



|      |  |    |
|------|--|----|
| [de] | Gebrauchs- und Montageanleitung              | 3  |
| [nl] | Gebruiksaanwijzing en installatievoorschrift | 19 |
| [en] | Instructions for installation and use        | 34 |
| [fr] | Notice d'utilisation et de montage           | 49 |

**5IE6.3.0**

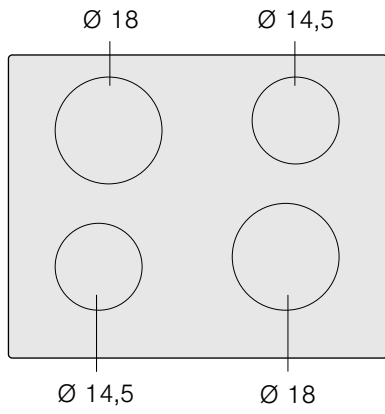
Kochfeld

Kookplaat

Hob

Table de cuisson

**5IE6.3.0**



|                    | <b>g*</b> | <b>b*</b> |
|--------------------|-----------|-----------|
| $\varnothing 14,5$ | 1.400 W   | 1.800 W   |
| $\varnothing 18$   | 1.800 W   | 2.500 W   |

\*  IEC 60335-2-6

**MONTAGEANLEITUNG ..... 4**

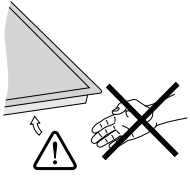
- Einbau ..... 4**
- Wichtige Hinweise .....6
- Vorbereitung der Einbaumöbel, Abb. 1, 2, 3, 4 .....6
- Einbau des Geräts, Abb. 5/7 .....7
- Änderung des Einschaltstroms 13 / 16 / 20 Ampere,  
Abbildung 8 .....7
- Ausbau des Geräts .....7

**GEBRAUCHSANLEITUNG ..... 8**

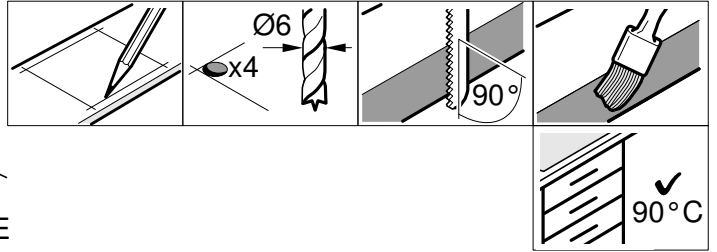
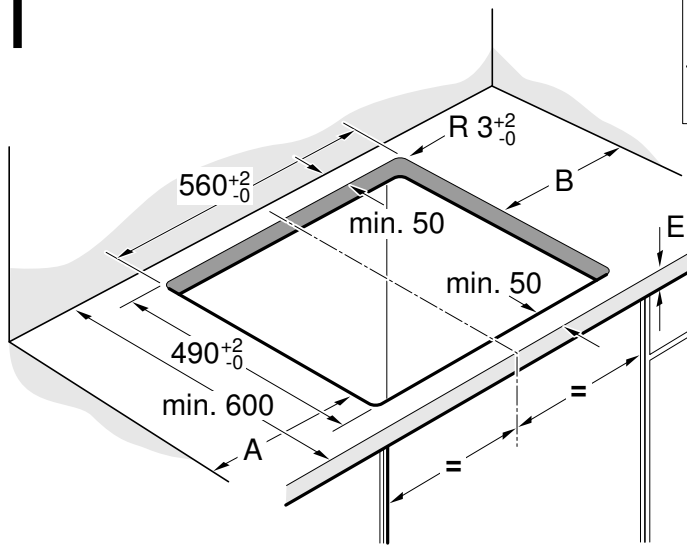
- Sicherheitshinweise ..... 8**
- Ursachen für Schäden.....9
- Umweltschutz..... 9**
- Umweltgerecht entsorgen .....9
- Tipps zum Energiesparen .....9
- Induktionskochen ..... 10**
- Vorteile beim Induktionskochen..... 10
- Kochgeschirr ..... 10
- Das Gerät kennen lernen ..... 11**
- Bedienfeld ..... 11
- Die Kochstellen ..... 11
- Restwärmanzeige ..... 11
- Kochfeld einstellen ..... 12**
- Das Kochfeld ein- und ausschalten ..... 12
- Die Kochstelle einstellen ..... 12
- Kochtabelle ..... 12
- Kindersicherung ..... 13**
- Kindersicherung ein- und ausschalten ..... 13
- Automatische Kindersicherung ..... 13
- Powerboost-Funktion ..... 14**
- Einschalten ..... 14
- Ausschalten ..... 14
- Timer ..... 14**
- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten ..... 14
- Küchenwecker ..... 14
- Sicherheitsabschaltung ..... 15**
- Grundeinstellungen ..... 15**
- Zu den Grundeinstellungen gelangen ..... 16
- Reinigung und Pflege ..... 16**
- Kochfeld ..... 16
- Kochfeldrahmen ..... 16
- Betriebsstörungen beheben ..... 17**
- Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts ..... 17
- Kundendienst ..... 18**

# MONTAGEANLEITUNG

## Einbau



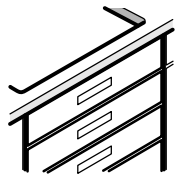
1



| A        | B        |
|----------|----------|
| min. 40  | min. 200 |
| min. 200 | min. 40  |

