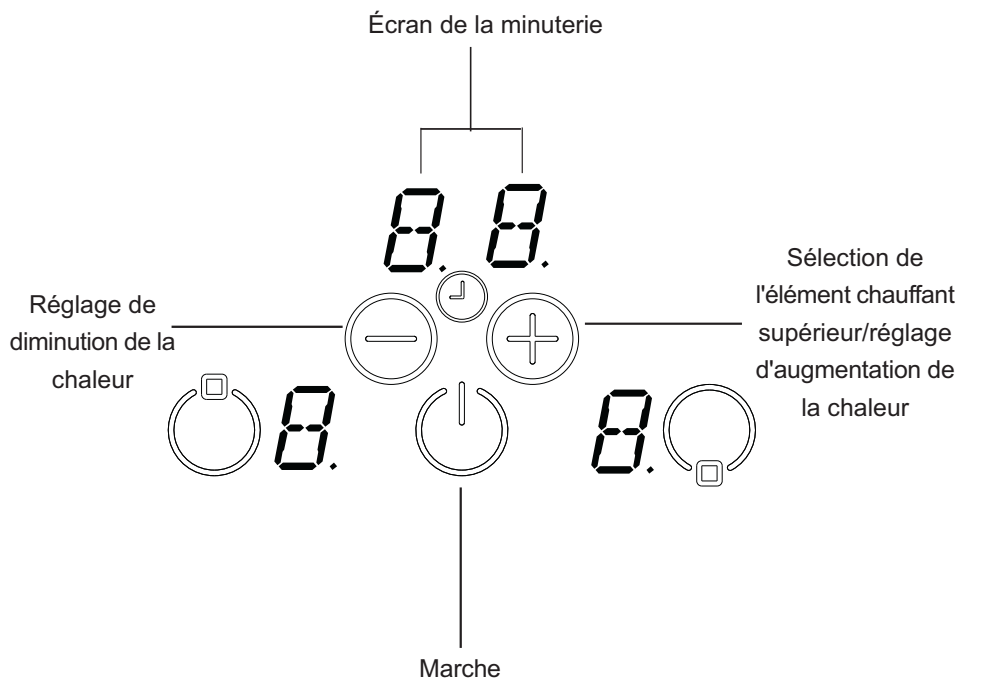
Veuillez lire les consignes du présent guide d'utilisation avant d'utiliser votre plaque et conservez-les car vous pouvez en avoir besoin ultérieurement.

**Superficie de cuisson pour 2 éléments chauffants:**





Panneau de commande pour 2 éléments chauffants :



## FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des ustensiles appropriés.

Une fois la tension de secteur appliquée, tous les affichages deviennent actifs pendant un moment. À la fin de cette période, la plaque passe en *mode de veille* et est désormais prête à fonctionner.

La plaque est commandée par des capteurs électroniques qui fonctionnent lorsqu'on touche aux capteurs y relatifs. L'activation de chaque capteur est suivie par un signal sonore (**avertisseur**).

### Mettre en marche l'appareil:

Pour mettre la plaque en marche, appuyez sur la touche  **MARCHE/ARRET**. Tous les affichages présentent un "0" statique et les points inférieurs droits clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans un intervalle de 20 secondes, la plaque se désactivera automatiquement.)

### Arrêter le fonctionnement de l'appareil:

Arrêtez le fonctionnement de la plaque à tout moment en appuyant sur . La touche **MARCHE/ARRET**  est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

### Allumer les zones de cuisson:

Appuyez sur la touche de *sélection de l'élément* chauffant sur lequel vous souhaitez faire la cuisson. Une indication de point statique est visible sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné et le point clignotant sur tous les autres affichages s'éteint.

Sélectionnez le réglage de température en utilisant la touche de *sélection de l'élément chauffant* ou la touche  de *Réglage de diminution de la chaleur*. L'élément est présent prêt à être utilisé. Pour bouillir le plus rapidement possible, sélectionnez "9" et ajustez vers un réglage inférieur tel que requis.

### Éteindre les zones de cuisson:

Sélectionnez l'élément que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de *sélection de l'élément* chauffant. Utilisez la touche  réduisez la température à "0". (Pour régler la température sur "0", vous pouvez aussi utiliser les touches  et  de manière simultanée)

Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affichera en lieu et place de "0".

## Éteindre toutes les zones de cuisson:

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur la touche  key.  
En *mode de veille*, un **"H"** apparaît sur toutes les zones de cuisson chaudes.

## Fonction de chauffage automatique:

Toutes les zones de cuisson sont dotées d'une fonction de chauffage automatique. La fonction de chauffage automatique règle la zone de cuisson sur le réglage le plus élevé pendant une certaine période de temps, puis revient automatiquement vers le réglage initial.

Allumez l'appareil et sélectionnez une zone de cuisson. Réglez le niveau de température **"9"** et appuyez pour la deuxième fois sur la touche de sélection de l'élément chauffant de la zone correspondante. La fonction de chauffage automatique sera activée. Le symbole **"A"** apparaîtra à l'écran, alternativement avec le réglage choisi.

Si le niveau de température change, la durée de chauffage automatique change également. À la fin du temps de chauffage, seul le réglage sélectionné sera indiqué à l'écran.

La fonction de chauffage automatique peut être activée à tout moment en appuyant sur la touche de *sélection de l'élément chauffant* de la zone correspondante sur le niveau de température **"9"**.

## Indicateur de chaleur résiduelle:

L'Indicateur de chaleur résiduelle signale que la table de cuisson vitrocéramique a une température dangereuse au toucher dans la circonférence d'une zone de cuisson.

Après avoir mis la zone de cuisson hors service, l'écran respectif affiche **"H"** jusqu'à ce que la température assignée de la zone de cuisson se trouve à un niveau moins critique.

## Fonction d'arrêt de sécurité:

Chaque zone de cuisson sera mise hors service après une durée de fonctionnement maximum si le réglage thermique n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson ramène la durée maximale de fonctionnement à la valeur initiale de la limite de durée de fonctionnement. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

| Réglage de la chaleur | Arrêt de sécurité après |
|-----------------------|-------------------------|
| 1 - 2                 | 6 heures                |
| 3 - 4                 | 5 heures                |
| 5                     | 4 heures                |
| 6 - 9                 | 1 heure et demie        |

## Verrouillage:

Après avoir activé la commande grâce à l'interrupteur principal, le verrouillage enfants peut être activé. En conséquence, la touche avant de sélection de la zone de cuisson et la touche Minus (Moins) doivent être appuyée ensemble et, après relâchement, appuyer à nouveau sur la touche avant. Tous les écrans affichent "L" pour indiquer que la plaque a été verrouillée. Si une zone de cuisson est encore chaude, "H" et "L" s'afficheront alternativement. L'activation doit intervenir dans un intervalle de 10 secondes une fois la commande activée, et aucune autre touche ne doit avoir été appuyée. Dans le cas contraire, l'activation est bloquée.

La commande maintiendra ce statut jusqu' à ce que la plaque soit désactivée. Pas besoin d'activer et de désactiver ou d'effectuer à nouveau le réglage (séparation de l'alimentation principale) sur l'ensemble du plan de travail.

## Désactivation temporaire:

Pour désactiver la commande, vous devez appuyer simultanément sur le bouton de sélection de la zone de cuisson et sur le bouton Moins. "L" disparaîtra de l'écran, et "0" s'affichera sur toutes les zones de cuisson. Si une zone de cuisson est encore chaude, "H" et "0" s'afficheront alternativement.

Après avoir désactivé la commande grâce à l'interrupteur principal, le verrouillage enfants s'active à nouveau.

## Désactivation permanente:

Après avoir activé la commande grâce à l'interrupteur principal, le verrouillage enfants peut être activé. En conséquence, la touche avant de sélection de la zone de cuisson et la touche Minus (Moins) doivent être appuyée ensemble et, après relâchement, appuyer à nouveau sur la touche Moins.

## **Il y a 2 différents types de minuterie:**

- **La minuterie de cuisson:** La minuterie est relative à une certaine zone de cuisson. Au terme de l'exploration d'une minuterie, un son audible est généré et la zone de cuisson se désactive.

- **Minuterie autonome:** Fonctionnement indépendant de la minuterie. Après exploration de la minuterie, un son audible sera généré sans qu'aucune activité supplémentaire ne soit enregistrée.

### **Sélection d'une minuterie:**

En appuyant simultanément sur la touche Plus et Moins, la fonction Minuterie est sélectionnée. Si une zone de cuisson a déjà été sélectionnée, la minuterie est liée à cette zone de cuisson particulière et le point décimal de la zone de cuisson clignote. Si aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée avant l'activation de la fonction Minuterie, la minuterie autonome sera activée.

En faisant activer plus de minuterie parallèlement, vous avez la possibilité de passer de la touche Plus à la touche Moins, et ainsi de suite. Toutes les minuterie actives seront basculées dans le sens horaire.

Le réglage de la minuterie est limité à 10 secondes. Après ceci, l'écran Minuterie retourne à l'affichage de la zone de cuisson active.

### **Réglage de la minuterie:**

Après avoir activé la minuterie, vous pouvez changer la valeur de la minuterie en utilisant les boutons Plus et Moins. Si aucune valeur de minuterie n'est sélectionnée, vous pouvez démarrer à 30 minutes en appuyant sur le bouton Moins.

En appuyant sur le bouton Plus ou Moins, la valeur de la minuterie permanente change plus vite. Pour interrompre la répétition automatique, appuyez sur le réglage 99 ou 01.

Une minuterie dédiée s'affichera par le point décimal à l'écran de la zone de cuisson correspondante.

Un sablier dédié s'affichera en faisant clignoter les deux points décimaux qui se trouvent dans les écrans de minuterie.

## **Suppression de la minuterie:**

Vous pouvez décider de désactiver la minuterie en réglant la valeur sur 00. Pour la minuterie de cuisson, la zone de cuisson dédiée reste active.

