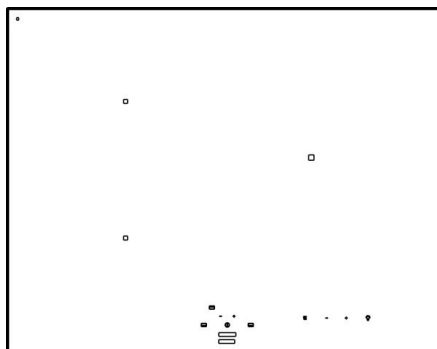




Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Inductiekookplaten Comfort

Mode d'emploi et d'installation

Table à induction Comfort

Montage- und Bedienungsanleitung

Induktions Kochfelder Comfort

Instructions for use and installation

Comfort Induction hob

1752-3

NOVY



Geachte Klant,

We danken U hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen bij uw keuze van de vitrokeramische inductiekookplaat.

Teneinde dit apparaat goed te kennen raden we U aan deze gebruiksaanwijzing volledig en aandachtig door te lezen en ze te bewaren om ten gepaste tijde te kunnen raadplegen.

INHOUD

VEILIGHEID	3
VOORZORGSMaatregelen voor gebruik van het toestel	3
Gebruik van het apparaat	4
VOORZORGSMaatregelen tegen beschadiging	5
VOORZORGSMaatregelen bij defect van het apparaat	6
ANDERE BESCHERMINGEN	6
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	7
TECHNISCHE KENMERKEN	7
BEDIENINGSPANEEL	8
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	8
DISPLAY	8
VENTILATIE	8
IN WERKING STELLEN	8
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	8
PRINCIPE VAN INDUCTIE	9
SENSORTOETSEN	9
INWERKINGSTELLING	9
DETECTIE VAN DE PAN	9
POWER FUNCTIE	10
TIMER FUNCTIE	10
VERGREDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	11
KOOKADVIES	12
KWALITEIT VAN DE PANNEN	12
AFMETINGEN VAN DE PANNEN	13
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	13
ONDERHOUD EN REINIGING	13
EERSTE GEBRUIK VAN HET APPARAAT	13
ONDERHOUD VAN DE KOOKPLAAT	13
KLEINE STORINGEN VERHELPEEN	14
MILIEUBESCHERMING	16
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN	17
ELEKTRISCHE AANSLUITING	18

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- pak alle materialen uit
- de installatie en het aansluiten van de apparatuur dient door een erkend vakman te worden gedaan. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor beschadigingen of anderszijds die veroorzaakt zijn door installatiefouten
- de apparatuur moet op de juiste manier worden geïnstalleerd en op een degelijke ondergrond geplaatst
- dit apparaat is exclusief ontworpen voor het bereiden van voedsel en mag niet toegepast worden voor commercieel en/of industrieel gebruik
- verwijder alle stickers en labels van het keramische glas
- wijzig niets aan de apparatuur
- de kookplaat kan niet gebruikt worden als vrijstaande unit of als werk oppervlak
- de apparatuur moet geaard en aangesloten worden conform de lokale voorschriften
- gebruik geen verlengde kabels voor de aansluiting
- de apparatuur kan niet gebruikt worden boven een afwasmachine, of een wasdroger; stoom kan de elektronica beschadigen
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Gebruik van het apparaat

- schakel de kookzones uit na gebruik
- houd het koken in de gaten indien gebruik wordt gemaakt van oliën en vetten; deze kunnen snel vlam vatten
- wees voorzichtig jezelf niet te branden tijdens of na het gebruik van de apparatuur
- overtuig jezelf dat er geen kabels of andere materialen in contact komen met het glas of hete pannen
- magnetische voorwerpen (credit cards, floppy discs, rekenmachines) moeten niet in de nabijheid van de apparatuur worden geplaatst
- gebruik geen metalen voorwerpen, behalve daarvoor geschikte schalen. In het geval van oververhitting kunnen deze smelten of zelfs verbranden
- bedek het apparaat nooit met kleding of een beschermingsdeken. Deze kunnen erg heet worden en in brand vliegen
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.
- metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heel heet kunnen worden

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Ruwe pannenbodems, of beschadigde pannen (niet geëmailleerde gietijzeren pannen) kunnen het keramische glas beschadigen.
- Zand of andere krassende materialen kunnen het keramische glas beschadigen
- vermijd het vallen van voorwerpen, zelfs kleine op het keramische glas
- overtuig uzelf dat de ventilatie van het apparaat functioneert zoals door de fabrikant aangegeven.
- Stoot niet met pannen tegen de hoeken van het glas.
- Laat geen lege pannen achter op de keramische kookplaat.
- Suiker, synthetische materialen of aluminium vellen mogen niet in contact komen met de kookzones. Deze kunnen breuk en wijzigingen veroorzaken van het glas door afkoeling; schakel het apparaat direct uit en verwijder de voorwerpen van de hete zones (voorzichtig dat je jezelf niet brand).
- **Risico van brand!** Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een hete pan op het bedieningspaneel.
- Indien een lade onder de ingebouwde apparatuur is geplaatst, zorg er dan voor dat de tussenruimte groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel om een correcte ventilatie te garanderen.
- Plaats nooit brandbare materialen in de lade (sprays) onder de kookplaat. Eventuele automatische laden moeten hittebestendig zijn-

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen

Andere beschermingen

- Zorg ervoor dat de pan steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de pan moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpotten: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.



HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE POTTEN EN PANNEN OF VAN VERWIJDERBARE ACCESSOIRES OM POTTEN, NIET GESCHIKT VOOR INDUCTIE, OP TE WARMEN, VALT NIET ONDER DE GARANTIEVOORWAARDEN.

DE FABRIKANT KAN NIET VERANTWOORDELIJK GEHOUDEN WORDEN VOOR BESCHADIGINGEN AAN DE KOOKPLAAT EN HAAR OMGEVING DIE HIERVAN HET GEVOLG KUNNEN ZIJN.



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	1752-3
Total vermogen	6400 W
Energieverbruik van de kookplaat EC_{hob}^{**}	176.1 Wh/kg
Vóórzijde links zone	Ø 200 mm
Detectie kookpan	Ø 100 mm
Normaal*	1400 W
Met Booster*	2000 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	C
Energieverbruik EC_{CW}^{**}	168.4 Wh/kg
Achter links zone	Ø 200 mm
Detectie kookpan	Ø 90 mm
Normaal*	1100 W
Met Booster*	1400 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	A
Energieverbruik EC_{CW}^{**}	181.9 Wh/kg
Rechts zone	Ø 290 mm
Detectie kookpan	Ø 110 mm
Normaal*	2300 W
Met Booster*	3000 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	D
Energieverbruik EC_{CW}^{**}	178.1 Wh/kg

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

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

Energieverbruiksmodus	Waarde	Eenheid
Energieverbruik in de uitgeschakelde modus - P_o	≤ 0.5	W
Energieverbruik in stand-bymodus - P_s	≤ 0.5	W
Energieverbruik in stand-bymodus met behoud van netwerkverbinding - P_N	≤ 2.0	W

Overeenkomstig Bijlage II van Verordening (EG) nr. 1275/2008 en (EU) 2023/826.

P_o : De uitgeschakelde modus wordt als volgt gedefinieerd:

- De kookplaat is uitgeschakeld.
- Er is geen ventilator actief.
- Er is geen restwarmte-indicatie actief.