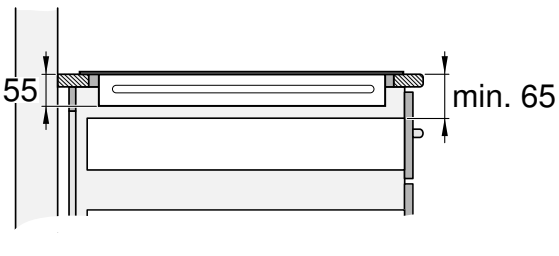
2

a

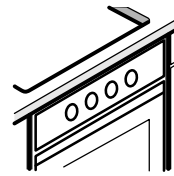


E

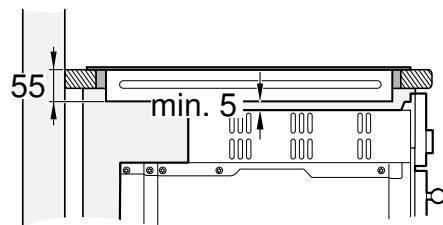
min .20

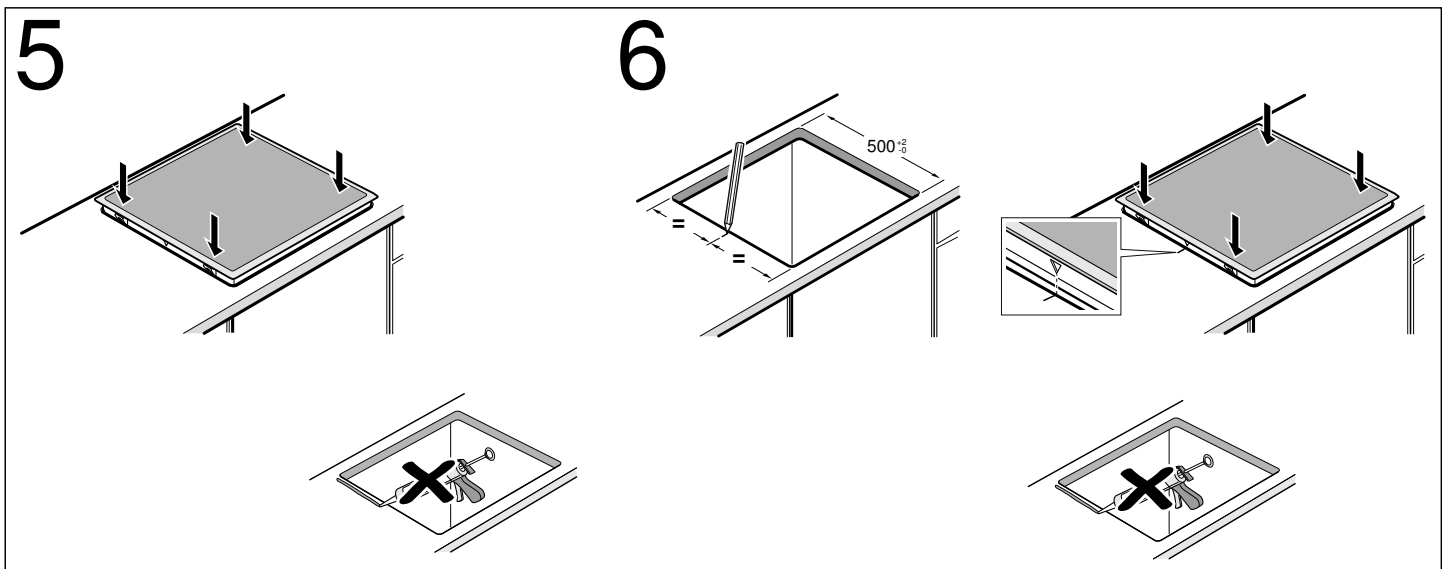
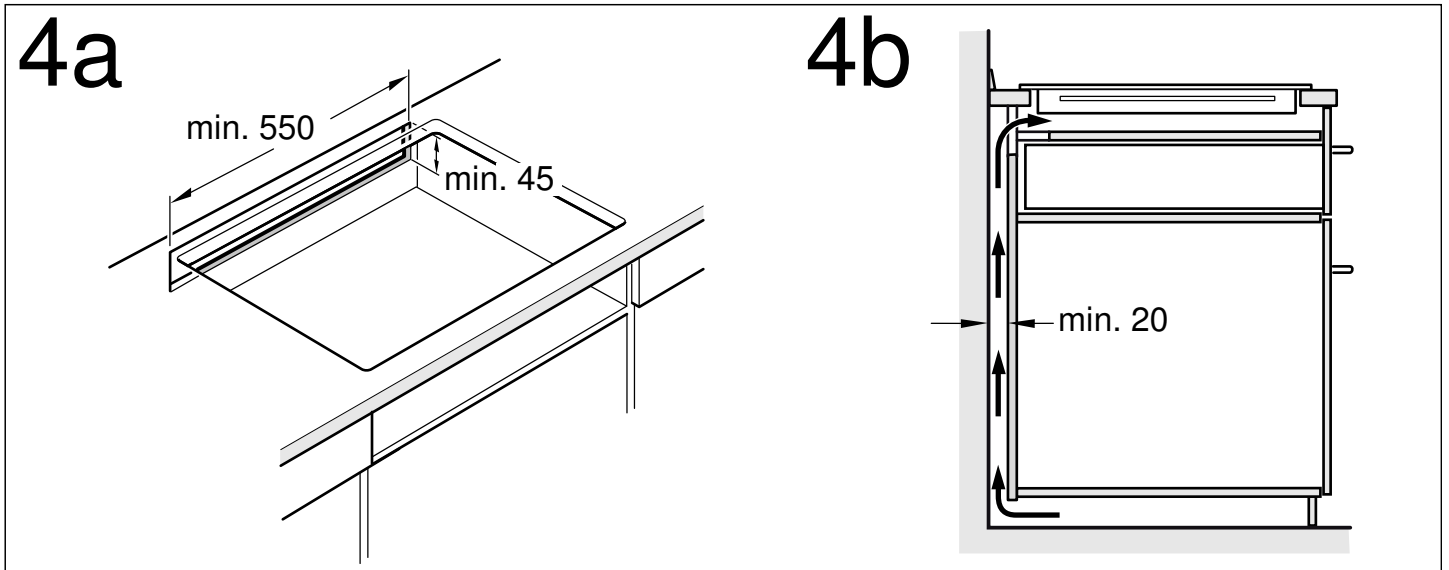
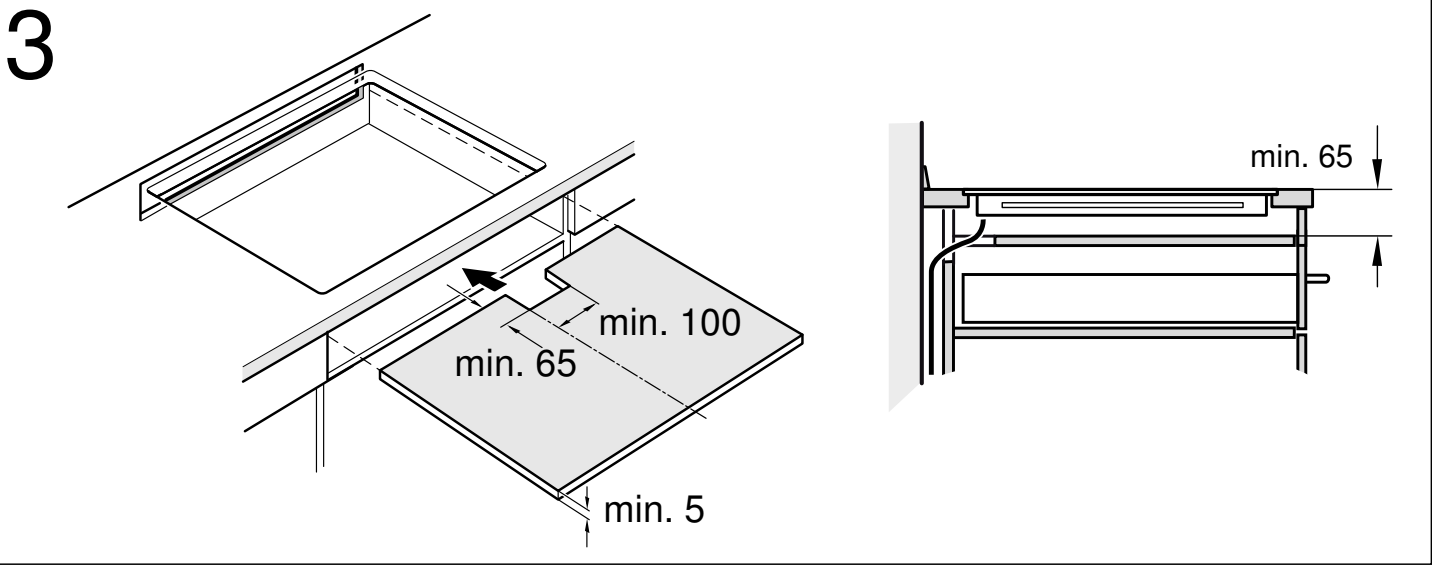