## **Expiration de la minuterie:**

Le compte à rebours commence aussitôt le réglage d'une valeur de minuterie terminé. En changeant la valeur de la minuterie à l'aide de la touche Plus ou moins, la minuterie commence avec une minute complète.

## **Signal de la minuterie:**

Lorsque la minuterie atteint la valeur 00, un signal acoustique ou optique survient. Une minuterie de cuisson expirée éteint la zone de cuisson. Des minuteries supplémentaires sélectionnées s'afficheront en même temps que le point décimal correspondant de l'écran de la zone de cuisson.

Le signal est limité à 2 minutes si aucune autre touche n'a été appuyée entre-temps.

## **Avertisseur sonore :**

Pendant le fonctionnement de la plaque, les activités ci-après seront signalées au moyen d'un avertisseur sonore:

- L'activation normale de la touche sera signalée par un bref signal sonore
- Le fonctionnement ininterrompu des touches sur une longue période de temps (10 secondes environ) sera signalé par un signal sonore long et intermittent.

## **Fonction d'amplification :**

Une zone de cuisson doit être sélectionnée, le niveau de cuisson réglé sur "9" et la touche Plus appuyée à nouveau.

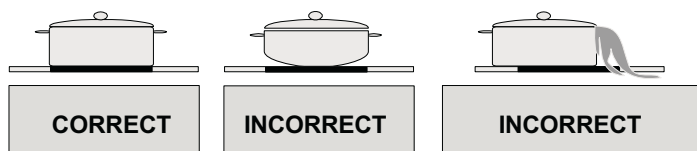
La fonction d'amplification peut être activée si le module d'induction accepte le réglage sur cette zone de cuisson. Si la fonction d'amplification est active, a "P" s'affiche sur l'écran correspondant.

L'activation de l'amplificateur peut excéder la puissance maximale et la gestion de l'alimentation intégrée sera activée.

La réduction de l'alimentation nécessaire se signale par un clignotement de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement reste actif pendant 3 secondes et favorise les adaptations supplémentaires des réglages avant la réduction de l'alimentation.

### Ustensiles

- Utilisez des ustensiles à fond épais, plat, et lisse ayant le même diamètre que celui de l'élément. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.
- Pour des résultats optimums, utilisez des ustensiles en acier, émaillés, en fer forgé, et en acier inoxydable (si adéquatement indiqué par le fabricant).
- Les ustensiles avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener le résidu métallique à rester sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.
- Pour vérifier si un ustensile convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.
- Disposez les ustensiles au centre de la zone de cuisson. Si l'ustensile est mal placé, **E** s'affiche.



### Économie d'énergie

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile, jusqu'à une certaine limite cependant. Toutefois, la partie magnétique qui se trouve au fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimum en fonction de la taille de la zone de cuisson.
- Mettez l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson avant de la mettre en service. Si vous mettez la zone de cuisson en service avant d'y poser l'ustensile de cuisine, la première ne fonctionnera.
- L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.
- Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.
- Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.
- Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson.

## Quelques exemples d'applications de cuisson

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

| Réglages | Utilisation                        |
|----------|------------------------------------|
| 0        | Élément hors-service               |
| 1 - 3    | Chauffage délicat                  |
| 4 - 5    | Cuisson à feu doux, chauffage lent |
| 6 -7     | Réchauffage et cuisson rapide      |
| 8        | Bouillir, sauter, et saisir        |
| 9        | Chaleur maximale                   |
| A        | Chaleur automatique                |
| P        | Fonction d'activation              |

## Conseils relatifs au nettoyage

- Évitez d'utiliser des tampons abrasifs, des agents de nettoyage corrosifs, des nettoyeurs en aérosol, ou des objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.
- Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.
- Vous pouvez choisir d'utiliser un grattoir pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.
- Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verre lorsque vous utilisez le grattoir.
- Le grattoir est doté d'un rasoir. Par conséquent, il doit être conservé loin de la vue et de la portée des enfants.
- Utilisez un agent de nettoyage vitrocéramique particulier sur la plaque lorsque celle-ci chauffe encore. Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

### AVERTISSEMENT:

Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels. · En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide. Cet appareil doit être relié à la terre.

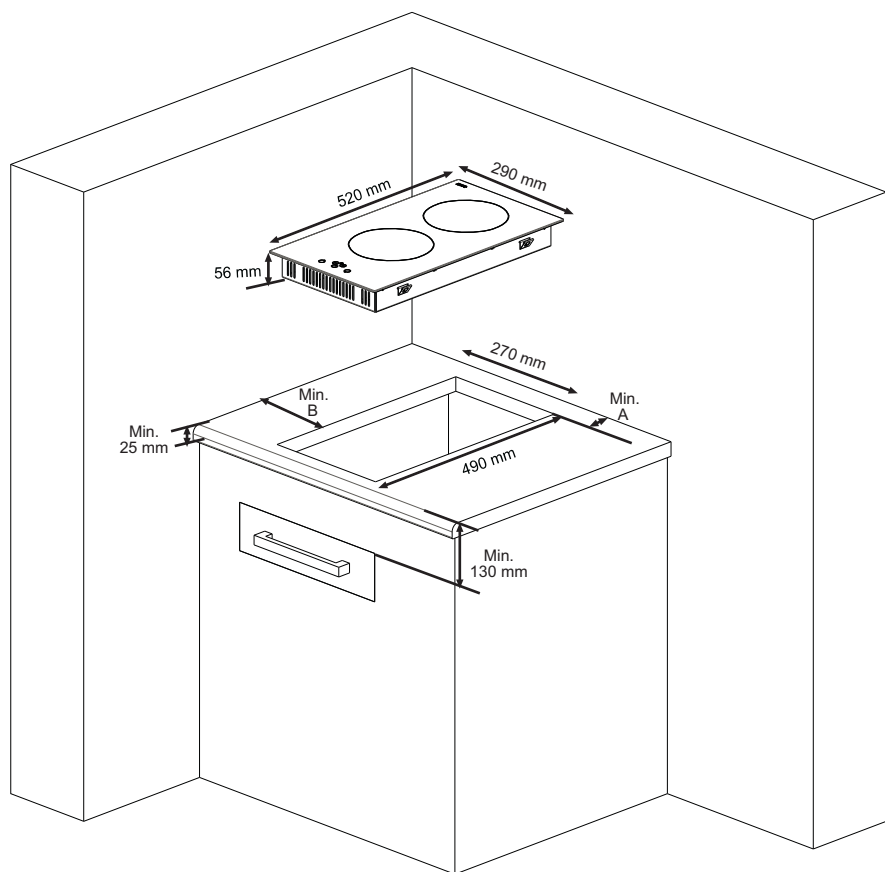
### Sécurité pendant l'installation

- Toute surface d'étanchéité doit se trouver à au moins 65cm au-dessus de la plaque.
- Les extracteurs doivent être fixés en conformité avec les consignes du fabricant.
- Le mur en contact avec la partie arrière de la plaque doit avoir un matériel résistant aux flammes.
- La longueur du câble d'alimentation ne doit pas excéder 2 mètres.

### Fixation de la plaque dans un plan de travail

- La plaque peut facilement être insérée dans n'importe quel plan de travail résistant à une chaleur d'au moins 90°C.
- Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessous et sur la page suivante.
- La plaque à induction peut être insérée dans des plans de travail d'une épaisseur variant entre 25 et 40 mm.

## Plaque à induction avec domino



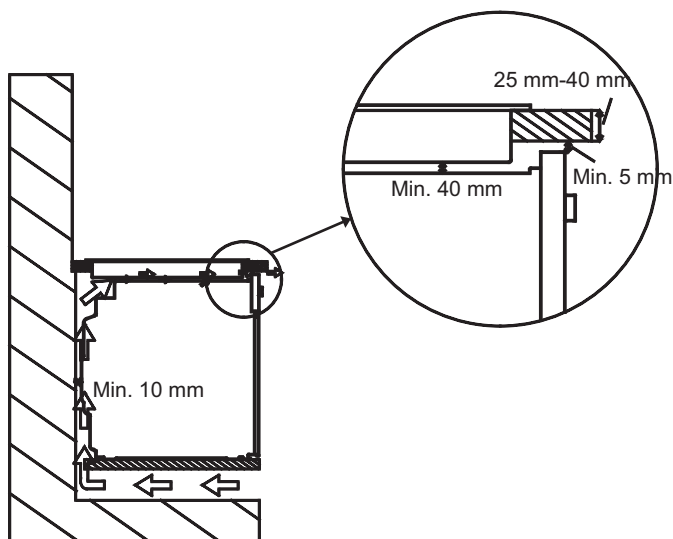
| Murs alentours  | A [mm] | B [mm] |
|-----------------|--------|--------|
| Combustible     | 40     | 40     |
| Non-combustible | 25     | 25     |



Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la superficie de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique. N'étirez pas la bande.

Vissez les 4 segments de montage de la table de cuisson sur les murs latéraux du produit.

- Sécurisez la plaque bien en place en la mettant dans la découpe de la surface de travail.
- Avant de procéder à l'insertion du four, il convient d'enlever le panneau de l'élément de cuisine arrière dans la zone de l'ouverture du four, pour favoriser le refroidissement. De même, la partie avant de l'élément de cuisine doit avoir une ouverture d'au moins 5mm.



## Procéder à un branchement électrique

Avant d'effectuer un branchement, assurez-vous que:

- La tension de secteur est la même que celle figurant sur la plaque signalétique située à l'arrière de votre plaque.
- Le circuit peut supporter la charge de l'appareil (voir plaque signalétique).
- Le câble d'alimentation a une prise terre, qui respecte les dispositions de la réglementation en cours et fonctionne normalement.
- L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée.

S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.

Un câble adapté doit être branché à partir de l'unité de consommation (boîte à fusible principal) et protégé par son propre fusible de 30 Amp ou microrupteur. L'électricien doit prévoir un interrupteur avec fusible à double pôle, qui débranche les deux lignes (active) et les conducteurs neutres avec une séparation de contact d'au moins 3 mm.