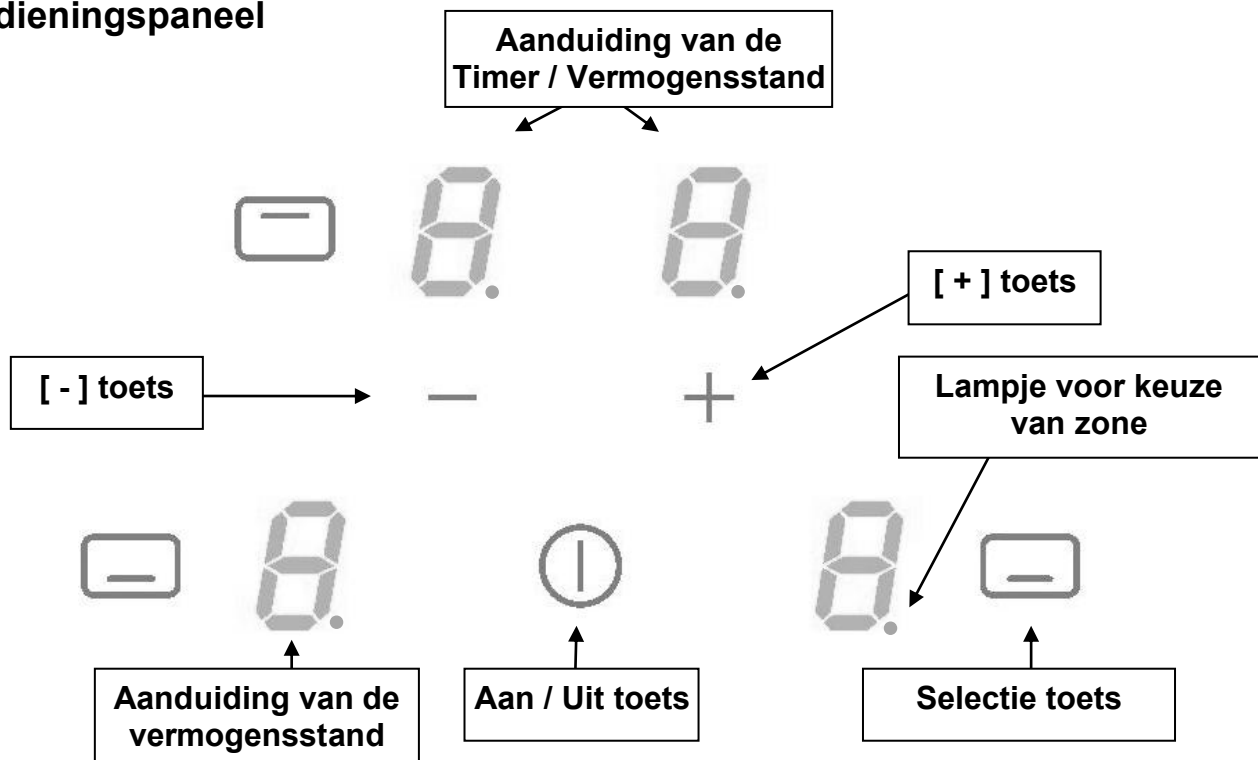
P_s : Stand-bymodus is als volgt gedefinieerd:

- De kookplaat is ingeschakeld zonder dat de hoofdfunctie actief is. (<20min)

P_N : Stand-bymodus met netwerkverbinding wordt als volgt gedefinieerd:

- De kookplaat is ingeschakeld zonder dat de hoofdfunctie actief is. (<20min)
- De netwerkverbinding is geactiveerd.

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Functie</u>
0.	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogensstand	Keuze kookniveau
U	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte aanduiding	De kookzone is warm
P	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd
L	Vergrendeling	Tafel is beveiligd

Ventilatie

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

IN WERKING STELLEN

Voor het eerste gebruik

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

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductie bobine. Wanneer deze in werking is produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de pan. Hierdoor verwarmt de pan die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste pannen vereist:

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

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

Sensortoetsen

Uw apparaat is uitgerust met sensortoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Inwerkingstelling

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

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk 2 sec. op [] toets	3 x [0]
Uitschakelen	Druk 2 sec. op [] toets	[H] of geen aanduiding

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

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kiezen	Druk op [] van de zone	[0]
Vermogensstand verhogen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Vermogensstand verlagen	Druk op [-]	[9] tot [1]
Uitschakelen	Druk gelijktijdig kort op [] van de zone en [-] Of druk op [-] tot 0	[0] of [H] [0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Detectie van de pan

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

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

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

Aanduiding restwarmte

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

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

Power functie

Met de power functie [P] kan het vermogen van de gekozen kookzone gedurende een bepaalde tijd opgevoerd worden.

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 5 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen. De booster is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

- **In en uitschakelen van Power:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [] van de zone	[0]
Vermogensstand kiezen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Power inschakelen	Druk op [+] tot P	[P]
Power uitschakelen	Druk op [-]	[9]

- **Beheer van het maximaal vermogen:**

Het geheel van de kookplaat is voorzien van een maximaal vermogen. Wanneer de power functie geactiveerd is – en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden – vermindert de elektronische bediening automatisch vermogensstand van een andere kookzone.

Gedurende enkele seconden geeft de display van deze kookzone al knipperend [9] weer, vervolgens wordt de hoogst mogelijke vermogensstand automatisch weergegeven:

<u>Gekozen kookzone</u>	<u>Andere kookzone (bijvoorbeeld: vermogensstand 9)</u>
[P] wordt weergegeven	[9] wordt [7] naargelang de kookzone

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 99 minuten) voor iedere zone.

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

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [] van de zone	[0]
Vermogensstand kiezen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Timer activeren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	Timer [00]
Kooktijd verlagen	Druk op [-]	Tijd verminderd
Kooktijd verhogen	Druk op [+]	Tijd vermeerderd
De kooktijd is ingesteld en begint te verlopen.		

- **Uitschakelen van de timerfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [] van de zone	lampje van de zone aan
Timer activeren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	resterende tijd
Uitschakelen	Druk op [-] tot 0	Timer [00] dan uit
Indien verschillende timers geactiveerd zijn, volstaat het deze actie te herhalen.		

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

Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [00] weer en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op een toets om het geluid en het knipperen te beëindigen.

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

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	druk op []	3 x [0] of [H]
Timer activeren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	[00]
Tijd verlagen	Druk op [-]	Tijd verminderd
Tijd verhogen	Druk op [+]	Tijd vermeerderd

Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [00] weer en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op een toets om het geluid en het knipperen te beëindigen.

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat de instelling van de kookzones per ongeluk wijzigt, is deze uitgerust met een vergrendeling van het bedieningspaneel voor de kookplaat.

- **Vergrendelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk 2 sec. op []	[0] of [H]
Vergrendelen	1. Druk gelijktijdig op [-] en [] van zone rechts voor 2. Druk opnieuw op []	[L]

- **Ontgrendelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk 2 sec. op []	[L]
In de 5 seconden na de start:		
Kookplaat ontgrendelen	1. Druk gelijktijdig op [-] en [] van zone rechts voor 2. Druk opnieuw op [-]	[0] alle zone lampjes uit

KOOKADVIES

Kwaliteit van de pannen

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

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

De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

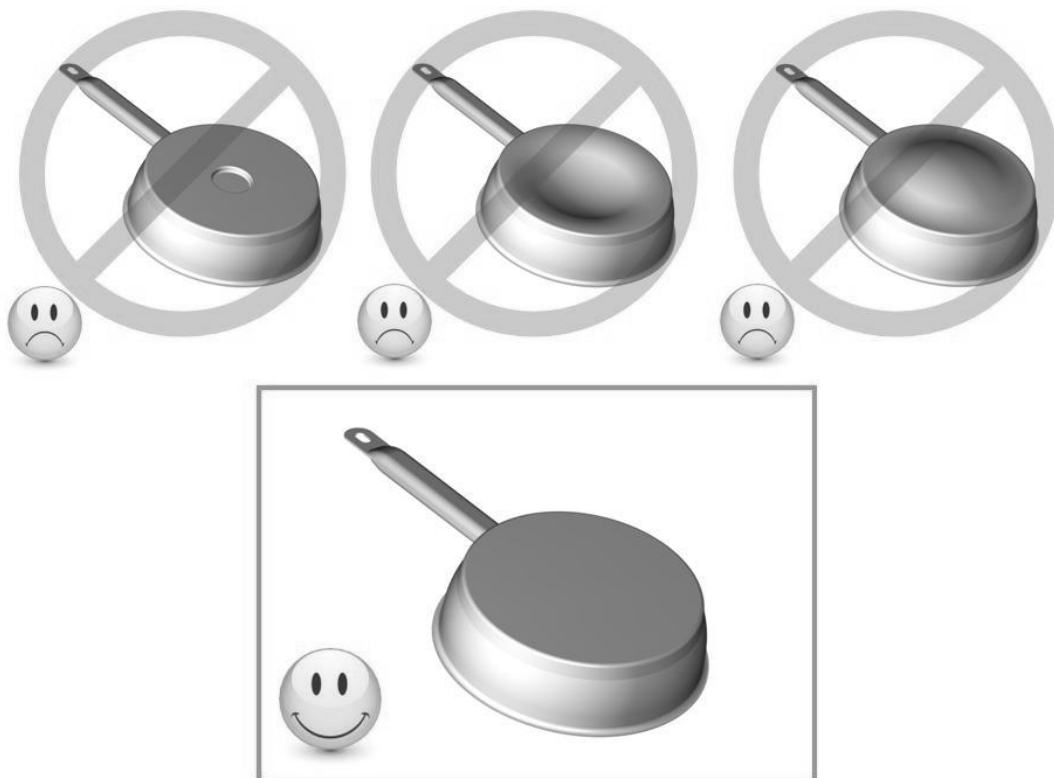
- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone ingesteld op [9]. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten zoemen wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.

De kwaliteit van de bodem van de pan kan het bereidingsresultaat beïnvloeden, zoals het niet doorkoken van gerechten door te weinig vermogensopname of niet gelijke warmteverdeling.

Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op het glas van de kookplaat veroorzaken.