b

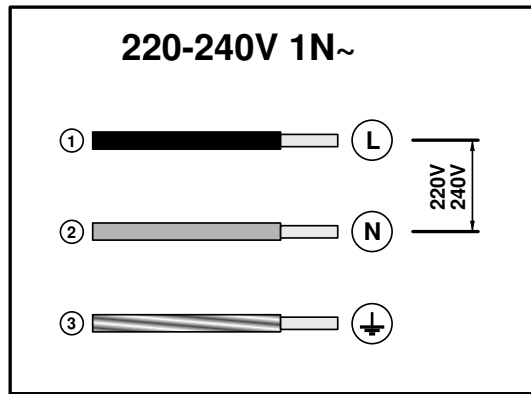


min .30

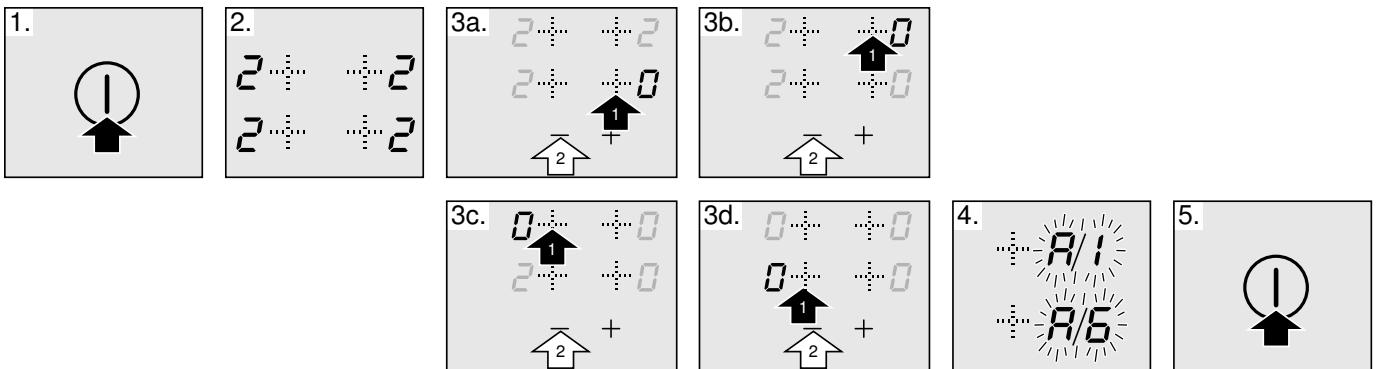




7



8



## Wichtige Hinweise

**Sicherheitshinweis:** Die Sicherheit beim Gebrauch des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn der Einbau technisch korrekt und gemäß dieser Montageanleitung vorgenommen wurde. Für Schäden, die durch einen unsachgemäßen Einbau entstehen, haftet der Monteur.

**Elektrischer Anschluss:** Er muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Dabei gelten die Bestimmungen der örtlichen Stromversorger.

**Anschlussstypen:** Das Gerät gehört zur Schutzklasse I und darf nur in Kombination mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Betriebsstörungen oder mögliche Schäden die auf eine fehlerhafte elektrische Installation zurückzuführen sind.

**Einbau:** Das Gerät muss fest angeschlossen werden und es müssen beim festen Anschluss gemäß den Montagevorschriften Trennungsmöglichkeiten vorhanden sein.

**Einbau unter der Arbeitsplatte:** Induktionskochfelder dürfen nur über Schubfächern, Backöfen mit Gebläse desselben Herstellers oder Geschirrspülern desselben Herstellers eingebaut werden. Unter dem Kochfeld dürfen keine Kühlschränke, Backöfen ohne Gebläse oder Waschmaschinen eingebaut werden.

**Netzkabel:** Das Netzkabel nicht einklemmen oder über scharfe Kanten führen. Wenn sich unter dem Kochfeld ein Backofen befindet, das Kabel über die hinteren Kanten des Backofens bis zur Anschlussdose führen. Das Netzkabel muss so angebracht werden, dass heiße Teile des Kochfelds oder Backofens nicht berührt werden.

**Arbeitsplatte:** Sie muss eben, horizontal und stabil sein. Die Anweisungen des Arbeitsplatten-Herstellers beachten.

**Garantie:** Ein unsachgemäßer Einbau, Anschluss oder eine fehlerhafte Montage führen zum Verlust der Garantie.

**Hinweis:** Jegliche Arbeiten am Geräteinneren, einschließlich dem Austausch des Netzkabels, müssen vom eigens dafür ausgebildeten Kundendienst vorgenommen werden.

## Vorbereitung der Einbaumöbel, Abb. 1, 2, 3, 4

**Einbaumöbel:** Sie müssen bis mindestens 90 °C temperaturbeständig sein.

**Ausschnitt:** Späne nach den Ausschnittarbeiten entfernen.

**Schnittflächen:** Mit hitzebeständigem Material versiegeln.

## Einbau über einem Schubfach, Abbildung 2a

Im Schubfach befindliche Metallgegenstände können durch den Rückstrom der Luft, bei der Belüftung des Kochfelds hohe Temperaturen erreichen. Daher wird empfohlen einen Zwischenboden einzubauen.

Zwischenboden: Es kann eine Holzplatte verwendet werden (**Abbildung 3**) oder ein geeignetes Zubehörteil, das über unseren Technischen Kundendienst bezogen werden kann. Die Artikelnummer für dieses Zubehörteil lautet 686002.

Arbeitsplatte: Sie muss mindestens 20 mm dick sein.

Der Abstand zwischen dem oberen Bereich der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich des Schubfachs muss 65 mm betragen.

## Montage über einem Backofen, Abbildung 2b

Ablage: Muss über eine Mindestdicke von 30 mm verfügen.

**Hinweis:** Schlagen Sie in der Montageanleitung für den Backofen nach, falls der Abstand zwischen Kochfeld und Backofen vergrößert werden muss.

Belüftung: Der Abstand zwischen Backofen und Kochfeld muss mindestens 5 mm betragen.

## Einbau über dem Geschirrspüler

Es muss ein Zubehörteil dazwischen eingebaut werden. Zubehörteile erhalten Sie bei unserem Kundendienst. Die Artikelnummer für dieses Zubehörteil lautet 686002.

Arbeitsplatte: Sie muss mindestens 20 mm und darf höchstens 40 mm dick sein.

Es muss folgender Abstand zwischen dem oberen Bereich der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich des Geschirrspülers eingehalten werden:

- 60 mm bei Einbau über einem Kompakt-Geschirrspüler.
- 65 mm bei Einbau über einem normalen Geschirrspüler.

## Belüftung, Abbildung 4

Für die Belüftung des Kochfelds ist Folgendes notwendig:

- Eine Öffnung im oberen Bereich der Möbelsrückwand (**Abbildung 4a**).
- Ein Abstand zwischen der Möbelsrückwand und der Küchenwand (**Abbildung 4b**).

## Einbau des Geräts, Abb. 5/7

**Hinweis:** Zum Einbauen des Kochfeldes Schutzhandschuhe verwenden. Die nicht sichtbaren Flächen können scharfe Kanten aufweisen.

Das Kochfeld einsetzen, (**Abb. 5**).

Das Gerät ans Stromnetz anschließen und auf ordnungsgemäßen Betrieb überprüfen.

- Hinweise zur elektrischen Spannung finden Sie auf dem Typenschild.
- Nur nach dem Anschlussplan anschließen (**Abb. 7**).
  1. Braun
  2. Blau
  3. Gelb und grün

## Das Kochfeld in den vorgesehenen Ausschnitt der Arbeitsplatte mit einer Tiefe von 500 mm (Abb. 6) setzen

1. Mittelpunkt am Ausschnitt der Arbeitsplatte markieren.
2. Das Kochfeld einpassen.
3. Die Markierung am Rahmen des Kochfelds muss mit der Markierung am Ausschnitt der Arbeitsplatte übereinstimmen.
4. Das Kochfeld einsetzen.

## Änderung des Einschaltstroms 13 / 16 / 20 Ampere, Abbildung 8

Vor dem ersten Gebrauch bitte prüfen, ob der Einschaltstrom des Kochfeldes korrekt ist.