L'interrupteur avec fusible doit être fixé au mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail et sur le côté de la plaque, non au-dessus, conformément à la réglementation IEE en vigueur. Branchez l'interrupteur avec fusible à une boîte de dérivation qui doit être fixée sur le mur, à environ 61cm au-dessus du niveau du sol et derrière la plaque. Le câble d'alimentation de la plaque peut alors être branché.

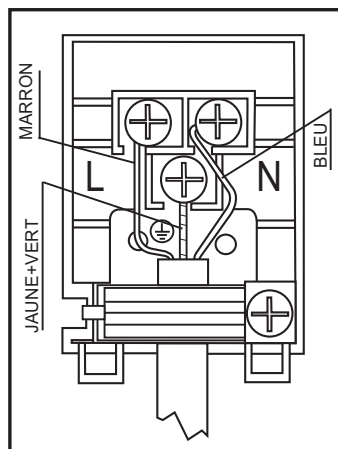
Branchez l'une des extrémités à la boîte de dérivation et l'autre extrémité sur la boîte de connexion de l'alimentation de la plaque qui se trouve à l'arrière de la plaque. Enlevez le couvercle de la boîte de branchement et installez le câble, conformément au diagramme de branchement.

Le câble d'alimentation doit se trouver à bonne distance des sources de chaleur directes. Il ne doit pas être soumis à une augmentation de température de plus de 50°C au-delà de la température ambiante.

L'appareil est conforme aux directives suivantes en vigueur au sein de l'UE:

- 73/23/EEC du 19.02.1973 Directive sur la basse tension
- 89/336/EEC du 03.05.1989 EMC Directive incluant l'amendement 92/31/EEC
- 93/68/EEC du 22.07.1993 Directive sur la marque
- EEC/89/109 sur le contact avec les aliments

### Diagramme de branchement électrique



Pour la plaque à induction, le câble doit être de type H05VV-F 3X1,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Le diagramme de branchement est situé à l'arrière de l'appareil.

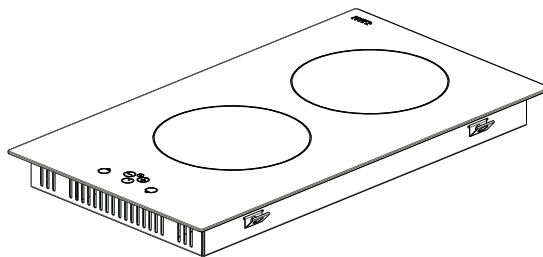


Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que l'élimination du présent produit se fasse dans de bonnes conditions, vous participez ainsi à l'élimination de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectés par une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit

# Westline

**WPI2N**

**INDUCTION HOB  
INSTALLATION AND OPERATING  
INSTRUCTIONS**



## CONTENTS:

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Safety instructions</b> .....                   | 3  |
| <b>Description of the appliance</b> .....          | 5  |
| Cooking surface and control panel of 2 heater..... | 5  |
| Cooking surface and control panel of 2 heater..... | 6  |
| <b>Operation of the appliance</b> .....            | 7  |
| Switching the appliance on and off.....            | 7  |
| Switching the cooking-zones on and off.....        | 7  |
| Automatic heat-up function.....                    | 8  |
| Residual heat indicator.....                       | 8  |
| Safety switch off function.....                    | 9  |
| Timer function (*optional).....                    | 10 |
| Buzzer .....                                       | 11 |
| Boost Function .....                               | 11 |
| <b>Hints and tips</b> .....                        | 12 |
| <b>Installation of the appliance</b> .....         | 14 |
| Installation safety.....                           | 14 |
| Fitting the hob into a worktop.....                | 15 |
| Making an electrical connection.....               | 17 |
| Electrical connection diagram.....                 | 18 |

## SAFETY INSTRUCTIONS

We have included this section for your safety. Please read this information carefully before using your hob.

### **WARNING:**

- It is hazardous for anyone other than authorised service personal, to carry out servicing or repairs which involve the removal of covers.
- To avoid the risk of an electric shock, do not attempt repairs yourself.
- In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid.

### **Correct use:**

- Make sure all the packaging has been removed before you use the hob.
- Keep all packaging until you are sure that the hob is working properly.
- The electrical safety of this hob is guaranteed only if it is connected to a properly earthed system, which complies with the electrical safety standards in force. If you cannot verify that this fundamental safety requirement is in place, consult a qualified electrician.
- Do not put pressure on the power supply cable while fitting the hob.
- Never replace the power supply cable yourself. Any maintenance must be carried out by a qualified electrician with the mains supply disconnected.
- Adaptors, multiple sockets and/or extension leads must not be used.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable units and work surfaces that meet the standards.
- This hob must only be used for the purpose of heating or cooking food, any other use, for example heating rooms, is dangerous. The manufacturer will not be liable for damages resulting from improper, incorrect or negligent use.
- Do not cut bread on the glass of the hob. Glass worktop should not be used as working surfaces.
- If sharp edged dishes are scraped on the surface of the hob, it may cause damage to the surface.
- If you notice any cracks on your hob surface, disconnect it from the supply source to avoid the possibility of an electric shock..
- It is advisable to have a smoke detector fitted in your home, and have a fire blanket or extinguisher close to the hob.

## SAFETY INSTRUCTIONS

### Human safety:

- During operation the hob surface can get hot, small children must be kept away from the appliance.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30cm from induction cooking zones that are switched on.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### Safety during use:

- Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking zones, as they can get hot.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never leave the hob unattended when cooking with fat or oil. They can rapidly catch fire if overheated.
- Be careful when using small household appliances, such as irons, near the elements and make sure the power cable is kept well away from hot surfaces.
- Make sure all the controls are in the off position when not in use.
- Use only suitable induction cookwares with stable flat-based. Cookware for induction cooking is labelled as suitable by the manufacturer.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol) near the hob when it is in use.
- When an element is turned on, a little noise may be heard, this is normal.
- There is a risk of burns from the appliance if used carelessly.

### Safety when cleaning:

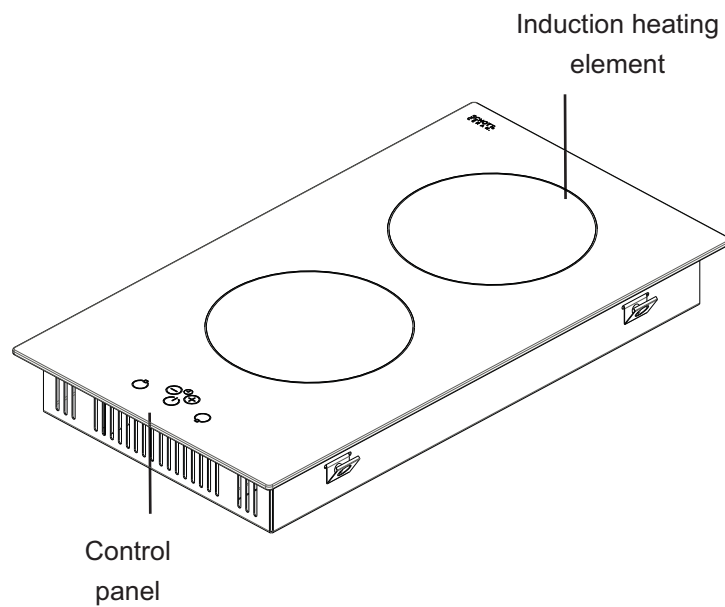
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Harsh, abrasive cleaners should not be used as they can scratch the surface.
- To prevent misoperation of the hob, keep the control touch points clean.

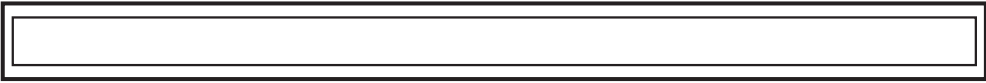
## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Dear Customer,

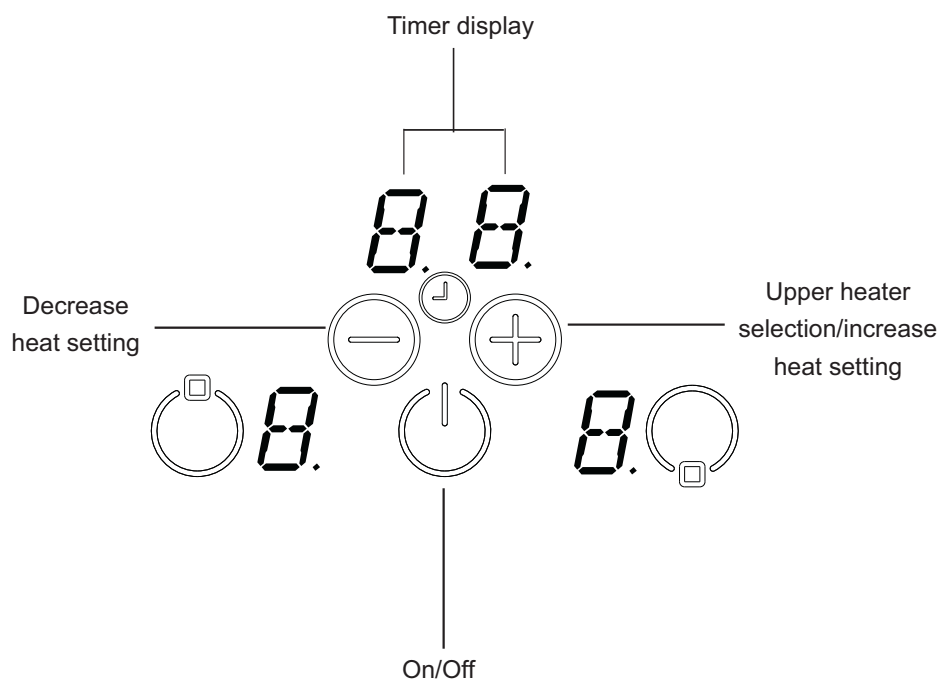
Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep it for future reference.

