

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

3774 / 3784

NOVY



INHOUD

VEILIGHEID	4
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	4
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
BESCHERMING TEGEN BESCHADIGINGEN	5
VOORZORGSMAATREGELEN IN GEVAL VAN STORING	6
BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN	7
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	8
TECHNISCHE KENMERKEN	8
BEDIENINGSPANEEL.....	9
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	9
DISPLAY	9
VENTILATIE	9
IN WERKING STELLEN	10
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	10
PRINCIPE VAN INDUCTIE	10
TIPTOETSEN	10
INWERKINGSTELLING	11
DETECTIE VAN DE PAN	11
AANDUIDING RESTWARMTE.....	11
POWER FUNCTIE	11
FUNCTI 'SUPER POWER' (<i>ALLEEN VOOR 3774</i>).....	12
TIMER FUNCTIE	12
FLEXZONE (<i>ALLEEN VOOR 3774</i>)	13
VERGRENDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	13
KOOKADVIES	14
KWALITEIT VAN DE PANNEN	14
AFMETINGEN VAN DE PANNEN.....	14
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	15
ONDERHOUD EN REINIGING	15
EERSTE GEBRUIK VAN HET APPARAAT	15
ONDERHOUD VAN DE KOOKPLAAT	15
KLEINE STORINGEN VERHELPEN	17
MILIEUBESCHERMING	18
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN	19
ELEKTRISCHE AANSLUITING	20

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle onderdelen van de verpakking.
- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en aangesloten door een gekwalificeerde elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door fouten tijdens de installatie of aansluiting. Gebruik het apparaat alleen als het geïnstalleerd is.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het volgens een bevestigd en aangepast werkplan is opgesteld en ingebouwd.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor huishoudelijk koken en bakken van voedsel en is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.
- Verwijder alle labels en stickers van het glas.
- Het apparaat mag niet worden aangepast.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- of opbergplek.
- De veiligheid is alleen gegarandeerd als het apparaat is aangesloten op een aardleiding die voldoet aan de geldende voorschriften.
- Het apparaat mag niet op het lichtnet worden aangesloten via een verlengkabel.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt boven een vaatwasser of wasdroger: de vrijkomende waterdampen kunnen de elektronica beschadigen.
- Schakel het apparaat niet in via een externe timer of een aparte afstandsbediening.

Algemene veiligheidsinstructies

- Schakel de kookzones na elk gebruik uit.
- Oververhitte vetten en oliën ontbranden snel. Als u voedsel bereidt in vet of olie (bijvoorbeeld patat), moet u het bereidingsproces in de gaten houden.
- Wanneer u kookt en bakt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor brandwonden tijdens en na gebruik van het apparaat.

- Zorg ervoor dat de stroomkabel van een vrijstaand of ingebouwd apparaat niet in contact kan komen met het glas of de hete kookzone.
- Magnetische voorwerpen zoals creditcards, diskettes, rekenmachines, enz. mogen niet in de onmiddellijke nabijheid van het ingeschakelde apparaat worden geplaatst. Deze voorwerpen kunnen in de nabijheid van het apparaat een verminderde werking hebben.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en potdeksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst omdat ze heet kunnen worden.
- Plaats in het algemeen geen metalen voorwerpen (zoals lepels, deksels van pannen, enz.) op het inductieoppervlak, omdat deze tijdens het gebruik warm kunnen worden.
- Bedek het kookoppervlak nooit met een doek of beschermfolie. Deze kunnen erg heet worden en vlam vatten.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en begrijpen wat de gevaren zijn.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

Bescherming tegen beschadigingen

- Gebruik geen potten of pannen met een ongepolijste of beschadigde bodem (bijv. gietijzer). Deze kunnen krassen veroorzaken op het keramische glas.
- Houd er ook rekening mee dat zandkorrels krassen kunnen veroorzaken.
- Glaskeramiek is ongevoelig voor thermische schokken en zeer resistent, maar niet onbreekbaar. Vooral scherpe en harde voorwerpen die op het kookoppervlak vallen, kunnen beschadigingen veroorzaken.
- Stoot niet met potten en randen tegen het glas.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei.

- Vermijd suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones. Deze stoffen smelten, kleven en kunnen daarom scheuren, breuken of andere permanente veranderingen in de glasplaat veroorzaken wanneer deze afkoelt. Als deze stoffen toch op hete kookzones terechtkomen, schakel het apparaat dan uit en verwijder deze stoffen terwijl de kookplaat nog heet is. Omdat de kookzones heet zijn, bestaat er een risico op brandwonden.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- **LET OP:** Het kookproces moet worden gecontroleerd. Een kortstondig kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookplaat.
- Plaats nooit heet kookgerei op de bedieningseenheid. De elektronica onder het glas kan beschadigd raken.
- In deze lade mogen geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) worden bewaard. De eventuele bestekbakken in de lade moeten zijn vervaardigd van hittebestendig materiaal.
- Verwarm geen afgesloten etenswaren (zoals in een pot of blik) op de kookzones. Door de ontstane overdruk kunnen potten of blikken barsten en bestaat er kans op letsel!

Voorzorgsmaatregelen in geval van storing

- Als er een fout wordt gedetecteerd, moet het apparaat worden uitgeschakeld en losgekoppeld van het lichtnet.
- Als het glas breuken, barsten of scheuren vertoont: Schakel de kookplaat onmiddellijk uit, schroef de zekering van de kookplaat los of verwijder deze en neem contact op met onze klantenservice of uw vakhandelaar.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- **WAARSCHUWING:** Als het glasoppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

Bescherming tegen andere gevaren

- Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone. De bodem van de pan moet zoveel mogelijk van de kookzone bedekken.
- Voor personen met een pacemaker: er wordt een elektromagnetisch veld gegenereerd in de buurt van het ingeschakelde apparaat. Dit kan invloed hebben op de werking van pacemakers. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of uw arts.
- Gebruik geen synthetisch of aluminium kookgerei: Dit kan op de kookzone smelten.
- Probeer een brand niet te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of blusdeken.



**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	3774	3784
Total vermogen	3700 W	3700 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	169.5 Wh/kg	174.2 Wh/kg
Voor zone	240 x 200 mm	Ø 175 mm
Detectie kookpan	Ø 120 mm	Ø 110 mm
Normaal*	1600 W	1100 W
Met Power*	1850 W	1400 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	B	B
Energieverbruik EC _{cw} **	161.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Achter zone	240 x 200 mm	Ø 210 mm
Detectie kookpan	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Normaal*	2100 W	2300 W
Met Power*	2300 W	3000 W
Met Super Power	3000 W	-
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	C	C
Energieverbruik EC _{cw} **	177.6 Wh/kg	171.1 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.