Gebruik waar mogelijk pannen met rechte rand. Bij pannen met schuine rand werkt de inductie ook bij de randen van de pan. Daardoor kan de rand van een pan verkleuren.



Afmetingen van de pannen

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

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

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde gegevens zijn richtwaarden)

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

ONDERHOUD EN REINIGING

Eerste gebruik van het apparaat

Reinig het glazen oppervlak vóór het eerste gebruik van de inductiekookplaat als volgt:

- Gebruik een vochtige, zachte doek of een krasvrije, niet-schurende spons.
- Reinig met een geschikt reinigingsmiddel voor glas-keramische oppervlakken. Volg altijd de instructies op de verpakking van het reinigingsproduct.
- Droog het glas met een microvezeldoek voor een streeploos en glanzend resultaat.

Zie de sectie **Onderhoud van de kookplaat** voor volledige instructies over het reinigen na gebruik.

Onderhoud van de kookplaat

Reiniging van het glazen kookoppervlak

- Reinig het glazen kookoppervlak na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden en het oppervlak beschadigen.
- Zorg ervoor dat de buitenkant van de pan schoon en droog is. Controleer of er geen stofdeeltjes op de keramische kookplaat of onder het kookgerei zitten.
- Til het kookgerei op bij het verplaatsen om krassen op het kookoppervlak te voorkomen.
- Vlekken van suiker, jam, geleï, enz. moeten onmiddellijk worden verwijderd. Dit voorkomt schade aan het kookoppervlak.

Stapsgewijze reinigingsinstructies

- Laat het oppervlak volledig afkoelen om het risico op brandwonden te vermijden.
- Breng geen reinigingsmiddelen aan op een warm kookoppervlak – dit kan verkleuring veroorzaken.
- Gebruik een vochtige, zachte doek of een niet-schurende, krasvrije spons.
- Reinig met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.
- Volg altijd de instructies van de fabrikant voor het gebruik van het reinigingsproduct.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een geschikte schraper gebruiken die speciaal is ontworpen voor glas-keramiek.
- Droog het glas met een microvezeldoek voor een streeploos, glanzend resultaat.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Vermijd het gebruik van de volgende producten, omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen:

- Onverdund afwasmiddel
- Vaatwasmiddel
- Schurende reinigingsmiddelen
- Agressieve of bijtende reinigers (zoals ovensprays of vlekverwijderaars)
- Schuursponzen of voorwerpen die het glas kunnen krassen
- Hogedruk- of stoomreinigingsapparatuur

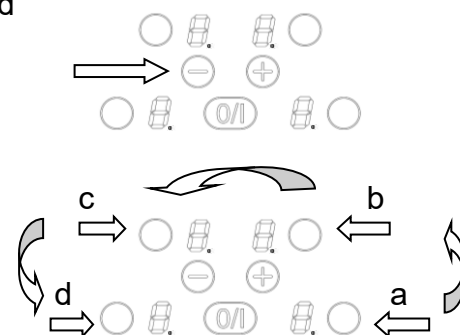
! Opmerking: Gebruik altijd milde producten en geschikte materialen om de levensduur van uw kookplaat te verlengen en schade te voorkomen.

! Opmerking: Zorg ervoor dat de onderkant van het kookgerei schoon is om krassen en ingebrande resten op het glasoppervlak te vermijden.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

[E4] verschijnt in het display:

- De plaat moet worden geconfigureerd volgens onderstaande procedure:
 - I) Opgelet: u mag niet meteen pannen plaatsen op de inductieplaat.
 - II) Koppel de plaat los van het stroomnet: verwijder de stop of schakel de zekering uit.
 - III) Verbind de plaat weer op het stroomnet: plaats de stop terug of schakel de zekering weer in.
 - IV) Procedure:
 - * Neem een pan met magnetische bodem met een minimale diameter van 16 cm.
 - * start de plaat binnen 2 minuten na het aansluiten op het stroomnet op.
 - * druk niet op [0/I]
 - V) Eerst moet de bestaande configuratie worden geannuleerd
 - 1) Druk op toets [-] en houd deze toets ingedrukt.
 - 2) Druk met een vinger van uw andere hand achtereenvolgens en snel (binnen 2 sec.) op de “selectie” toets.
Waarbij u begint met de zonerechtsboven en u tegen de klok in beweegt (a -> b -> c -> d).
Een [-] verschijnt.
Een dubbele piep duidt op een bewerkingfout.
Herhaal in dat geval de bewerking vanaf stap 1.
 - 3) Laat de toetsen los en druk gelijktijdig op [-] en [+] gedurende enkele seconden tot de knipperende [E] verschijnen.
 - 4) Wacht tot de [E] ophouden met knipperen.
 - 5) De [E] veranderen vervolgens automatisch in [C]. De configuratie is geannuleerd.



VI) Hoe kunt u de plaat opnieuw configureren?

- 1) Neem een magnetisch pan met een diameter van minstens 16 cm.
- 2) Selecteer de kookzone door op de selectie toets bijbehorende.
- 3) Plaats de bak op de zone die u wilt configureren.
- 4) Wacht tot [C] verandert in [-]. De kookzone is geconfigureerd.
- 5) Ga op dezelfde manier te werk voor alle kookzones die [C] weergeven.
- 6) De kookzones zijn geconfigureerd als alle zones zijn gedetecteerd en er niets meer wordt weergegeven.

Gebruik slechts één pan om de configuratie uit te voeren.

Plaats tijdens de configuratie nooit meerdere pannen op de zones.

Als de weergave [E 4] blijft, bel dan de klantenservice.

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- De kookplaat is verkeerd op het elektrisch net aangesloten
- De zekering is gesprongen --> controleer de zekering in de meterkast.
- Kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- De tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- Er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [U] licht op:

- Er staat geen pan op de kookzone
- De pan is niet geschikt voor inductie
- De diameter van de bodem van de pan is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [E] licht op:

- Bel de Dienst na Verkoop.

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- De veiligheid is in werking getreden
- Deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- De veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- Een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- De kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- Dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur
- De ventilator stopt vanzelf

Het symbool [L] licht op:

- Zie hoofdstuk vergrendeling

Het symbool [] of [Er03] licht op:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.

Het symbool [E2] of [E H] licht op:

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

Het symbool [E3] licht op:

- De kookpot is niet geschikt, gebruik een andere kookpot.

Het symbool [E6] licht op:

- Foutstroomcircuit. Controleer de frequentie en spanning van het elektrisch netwerk.

Het symbool [E8] licht op:

- De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.

Het symbool [E C] licht op:

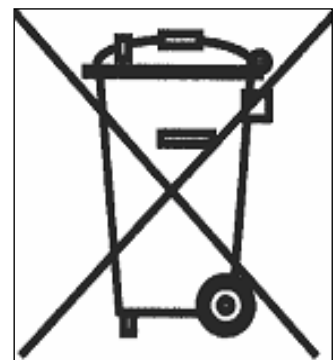
- Configuratiefout. Stel de kookplaat opnieuw in volgens het hoofdstuk « het symbool, en se [E 4] verschijnt ».

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

MILIEUBESCHERMING

- De verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- De elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw administratie over de recycle-mogelijkheden.

- Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
 - Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente



INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

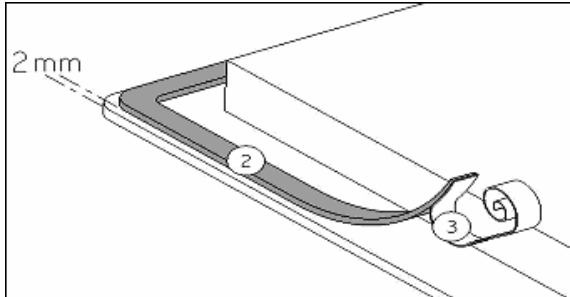
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

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

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



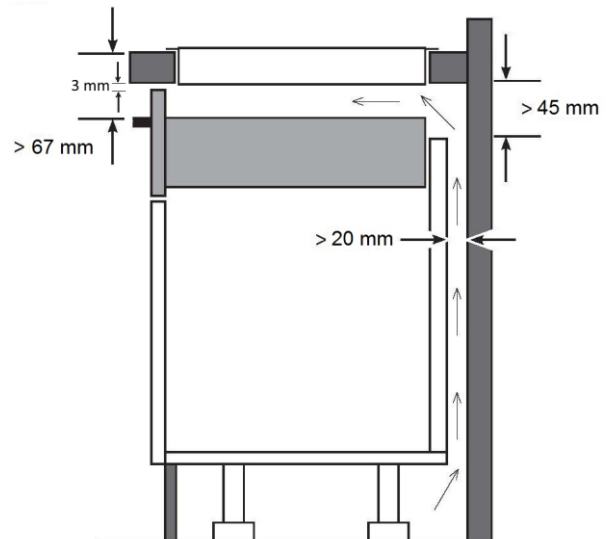
De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- **De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat:**

Typ	Afmetingen uitsnijding		Afmetingen vlakbouw			Afmetingen glas		
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Straal	Breedte	Diepte	Hoogte
1752-3	560 mm	490 mm	654 mm	524 mm	7 mm	650 mm	520 mm	4 mm

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat dient men een afstand van 20 mm te voorzien om een goede ventilatie van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingskabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.



- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje en het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpoleige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op!

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

Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT :

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

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6



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

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.

Chère cliente, cher client,

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

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE	20
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	20
UTILISATION DE L'APPAREIL	20
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	21
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	22
AUTRES PROTECTIONS	23
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	24
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	24
BANDEAU DE COMMANDE	25
UTILISATION DE L'APPAREIL	25
AFFICHAGE	25
VENTILATION	25
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	25
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	25
TOUCHES SENSITIVES	26
MISE EN ROUTE	26
DETECTION DE RECIPIENT	26
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	26
FONCTION MINUTERIE	27
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	28
CONSEILS DE CUISSON	29
QUALITE DES CASSEROLES	29
DIMENSION DES CASSEROLES	29
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	30
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	30
PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL	30
ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON	30
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	32
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	33
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	34
CONNEXION ELECTRIQUE	35

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.

- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

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

- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

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



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



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	1752-3
Puissance Totale	6400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}^{**}	176.1 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 200 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	2000 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	168.4 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 200 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1100 W
Puissance du booster*	1400 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	181.9 Wh/kg
Foyer droit	Ø 290 mm
Détection minimum	Ø 110 mm
Puissance nominale*	2300 W
Puissance du booster*	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	D
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	178.1 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).

Consommation d'énergie	Valeur	Unité
Consommation d'énergie en mode arrêt - P_o	≤ 0.5	W
Consommation d'énergie en mode veille - P_s	≤ 0.5	W
Consommation d'énergie en mode veille avec maintien de connexion réseau - P_N	≤ 2.0	W

Conformément à l'annexe 2 du règlement (CE) n° 1275/2008 et au règlement (UE) 2023/826

P_o : Le mode Arrêt est défini comme suit :

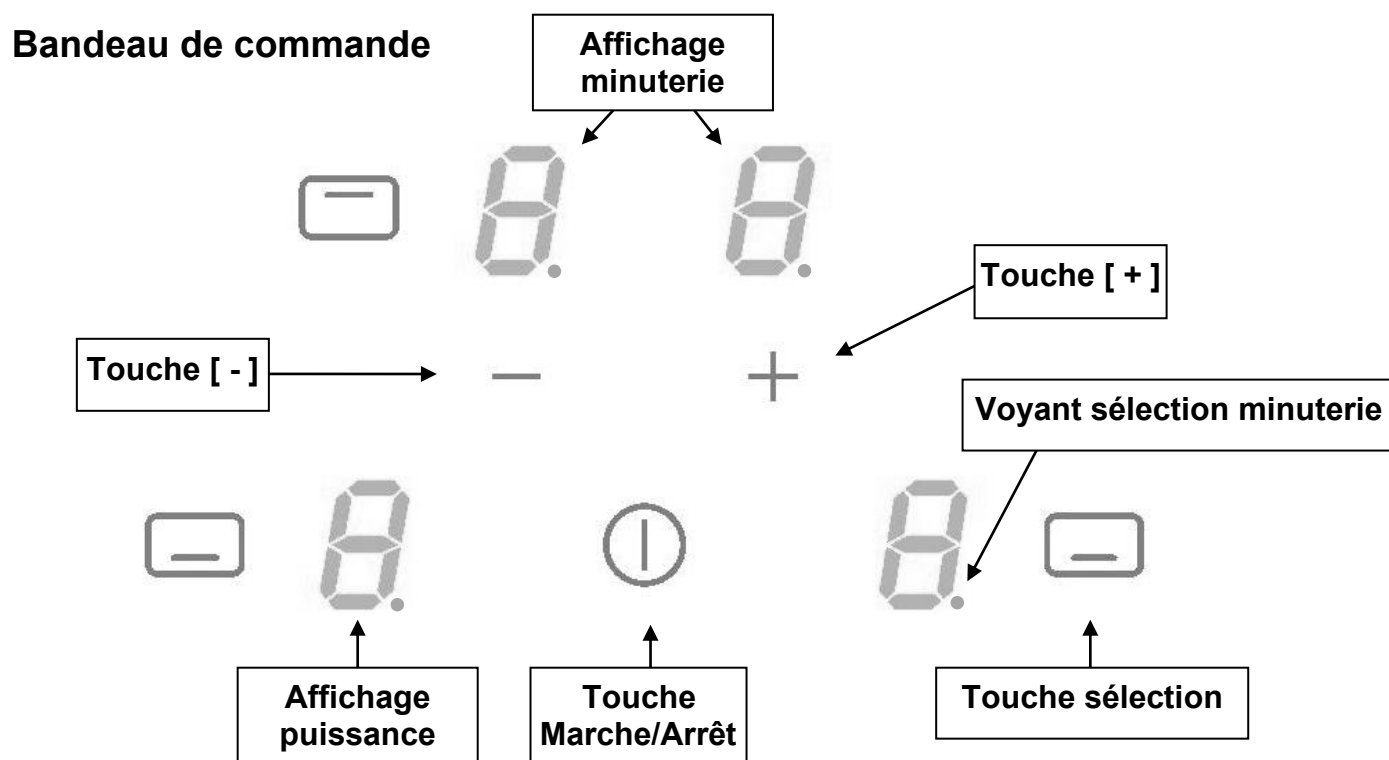
- La table de cuisson est éteinte.
- Aucun ventilateur n'est actif.
- Aucune indication de chaleur résiduelle n'est active.

P_s : Le mode veille est défini comme suit :

- La table de cuisson est allumée sans fonction principale active. (<20min)

P_N : Le mode veille avec maintien de connexion réseau est défini comme suit :

- La table de cuisson est allumée sans fonction principale active. (<20min)
- La connexion réseau est activée.



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.
<u>E</u>	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 :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer 2 sec. sur []	[0]
Arrêter	appuyer 2 sec. sur []	aucun ou [H]

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

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyer sur []	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer sur [-] jusqu'à 0	[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 []	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le booster	appuyer sur [+] jusqu'à P	[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 à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur []	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 []	le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	temps restant
Désactiver « Minuterie »	appuyer sur [-] jusqu'à 0	passé 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 Sélectionner « Minuterie »	appuyer 2 sec. sur [] appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	voyants de zone allumes [00]
Diminuer la durée Augmenter la durée	Appuyer sur [-] Appuyer sur [+]	[00] passe à 30,29,28... 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 Verrouiller la table	appuyer 2 sec. sur [] 1. appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [] de la zone avant droit 2. ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone avant droit	[0] ou [H] [0] ou [H] [L]

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer 2 sec. sur []	[L]
Dans les 5 secondes après la mise en route : Déverrouiller la table	1. appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [] de la zone avant droit 2. ré-appuyer [-]	[L] les afficheurs sont éteints

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

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

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

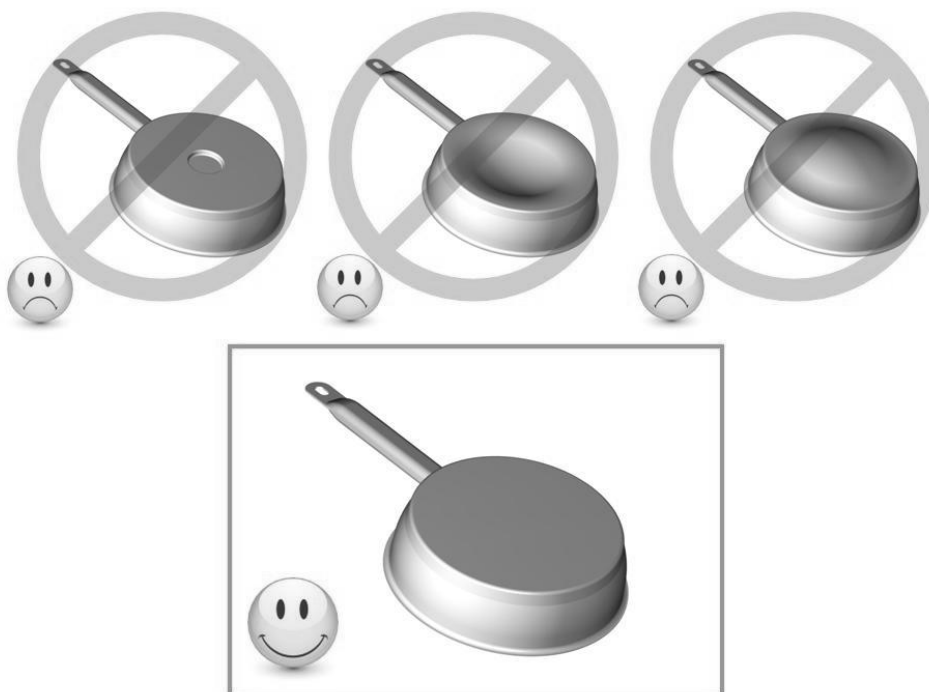
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

La qualité du fond de la casserole peut influencer l'uniformité de la cuisson et le enregistrement de puissance de la casserole.