Für eine Änderung des Einschaltstromes folgendermaßen vorgehen:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten. Kein Kochgeschirr auf die Kochstellen stellen.
2. In den folgenden 60 Sekunden alle Kochstellen je nach benötigtem Einschaltstrom auf die gewünschte Kochstufe stellen, siehe Tabelle.

| Leistungsstufe | Einschaltstrom in Ampere |
|----------------|--------------------------|
| 1              | 20 A                     |
| 2              | 16 A                     |
| 3              | 13 A                     |

3. Alle Kochstellen, beginnend mit der Kochstelle rechts unten, nacheinander entgegen dem Uhrzeigersinn ausschalten.
4. In der Anzeige der rechten Kochstellen wird der ausgewählte Einschaltstrom angezeigt.
5. Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.  
Der ausgewählte Einschaltstrom wurde korrekt gespeichert.

## Ausbau des Geräts

Das Gerät vom Stromnetz trennen.

Von unten gegen das Kochfeld drücken und das Kochfeld herausnehmen.

### Achtung!

Schäden am Gerät! Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Hebeln von oben zu entnehmen.

# GEBRAUCHSANLEITUNG

## Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

### **Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.



## Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

## Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

## Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

### Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

| Schaden       | Ursache                                | Maßnahme  |
|---------------|--|---|
| Flecken       | Übergelaufene Speisen                  | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.     |
|               | Ungeeignete Reinigungsmittel           | Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. |
| Kratzer       | Salz, Zucker und Sand                  | Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche benutzen.      |
|               | Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik  | Kochgeschirr überprüfen.  |
| Verfärbungen  | Ungeeignete Reinigungsmittel           | Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. |
|               | Abrieb durch Topfböden                 | Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.                 |
| Ausmuschelung | Zucker und stark zuckerhaltige Speisen | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.     |

## Umweltschutz

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

### Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

# Induktionskochen

## Vorteile beim Induktionskochen

Beim Kochen mit Induktion wird die Wärme direkt im Topfboden erzeugt. Das bringt viele Vorteile für Sie:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt.
- Weniger Energie wird verbraucht.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Die Kochstelle reagiert sofort auf jede Leistungsänderung. Die Wärme kann so genau dosiert werden. Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, wird die Wärmezufuhr sofort unterbrochen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

## Kochgeschirr

Für Induktionsherde ist nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Materialien geeignet:

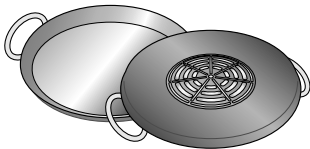
- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- induktionsfähiges Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht.

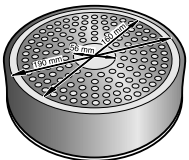
Es gibt andere induktionsfähige Töpfe und Pfannen, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Ist der Boden des Kochgeschirrs nicht komplett ferromagnetisch, wird nur die magnetisierbare Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird.



Besteht der Boden des Kochgeschirrs unter anderem aus Aluminium, ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Kochgeschirr nicht richtig warm oder eventuell gar nicht erkannt wird.



Um gute Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, dass der Durchmesser der ferromagnetischen Fläche des Kochgeschirrs mit der Größe der Kochstelle übereinstimmt. Falls ein Topf oder eine Pfanne auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es auf einer im Durchmesser kleineren Kochstelle noch einmal.

## Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

## Beschaffenheit des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Das Material des Geschirrbodens soll die Hitze gleichmäßig verteilen. Gut geeignet ist z.B. ein Sandwichboden aus Edelstahl.

## Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

## Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

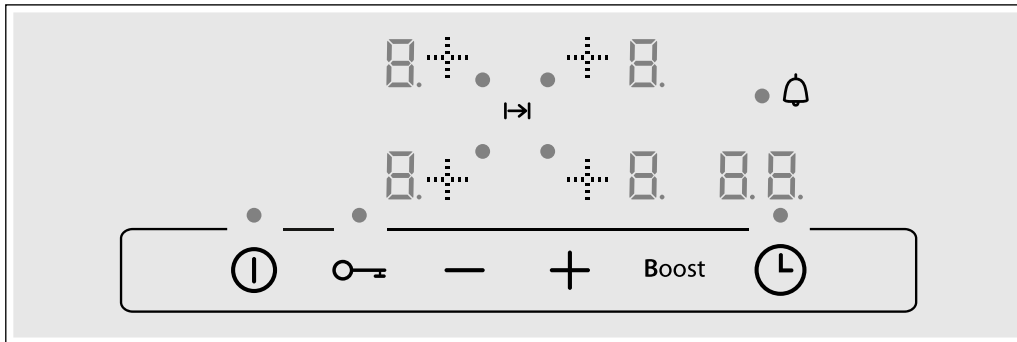
## Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die vom Material des Kochgeschirrs abhängt. Verwenden Sie immer die Kochstelle, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

# Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen.

## Bedienfeld



### Bedienflächen

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| ⓘ            | Hauptschalter       |
| ⋮            | Kochstelle          |
| -/+          | Einstellfelder      |
| <b>Boost</b> | Powerboost-Funktion |
| ⌚            | Timer               |
| 🔑            | Kindersicherung     |

### Anzeigen

|     |                     |
|-----|---------------------|
| 0   | Betriebszustand     |
| 1-9 | Kochstufen          |
| b   | Powerboost-Funktion |
| H/h | Restwärme           |
| 00  | Timer               |

### Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die dazugehörige Funktion aktiviert.

**Hinweis:** Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

## Die Kochstellen

### Kochstelle

○ Einfache Kochstelle Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.

Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt "Kochgeschirr".

### Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet **h/H**, solange die Kochstelle warm ist.



Beim Herunternehmen des Kochgefäßes vor Abstellen der Kochstelle, erscheinen abwechselnd die Anzeige **h/H** und die gewählte Kochstufe.


# Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie das Kochfeld einschalten und die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

## Das Kochfeld ein- und ausschalten

Mit dem Hauptschalter schalten Sie das Kochfeld ein und aus.

**Einschalten:** Das Symbol  berühren. Es ertönt ein Signal. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet und in der Kochstufen-Anzeige erscheint eine . Das Kochfeld ist betriebsbereit.

**Ausschalten:** Das Symbol  berühren, bis die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmanzeige leuchtet, bis alle Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind.
- Die ausgewählten Einstellungen bleiben nach dem Ausschalten des Kochfelds noch bis zu 4 Sekunden lang gespeichert. Wird das Kochfeld in dieser Zeit erneut eingeschaltet, gelten die vorherigen Einstellungen.

## Die Kochstelle einstellen

Die Kochstufe stellen Sie mit den Symbolen + und - ein.


Kochstufe 1 = niedrigste Leistung.

Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

### Kochstelle und Kochstufe auswählen

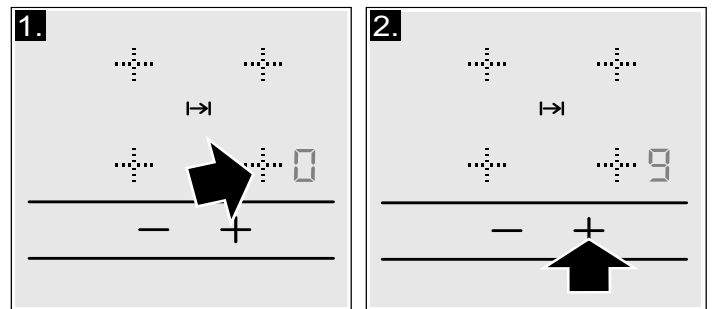
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle mit dem Symbol  auswählen.

2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol + oder - berühren. Die folgende Grundeinstellung erscheint:

Symbol +: Kochstufe 9

Symbol -: Kochstufe 4




Die Kochstufe ist eingestellt.

### Kochstufe ändern

Kochstelle auswählen und das Symbol + oder - berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

### Kochstelle ausschalten

Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol + oder - berühren, bis die  erscheint.