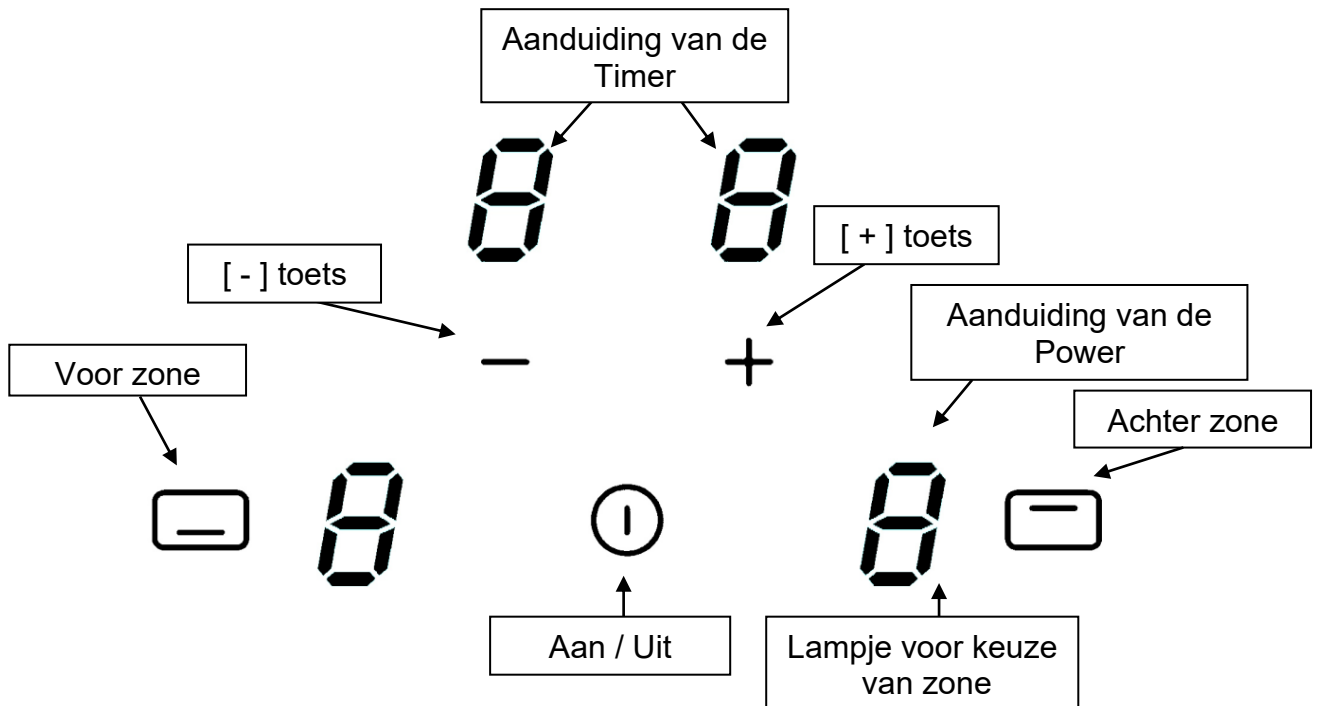
P_S : Stand-bymodus is als volgt gedefinieerd:

- 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	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
<u>U</u>	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
<u>E</u>	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Power	Het turbovermogen is geactiveerd
„	Super Power	De super power is geactiveerd
L	Vergrendeling	Kookplaat is vergrendeld
<u>n</u>	Flex zone	2 kookzones worden gecombineerd

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 spoel. 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.

Tiptoetsen

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

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Inwerkingstelling

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

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [⏴]	[0]
Uitschakelen	Druk op [⏴]	geen of [H]

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

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kiezen	Druk op selectietoets uit de zone	[0]
Instellen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Daling	Druk op [-]	[9] tot [1]
Uitschakelen	Druk op selectietoets uit de zone en [-] Of druk op [-]	[0] of [H] [0] of [H]

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

Detectie van de 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, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [H].

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

Power functie

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

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 5 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

De Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

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

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op selectietoets uit de zone	[0]
Het vermogen kiezen	Druk op [+]	[1] tot [9]
De Power inschakelen	Druk op [+]	[P]
De Power uitschakelen	Druk op [-]	[9]

Functie 'Super Power' (Alleen voor 3774)

De functie 'Super Power' [,, ||] op de zone achteraan geeft een powerboost op de geselecteerde verwarmingszone. Als deze functie is ingeschakeld werkt de verwarmingszone gedurende 5 minuten met extra hoog vermogen.

- **Start-up / Stop de functie Super Power:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zoneselectie	Druk op de selectietoets van de zone	[0]
Verhoog vermogen	Druk op de toets [+]	[1] tot [9]
Activeer Power-functie	Druk op de toets [+]	[P]
Activeer Super Power-functie	Druk op de toets [+]	[,,]
Desactiveer (Super) Power-functie	Druk op de toets [-]	[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 het kookniveau van een andere kookzone.

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

<u>Gekozen kookzone</u>	<u>Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 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>
De zone kiezen	Druk op selectietoets uit de zone	[0]
Het vermogen kiezen	Druk op [+]	[1] tot [9]
« Timer » kiezen	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	Timer [00]
Verminder de tijd	Druk op [-]	[00] tot 30,29...
Vermeerder de tijd	Druk op [+]	de tijd vermeerderd
De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.		

- **Uitschakelen van de timerfunctie :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op selectietoets uit de zone	lampje van de zone aan
« Timer » kiezen	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	resterende tijd
Uitschakelen	Druk op [-]	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>
De kookplaat activeren	Druk op [①]	[0] of [H]
« Timer » kiezen	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	[00]
Verminder de tijd	Druk op [-]	[00] tot 30,29... de tijd vermeerderd
Vermeerder de tijd	Druk op [+]	

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.

Flexzone (Alleen voor 3774)

Met deze functie kan men de twee kookzones tegelijkertijd gebruiken met dezelfde eigenschappen als een enkele kookzone. De functie 'Power' is niet toegestaan.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Schakel de kookplaat in	Druk op display [①]	[0] of [H] op de 2 displays
Activeer de Flexzone	Druk tegelijkertijd op de 2 toetsen	[0] verschijnt op de zone vooraan en [7] op de zone achteraan
Verhoog de Flexzone	Druk op de toets [+]	[1] tot [9]
Schakel de Flexzone uit	Druk gelijktijdig op de 2 selectietoetsen	[0] of [H] op de zones

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [①]).

- **Vergrendelen :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk op [①]	[0] of [H]
Vergrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en [☐] Druk op [☐]	[L]

- **Ontgrendelen :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk [①]	[L]
In de 5 seconden na de start :		

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat ontgrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en [☐] Druk opnieuw op [-]	[L] alle zone lampjes uit

KOOKADVIES

Kwaliteit van de pannen

Aangepaste pannen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

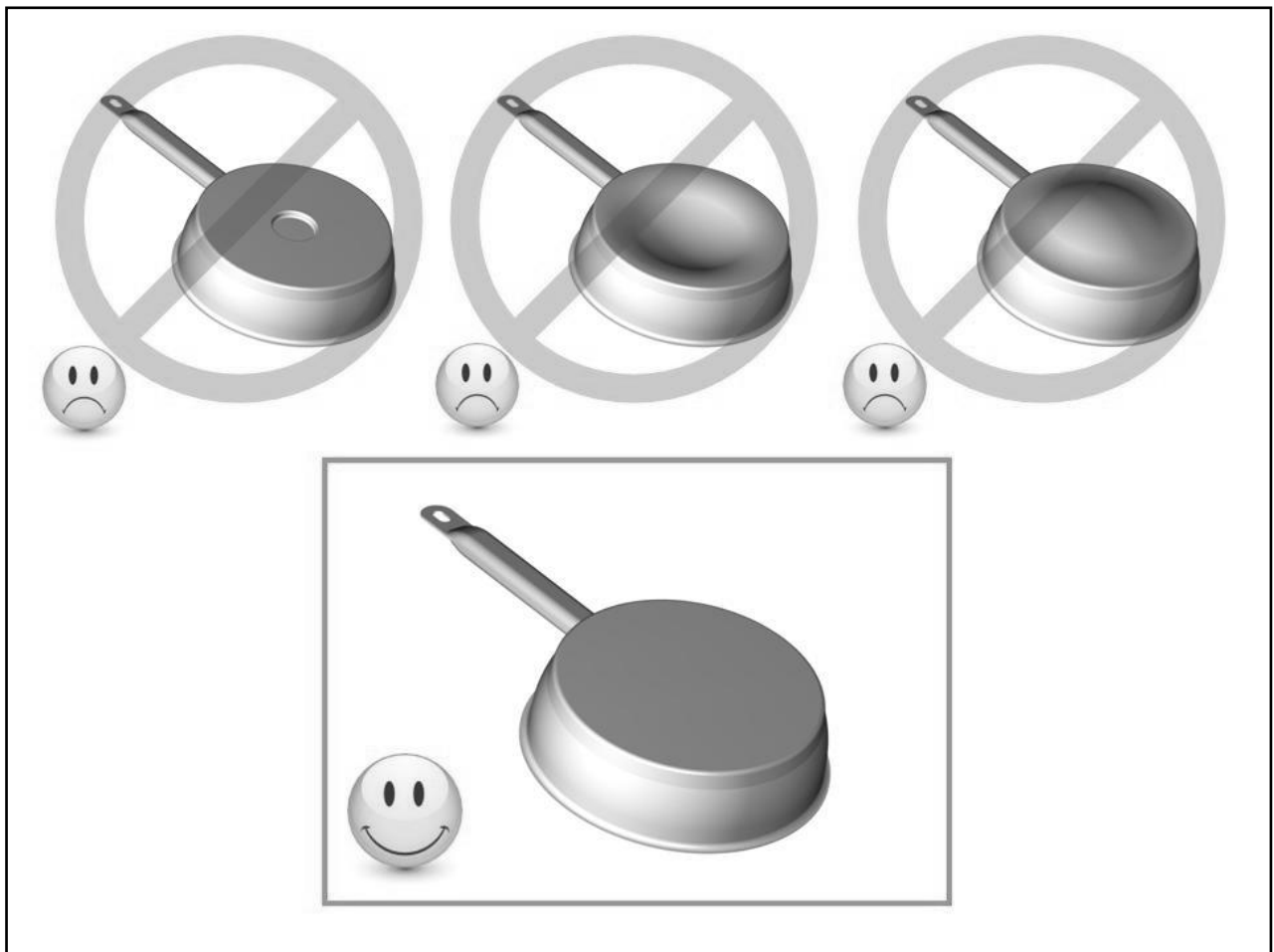
Niet aangepaste pannen: aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein

De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de pannen geschikt zijn:

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

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



Afmetingen van de 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 waarden zijn enkel richtgevend)

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

[E4] verschijnt in het display:

- De plaat moet worden geconfigureerd volgens onderstaande procedure :
 - Opgelet: u mag niet meteen pannen plaatsen op de inductieplaat.
 - Koppel de plaat los van het stroomnet: verwijder de stop of schakel de zekering uit.
 - Verbind de plaat weer op het stroomnet: plaats de stop terug of schakel de zekering weer in.
 - 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 [①]
 - Eerst moet de bestaande configuratie worden geannuleerd
 - Druk op toets [-] en houd deze toets ingedrukt.
 - 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 -> a -> b -> b).

Een [-] verschijnt.

Een dubbele piep duidt op een bewerkingfout.

Herhaal in dat geval de bewerking vanaf stap 1.
 - Laat de toetsen los en druk gelijktijdig op [-] en [+] gedurende enkele seconden tot de knipperende [E] verschijnen.
 - Wacht tot de [E] ophouden met knipperen.
 - De [E] veranderen vervolgens automatisch in [C]. De configuratie is geannuleerd.
- Hoe kunt u de plaat opnieuw configureren?
 - Neem een magnetische pan met een diameter van minstens 16 cm.
 - Selecteer de kookzone door op de bijbehorende selectie toets te drukken.
 - Plaats de pan op de zone die u wilt configureren.
 - Wacht tot [C] verandert in [-]. De kookzone is geconfigureerd.
 - Ga op dezelfde manier te werk voor alle kookzones die [C] weergeven.
 - 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 :

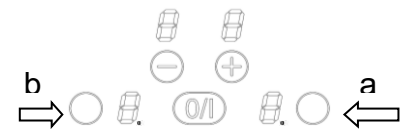
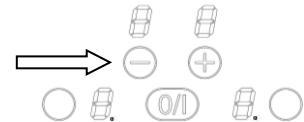
- De kookplaat is verkeerd op het elektrisch net aangesloten
- De zekering is gesprongen --> controleer de zekering in de meterkast.
- Kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- De tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- Er staat een voorwerp op de tiptoetsen

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 automatisch kookstelsel start niet :

- De kookzone is nog altijd heet [H].
- Het hoogste vermogensniveau is ingesteld [9].



Het bedieningspaneel toont [F]:

- Raadpleeg het hoofdstuk Flexzone.

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 beveiligd zo de elektronische apparatuur
- De ventilator stopt vanzelf.

Het symbool [L] licht op :

- Zie hoofdstuk vergrendeling

Het symbool [d] 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 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 recyclagemogelijkheden.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 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

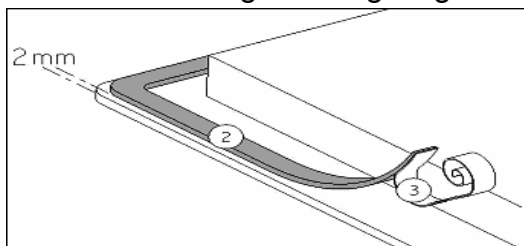
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

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.



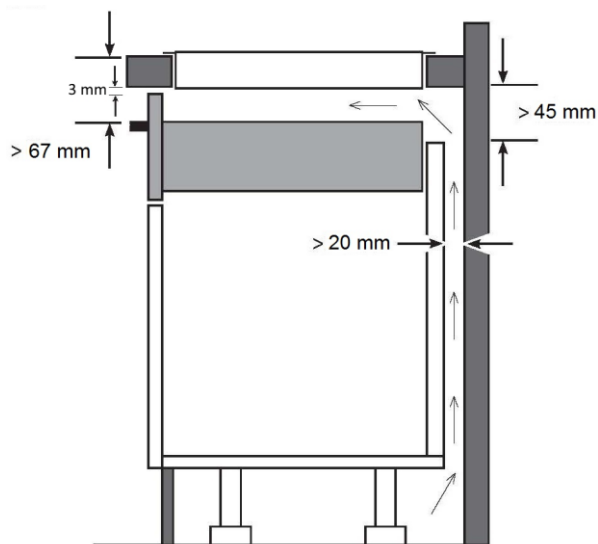
De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat :

Type	Snijdt dimensie		Snijdt dimensie montage zei "flush"			Glazen zaal (mm)		
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Radius	Breedte	Diepte	Hoogte
3774 3784	280 mm	490 mm	384 mm	524 mm	7 mm	380 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 een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting 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 500 mm te respecteren.
- De verbindingkabel 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 hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje et het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolige 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 voedings slang 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 twee gleuven voor de twee pijlen.

Voeding	Aansluiting	Kabelsectie	Kabel	Zekering
230V~ 50 / 60Hz	1 Phase + N	3 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 aardig.

SOMMAIRE

SECURITE	22
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	22
UTILISATION DE L'APPAREIL	23
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	24
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	25
AUTRES PROTECTIONS	25
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	26
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	26
BANDEAU DE COMMANDE	27
UTILISATION DE L'APPAREIL	27
AFFICHAGE	27
VENTILATION.....	27
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	28
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	28
PRINCIPE DE L'INDUCTION	28
TOUCHES SENSITIVES	28
MISE EN ROUTE.....	28
DETECTION DE RECIPIENT	29
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	29
FONCTION POWER	29
FONCTION SUPER POWER (<i>UNIQUEMENT POUR 3774</i>).....	29
FONCTION MINUTERIE	30
ZONE FLEX (<i>UNIQUEMENT POUR 3774</i>).....	31
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	31
CONSEILS DE CUISSON	32
QUALITE DES CASSEROLES	32
DIMENSION DES CASSEROLES.....	32
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	33
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	33
PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL	33
ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON.....	33
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	35
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	37
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	37
CONNEXION ELECTRIQUE	38

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.
- N'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 laissez pas 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).
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION :** Un processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court, doit être surveillé en permanence.
- **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.
- 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'ACCESOIRES 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	3774	3784
Puissance Totale	3700 W	3700 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	169.5 Wh/kg	174.2 Wh/kg
Foyer avant	240 x 200 mm	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 120 mm	Ø 110 mm
Puissance nominale*	1600 W	1100 W
Puissance du Power*	1850 W	1400 W
Catégorie de la casserole standard**	B	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	161.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Foyer arrière	240 x 200 mm	Ø 210 mm
Détection minimum	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Puissance nominale*	2100 W	2300 W
Puissance du Power*	2300 W	3000 W
Puissance du Super Power*	3000 W	-
Catégorie de la casserole standard**	C	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	177.6 Wh/kg	171.1 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.