### Cooking Surface for 2 heater:





**Control Panel for 2 heater :**



## OPERATION OF THE APPLIANCE

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are come on for a moment. When this time is over, the hob is in the *stand-by mode* and it is ready for operation.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related sensors. Each sensor activation is followed by a sound signal (**buzzer**).

### Switching the appliance on:

Switch the hob on by touching *ON/OFF* key . All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If no cooking-zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn off.)

### Switching the appliance off:

Switch the hob off at any time by touching .  
*ON/OFF* key  has always priority in the switch off function.

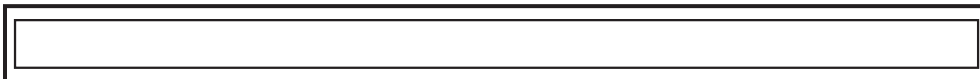
### Switching the cooking-zones on:

Touch the *heater selection* key you wish to cook on. There is a static dot indication on the selected heater display and the blinking dot on all other displays extinguish.

Select the temperature setting by using the *heater selection* key or *decrease heat setting* key . The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select "9" and then adjust down to a lower setting as required.

### Switching the cooking-zones off:

Select the element you want to switch off by pressing the *heater selection* key. Using  key, turn the temperature down to "0". (Also using  and  keys simultaneously turns the temperature to "0")  
If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

**Switching all cooking-zones off:**

To turn all the cooking zones off at once, touch the  key.

In the *stand-by mode*, an “H” appears on all cooking zones which are hot.

**Automatic heat-up function:**

All cooking zones are equipped with an automatic heat-up function. The automatic heat-up function sets the cooking zone to the highest setting for a certain period of time and then automatically switches back to the cooking setting that was originally set.

Switch on the appliance and select a cooking zone. Set the temperature level “9” and touch the *heater selection* key of the corresponding zone second time. Then the automatic heat-up will be activated. The symbol “A” appears in the display, in alternation with the chosen setting.

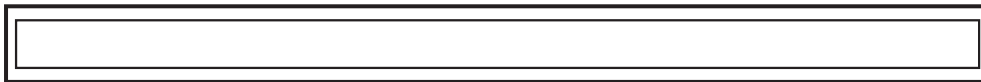
If the temperature level is changed, the automatic heat-up time also changes. When the heat-up time is over, only the selected setting will be indicated on the display.

The automatic heat-up can be activated anytime by touching the *heater selection* key of the corresponding zone at the temperature level “9”.

**Residual heat indicator:**

Residual heat indicator indicates that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display shows “H” until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.

**Safety switch off function:**

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts back the maximum operation time to the initial value of the operating time limitation.

The maximum operation time depends on the selected temperature level.

| Heat setting | Safety switch off after |
|--------------|-------------------------|
| 1 - 2        | 6 Hours                 |
| 3 - 4        | 5 Hours                 |
| 5            | 4 Hours                 |
| 6 - 9        | 1,5 Hours               |

**Locking:**

After switching on the control by the main switch the child lock can be activated. Therefore cooking zone selection key front and Minus key has to be pressed together and after releasing then Front key again. All displays show „L“ for locked. If a cooking zone has an hot status „H“ and „L“ will be shown alternating. The activation has to take place within 10 sec after switching on the control and no other key has been pressed. Otherwise the activation is blocked.

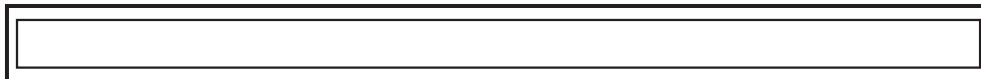
The control will keep this status until deactivation. No matter of switching on and off or resetting (separation to main supply) the complete cooktop.

**Temporary deactivation for cooking:**

Deactivation the control you have to press cooking zone selection key front and Minus key together. „L“ will be erased in the displays and „0“ is displayed on all cooking zones. If a cooking zone has an hot status „H“ and „0“ will be shown alternating. After switching of the control with the main switch Child Lock is activated again.

**Permanent deactivation:**

After switching on the control by the main switch the child lock can be activated. Therefore cooking zone selection key front and Minus key has to be pressed together and after releasing then Minus key again.



**There are 2 different Timer realised:**

- **Cooking Timer:** Timer is related to a certain cooking zone. After exploration of the Timer an audible sound is generated and the cooking zone will be switched off.
- **Stand alone Timer:** independent Timer operation. After exploration of the Timer an audible sound will be generated but no further activities.

**Selecting a Timer:**

By pressing Plus- and Minus Key simultaneously the Timer function is selected. If a cooking zone has been selected before, the Timer is related to this particular cooking zone and the decimal dot of the cooking zone is blinking. If no cooking zone was selected before activation of the Timer function, the Stand alone Timer is activated. Having more Timer activated at the same time you can toggle with Plus- and Minus key among each other. All active Timers will be toggled clockwise.

Timer setting is limited to 10 sec. selection time. After this the Timer display switches back to active cooking zone display.

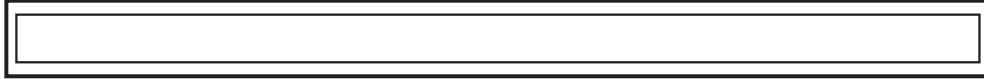
**Timer setting:**

After Timer has been activates you can change the Timer value by using Pus- and Minus key. If no Timer value is selected you can start at 30 min. by pressing the Minus key.

Pressing Plus- or Minus key permanent Timer value is changed faster. The automatic repeat ist stoped with setting 99 or 01.

A dedicated Timer will be displayed by the decimal dot in the corresponding cooking zone display.

A dedicated egg-timer will be displayed by a blinking of both decimal dots in the timer displays.

**Timer deleting:**

Timer can be switched off by setting his value to 00. For cooking Timer the dedicated cooking zone remains active.

**Expiration of Timer:**

After setting a Timer value the countdown starts automatically. Changing the Timer value by Plus-or Minus Key the Timer starts with the complete minute.

**Timer signal:**

Reaching the value 00 an acoustic and optical signal is given. An expired cooking Timer switches off the cooking zone. Additional selected Timers will be displayed together with the corresponding decimal dot of the cooking zone display.

The signal is limited to 2 min. if no other key has been pressed meanwhile.

**Buzzer :**

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

- Normal key activation with a short sound signal
- Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermitten sound signal.

**Boost Function :**

A cooking zone has to be selected, cooking level set to „9“ and Plus key has to be pressed again.

Boost-Function can be activated if the induction module accepts the setting on this cooking zone. If Boost Function is active a „P“ is displayed on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power and the integrated power management will be

activated .

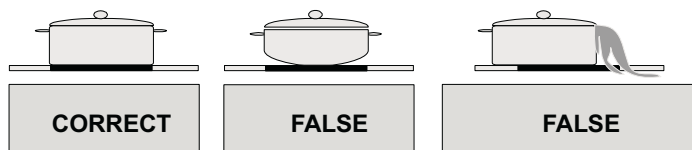
The necessary power reduction is shown by blinking of the corresponding cooking zone display. Blinking

is active for 3 sec. and allows further adaptations of the settings before power reduction.

## HINTS AND TIPS

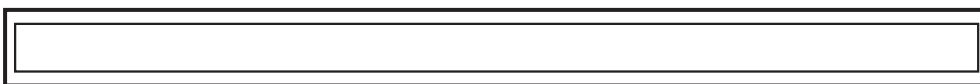
### Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed cookwares that are the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.
- Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately labelled by the manufacturer) will give you the best results.
- Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.
- Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.
- Cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly,  is displayed.



### Energy saving

- Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.
- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware, the cooking zone will not operate and the control display shows.
- Use a lid to reduce cooking time.
- When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the proper temperature setting for the cooking applications.



### Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

| Settings | Use for                        |
|----------|--------------------------------|
| 0        | Element off                    |
| 1 - 3    | Delicate warming               |
| 4 - 5    | Gentle simmering, slow warming |
| 6 -7     | Reheating and rapid simmering  |
| 8        | Boiling, saute and searing     |
| 9        | Maximum heat                   |
| A        | Automatic Heat-up              |
| P        | Boost function                 |

### Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

## INSTALLATION OF THE APPLIANCE

### **WARNING:**

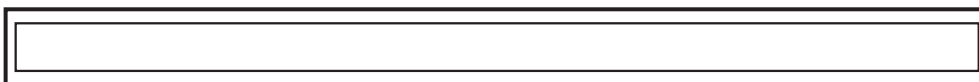
The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid. This appliance must be earthed.