Die Kochstelle schaltet aus und die Restwärmanzeige erscheint.

### Hinweise

- Wenn kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Steht vor dem Einschalten des Kochfeldes ein Kochgeschirr auf der Kochstelle, wird dieses spätestens 20 Sekunden nach dem Berühren des Hauptschalters erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt. Stellen Sie in den nächsten 20 Sekunden die Kochstufe ein. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle wieder aus.  
Auch wenn mehrere Töpfe oder Pfannen beim Einschalten auf dem Kochfeld stehen, wird nur ein Geschirr erkannt.

## Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

Zum Ankothen die Kochstufe 9 auswählen.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

|                                | Kochstufe |
|--------------------------------|-----------|
| <b>Schmelzen</b>               |           |
| Schokolade, Schokoladenguss    | 1-1.      |
| Butter, Honig, Gelatine        | 1-2       |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b> |           |
| Eintopf (z. B. Linsen)         | 1-2       |
| Milch**                        | 1.-2.     |
| In Wasser gegarte Würste**     | 3-4       |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>   |           |
| Tiefgekühlter Spinat           | 3-4       |
| Tiefgekühltes Gulasch          | 3-4       |

\* Kochen ohne Deckel

\*\* ohne Deckel

\*\*\* Häufig wenden



|  | <b>Kochstufe</b> |
|--|------------------|
| <b>Garziehen, Köcheln</b>  |                  |
| Kartoffelklöße*  | 4.-5.            |
| Fisch*   | 4-5              |
| Weißer Saucen, z. B. Béchamel  | 1-2              |
| Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise                   | 3-4              |
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>                                      |                  |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                                     | 2-3              |
| Milchreis  | 1.-2.            |
| Kartoffeln   | 4-5              |
| Nudeln*  | 6-7              |
| Eintopf, Suppen  | 3.-4.            |
| Gemüse   | 2.-3.            |
| Tiefgekühltes Gemüse   | 3.-4.            |
| Eintopf mit dem Schnellkochtopf                                      | 4.-5.            |
| <b>Schmoren</b>  |                  |
| Rouladen   | 4-5              |
| Schmorbraten   | 4-5              |
| Gulasch  | 3.-4.            |
| <b>Schmoren / Braten mit wenig Öl**</b>                              |                  |
| Filet, Kotelett (natur oder paniert)                                 | 6-7              |
| Steak (3 cm dick)  | 7-8              |
| Hähnchenbrust (2 cm dick)***   | 5-6              |
| Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***                                | 4.-5.            |
| Fisch und Fischfilet, natur  | 5-6              |
| Fisch und Fischfilet, paniert  | 6-7              |
| Krabben und Garnelen   | 7-8              |
| Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte                              | 6-7              |
| Pfannkuchen  | 6-7              |
| Omelett  | 3.-4.            |
| <b>Frittieren** (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl)</b>              |                  |
| Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets               | 8-9              |
| Kroketten, tiefgekühlt   | 7-8              |
| Fleisch, z. B. Hühnerfleisch   | 6-7              |
| Fisch, Gemüse oder Pilze paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons | 6-7              |
| Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig                | 4-5              |
| * Kochen ohne Deckel   |                  |
| ** ohne Deckel   |                  |
| *** Häufig wenden  |                  |


## Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

### Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist nun deaktiviert.

### Automatische Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

#### Ein- und ausschalten

Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur Aktivierung der automatischen Kindersicherung.

# Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können Sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

Alle Kochstellen verfügen über diese Funktion.

## Einschalten

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, jedoch darf keine Kochstelle in Betrieb sein.

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Das Symbol **Boost** drücken.

Die Anzeige **b** leuchtet auf

Die Funktion ist nun aktiviert.

**Hinweis:** Wenn eine Kochstelle eingeschaltet und gleichzeitig noch die Powerboost-Funktion verwendet wird, blinken in der Programmanzeige der Kochstelle die Symbole **b** und 9 auf. Anschließend wird die Kochstufe 9 eingestellt. Die Powerboost-Funktion wird deaktiviert.

## Ausschalten

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Das Symbol **Boost** drücken.  
Die Anzeige **b** erlischt und die Kochstelle kehrt zur Kochstufe 9 zurück.

Die Funktion wurde deaktiviert.

**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

# Timer

Den Timer können Sie auf zwei Arten nutzen:

- zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle
- als Küchenwecker.

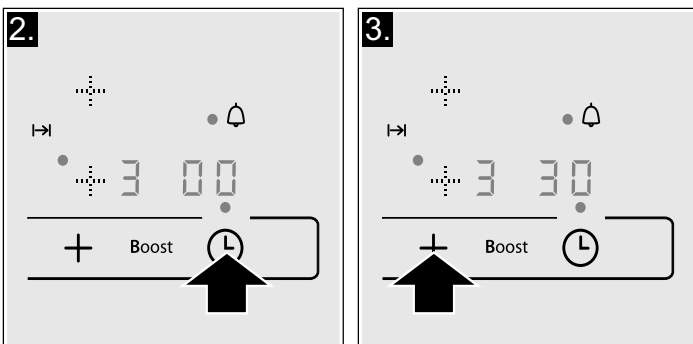
## Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

### Die Garzeit einstellen.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein:

1. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Symbol berühren. In der Anzeige der Kochstelle leuchtet . In der Timer-Anzeige erscheint .
3. Symbol **+** oder **-** berühren. Die folgende Grundeinstellung erscheint:  
Symbol **+**: 30 Minuten.  
Symbol **-**: 10 Minuten.



4. Das Symbol **+** oder **-** so lange berühren, bis die gewünschte Garzeit erscheint.

Nach einigen Sekunden beginnt die Garzeit abzulaufen.

**Hinweis:** Für alle Kochstellen kann automatisch dieselbe Garzeit programmiert werden. Die programmierte Zeit läuft für jede einzelne Kochstelle unabhängig ab.

Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit.

### Zeit ändern oder löschen

Kochstelle auswählen. Das Symbol berühren und die Garzeit mit dem Symbol **+** oder **-** ändern oder auf stellen.

### Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint 10 Sekunden lang . Die Anzeige der Kochstelle leuchtet. Das Symbol berühren, die Anzeigen erlöschen und das Signal verstummt.

### Hinweise

- Wenn für mehrere Kochstellen eine Garzeit eingegeben wurde, erscheint in der Timer-Anzeige immer die Garzeit der ausgewählten Kochstelle.
- Es können Garzeiten bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

## Küchenwecker

Mit dem Wecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

### Wecker einstellen

1. Der Küchenwecker kann auf zwei Arten ausgewählt werden:
  - Wenn bereits eine Kochstelle ausgewählt wurde: Zweimal das Symbol berühren.
  - Wenn keine Kochstelle ausgewählt wurde: Das Symbol berühren.

Die Anzeige neben dem Symbol leuchtet. In der Timer-Anzeige erscheint .

2. Das Symbol **+** oder **-** berühren. Die Grundeinstellung wird angezeigt.  
Symbol **+**: 10 Minuten.  
Symbol **-**: 05 Minuten.

3. Die gewünschte Zeit mit den Symbolen **+** oder **-** einstellen.  
Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

### Zeit ändern oder löschen

Das Symbol so oft berühren, bis die Anzeige neben dem Symbol aufleuchtet. Die Zeit mit dem Symbol **+** oder **-** ändern oder auf stellen.

### Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint . Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Symbol berühren, die Anzeigen schalten sich vorzeitig aus und das Signal verstummt.

# Sicherheitsabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Kochstufen-Anzeige blinken abwechselnd **F**, **B** und die Restwärmeanzeige **h/H**.

Durch Berühren einer beliebigen Bedienfläche erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann neu eingestellt werden.