N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient le verre.

Utilisez de préférence des sauteuses à bords droits. Pour les poêles aux bords inclinés, l'induction agit aussi dans les zones de bordure de la poêle. Par conséquent, le bord des poêles se décolore.



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

Première utilisation de l'appareil

Nettoyez la surface en verre avant d'utiliser la plaque à induction pour la première fois comme suit :

- Utilisez un chiffon doux et humide ou une éponge non abrasive et anti-rayures.
- Nettoyez à l'aide d'un nettoyant spécialement conçu pour le verre céramique. Suivez toujours les instructions du fabricant du produit de nettoyage.
- Séchez la vitre avec un chiffon en microfibres pour obtenir une finition brillante et sans traces.

Voir la section **Entretien de la plaque de cuisson** pour les instructions complètes sur le nettoyage après utilisation.

Entretien de la plaque de cuisson

Nettoyage du verre de la plaque de cuisson

- Nettoyez la surface en verre de la plaque de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter que les résidus de cuisson ne brûlent et n'endommagent la surface.
- Assurez-vous que l'extérieur de la casserole est propre et sec. Veillez à ce qu'il n'y ait aucun grain de poussière sur la plaque vitrocéramique ou sous les ustensiles de cuisson.
- Soulevez les ustensiles pour les déplacer afin d'éviter de rayer la surface de cuisson.
- Les taches de sucre, confiture, gelée, etc. doivent être nettoyés immédiatement. Cela évitera d'endommager la surface de cuisson.

Instructions de nettoyage étape par étape

- Laissez la surface refroidir complètement pour éviter tout risque de brûlure.
- N'appliquez pas de produits de nettoyage sur une table de cuisson chaude – cela pourrait provoquer une décoloration.
- Utilisez un chiffon doux et humide ou une éponge non abrasive et anti-rayures.
- Nettoyez à l'aide d'un nettoyant spécialement conçu pour le verre céramique.
- Suivez toujours les instructions du fabricant du produit de nettoyage.
- Pour les taches tenaces et les marques persistantes, vous pouvez utiliser un grattoir adapté pour vitrocéramique.
- Séchez la vitre avec un chiffon en microfibres pour obtenir une finition brillante et sans traces.

Produits de nettoyage inadaptés

Évitez d'utiliser les produits suivants, car ils risquent d'endommager la surface :

- Liquide vaisselle non dilué
- Détergents pour lave-vaisselle
- Produits de nettoyage abrasifs
- Nettoyants agressifs ou corrosifs (tels que les sprays pour four ou les détachants)
- Éponges à récurer ou tout objet pouvant rayer le verre céramique
- Équipement de nettoyage à haute pression ou à vapeur

! Remarque : Utilisez toujours des produits doux et des matériaux adaptés pour prolonger la durée de vie de votre plaque de cuisson et éviter de l'endommager.

! Remarque : Veillez à ce que les fonds des ustensiles de cuisine soient propres afin d'éviter les rayures et les résidus brûlés sur la surface du verre.

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 partant de la zone Avant-Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d). Des [-] apparaissent.

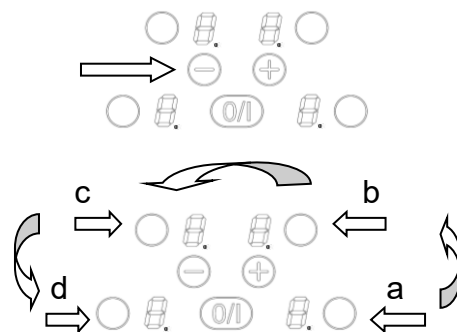
Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.

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.

Nota : tables à induction avec 3 zones de cuisson : La touche Arrière Droite (b) est inexistante, il faut appuyer 2 fois sur la zone Avant-droite (a) c'est à dire (a → a → c → d).



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 :

- débranchez 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 [] 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 :

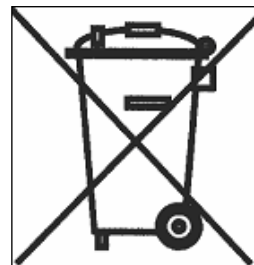
- Erreur de configuration. Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre « Le symbole [E 4] s'affiche ».

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

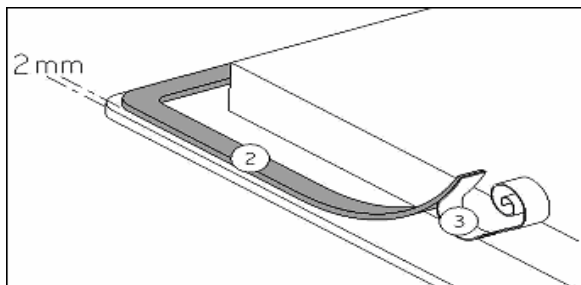
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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.



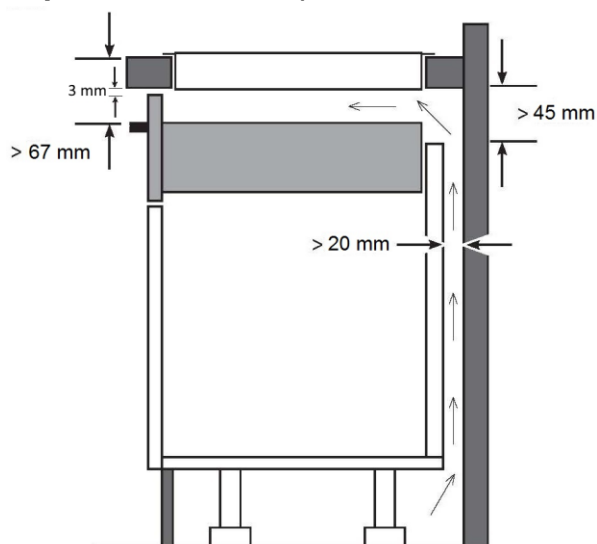
Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

Ref.	Dimension de découpe		Dimension de découpe dit « à fleur »			Dimension du verre		
	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Rayon	Largeur	Profondeur	Epaisseur
1752-3	560 mm	490 mm	654 mm	524 mm	7 mm	650 mm	520 mm	4 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 760 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 ÉLECTRIQUE

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

Attention !

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

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

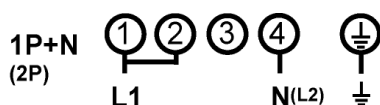
Respectez le schéma de raccordement.

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

Branchement de la table :

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 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 ! Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.
Veillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	37
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME	37
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	37
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG	38
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	40
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	40
GERÄTEBESCHREIBUNG	41
TECHNISCHE BESCHREIBUNG.....	41
BEDIENFELD.....	42
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	42
ANZEIGE	42
BELÜFTUNG	42
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	43
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	43
INDUKTIONSPRINZIP	43
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	43
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	43
TOPFERKENNUNG	44
RESTWÄRMEANZEIGE	44
POWERFUNKTION.....	44
ZEITSCHALTUHR	44
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE	45
KOCH EMPFEHLUNGEN	46
KOCHGESCHIRR.....	46
GESCHIRRGRÖßE.....	46
EINSTELLBEREICHE	47
REINIGUNG UND PFLEGE	47
ERSTE VERWENDUNG DES GERÄTS	47
PFLEGE DES KOCHFELDS	47
WAS TUN WENN... ..	49
UMWELTSCHUTZ	50
MONTAGEHINWEISE.....	51
ELEKTROANSCHLUSS	52

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf benutzt werden nur, wenn er aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepaßter Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.

Schutz vor Beschädigung

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

- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



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



GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	1752-3
Gesamt Leistung	6400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	176.1 Wh/kg
Kochzone vorne links	Ø 200 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	2000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	168.4 Wh/kg
Kochzone hinten links	Ø 200 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1100 W
Booster Leistung*	1400 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC _{cw} **	181.9 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	Ø 290 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm
Nominal Leistung*	2300 W
Booster Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	D
Energieverbrauch EC _{cw} **	178.1 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.

Leistungsaufnahme-Modus	Wert	Einheit
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - P _o	≤ 0.5	W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus - P _s	≤ 0.5	W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus mit Aufrechterhaltung der Netzwerkverbindung - P _N	≤ 2.0	W

Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 und der Verordnung (EU) 2023/826

P_o : Der Aus-Zustand ist wie folgt definiert:

- Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
- Kein Lüfter ist aktiv.
- Keine Anzeige für Restwärme ist aktiv.