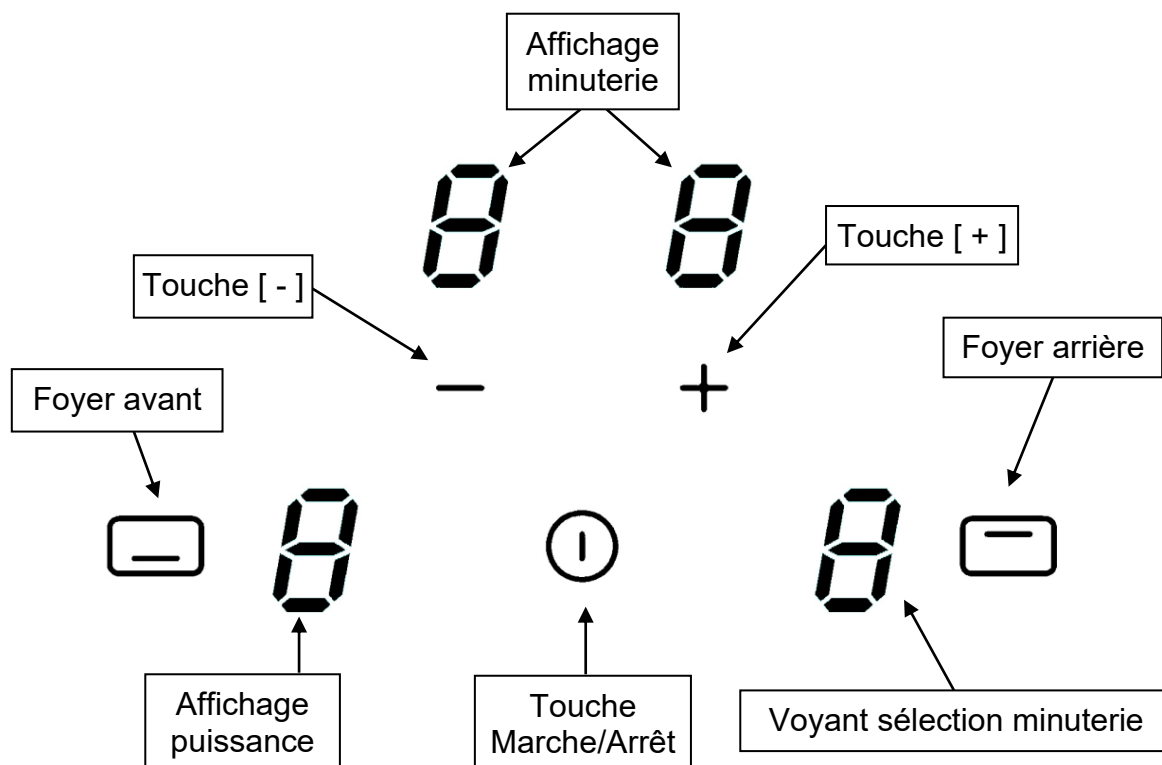
P_S : Le mode veille est défini comme suit :

- 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.

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
<u>E</u>	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Power	La puissance turbo est activée.
„	Super Power	La puissance super turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
<u>n</u>	Flex zone	2 zones de cuisson sont combinées

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

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

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

Touches sensibles

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

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

Mise en route

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

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

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

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

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

Détection de récipient

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

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Fonction Power

La fonction power [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 Power est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le power	appuyer sur [+]	[P] pendant 5 min
Stopper le power	appuyer sur [-]	[9]

Fonction Super Power (*Uniquement pour 3774*)

La fonction Super Power [" "] disponible sur la zone de cuisson arrière augmente la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Si cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes à une puissance très élevée.

- **Activer/désactiver la fonction Super Power :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélection de la zone de cuisson	Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson	[0]
Augmenter la puissance	Appuyez sur le bouton [+]	[1] à [9]
Activer la fonction Puissance	Appuyer sur [+]	[P]
Activer la fonction Super Power	Appuyer sur [+]	[" "]
Désactiver la fonction (Super) Power	Appuyer sur [-]	[9]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Power 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 :

Zone de cuisson sélectionnée
[P] est affiché

Autre zone de cuisson (exemple : puissance niveau 9)
[9] passe à [7] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

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

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

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

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	temps restant
Désactiver « Minuterie »	appuyer sur [-]	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 sur [①] appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	voyants de zone allumés [00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[00] passe à 30,29,28,...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	le temps augmente

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

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

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

Zone Flex (Uniquement pour 3774)

Cette fonction permet d'utiliser les deux zones de cuisson simultanément avec les mêmes caractéristiques, comme une seule zone de cuisson. La fonction Power n'est alors pas possible.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la plaque de cuisson	Appuyer sur [①]	[0] ou [H] Sur les 2 écrans
Activer la Flexzone	Appuyer simultanément sur les 2 boutons	[0] apparaît sur la zone de cuisson avant et [17] sur la zone de cuisson arrière
Augmenter la zone Flex	Appuyez sur le bouton [+]	[1] à [9]
Désactiver la zone Flex	Appuyez simultanément sur les 2 boutons de sélection	[0] ou [H] sur les zones

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [①]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [①]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [□] ré-appuyer sur [□]	[0] ou [H] Aucun affichage [L]

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [①]	[L]
Dans les 5 secondes après la mise en route : Déverrouiller la table	appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [□] ré-appuyer sur [-]	[0] 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.

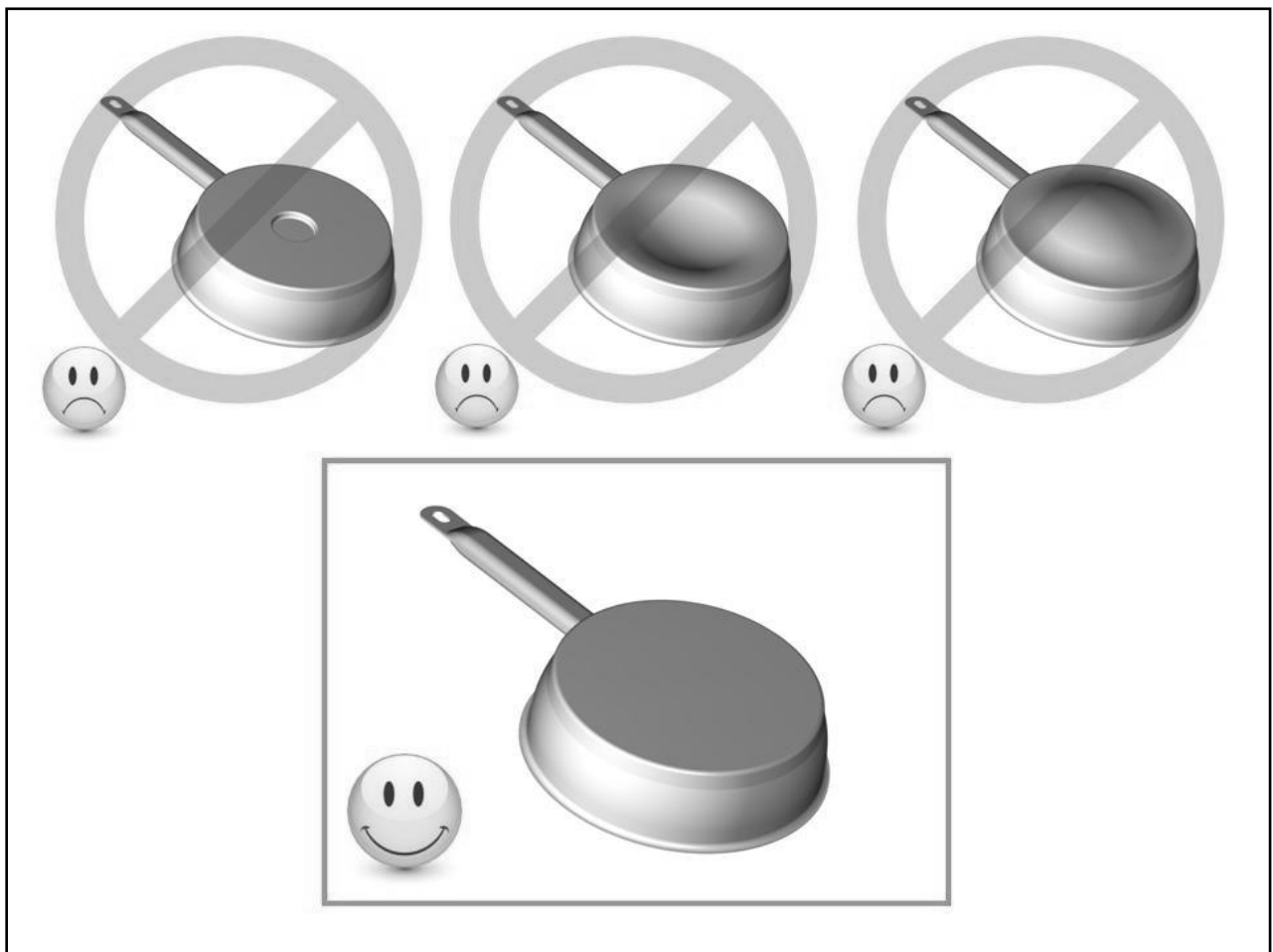
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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.