### **Installation safety**

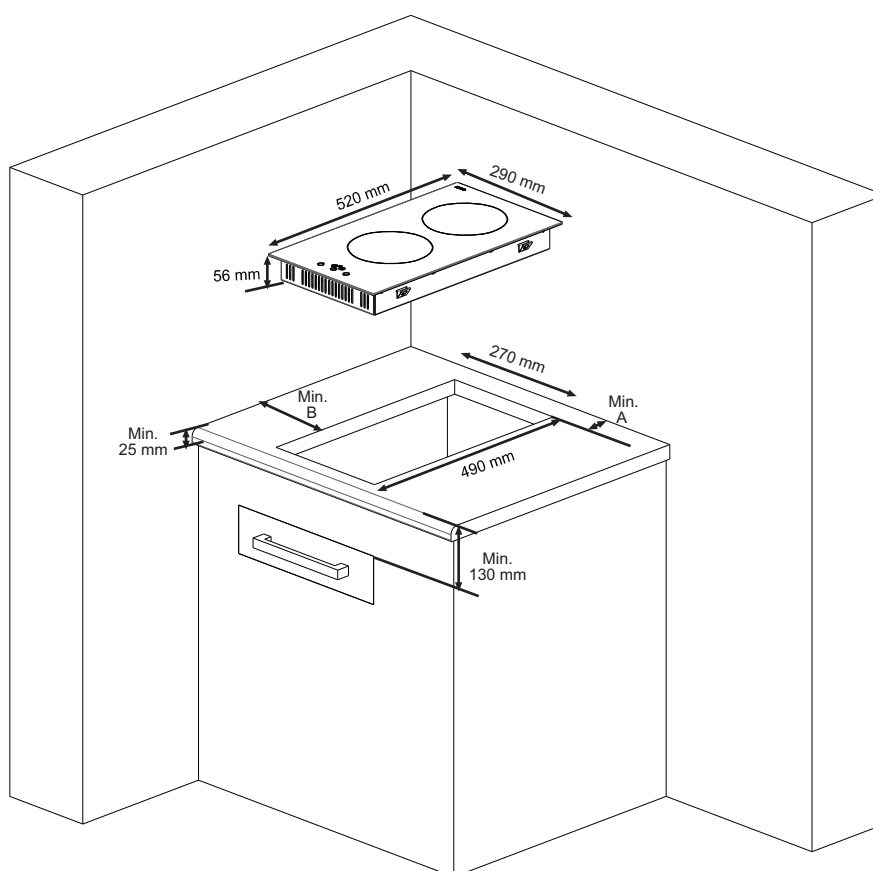
- Any overhanging surface should be at least 65cm above the hob.
- Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.
- The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.
- The power cable length should not exceed 2 metres.

### **Fitting the hob into a work surface**

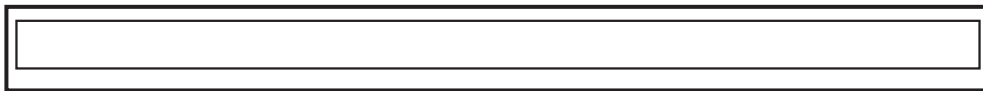
- The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90°C.
- Create an opening with the dimensions shown in the picture below and on next page.
- Induction hob may be built in the 25 to 40 mm thick worktops.



## Domino induction hob



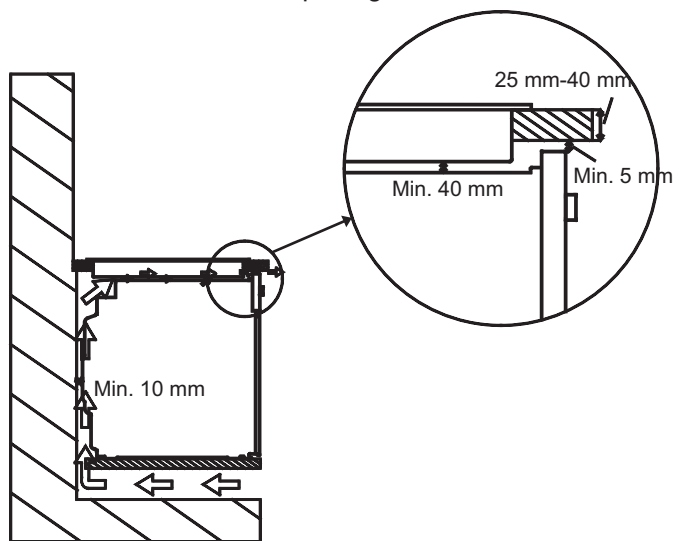
| Neighborhood walls | A [mm] | B [mm] |
|--------------------|--------|--------|
| Combustible        | 40     | 40     |
| Non-combustible    | 25     | 25     |



Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.

Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.

- Secure the hob in place by putting it into cutout on the work surface.
- Before inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening, in order to supply cooling. Equally, the front part of the kitchen element must have an opening of no less than 5 mm.





### **Making an electrical connection**

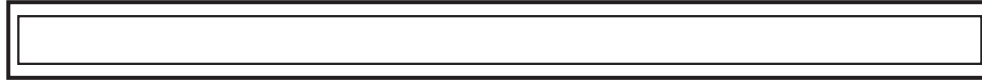
Before making a connection, check that:

- The mains voltage is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.
- The circuit can support the appliance load (see the rating plate).
- The power supply has an earth connection, which complies with the provisions of current regulations and is in good working order.
- The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.

An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by its own 30amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused double-pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3,0 mm.

The fused switch should be fitted to the kitchen wall, above the worksurface and to the side of the hob, not above it, in accordance with IEE regulations. Connect the fused switch to a junction box which should be fitted on the wall about 61cm (24 inches) above floor level and behind the hob. The hob's power supply cable can then



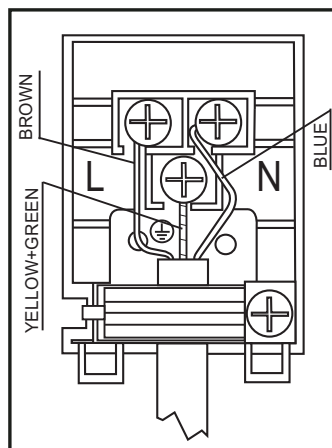
be connected. Connect one end to the junction box and connect the other end to the hob's power connection box which is located at the back of the hob. Remove the cover of the power connection box and install the cable, in accordance with the connection diagram.

The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. It should not be subjected to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.

This appliance conforms with the following EU Directives:

- 73/23/EEC dated 19.02.1973 Low Voltage Directive
- 89/336/EEC dated 03.05.1989 EMC Directive inclusive of Amending Directive 92/31/EEC
- 93/68/EEC dated 22.07.1993 CE Marking Directive
- EEC/89/109 relating to contact with foods

#### **Electrical connection diagram**



For the induction hob, the cable must be H05VV-F 3X1.5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.

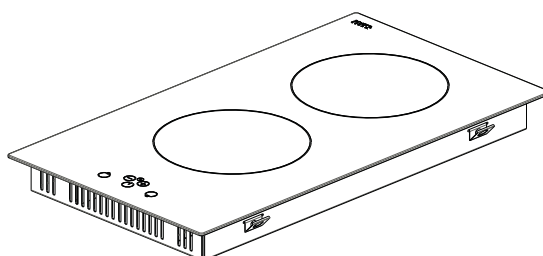


The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# Westline

**WPI2N**

**INDUCTIE KOOKPLAAT  
BEDIENING EN INSTALLATIE  
AANWIJZINGEN**



## INHOUDSOPGAVE:

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Veiligheidsinstructies .....</b>                     | <b>3</b>  |
| <b>Beschrijving van het apparaat.....</b>               | <b>5</b>  |
| Kookoppervlakte en bedieningspaneel van 2 branders..... | 5         |
| Kookoppervlakte en bedieningspaneel van 2 branders..... | 6         |
| <b>Bediening van het apparaat .....</b>                 | <b>7</b>  |
| Het apparaat in/uitschakelen.....                       | 7         |
| De kookoppervlakten in/uitschakelen.....                | 7         |
| Automatische opwarmfunctie.....                         | 8         |
| Residuele warmte-indicator.....                         | 8         |
| Beveiliging uitschakelfunctie.....                      | 9         |
| Timer-functie (*optioneel).....                         | 10        |
| Zoemer .....                                            | 11        |
| Boost-functie .....                                     | 11        |
| <b>Hints en tips.....</b>                               | <b>12</b> |
| <b>Installatie van het apparaat .....</b>               | <b>14</b> |
| Installatieveiligheid.....                              | 14        |
| De kookplaat in de werkplaats aanbrengen.....           | 15        |
| Een elektrische aansluiting maken.....                  | 17        |
| Elektrisch verbindingsschema.....                       | 18        |

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

W hebben dit hoofdstuk omvat voor uw veiligheid. Lees deze informatie zorgvuldig door voor u uw kookplaat in gebruik neemt.

### **WAARSCHUWING:**

- Het is gevaarlijk voor iemand anders dan geautoriseerd onderhoudspersoneel onderhoudswerken of reparaties uit te voeren waarbij de deksels moeten worden verwijderd.
- Om het risico op elektrische schokken te vermijden, mag u nooit proberen zelf reparaties uit te voeren.
- In het geval van schade als resultaat van een incorrecte aansluiting of installatie wordt de garantie nietig verklaard.

### **Correct gebruik:**

- Zorg ervoor dat alle verpakking werd verwijderd voor u de kookplaat in gebruik neemt.
- Bewaar alle verpakking tot u zeker bent dat de kookplaat correct werkt.
- De elektrische veiligheid van deze kookplaat wordt enkel gegarandeerd als ze op een correct geaard systeem is aangesloten, dat conform is met de geldige elektrische veiligheidsnormen. Als u niet kunt verifiëren dat deze fundamentele veiligheidsvereiste aanwezig is, moet u een gekwalificeerde elektricien raadplegen.
- Oefen geen druk op het netsnoer tijdens de installatie van de kookplaat.
- U mag nooit zelf het netsnoer vervangen. Alle onderhoudswerken moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien met het netsnoer losgekoppeld.
- Adapters, multistekkers en/of verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt.
- Ingebouwde apparaten mogen enkel worden gebruikt als ze ingebouwd zijn in geschikte kasten en werkoppervlakten die voldoen aan de normen.
- Deze kookplaat mag uitsluitend worden gebruikt om etenswaren op te warmen of te bereiden. Ieder ander gebruik, zoals het opwarmen van een ruimte, is gevaarlijk. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als resultaat van incorrect of nalatig gebruik.
- U mag geen brood snijden op het glas van de kookplaat. Het glazen werkblad mag niet worden gebruikt als werkoppervlakte.
- Indien schotels met scherpe randen op de oppervlakte van de kookplaat worden gekrast, kan dit de oppervlakte beschadigen.
- Als u barsten opmerkt in de oppervlakte van uw kookplaat moet u ze loskoppelen van het elektrisch net om elektrische schokken te vermijden..
- Het is aangeraden een rookdetector te installeren in uw huis en een blusdeken of brandblusser in de buurt van de kookplaat te bewaren.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### **Veiligheid van de mens:**

- De oppervlakte van de kookplaat kan opwarmen tijdens de werking. U moet kleine kinderen uit de buurt van het apparaat houden.
- Gebruikers met een pacemaker moeten hun bovenlichaam minimum 30 cm van ingeschakelde inductie kookplaten verwijderd houden.
- Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben ontvangen met betrekking tot het gebruik van het toestel door een persoon die instaat voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit apparaat.