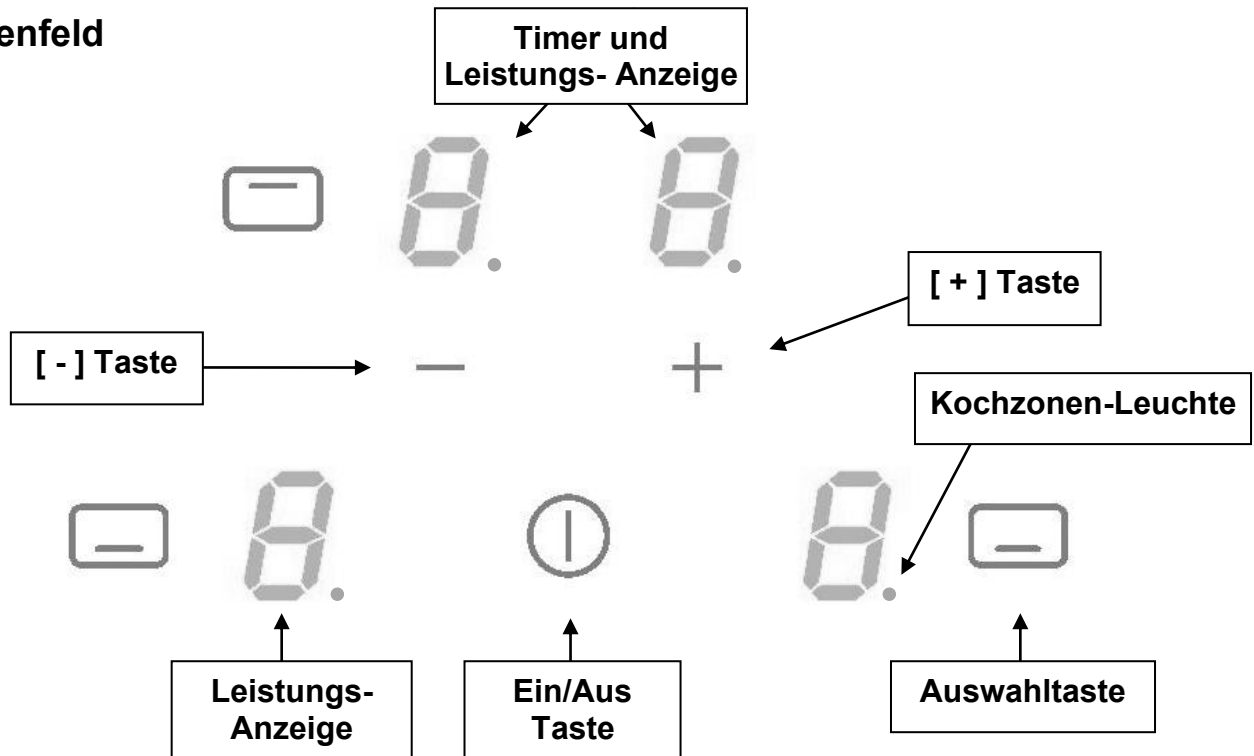
P_s : Standby Modus ist wie folgt definiert:

- Das Kochfeld ist eingeschaltet, ohne dass die Hauptfunktion aktiv ist. (<20min)

P_N : Der Standby-Modus mit Aufrechterhaltung der Netzwerkverbindung ist wie folgt definiert :

- Das Kochfeld ist eingeschaltet, ohne dass die Hauptfunktion aktiv ist. (<20min)
- Die Netzwerkverbindung ist aktiviert.

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	2 sec. auf [] drücken	3 x [0]
Ausschalten	2 sec. auf [] drücken	keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [] drücken	3 x [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 4 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 [] drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Power einschalten	Auf [+] drücken zu P	[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.

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

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 30 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 [-] zu 0	[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	2 sec. auf [] 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	2 sec. auf [] drücken	3 x [0] oder [H]
Mulde verriegeln	1. Gemeinsam auf [-] und [] auf vorne rechts drücken 2. Auf [] drücken	Keine Änderung 3 x [L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	2 sec. auf [] drücken	[L] auf alle Anzeige

In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde

Verriegelung abschalten	1. Gemeinsam auf [-] und [] auf vorne rechts drücken 2. Auf [-] drücken	3 x [0] oder [H] keine Anzeige
-------------------------	---	---------------------------------------

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

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

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

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

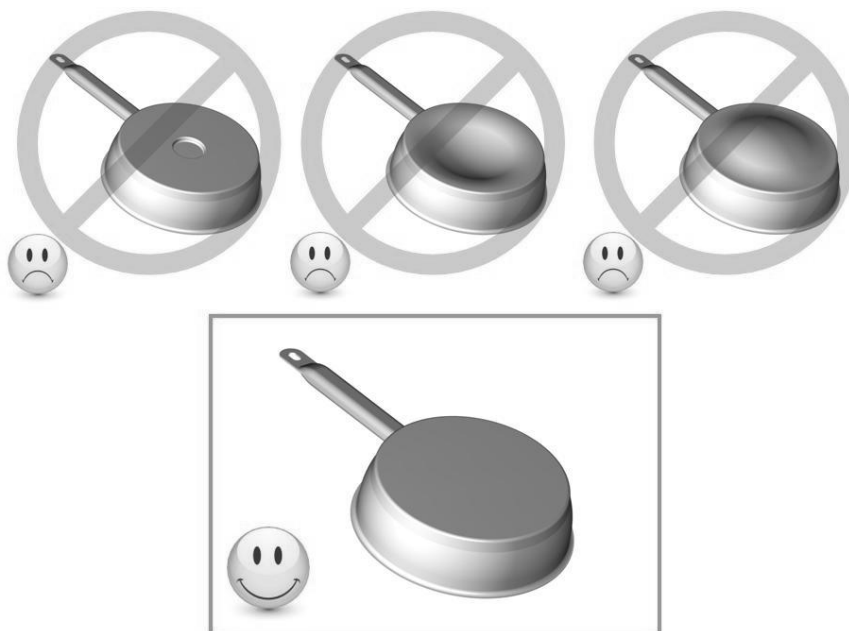
- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muß in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflußt keineswegs sein Funktionieren.

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeiten des Garergebnisses beeinflussen.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.

Verwenden Sie möglichst Pfannen mit geradem Rand. Bei Pfannen mit schrägen Rand wirkt die Induktion auch im Randbereich der Pfanne. Dadurch kann sich der Pfannenrand verfärben.



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

Erste Verwendung des Geräts

Reinigen Sie die Glasoberfläche vor der ersten Verwendung des Induktionskochfelds wie folgt:

- Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch oder einen kratzfreien, nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem speziell für Glaskeramik entwickelten Reiniger. Befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit einem Mikrofasertuch, um eine streifenfreie, glänzende Oberfläche zu erhalten.

Siehe Abschnitt **Pflege des Kochfelds** für vollständige Anweisungen zur Reinigung nach dem Gebrauch.

Pflege des Kochfelds

Reinigung der Glasfläche des Kochfeldes

- Reinigen Sie die Glasfläche des Kochfeldes nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass Verunreinigungen einbrennen und die Oberfläche beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Topfes sauber und trocken ist. Achten Sie darauf, dass sich kein Staubkorn auf dem Glaskeramikkochfeld oder unter dem Kochgeschirr befindet.
- Heben Sie das Kochgeschirr beim Verschieben an, um Kratzer auf der Kochfläche zu vermeiden.
- Zuckerspritzer, Marmelade, Gelee usw. müssen sofort entfernt werden. So verhindern Sie Schäden an der Kochfläche.

Reinigungsanleitung Schritt für Schritt

- Lassen Sie die Oberfläche vollständig abkühlen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel auf einem warmen Kochfeld; dies kann zu Verfärbungen führen.
- Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch oder einen kratzfreien, nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem speziell für Glaskeramik entwickelten Reiniger.
- Befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.
- Bei hartnäckigen Flecken und Rückständen können Sie einen geeigneten Glasschaber für Glaskeramik verwenden.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit einem Mikrofasertuch, um eine streifenfreie, glänzende Oberfläche zu erhalten.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Vermeiden Sie die Verwendung der folgenden Produkte, da sie die Oberfläche beschädigen können:

- Unverdünntes Handspülmittel
- Maschinenspülmittel
- Scheuernde Reinigungsmittel
- Aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (wie Backofenspray oder Fleckenentferner)
- Scheuerschwämme oder Gegenstände die das Glaskeramikfeld verkratzen könnten
- Hochdruck- oder Dampfreinigungsgeräte

! Hinweis: Verwenden Sie stets milde Produkte und geeignete Materialien, um die Lebensdauer Ihres Kochfeldes zu verlängern und Schäden zu vermeiden.

! Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist, um Kratzer und eingebrannte Rückstände auf der Glasoberfläche zu vermeiden.

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 -> b -> c -> d).

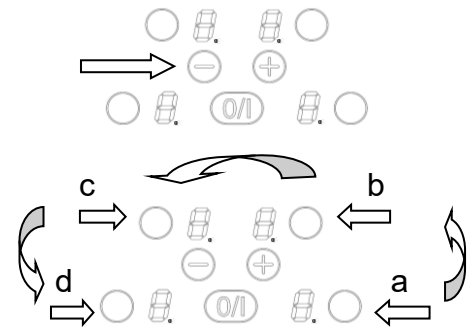
Ein doppelter "Beep" soll heissen, dass ein Fehler Aufgetreten ist. In diesem Fall, starten Sie erneut vom Punkt 1.

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.

Bemerkung: bei Induktionskochfelder mit 3 Kochzonen gibt es nicht die Taste hinten rechts, auf Taste vorne rechts zweimal drücken (a) das bedeutet (a -> a -> c -> d).



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 [(.)].

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 [F] 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]:

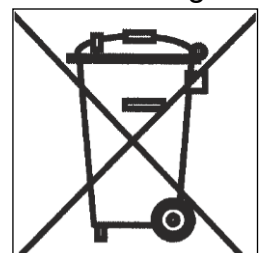
- Fehler in der Konfiguration. Initialisieren Sie das Kochfeld wieder, siehe Kapitel "Die [E 4] erscheint."

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

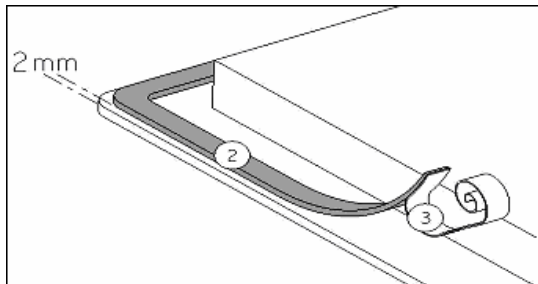
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie statt dessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



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:



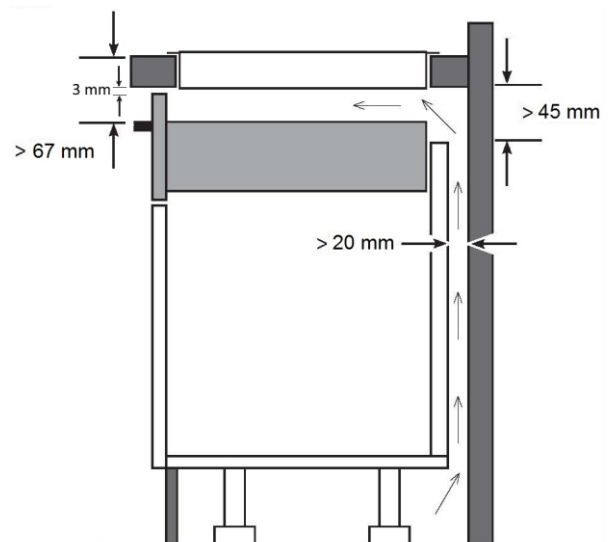
Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau:

• Einfüßdimensionen:

	Ausschnittmass		Falzmass (flächenbündiger Einbau)			Glasmass		
Ref.	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Radius	Breite	Tiefe	Dicke
1752-3	560 mm	490 mm	654 mm	524 mm	7 mm	650 mm	520 mm	4 mm

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



ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische 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.

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

Anschluß des Tisches :

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Faser + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Faser + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



Achtung! Die Schrauben vom Gehäuse mehr als notwendig abschrauben kann das Gehäuse beschädigen, dann drehen dir Schrauben im leeren.
Dann die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

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

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SAFETY	54
PRECAUTIONS BEFORE USING	54
USING THE APPLIANCE.....	54
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	55
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	56
OTHER PROTECTIONS.....	56
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	57
TECHNICAL CHARACTERISTICS	57
CONTROL PANEL.....	58
USE OF THE APPLIANCE	58
DISPLAY.....	58
VENTILATION	58
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	58
BEFORE THE FIRST USE	58
INDUCTION PRINCIPLE.....	59
SENSITIVE TOUCH	59
STARTING-UP	59
PAN DETECTION.....	59
RESIDUAL HEAT INDICATION	59
BOOSTER FUNCTION.....	60
TIMER.....	60
CONTROL PANEL LOCKING	61
COOKING ADVICES	62
PAN QUALITY	62
PAN DIMENSION	62
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	63
MAINTENANCE AND CLEANING	63
FIRST USE APPLIANCE	63
MAINTENANCE OF THE COOKTOP	63
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM.....	65
ENVIRONMENT PRESERVATION	66
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	67
ELECTRICAL CONNECTION	68

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame eg. with a lid or a fire blanket.



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



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	1752-3
Total power	6400 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}^{**}	176.1 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 200 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	2000 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC_{cw}^{**}	168.4 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 200 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1100 W
Booster power*	1400 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC_{cw}^{**}	181.9 Wh/kg
Right heating zone	Ø 290 mm
Minimum detection	Ø 110 mm
Nominal power*	2300 W
Booster power*	3000 W
Standardised cookware category**	D
Energy consumption EC_{cw}^{**}	178.1 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).

Power consumption mode	Value	Unit
Power consumption off mode - P_o	≤ 0.5	W
Power consumption in standby mode - P_s	≤ 0.5	W
Standby power consumption with network connection maintained - P_N	≤ 2.0	W

According 1275/2008 EC Annex 2 & (EU) 2023/826

P_o : Off mode is defined as follows:

- Cooktop is switched OFF.
- No fan is active.
- No residual heat indication is active.

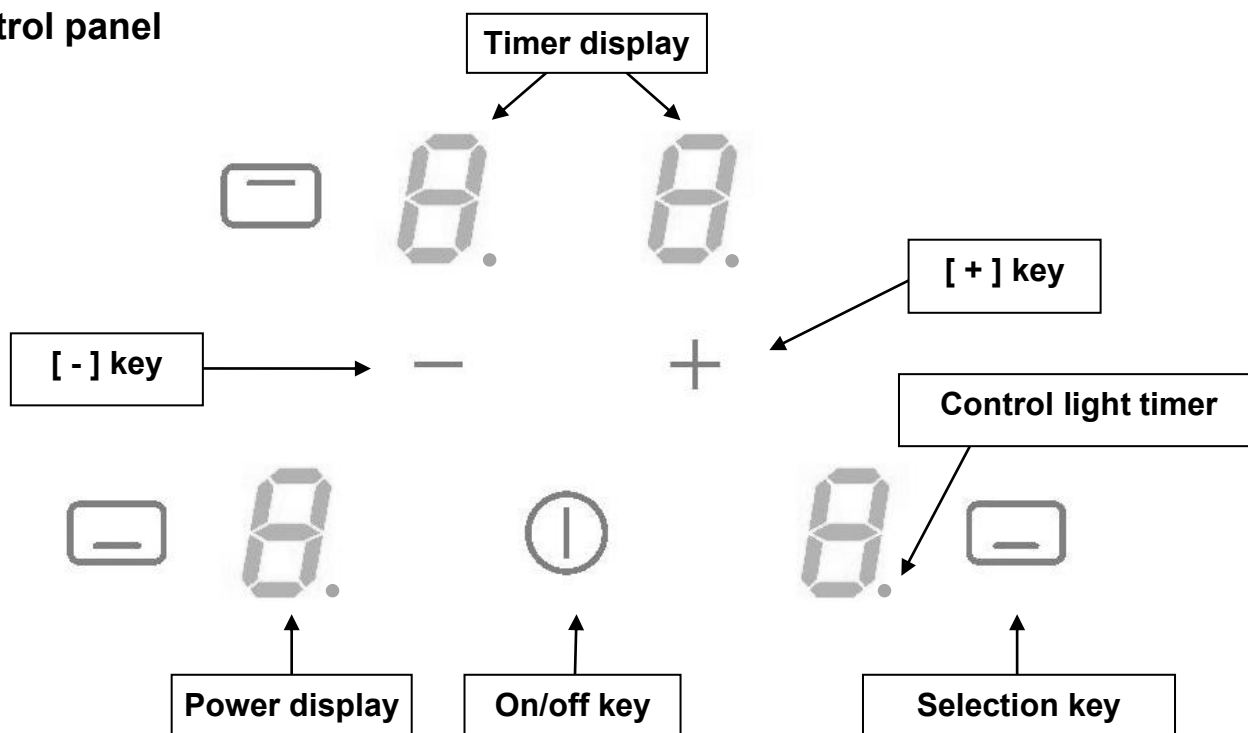
P_s : Standby mode is defined as follows:

- Cooktop is switched ON without main function active. (<20min)

P_N : Standby mode with network connection maintained is defined as follows:

- Cooktop is switched ON without main function active. (<20min)
- The network connection is activated.