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 ou II	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 [Ⓜ].

II) Annulation de la configuration existante

1) Appuyer sur [-] et rester appuyé.

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

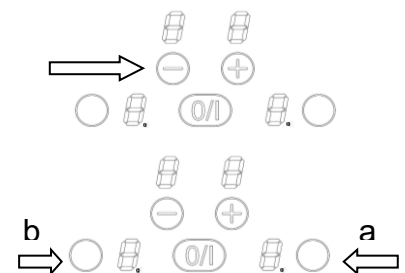
En appuyant 2 fois sur chacune des touches et en suivant l'ordre décrit ci-dessous (a -> a-> b-> b). Des [-] apparaissent.

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

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

4) Attendre que les [E] deviennent fixes.

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



III) Comment reconfigurer la table ?

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

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

3) Poser le récipient sur la zone à configurer.

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

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

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

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

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

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

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

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

Le système de cuisson automatique ne démarre pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H]

- Le niveau de puissance maximal est sélectionné [9].

Le panneau de commande affiche [F] :

- Voir le chapitre zone Flex.

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 lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

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

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

Le symbole [L] s'affiche :

- se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [F] 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 service après-vente.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

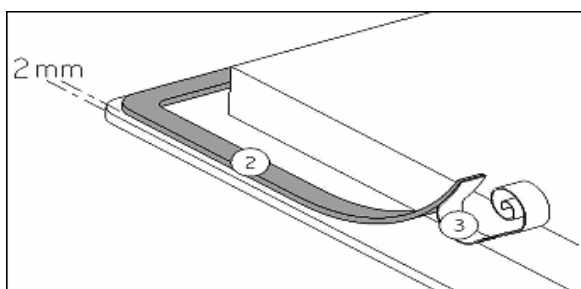
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



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

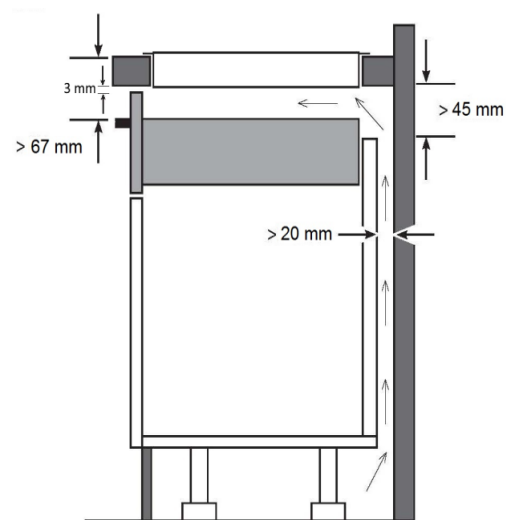
Encastrement

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

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
3774 3784	280 mm	490 mm	384 mm	524 mm	7 mm	380 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 500 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.



CONNEXION ELECTRIQUE

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

Attention !

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

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

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

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

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

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

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.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	40
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME	40
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	40
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG	41
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	43
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	43
GERÄTEBESCHREIBUNG	44
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	44
BEDIENFELD	45
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	45
ANZEIGE	45
BELÜFTUNG	45
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES	46
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	46
INDUKTIONSPRINZIP	46
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	46
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	46
TOPFERKENNUNG	47
RESTWÄRMEANZEIGE	47
POWER-FUNKTION	47
SUPER POWER-FUNKTION (<i>NUR FÜR 3774</i>)	47
ENERGIEVERWALTUNG:	48
ZEITSCHALTUHR	48
FLEXZONE (<i>NUR FÜR 3774</i>)	49
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE	49
KOCH EMPFEHLUNGEN	50
KOCHGESCHIRR	50
GESCHIRRGRÖßE	50
EINSTELLBEREICHE	51
REINIGUNG UND PFLEGE	51
ERSTE VERWENDUNG DES GERÄTS	51
PFLEGE DES KOCHFELDS	51
WAS TUN WENN	53
UMWELTSCHUTZ	54
MONTAGEHINWEISE	55
ELEKTROANSCHLUSS	56

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Fachmann eingebaut werden, anschließen nur von einer Electrofachmann angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber 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 Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- 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.

Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: 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.
- 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.
- Verwenden Sie keine Behälter aus Aluminium oder Kunststoff: Sie könnten auf noch heißen Kochstellen schmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON 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	3774	3784
Gesamt Leistung	3700 W	3700 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	169.5 Wh/kg	174.2 Wh/kg
Kochzone vorne	240 x 200 mm	Ø 175 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 120 mm	Ø 110 mm
Nominal Leistung*	1600 W	1100 W
Power Leistung*	1850 W	1400 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	161.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Kochzone hinten	240 x 200 mm	Ø 210 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Nominal Leistung*	2100 W	2300 W
Power Leistung*	2300 W	3000 W
Super Power Leistung*	3000 W	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	177.6 Wh/kg	171.1 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.

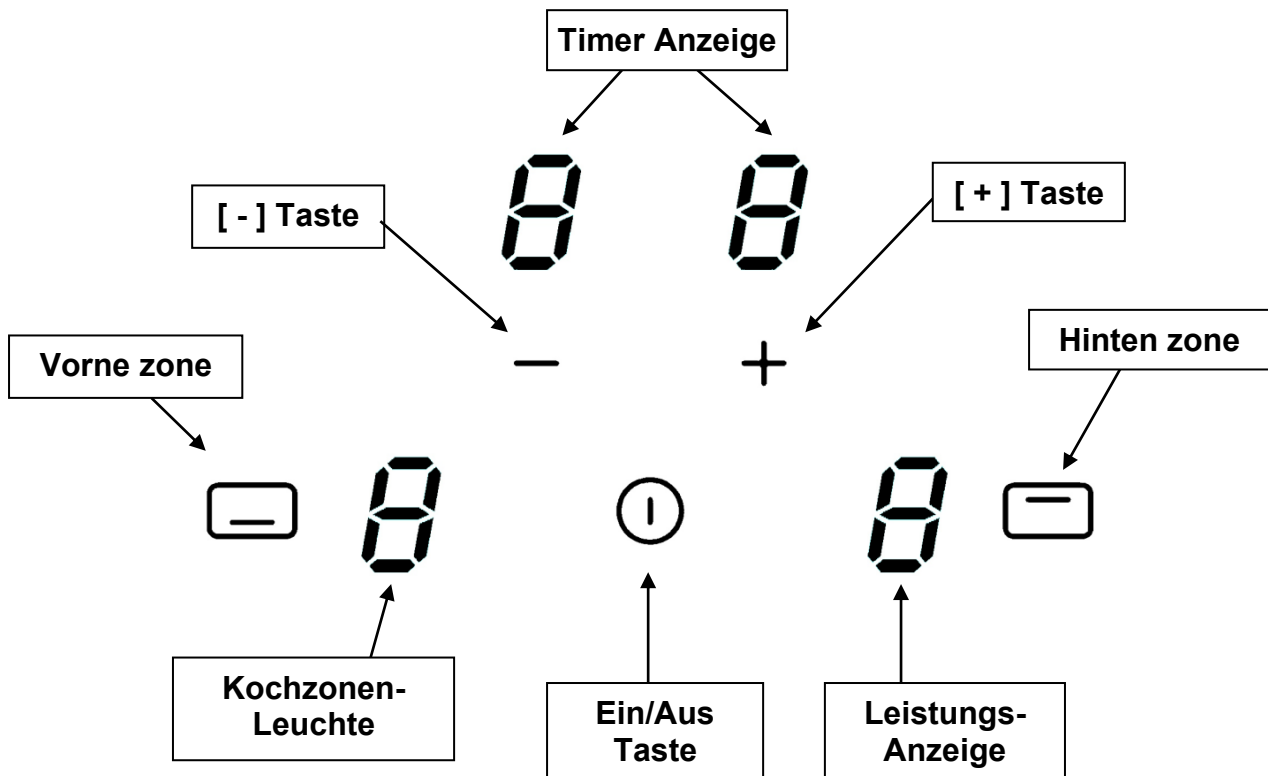
P_s : Standby Modus ist wie folgt definiert:

- 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	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Power	Die Power Leistung ist aktiviert.
„ II	Super Power	Die Super-Turbo-Leistung ist aktiviert.
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert
∩	Flex zone	2 Kochzonen sind kombiniert

Belüftung

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

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

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

Induktionsprinzip

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

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

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

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

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

Funktion der Sensorschaltfelder



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

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

Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld : einschalten/ ausschalten :**

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

- **Kochzone : einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf die Auswahltaste drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf Auswahltaste und [-] drücken	[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 !