### **Veiligheid tijdens gebruik:**

- Plaats geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en pandeksels, op de kookzones, want ze kunnen opwarmen.
- Gebruik de kookzones niet met lege kookwaar of zonder kookwaar.
- Laat de kookplaat nooit zonder supervisie als u kookt met vet of olie. Deze kunnen snel ontvlammen als ze oververhit raken.
- Wees voorzichtig wanneer u kleine huishoudelijke apparaten zoals strijkijzers gebruikt in de buurt van de verwarmingselementen en zorg ervoor dat het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakten wordt gehouden.
- Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen zijn uitgeschakeld wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Gebruik uitsluitend geschikte inductie kookwaar met een stabiele, vlakke bodem. Kookwaar voor inductiebereiding worden als geschikt gelabeld door de fabrikant.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, petroleum) in de buurt van de kookplaat als deze in gebruik is.
- Als een element ingeschakeld is, kan een licht geruis hoorbaar zijn. Dit is normaal.
- Er bestaat een brandrisico van het apparaat als het onvoorzichtig wordt gebruikt.

### **Veiligheid tijdens het schoonmaken:**

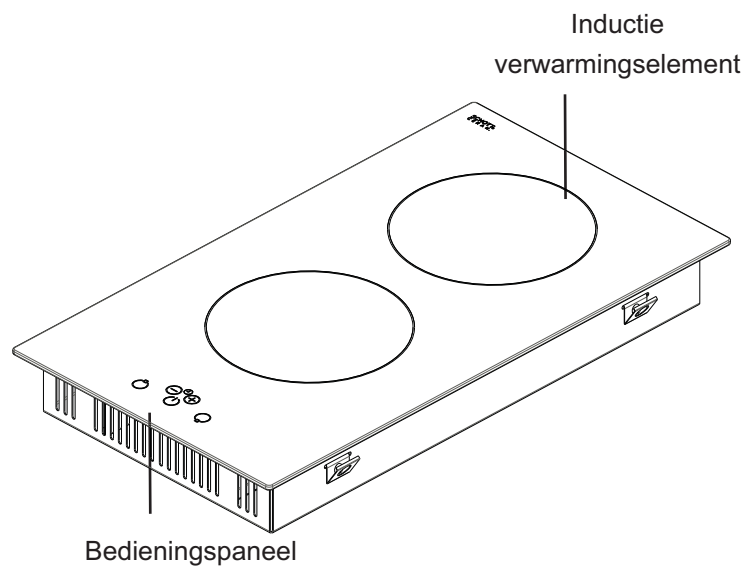
- Als u wilt het schoonmaken, moet u het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Harde, schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt want zij kunnen krassen maken in de oppervlakte.
- Om een slechte werking van de kookplaat te voorkomen, moet u de aanraakpunten van de bedieningstoetsen schoon houden.

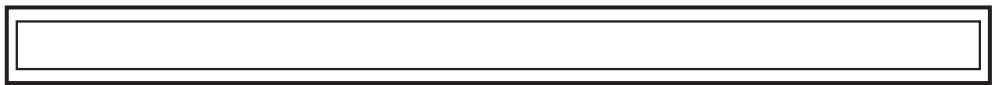
## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Beste klant,

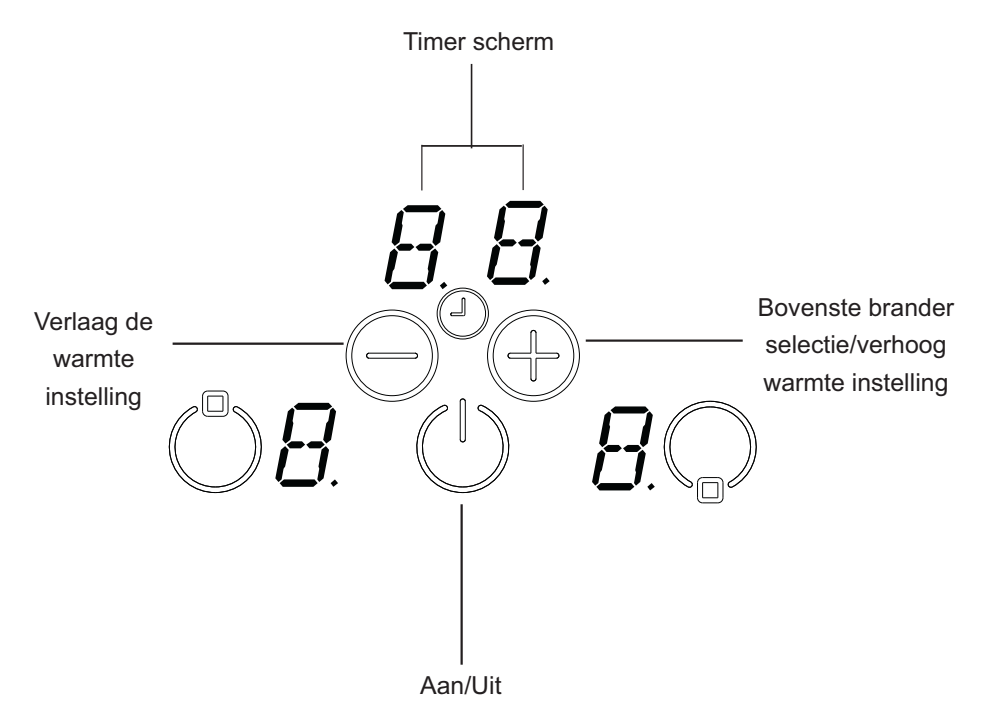
Lees de instructies in deze handleiding voor de kookplaat in gebruik neemt en bewaar ze voor een eventuele raadpleging in de toekomst.

### Kookoppervlakte voor 2 branders:





**Bedieningspaneel voor 2 branders :**



## WERKING VAN HET APPARAAT

Gebruik de inductie kookzones met geschikte kookwaar.

Wanneer de spanning wordt aangesloten, schakelen alle schermen een ogenblik in. Daarna schakelt de kookplaat over op de *stand-by modus* en ze is klaar voor gebruik.

De kookplaat wordt bediend met elektrische sensoren die worden bediend door de betrokken sensoren aan te raken. Iedere sensoractivering wordt gevolgd door een geluidsignaal (**zoemer**).

### Het apparaat inschakelen:

Schakel de kookplaat in door de *AAN/UIT* toets aan te raken . Alle verwarmingselementen geven een statische "0" weer en onderin rechts knipperen puntjes. (Indien geen kookzone wordt geselecteerd binnen de 20 seconden schakelt de kookplaat automatisch uit.)

### Het apparaat uitschakelen:

Schakel de kookplaat uit door  aan te raken.  
De *AAN/UIT* toets  heeft steeds prioriteit in de uitschakelfunctie.

### De kookoppervlakten inschakelen:

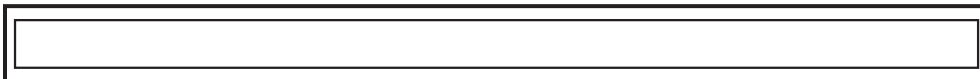
Raak de *brandersselectie* toets die u wilt gebruiken. Er is een statisch punt-indicatie op het scherm van de geselecteerde brander en het knipperend punt op alle andere schermen schakelt uit.

Selecteer de temperatuurinstelling met de *brandersselectie* toets of *warmte verlagen instelling* toets . Het element is nu klaar voor gebruik. Voor de snelste kooktijden selecteert u "9" en verlaag het daarna naar een lagere instelling, naargelang vereist.

### De kookoppervlakten uitschakelen:

Selecteer het element dat u wilt uitschakelen door de *brander selectietoets* in te drukken. Gebruik de  toets om de temperatuur naar "0" te draaien. (U kunt ook de  en  toetsen gelijktijdig gebruiken om de temperatuur naar "0" te draaien)

Als de kookzone warm is, verschijnt "H" in de plaats van "0".

**Alle kookoppervlakten uitschakelen:**

Om alle kookoppervlakten gelijktijdig uit te schakelen, raakt u de  toets aan. In de *stand-by modus* verschijnt een “H” op alle kookzones die warm zijn.

**Automatische opwarmfunctie:**

Alle kookoppervlakten zijn uitgerust met een automatische opwarmfunctie. De automatische opwarmfunctie schakelt de kookoppervlakte in op de hoogste instelling gedurende een bepaalde periode en schakelt daarna automatisch terug naar de oorspronkelijk in gestelde kookinstelling.

Schakel het apparaat aan en selecteer de kookoppervlakte. Schakel het temperatuurniveau op “9” en raak de *brander selectietoets* een tweede maal aan van de overeenstemmende zone. Daarna wordt de automatische opwarmfunctie ingeschakeld. Het “A” symbool verschijnt op het scherm, alternerend met de geselecteerde instelling.

Als het temperatuurniveau is gewijzigd, zal de automatische opwarmduur ook wijzigen. Aan het einde van de opwarmduur verschijnt enkel de geselecteerde instelling op het scherm.

De automatische opwarmfunctie kan op ieder moment worden ingeschakeld door de *brander selectietoets* aan te raken van de overeenstemmende zone tot het temperatuurniveau “9”.

**Residuele warmte-indicator:**

De residuele warmte-indicator wijst erop dat de glazen keramische plaat een gevaarlijke aanraaktemperatuur heeft bereikt in de omgeving van een kookzone.