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.
<u>E</u>	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 [] for 2 sec.	[0]
Touch the key	Press key [] for 2 sec.	Nothing or [H]

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press [] from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
Stop	Press key [-] until 0	[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 [] from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Start up the booster	Press key [+] until P	[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 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 [] 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 [] from the zone	[0]
To select « Timer »	Press <u>simultaneously</u> [-] and [+]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [-] until 0	[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 [] for 2 sec.	[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 [①] for 2 sec.	[0] or [H]
Hob locking	1. Press <u>simultaneously</u> [-] and [] from the front right zone 2. Repress []	[0] or [H] 3 x [L]

- **Unlocking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [①] for 2 sec.	3 x [L]
In the 5 seconds after start:		
Unlocking the hob	1. Press <u>simultaneously</u> [-] and [] from the front right zone 2. Repress key [-]	3 x [L] No light on the displays

COOKING ADVICES

Pan quality

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

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

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

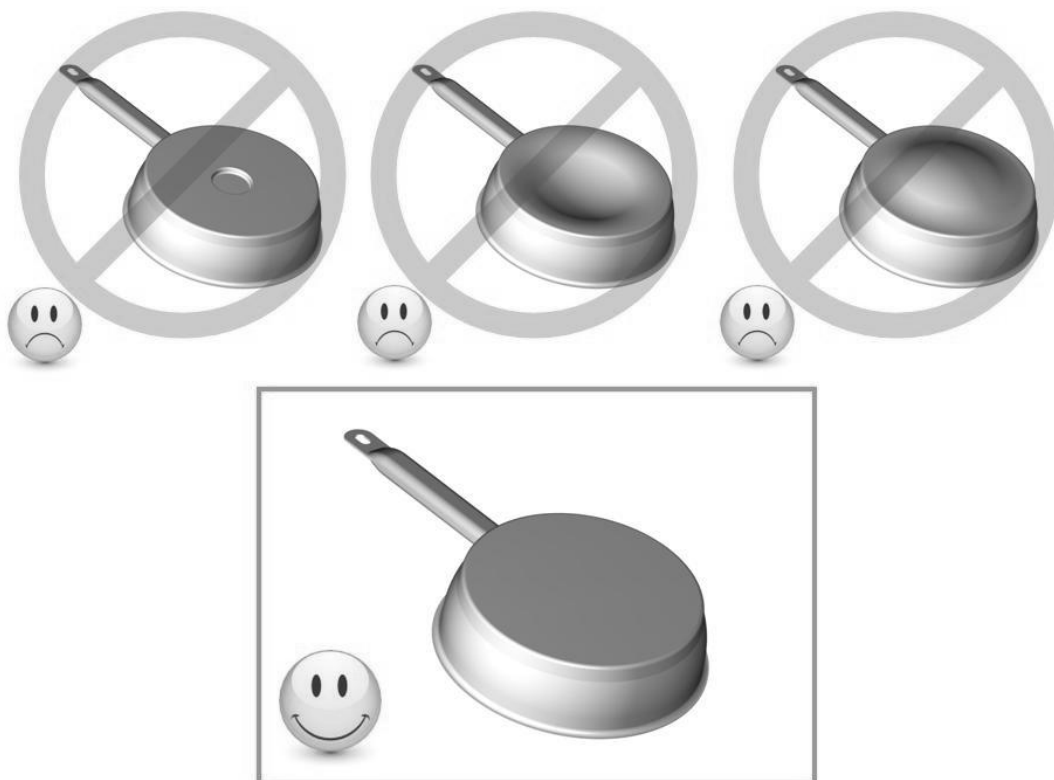
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

The composition of the pan base can affect the evenness of the cooking results and power reception by the inductors.

Only use pots and pans with smooth bases. Rough bases will scratch the ceramic glass.

Where possible, use pans with vertically straight side. If a pan has angular sides, induction also acts on the side of the pan. The sides of the pan may discolour.



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, liver, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting, boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

First use appliance

Clean the glass surface before using the induction hob for the first time as follows:

- Use a damp, soft cloth or a scratch-free, non-abrasive sponge.
- Clean with a suitable cleaner for glass-ceramic surfaces.

Always follow the instructions on the cleaning product packaging.

- Dry the glass with a microfiber cloth for a streak-free, glossy finish.

See section **Maintenance of the cooktop** for full instructions on cleaning the cooktop after use.

Maintenance of the cooktop

Cleaning the glass of the hob

- Clean the glass surface of the hob after each use to prevent cooking residues from burning in and damaging the surface.
- Ensure that the outside of the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or under the cookware.
- Lift cookware when moving it to avoid scratching the cooking surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the cooking surface being damaged.

Step-by-Step Cleaning Instructions

- Allow the surface to cool down completely to avoid the risk of burns.
- Do not apply cleaning agents to a warm hob – this may cause discolouration.
- Use a damp, soft cloth or a non-scratch, non-abrasive sponge.
- Clean using a cleaner specifically designed for ceramic glass.
- Always follow the manufacturer's instructions for the cleaning product.
- For persistent marks and stains, you can use an appropriate glass-ceramic cleaning scraper.
- Dry the glass with a microfibre cloth to achieve a streak-free, glossy finish.

Unsuitable Cleaning Products

Avoid using the following products, as they may damage the surface:

- Undiluted washing-up liquid
- Dishwasher detergents
- Abrasive cleaning agents
- Harsh or corrosive cleaners (such as oven sprays or stain removers)
- Scouring sponges or any object that can scratch the ceramic glass
- High-pressure or steam cleaning equipment

! Note: Always use mild products and suitable materials to extend the life of your hob and prevent damage.

! Note: Ensure cookware bases are clean to avoid scratches and burnt-in residues on the glass surface.

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. Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from a to d).

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.

Note: For induction hobs with 3 cooking zones, The rear right zone (b) doesn't exist, so push 2 times on the front right zone (a) that means (a → a → c → d).

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:

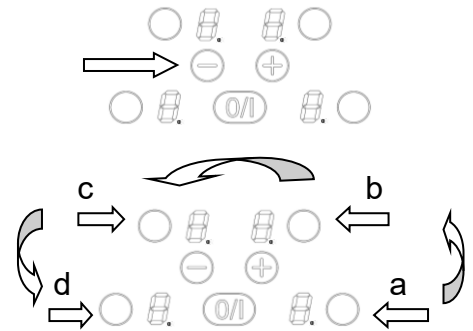
- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

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]:

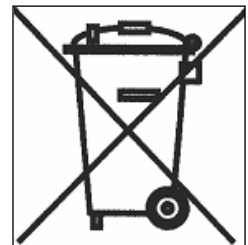
- Configuration error. Set the table again, referring to the chapter "The [E 4] appears."

If one of the symbols above persists, call the SAV.

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

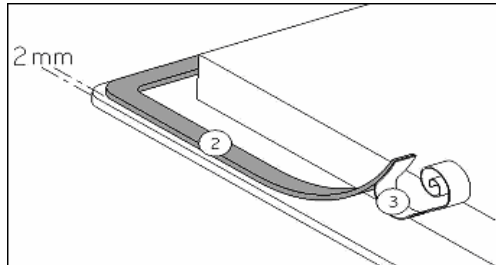
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

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.



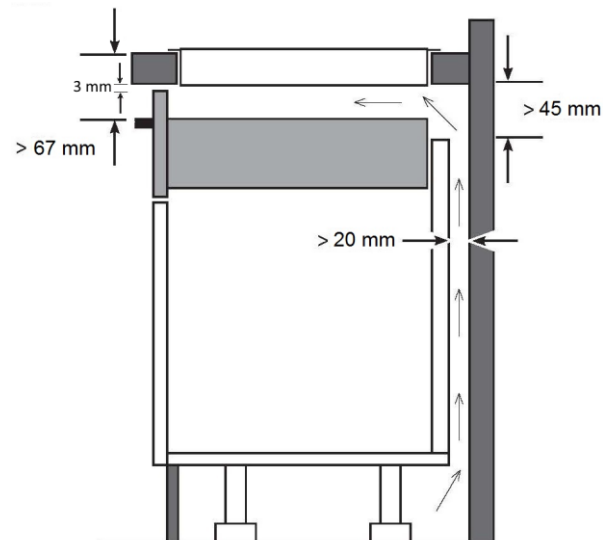
Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Ref.	Cut size		Cut size flush mounting			Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
1752-3	560 mm	490 mm	654 mm	524 mm	7 mm	650 mm	520 mm	4 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.



- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

Caution!

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

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

CONNECTION OF THE HOB FOR :

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 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! Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.
Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

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.