Power-Funktion

Das Kochfeld ist 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 Auswahl Taste drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Power einschalten	Auf [+] drücken	[P] während 5 min
Power ausschalten	Auf [-] drücken	[9]

Super Power-Funktion (*Nur für 3774*)

Die in der hinteren Zone verfügbare Super Power-Funktion [,, !!] ermöglicht eine erhöhte Leistung für die gewählte Heizzone. Wenn diese Funktion aktiviert ist, arbeiten die Heizzonen 5 Minuten lang mit einer wesentlich höheren Leistung.

- **Einschalten / Ausschalten der Super Power-Funktion :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Zonenauswahl	Auswahl taste der Zone drücken	[0]
Leistung erhöhen	Taste [+] drücken	[1] bis [9]
Power-Funktion aktivieren	Taste [+] drücken	[P]
Super Power-Funktion aktivieren	Taste [+] drücken	[„]
<u>(Super) Power-Funktion deaktivieren</u>	Taste [-] drücken	[9]

Energieverwaltung:

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 reduzierte Leistung [9] anzeigen.

<u>Ausgewählte Kochzone</u>	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u>
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

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

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf Auswahl taste 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 Auswahl taste drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Restliche Zeit
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-]	[00] dann « aus »

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, brauchen Sie nur diese Betätigung mehrmals zu wiederholen.

- **Automatisches Ausschalten:**

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

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

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [⓪] 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.

Flexzone (Nur für 3774)

Diese Funktion ermöglicht die gleichzeitige Verwendung der 2 Kochzonen mit denselben Eigenschaften wie eine einzige Kochzone. Die Power-Funktion ist nicht zulässig.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Das Kochfeld aktivieren	Auf [⓪] drücken	[0] oder [H] auf den 2 Displays
Die Flexzone aktivieren	Gleichzeitig die 2 Tasten drücken	[0] erscheint auf der vorderen Zone und [7] auf der hinteren Zone
Die Flexzone erhöhen	Taste [+] drücken	[1] bis [9]
Die Flexzone deaktivieren	Gleichzeitig die 2 Auswahltasten drücken	[0] oder [H] auf den Zonen

Verriegelung der Kochmulde

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

- **Verriegelung aktivieren:**

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

- **Verriegelung abschalten:**

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

In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde

Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [-] und [☐] drücken Auf [-] drücken	[L] oder [H] keine Anzeige
-------------------------	---	-----------------------------------

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

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

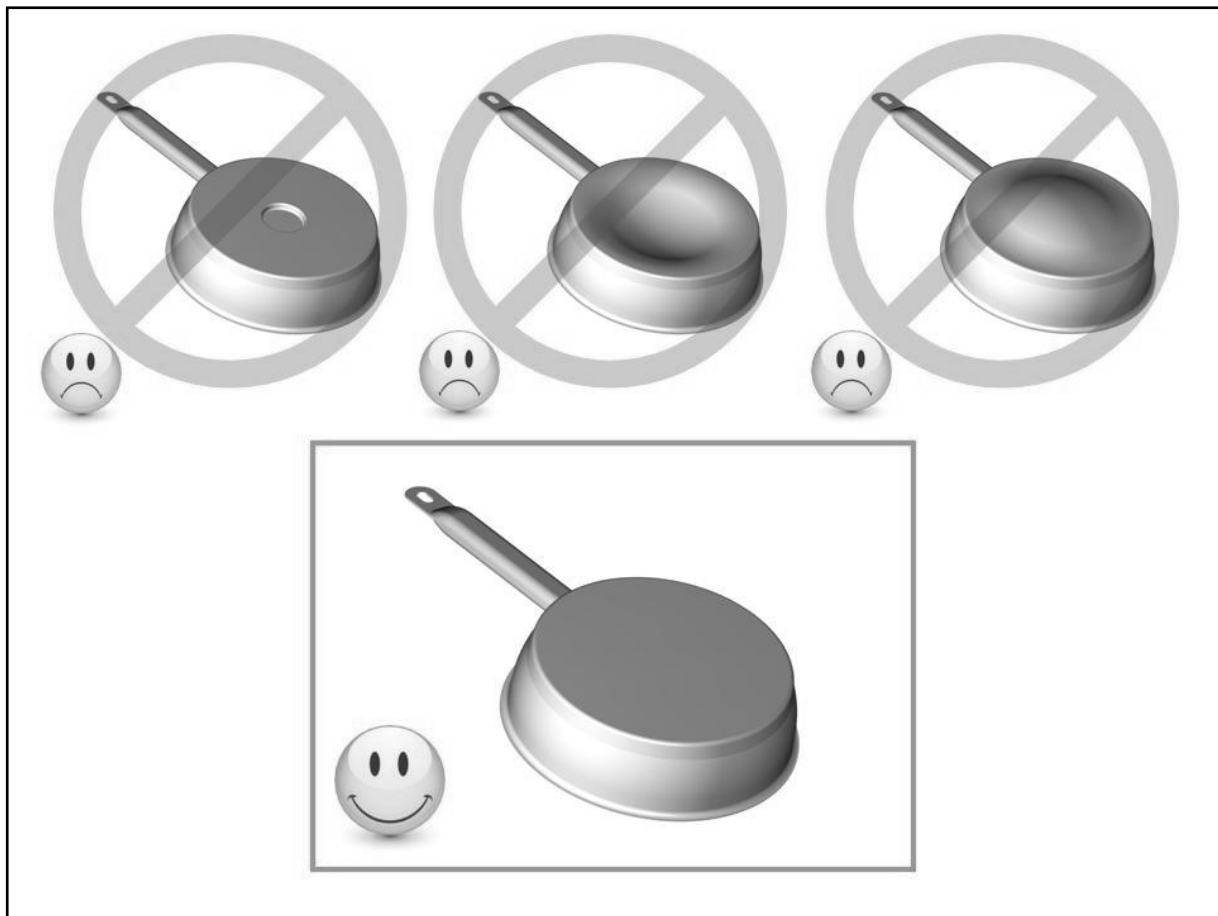
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktiongeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

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

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



Geschirrgröße

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

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

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, 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 oder „ II	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 Mikrofaser Tuch, 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 Mikrofaser Tuch, 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 -> a -> b -> b).

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

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

4) Erwarten bis die [E] fix bleiben

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

III) Phase 2 : Neukonfiguration des Kochfeldes

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

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

3) Stellen Sie den Topf auf der entsprechenden Kochzone.

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

5) Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Kochzone.

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

Verwenden Sie den gleichen Topf um die gesamte Konfiguration durchzuführen.

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

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

Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

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

In der Anzeige erscheint [U]:

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

Das automatische Garsystem startet nicht :

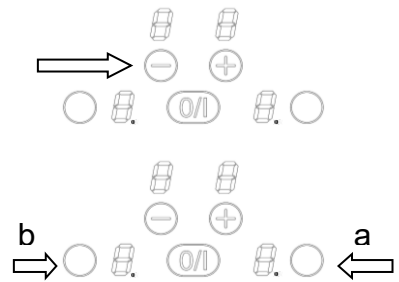
- Die Kochzone ist noch heiß [H].
- Die höchste Leistungsstufe ist eingestellt [9].

Das Bedienfeld zeigt [] an :

- Siehe Kapitel Flexzone.