Wann die Abschaltung aktiv wird (nach 1-10 Stunden), richtet sich nach der eingestellten Kochstufe.

# Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie an Ihre Bedürfnisse anpassen.


| Anzeige    | Funktion   |
|------------|--|
| <b>c 1</b> | <b>Automatische Kindersicherung</b><br>0 AUS.*<br>1 EIN.   |
| <b>c 2</b> | <b>Signaltöne</b><br>0 Bestätigungssignal und Fehlersignal sind ausgeschaltet.<br>1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.<br>2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.<br>3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.* |
| <b>c 5</b> | <b>Automatische Programmierung der Garzeit</b><br>0 AUS.*<br>1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.  |
| <b>c 6</b> | <b>Dauer des Timer-Ende-Signaltöns</b><br>1 10 Sekunden*.<br>2 30 Sekunden.<br>3 1 Minute.   |
| <b>c 7</b> | <b>Funktion Power-Management</b><br>0 = AUS.*<br>1 = 1000 W Mindestleistung.<br>1.= 1500 W<br>2 = 2000 W<br>...<br>9 oder 9. = höchste Leistung des Kochfelds.**   |
| <b>c 9</b> | <b>Auswahlzeit der Kochstelle</b><br>0 Uneingeschränkt: Die zuletzt gewählte Kochstelle bleibt ausgewählt.*<br>1 Eingeschränkt: Die Kochstelle bleibt nur für 10 Sekunden ausgewählt.                                    |
| <b>c 0</b> | <b>Zu den Grundeinstellungen zurückkehren</b><br>0 Persönliche Einstellungen.*<br>1 Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.  |

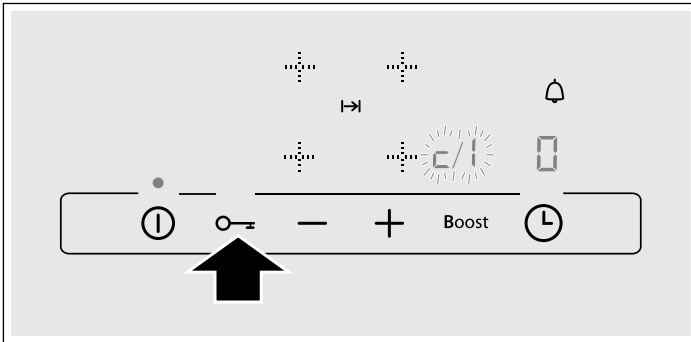
\*Werkseinstellung




\*\*Die maximale Leistung des Kochfelds ist abhängig vom Einschaltstrom, der bei der Installation festgelegt wurde. Damit dieser Maximalwert nicht überschritten wird, verfügt das Kochfeld über mehrere Komponenten, die die Leistung automatisch verwalten und je nach Anforderung auf die eingeschalteten Kochstellen verteilen.


## Zu den Grundeinstellungen gelangen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

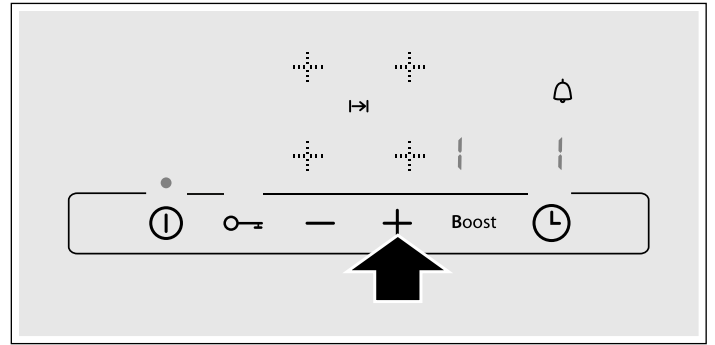
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren.




In den Anzeigen blinken abwechselnd  und  und es erscheint  als Voreinstellung.

3. Das Symbol  so oft berühren, bis in der Kochstufen-Anzeige die gewünschte Funktion erscheint.

4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit dem Symbol **+** oder **-** auswählen.



5. Symbol  erneut mindestens 4 Sekunden lang berühren. Die Einstellungen wurden gespeichert.

### Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

## Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei Ihr Kochfeld optimal zu pflegen.

### Kochfeld

#### Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es genügend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik-Kochfelder geeignet sind. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Spülmittelkonzentrat
- Geschirrspülmittel
- Scheuermittel
- ätzende Mittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Die beste Art Schmutz zu entfernen ist der Einsatz eines Glasschabers. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Geeignete Glasschaber können Sie über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop bestellen.

#### Kochfeldrahmen

So können Sie Schäden am Kochfeldrahmen vermeiden:

- nur warme Seifenlauge verwenden
- keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- keinen Glasschaber verwenden



# Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

| Anzeige  | Störung  | Maßnahme  |
|--|--|---|
| Keine  | Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.<br><br>Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.<br><br>Störung im elektronischen System. | Überprüfen Sie mit Hilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.<br><br>Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde.<br><br>Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst. |
| Die Anzeigen blinken                                 | Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.   | Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.  |
| Die Anzeige - blinkt in den Anzeigen der Kochstellen | Es gab eine Störung im elektronischen System.  | Bedecken Sie kurz die Bedienfläche mit der Hand, um die Störung zu bestätigen.  |
| $E_r$ + Zahl / $d$ + Zahl / $P$ + Zahl               | Störung im elektronischen System.  | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*   |
| $F0 / F9$  | Es ist ein interner Betriebsfehler aufgetreten.  | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*   |
| $F2$   | Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.   | Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld. *  |
| $F4$   | Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.   |   |
| $F5$ + Kochstufe und Warn-<br>ton                    | Es befindet sich ein heißes Kochgeschirr im Bereich des Bedienfeldes. Es ist sehr gut möglich, dass sich das elektronische System überhitzt.             | Das besagte Kochgeschirr entfernen. Die Störungsanzeige schaltet sich wenig später aus. Es kann weitergekocht werden.   |
| $F5$ und Warnton                                     | Es befindet sich ein heißes Kochgeschirr im Bereich des Bedienfeldes. Die Kochstelle hat sich ausgeschaltet, um das elektronische System zu schützen.    | Das besagte Kochgeschirr entfernen. Einige Sekunden warten. Auf irgendeine Bedienfläche drücken. Wenn sich die Störungsanzeige ausschaltet, kann weitergekocht werden.  |
| $F8$   | Die Kochstelle war zu lange auf zu hoher Stufe ohne Unterbrechung in Betrieb.  | Die automatische Betriebsdauerbegrenzung wurde aktiviert. Drücken Sie auf irgendein Symbol auf dem Bedienfeld. Die Anzeige schaltet sich aus. Sie können das Kochfeld nun wieder einschalten.   |
| $U1$   | Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.   | Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.   |
| $U2 / U3$  | Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihrer Ablage ausgeschaltet.  | Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.   |

\* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

**Kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld stellen.**

## Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts

Die Technologie der Induktionskochfelder basiert auf der Entstehung elektromagnetischer Felder, durch welche die Wärme direkt am Boden des Kochgeschirrs entsteht. Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrs können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die nachfolgend beschrieben werden:

### Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

### Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgeschirr. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Kochgeschirr gegeben werden.

### Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Es tritt auf, weil die Verbindungsflächen der verschiedenen Materialschichten vibrieren.

Das Geräusch entsteht am Kochgeschirr und kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

### Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders bei Kochgeschirr mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Heizstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Kochstufe ganz oder werden schwächer.

### Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfelds erforderlich. Dafür ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die festgestellte Temperatur zu hoch ist. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds noch immer zu heiß ist.