Na het uitschakelen van de kookzone geeft het overeenstemmende scherm “H” weer tot de toegewezen kookzone temperatuur een niet kritisch niveau heeft bereikt.

|  |
|--|
|  |
|--|

**Veiligheidschakelaar uit functie:**

Iedere kookzone wordt uitgeschakeld na een gedefinieerde operationele tijdsduur als de warmte-instelling niet wordt gewijzigd. Iedere wijziging in de kookzone schakelt de maximum operationele tijdsduur terug tot de oorspronkelijke waarde van de operationele tijdsduur beperking. De maximale operationele tijdsduur hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau.

| Warmte-instelling | Veiligheidschakelaar uit na |
|-------------------|-----------------------------|
| 1 - 2             | 6 uren                      |
| 3 - 4             | 5 uren                      |
| 5                 | 4 uren                      |
| 6 - 9             | 1,5 uren                    |

**Vergrendeling:**

Nadat het bedieningspaneel werd ingeschakeld met de hoofdschakelaar kan de kindervergrendeling worden ingeschakeld. Daarom moeten de kookzone selectietoets vooraan en de min-toets samen worden ingedrukt en de toets vooraan opnieuw loslaten. Alle schermen geven "L" weer voor vergrendeld. Als een kookzone een warme status heeft, verschijnen "H" en "L" alternerend. De activering moet plaatsvinden binnen 10 sec. na het inschakelen van het bedieningspaneel en geen andere toets werd ingedrukt. Zo niet wordt de activering geblokkeerd.

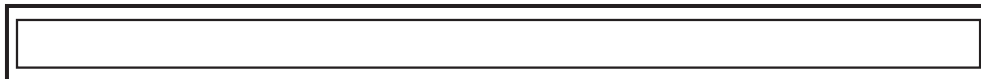
Het bedieningspaneel behoudt deze status tot de uitschakeling. Ongeacht het in- en uitschakelen (afscheiding van toevoer) van het volledige werkblad.

**Tijdelijke uitschakeling voor bereidingen:**

Om het bedieningspaneel uit te schakelen, moet u de kookzone selectietoets vooraan en de min-toets samen indrukken. "L" verdwijnt van het scherm en "0" verschijnt op alle kookzones. Als een kookzone een warme status heeft, verschijnen "H" en "0" alternerend. Na uitschakeling van het bedieningspaneel met de hoofdschakelaar wordt het kinderslot opnieuw ingeschakeld.

**Permanente uitschakeling:**

Nadat het bedieningspaneel werd ingeschakeld met de hoofdschakelaar kan de kindervergrendeling worden ingeschakeld. Daarom moeten de kookzone selectietoets vooraan en de min-toets samen worden ingedrukt en de min-toets opnieuw loslaten.



**Er bestaan 2 verschillende timers:**

- **Kooktimer:** Deze timer is verbonden met een bepaalde kookzone. Na verloop van de timer weerklinkt een geluidsignaal en de kookzone wordt uitgeschakeld.
- **Stand-alone timer:** onafhankelijke timerwerking. Na verloop van de timer weerklinkt een geluidsignaal maar er volgen geen verdere activiteiten.

**Een timer selecteren:**

Door de plus- en min-toets gelijktijdig in te drukken, kunt u een timerfunctie selecteren. Indien vooraf een kookzone werd geselecteerd, begint de timer verbonden met deze specifieke kookzone en het decimale punt van de kookzone te knipperen. Indien geen kookzone werd geselecteerd voor de activering van de timerfunctie wordt de stand-alone timer ingeschakeld.

Doordat u meer timers gelijktijdig ingeschakeld hebt, kunt u onderling schakelen met de plus- en min-toets. Alle actieve timers worden met de klok mee geschakeld. De timerinstelling is beperkt tot 10 sec. selectietijd. Daarna schakelt de timer terug naar het scherm van de actieve kookzone.

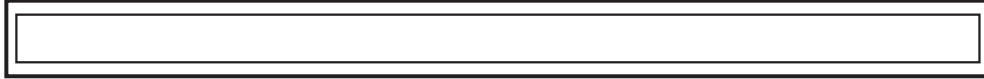
**Timerinstelling:**

Nadat de timer is geactiveerd, kunt u de timerwaarde wijzigen met de plus- en min-toets. Indien geen timerwaarde werd geselecteerd, kunt u starten aan 30 min. door de min-toets in te drukken.

Als u de plus- of min-toets indrukt, wijzigt de permanente timerwaarde sneller. De automatische herhaling wordt stopgezet met instelling 99 of 01.

Een toegewijde timer verschijnt met het decimale punt in het scherm van de overeenstemmende kookzone.

Een toegewijde ei-timer verschijnt met het knipperen van beide decimale punten in de timerschermen.

**Timer verwijderen:**

De timer kan worden uitgeschakeld door de waarde op 00 te schakelen. Voor de kooktimer blijft de toegewijde kookzone actief.

**Uitstelling van de timer:**

Na de instelling van een Timerwaarde start de aftelling automatisch. De timerwaarde wijzigen met de plus- of mintoets start de timer met een hele minuut.

**Timersignaal:**

Wanneer 00 wordt bereikt, weerklinkt een akoestisch en optisch signaal. Een uitgestelde kooktimer schakelt de kookzone uit. Bijkomende geselecteerde timers verschijnen samen met het overeenstemmende decimale punt van de het kookzone scherm. Het signaal wordt beperkt tot 2 min. indien intussen geen andere toets wordt ingedrukt.

**Zoemer :**

Terwijl de kookplaat in werking is, worden de volgende activiteiten aangegeven met een zoemer:

- Normale toetsactivering met een kort geluidsignaal
- Doorlopende bediening van toetsen gedurende een lange periode (10 seconden)

met een langer onderbroken geluidsignaal.

**Boost-functie :**

Een kookzone moet worden geselecteerd, kookniveau ingesteld op "9" en de plus-toets moet opnieuw worden ingedrukt.

De Boost-functie kan worden geactiveerd als de inductiemodule de instelling op deze kookzone aanvaardt. Als de Boost-functie actief is, verschijnt een "P" op het overeenstemmende scherm.

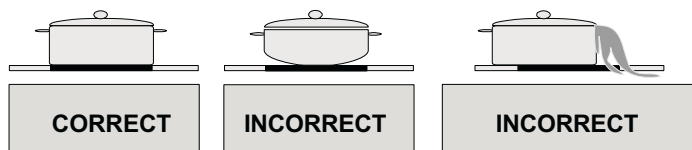
De booster activeren kan de maximale stroom overschrijden en het ingebouwde stroombeheer wordt ingeschakeld.

De nodige stroomverlaging wordt weergegeven door het knipperen van het scherm van de overeenstemmende kookzone. Knipperen is actief gedurende 3 sec. en biedt de mogelijkheid bijkomende aanpassingen van de instellingen uit te voeren voor de stroom wordt verlaagd.

## HINTS EN TIPS

### Kookwaar

- Gebruik dikke, vlakke, gladde kookwaar met dezelfde diameter als het element. Dit helpt de kookduur te verlagen.
- Kookwaar uit staal, email staal, gietijzer en roestvrij staal (indien geschikt, gelabeld door de fabrikant) levert de beste resultaten.
- Kookwaar met bodems van email staal, aluminium of koper kunnen metaalresten nalaten op de kookplaat. Indien deze blijven aankoken, wordt het moeilijk ze te verwijderen. Maak de kookplaat schoon na ieder gebruik.
- Kookwaar is geschikt voor inductie als een magneet op de onderzijde van de kookwaar plakt.
- Kookwaar moet centraal op de kookzone worden geplaatst. Als ze niet correct worden geplaatst, verschijnt .



### Energiebesparing

- Inductie-kookzones passen zich automatisch aan de grootte van de kookwaarbodem aan tot een bepaalde limiet. Hoewel het magnetische deel van de kookwaarbodem een minimumdiameter moet hebben naargelang de grootte van de kookzone.
- Plaats de kookwaar op de kookzone voor u ze inschakelt. Als ze wordt ingeschakeld voor u er kookwaar op plaatst, zal de kookzone niet werken en het bedieningspaneel verschijnt.
- Gebruik deksels om de bereidingstijd te verminderen.
- Als de vloeistof begint te koken, moet u de temperatuurinstelling verlagen.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om bereidingstijden te verminderen.
- Selecteer de correcte temperatuurinstelling voor de kookbereidingen.

|  |
|--|
|  |
|--|

### Voorbeelden van kooktoepassingen

De informatie vermeld in de tabel dient uitsluitend als richtlijn.

| Instellingen | Gebruik voor                      |
|--------------|-----------------------------------|
| 0            | Element uit                       |
| 1 - 3        | Delicaat opwarmen                 |
| 4 - 5        | Zacht sudderen, langzaam opwarmen |
| 6 -7         | Heropwarmen en snel sudderen      |
| 8            | Koken, sauteren en schroeien      |
| 9            | Maximale warmte                   |
| A            | Automatische opwarming            |
| P            | Boost-functie                     |

### Schoonmaaktips

- Gebruik geen schurende sponzen, corrosieve schoonmaakmiddelen, aerosol schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen om de oppervlakte van de kookplaat schoon te maken.
- Verbrande etensresten kunt u losweken met een vochtige doek en vaatwasmiddel.
- U kunt een krabber gebruiken om etenswaren of resten te verwijderen. Klevende etenswaren moeten onmiddellijk worden schoongemaakt na het morsen, voor het glas is afgekoeld.
- Wees voorzichtig de siliconen plakband langs de randen van het glas niet te beschadigen met de krabber.
- De krabber heeft een scherpe rand en moet dus uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- Gebruik het speciale keramische kookplaat schoonmaakmiddel op de kookplaat wanneer ze lauwwarm is. Afspoelen en afdrogen met een schone doek of papieren handdoek.

## INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

### **WAARSCHUWING:**

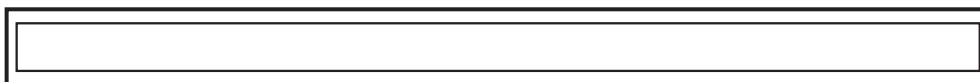
De elektrische aansluiting van deze kookplaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien, in overeenstemming met de instructies in deze handleiding en conform de geldige reglementeringen. In het geval van schade als resultaat van een incorrecte aansluiting of installatie wordt de garantie nietig verklaard. Dit toestel moet worden geaard.

### **Installatieveiligheid**

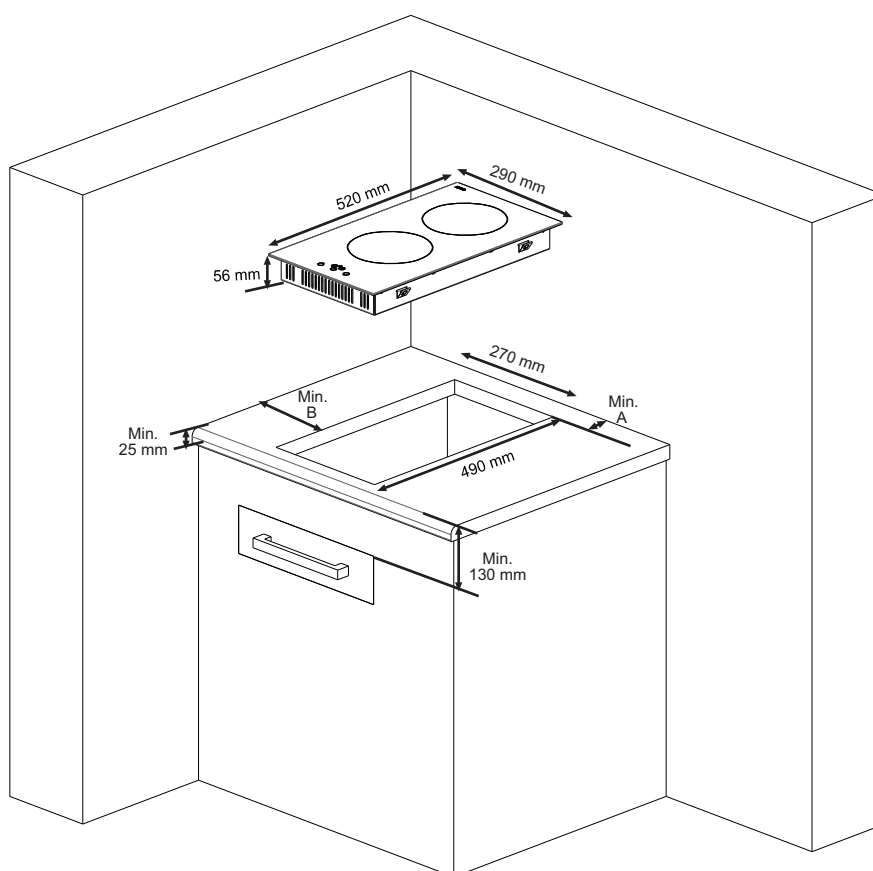
- Alle overhangende oppervlakten moeten minimum 65cm boven de kookplaat verwijderd zijn.
- Ventilatoren moeten worden aangebracht in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.
- De wand in contact met de achterzijde van de kookplaat moet van vlammenbestendig materiaal zijn vervaardigd.
- Het netsnoer mag niet langer zijn dan 2 meter.

### **De kookplaat in het werkblad aanbrengen**

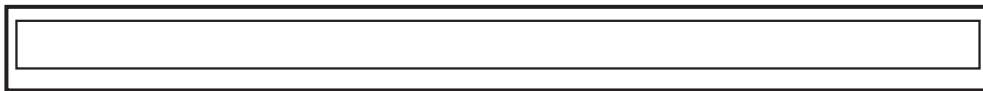
- De kookplaat kan worden ingevoegd in ieder werkblad op voorwaarde dat het hittebestendig is tot 90°C.
- Maak een opening volgens de afmetingen weergegeven in de onderstaande afbeelding en op de volgende pagina.
- Inductiekookplaten kunnen worden ingebouwd in werkbladen van 25 tot 40 mm dik.



## Domino inductie kookplaat



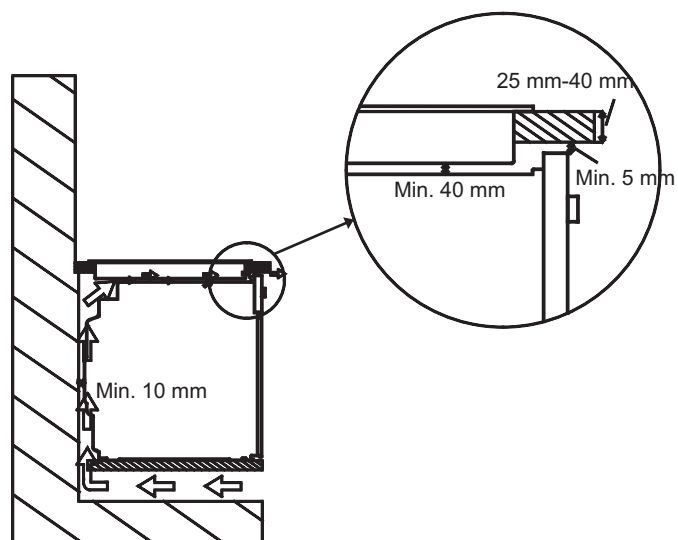
| Naburige wanden | A [mm] | B [mm] |
|-----------------|--------|--------|
| Brandbaar       | 40     | 40     |
| Niet-brandbaar  | 25     | 25     |

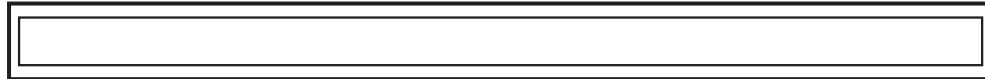


Breng de geleverde eenzijdige zelfklevende plakband aan langs de volledige rand van de kookoppervlakte langs de buitenste rand van het glazen keramische paneel. Niet uittrekken.

Schroef de 4 werkblad montagesleuven vast op de zijwanden van het product.

- Bevestig de kookplaat op zijn plaats door het in de uitsnijding van het werkblad te plaatsen.
- Voor u de oven invoegt, moet u het achterste paneel van de keuken verwijderen in de zone van de ovenopening om voldoende koeling te leveren. Net zo, het voorste deel van het keukenelement moet een opening hebben van niet minder dan 5 mm.





### **Een elektrische aansluiting tot stand brengen**

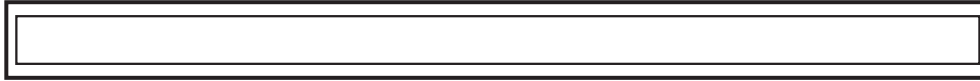
Voor u een verbinding maakt, moet u controleren of:

- De netspanning overeenstemt met de spanning vermeld op het naamplaatje op de achterzijde van de kookplaat.
- Het circuit de belasting van het apparaat aan kan (zie het naamplaatje).
- De voeding voorzien is van een aardschakeling die overeenstemt met de voorzieningen van stroomreglementering en correct werkt.
- De schakelaar metzekering eenvoudig toegankelijk is na installatie van de kookplaat.

Als er geen toegewijd kookplaatcircuit en schakelaar metzekering aanwezig is, moeten deze worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien.

Een goedgekeurde, geschikte kabel moet worden aangesloten van de eenheid van de consument (hoofdzekeringkast) en worden beschermd met een eigen 30Ampzekering of micro-stroomonderbreker (MCB). De elektricien moet een dubbele-pool schakelaar metzekering voorzien die zowel de lijn (onder spanning) en neutrale geleiders uitschakelt met een contactafscheiding van minimum 3,0 mm.

De schakelaar metzekering moet op de keukenwand worden aangebracht, boven de werkoppervlakte en op de zijkant van de kookplaat, niet er boven, in overeenstemming met de IEE-reglementeringen. Sluit de schakelaar metzekering aan op de aansluitdoos die op de wand moet worden gemonteerd, ca. 61 cm (24 inch) boven de vloer en achter de kookplaat. Het netsnoer van de kookplaat kan daarna worden aangesloten.



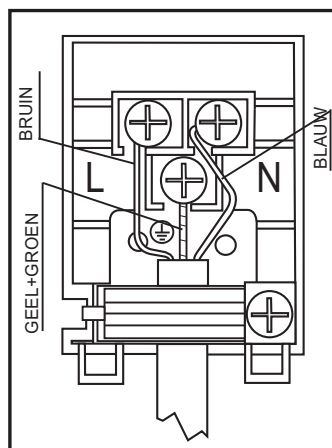
Sluit een uiteinde aan op de klemmenkast en het andere uiteinde op de stroomverbindingkast van de kookplaat aan de achterzijde van de kookplaat. Verwijder het deksel van de stroom aansluitdoos en installeer de kabel, in overeenstemming met het aansluitingdiagram.

Het netsnoer moet uit de buurt van directe warmtebronnen worden geplaatst. Het mag niet worden onderworpen aan een temperatuurstijging van meer dan 50°C boven de kamertemperatuur.

Dit apparaat voldoet aan de volgende EU-richtlijnen:

- 73/23/EEG gedateerd 19.02.1973 Laagspanningsrichtlijn
- 89/336/EEC gedateerd 03.05.1989 EMC-richtlijn, inclusief Amendement richtlijn 92/31/EEC
- 93/68/EEG gedateerd 22.07.93 CE-markering richtlijn
- EEC/89/109 met betrekking tot contact met etenswaren

#### **Elektrisch aansluitdiagram**



Voor de inductiekookplaat moet de kabel H05VV-F 3X1,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53 zijn. U vindt het aansluitingdiagram weergegeven op de onderzijde van uw apparaat.



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden. In plaats daarvan moet het aan het verzamelpunt voor recyclage van elektrisch en elektronische toestellen gegeven worden. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recyclage van dit product, gelieve uw stadhuis, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u dit product kocht te contacteren.

52038143 12/10 R000