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 [A] 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 wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

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

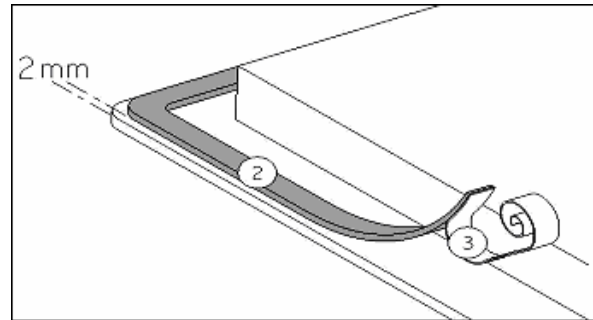


MONTAGEHINWEISE

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 :

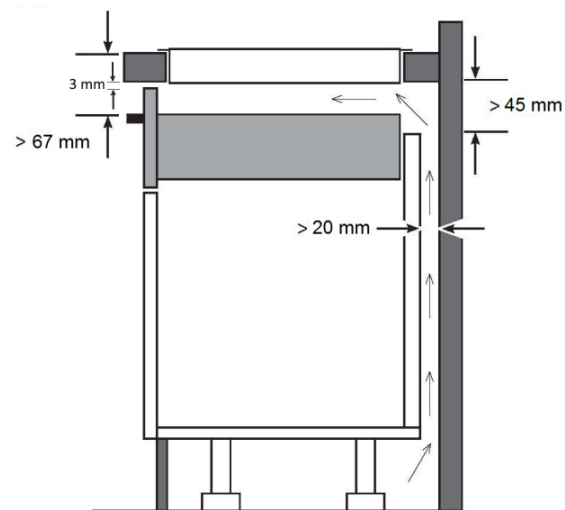
Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außer kannte des Glases aufkleben.



Einbau :

Type	Ausschnittmaß		Falzmass (flächenbündiger Einbau)			Glasmaß		
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Radius	Breite	Tiefe	Dicke
3774 3784	280 mm	490 mm	384 mm	524 mm	7 mm	380 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 andere Seite dürft keine möble oder gerät höher der Kochmulde sein.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlußleisten müssen hitzbeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muß der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muß dieser Abstand mindestens 500 mm sein.
- Es muß sichergestellt werden, daß das Anschlußkabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.



- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

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

Der Schutzleiter muss an den gekennzeichneten Anschluss angeschraubt werden.

Netzanschlussleitung

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

Schliessen Sie immer, falls vorhanden den Nullleiter (N) mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

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

Anschluß des Tisches :

Netz	Anschluss	Anschlusskabel	Anschlusskabel	Schutzschalter
230V~ 50/60Hz	1 Faser + N	3 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

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

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

SUMMARY

SAFETY	58
PRECAUTIONS BEFORE USAGE.....	58
USING THE APPLIANCE.....	58
PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE.....	59
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	60
OTHER PROTECTIONS.....	60
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	61
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	61
CONTROL PANEL.....	62
USE OF THE APPLIANCE	62
DISPLAY.....	62
VENTILATION.....	62
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	63
BEFORE THE FIRST USE.....	63
INDUCTION PRINCIPLE.....	63
SENSITIVE TOUCH.....	63
STARTING-UP.....	63
PAN DETECTION.....	64
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	64
POWER FUNCTION.....	64
SUPER POWER FUNCTION (<i>ONLY FOR 3774</i>).....	64
TIMER.....	65
FLEXZONE (<i>ONLY FOR 3774</i>).....	66
CONTROL PANEL LOCKING.....	66
COOKING ADVICES	67
PAN QUALITY.....	67
PAN DIMENSION.....	67
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	68
MAINTENANCE AND CLEANING	68
FIRST USE APPLIANCE.....	68
MAINTENANCE OF THE COOKTOP.....	68
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	70
ENVIRONMENT PRESERVATION	71
INSTALLATION INSTRUCTIONS	72
ELECTRICAL CONNECTION	73

SAFETY

Precautions before usage

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

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 to prevent damage to 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:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat

Precautions in case of appliance failure

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

Other protections

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



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



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	3774	3784
Total power	3700 W	3700 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}^{**}	169.5 Wh/kg	174.2 Wh/kg
Front heating zone	240 x 200 mm	Ø 175 mm
Minimum detection	Ø 120 mm	Ø 110 mm
Nominal level*	1600 W	1100 W
Power level*	1850 W	1400 W
Standardised cookware category**	B	B
Energy consumption EC_{cw}^{**}	161.3 Wh/kg	177.3 Wh/kg
Rear heating zone	240 x 200 mm	Ø 210 mm
Minimum detection	Ø 120 mm	Ø 120 mm
Nominal level*	2100 W	2300 W
Power level*	2300 W	3000 W
Super Power level*	3000 W	-
Standardised cookware category**	C	C
Energy consumption EC_{cw}^{**}	177.6 Wh/kg	171.1 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.

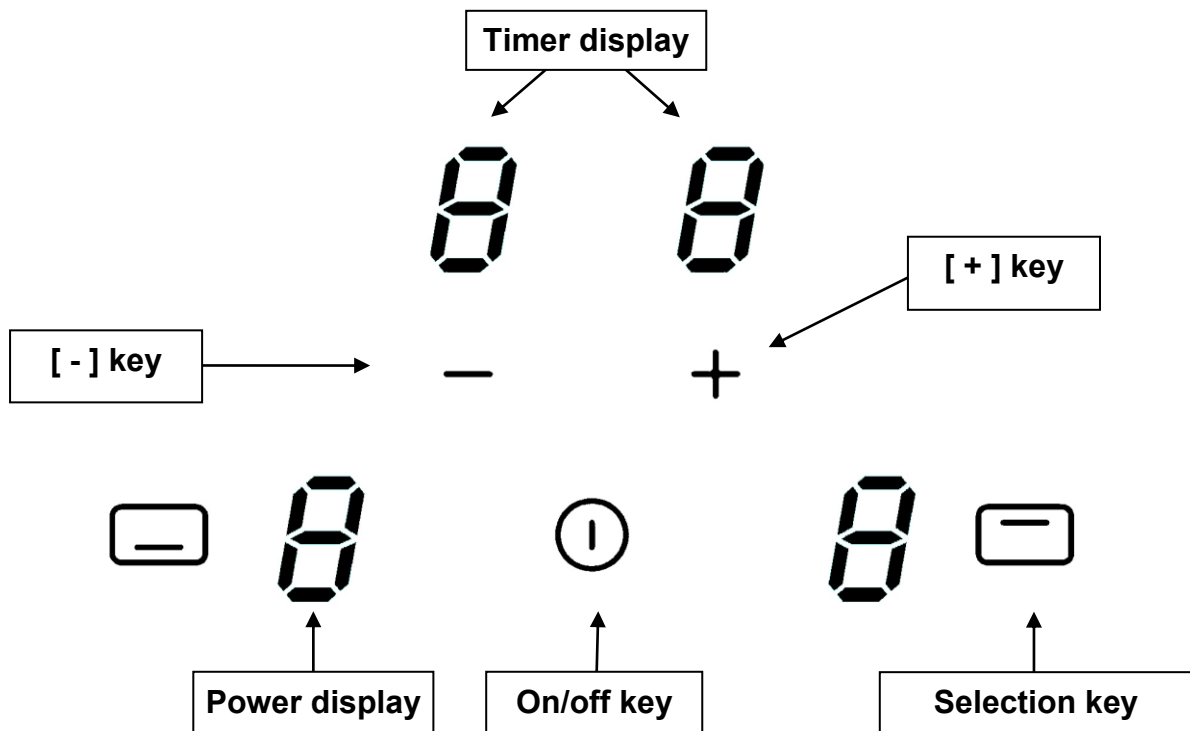
P_s : Standby mode is defined as follows:

- 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	Power	The power is activated.
	Super Power	The Super Power is activated.
L	Locking	Control panel locking.
<u>n</u>	Flex zone	The flex zone is activated.

Ventilation

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

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

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

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key []	[0]
To stop	Press key []	Nothing or [H]

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

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

Residual heat indication

After deactivating a heating zone or switching off the hob completely, 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.**

Power function

The Power function [P] available on the 2 cooking zones.

If this function is activated the heating zones work during 5 minutes with a high power.

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

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display Zone</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Start up the Power	Press key [+]	[P] during 5 min
Stop the Power	Press key [-]	[9]

Super Power function (Only for 3774)

The Super Power function [,, !!] available on the rear zone grants a boost of power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones work during 5 minutes with an ultra-high power.