### Gleichmäßige Geräusche, wie bei einem Uhrzeiger.

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn 3 oder mehr Kochstellen verwendet werden und verschwindet bzw. reduziert sich, wenn eine der Kochstellen ausgeschaltet wird.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

---

# Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

**E-Nummer und FD-Nummer:**

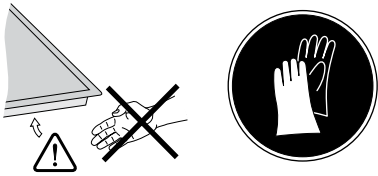
Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>INSTALLATIEVOORSCHRIFT .....</b>   | <b>20</b> |
| <b>Montage .....</b>  | <b>20</b> |
| Belangrijke aanwijzingen.....   | 22        |
| Gereedmaken van de meubels waarin het apparaat wordt gemonteerd, afbeeldingen 1/2/3/4.....      | 22        |
| Installeren van het apparaat, afbeeldingen 5/7.....   | 23        |
| Wijzigen van de vermogensintensiteit voor de aansluiting 13 / 16 / 20 Ampère, afbeelding 8..... | 23        |
| Het apparaat demonteren.....  | 23        |
| <b>GEBRUIKSAANWIJZING .....</b>   | <b>24</b> |
| <b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>   | <b>24</b> |
| Oorzaken van schade.....  | 25        |
| <b>Bescherming van het milieu .....</b>   | <b>26</b> |
| Milieuvriendelijk afvoeren.....   | 26        |
| Tips om energie te besparen .....   | 26        |
| <b>Koken op Inductie.....</b>   | <b>26</b> |
| Voordelen van het Koken op Inductie.....  | 26        |
| Pannen.....   | 26        |
| <b>Het apparaat leren kennen .....</b>  | <b>27</b> |
| Het bedieningspaneel.....   | 27        |
| De kookzones .....  | 27        |
| Restwarmte-indicator .....  | 27        |
| <b>Programmeren van de kookplaat .....</b>  | <b>28</b> |
| De kookplaat in- en uitschakelen .....  | 28        |
| Afstellen van de kookzone.....  | 28        |
| Kooktabel .....   | 28        |
| <b>Kinderslot.....</b>  | <b>29</b> |
| Het kinderslot activeren en deactiveren.....  | 29        |
| Automatisch kinderslot.....   | 29        |
| <b>Functie Powerboost.....</b>  | <b>30</b> |
| Activeren .....   | 30        |
| Deactiveren.....  | 30        |
| <b>Timerfunctie .....</b>   | <b>30</b> |
| Een kookzone moet automatisch uitschakelen .....  | 30        |
| De kookwekker .....   | 30        |
| <b>Automatische tijdslimiet .....</b>   | <b>31</b> |
| <b>Basisinstellingen .....</b>  | <b>31</b> |
| Naar de basisinstellingen gaan .....  | 32        |
| <b>Onderhoud en reiniging .....</b>   | <b>32</b> |
| Kookplaat .....   | 32        |
| Omlijsting van de kookplaat.....  | 32        |
| <b>Repareren van storingen .....</b>  | <b>32</b> |
| Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat.....   | 33        |
| <b>Servicedienst .....</b>  | <b>33</b> |

# INSTALLATIEVOORSCHRIFT

## Montage

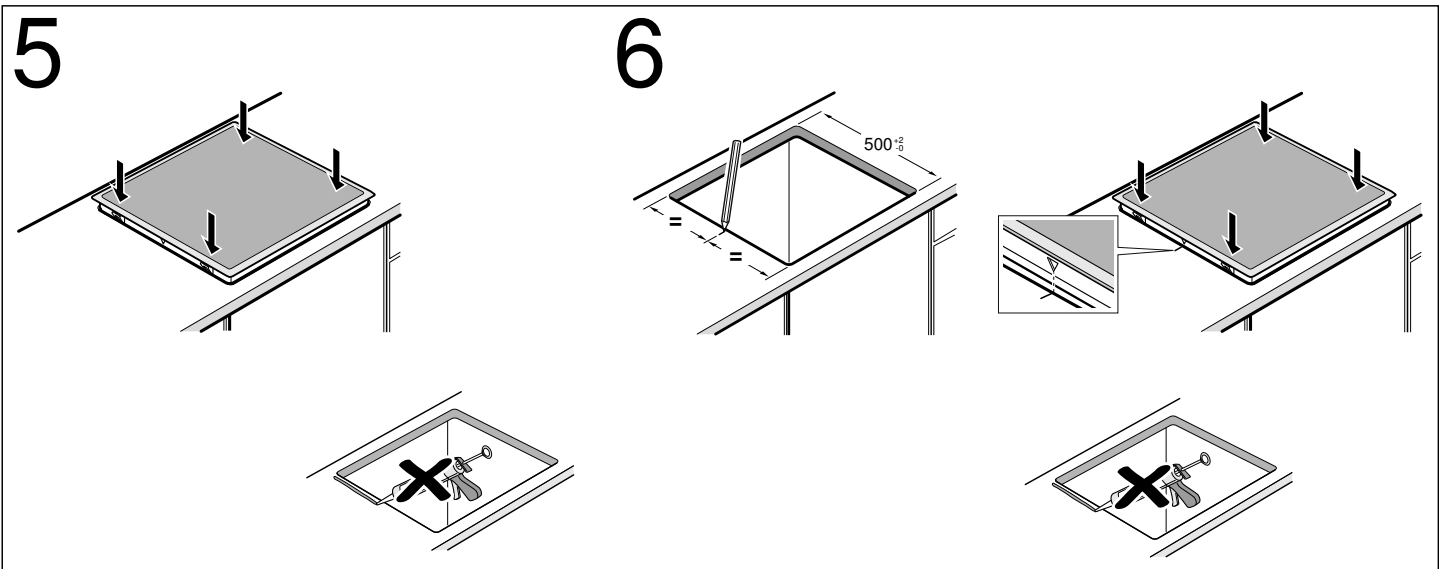
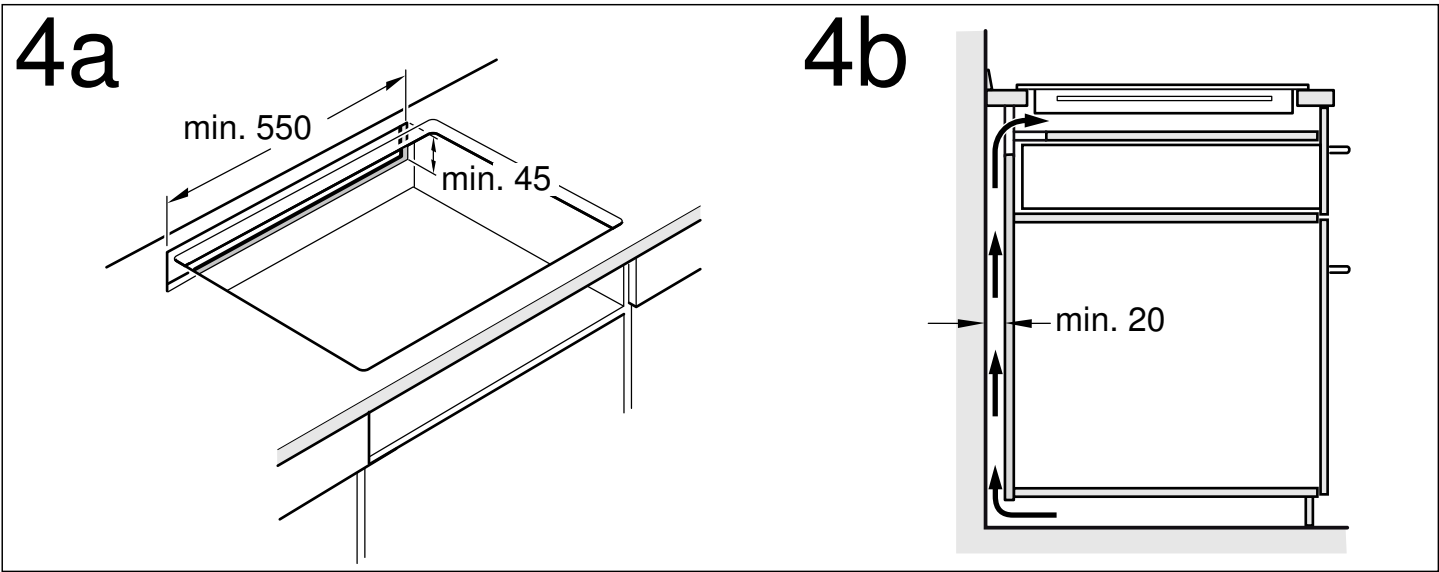
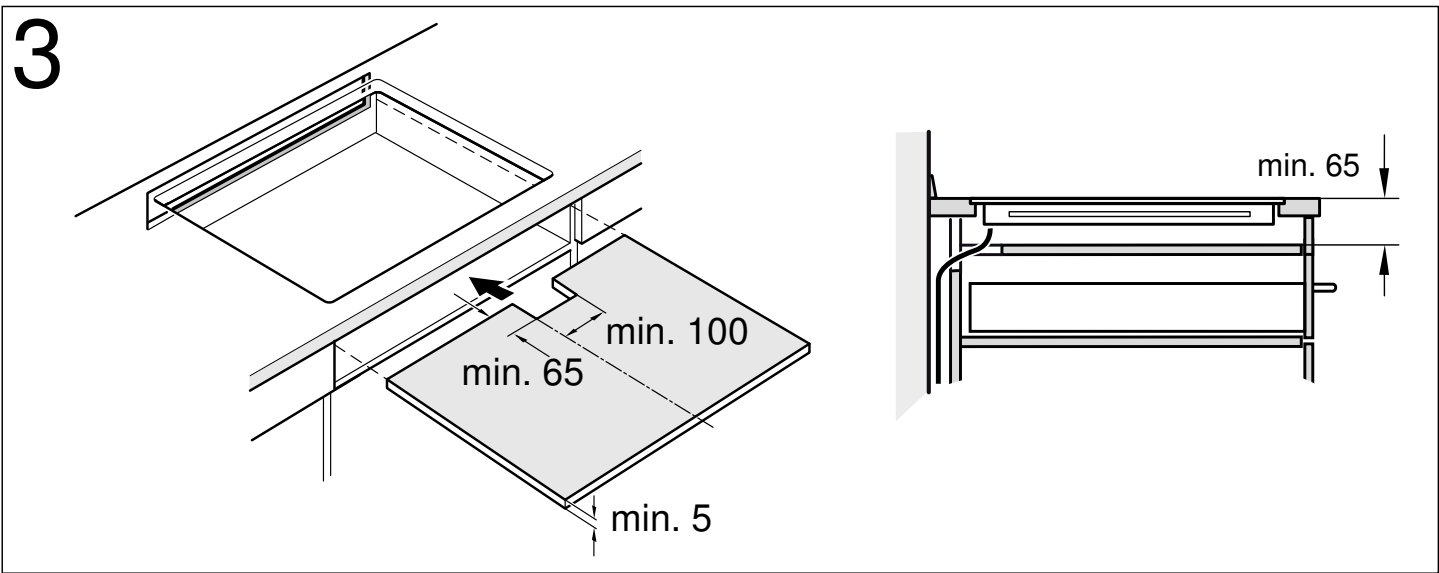