- **Start-up / Stop the Super Power function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press Key [+]	[1] to [9]
Activate Power function	Press Key [+]	[P]
Activate Super Power function	Press Key [+]	[,, !!]
Deactivate (Super) Power function	Press Key [-]	[9]

Power management:

The hole cooking hob is equipped by a maximum of power. When the Power function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to automatically reduce the power level of another heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

<u>Heating zone selected</u>	<u>The other heating zone:</u> (example: power level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending the type of zone

Timer

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

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

Example for 16 minutes at power 7:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	Timer [00] min
Decrease the time	Press key [-]	[00] went 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:**

Example for 13 minutes at power 7:

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

If several timers are activated repeat the process.

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [①]	[0] or [H]
Select« Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	Timer [00] min
Decrease the time	Press key [-]	[00] went 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.

Flexzone (Only for 3774)




This function allows to use the 2 cooking zones at same time with the same features as a single cooking zone. The Power function isn't allowed.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display []	[0] or [H] on the 2 displays
Activate the Flexzone	Press simultaneously on the 2 keys	[0] appears on the front zone en [] on the rear zone
Increase Flexzone	Press key [+]	[1] to [9]
Deactivate the Flexzone	Press simultaneously on the 2 selection keys	[0] or [H] on the zones



Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular during of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key []).

- **Locking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key []	[0] or [H]
Hob locking	Press simultaneously [-] and [] Repress key []	No modification [L]

- **Unlocking:**

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

COOKING ADVICES

Pan quality

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

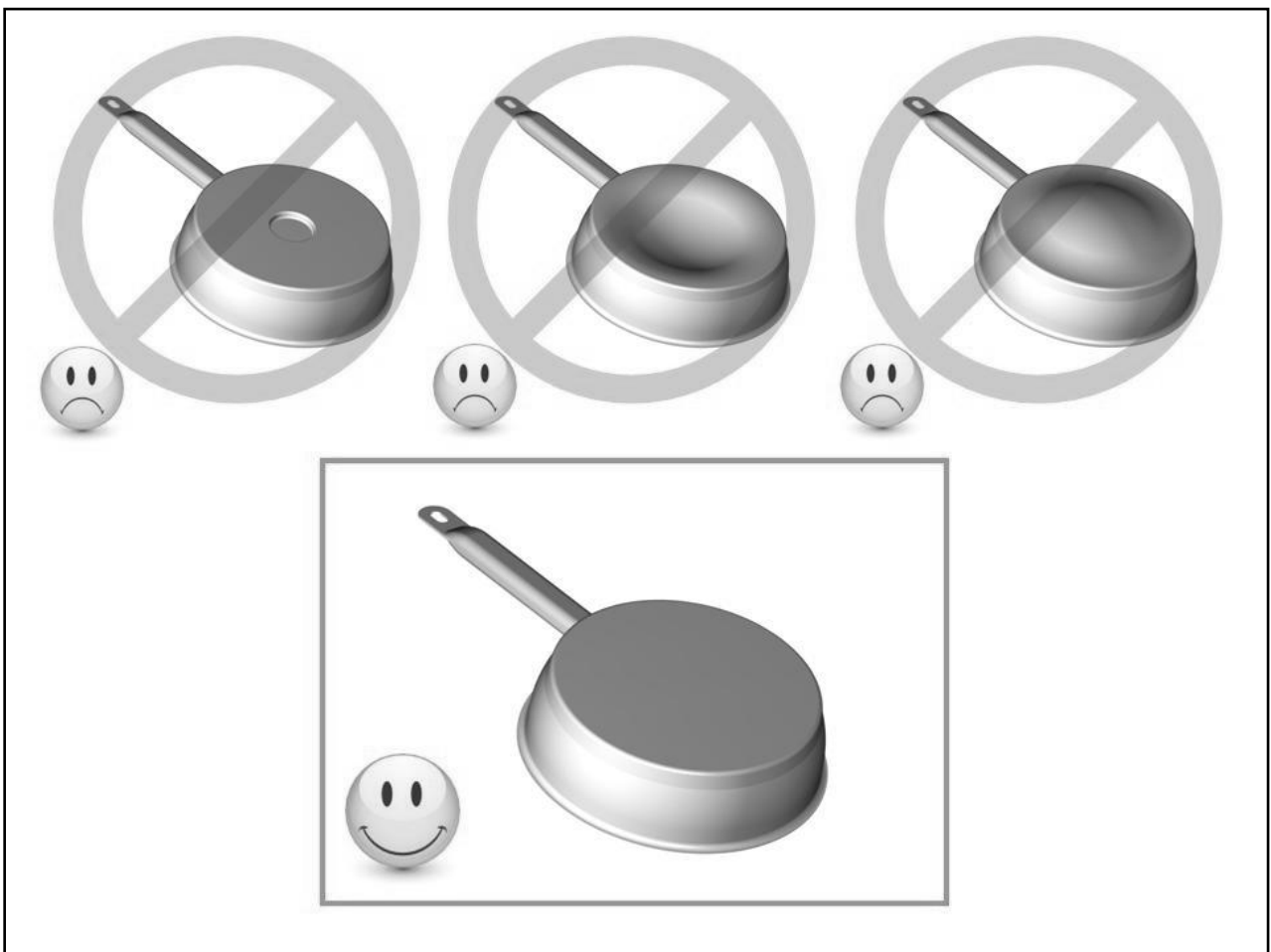
Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

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.



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 or " II	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

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

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

The 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 [E]:

- Call the After-sales Service.

The control panel displays [L]:

- Refer to the chapter control panel locking page.

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 automatic cooking system doesn't start-up:

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest power level is set [9].

The control panel displays [F]:

- Refer to the chapter "Flex zone".

When the symbol [E 4] appears:

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

I) Important: before you start, make sure there is no more pot on the hob

II) Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off

III) Reconnect the table to the grid

IV) Procedure:

* take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm

* start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid

* don't use the [Ⓜ] touch

V) 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 selection key.



Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (a -> a -> b -> b).

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.



VI) 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 selection 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 control panel displays [E 4] or [Er03]:

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

The control panel displays [E 2] or [E H]:

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

The control panel displays [E 3]:

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E 6]:

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

The control panel displays [E 8]:

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

The control panel displays [E C]:

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

If one of the symbols above persists, call the After Sales Services.

ENVIRONMENT PRESERVATION

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

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

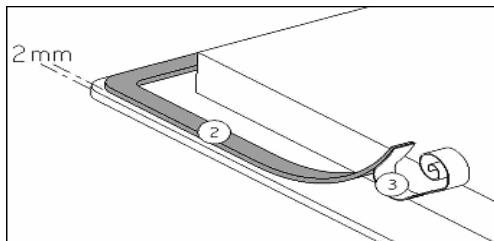


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



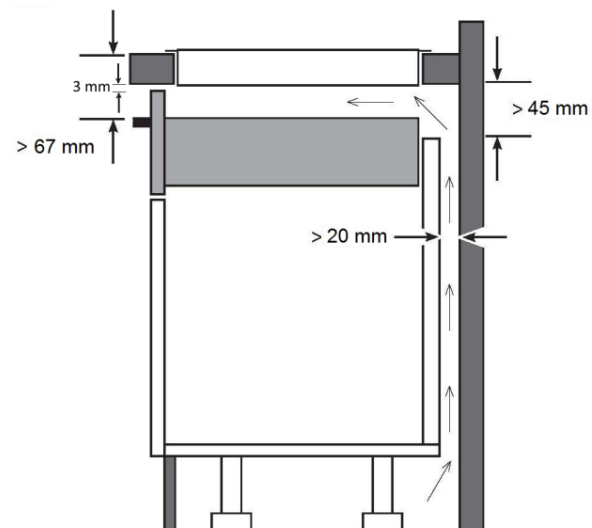
Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

The cut out sizes are:

Ref.	Cut size		Cut size flush mounting			Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
3774	280 mm	490 mm	384 mm	524 mm	7 mm	380 mm	520 mm	4 mm
3784								

- **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 has to be fit, 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.
- Guarantee **a space of 20 mm** under the bottom of the hob casing to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials 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 distance 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 minimum distance of 500 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the



instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an grounded 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 can only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

You should always connect the ground wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

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

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

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60335-2-6

Caution! Be careful to correctly engage and tighten the cables.

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 grounded or has been equipped with a faulty ground connection.