**1**

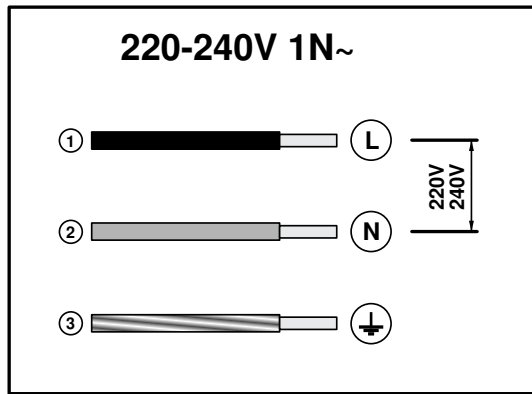
| A        | B        |
|----------|----------|
| min. 40  | min. 200 |
| min. 200 | min. 40  |

**2**

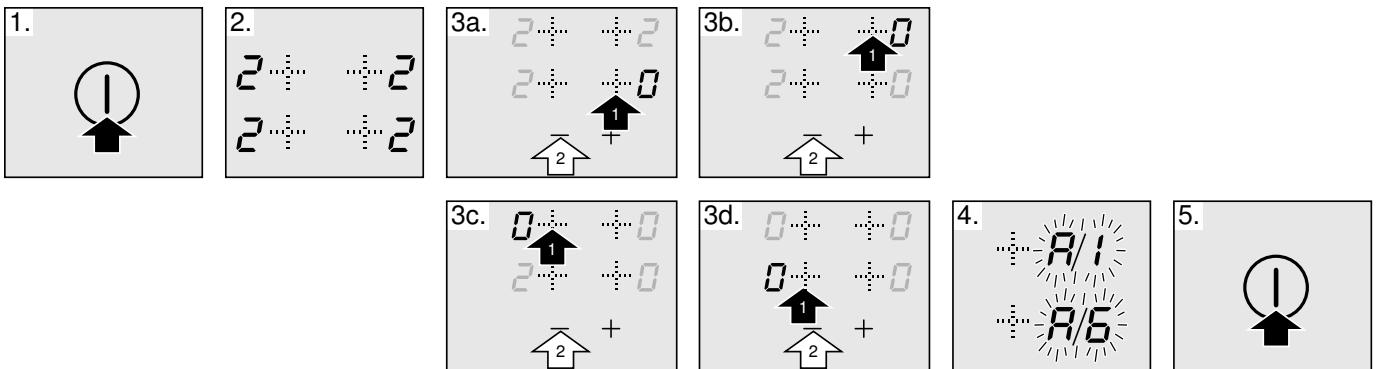
|   | a       | b       |
|---|---------|---------|
| E | min .20 | min .30 |
|   |         |         |



7



8



## Belangrijke aanwijzingen

**Veiligheid:** de veiligheid gedurende het gebruik is alleen gegarandeerd indien de montage in technisch opzicht op correcte wijze en in overeenstemming met dit installatievoorschrift uitgevoerd is. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een ongeschikte montage.

**Elektrische aansluiting:** deze mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegd vakman. Deze wordt geregeld door de voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij van de zone.

**Type aansluiting:** het apparaat behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een aansluiting met aardgeleiding.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte elektrische installaties.

**Installatie:** het apparaat moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de reglementeringen van de installatie.

**Montage ingebouwd onder het werkblad:** inductieplaten mogen alleen worden geïnstalleerd op een lade, ovens met gedwongen ventilatie van hetzelfde merk of vaatwassers van hetzelfde merk. Onder de kookplaat mogen geen koelkasten, ovens zonder ventilatie of wasmachines geïnstalleerd worden.

**Voedingskabel:** zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt of langs scherpe randen loopt. Indien er een oven onder gemonteerd is, laat de kabel dan via de achterste hoeken van de oven tot de aansluitkast lopen. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van de kookplaat of de oven geraakt worden.

**Werkblad:** vlak, horizontaal, stabiel. Volg de instructies van de fabrikant van het werkblad op.

**Garantie:** een ongeschikte installatie, aansluiting of montage houdt het verlies van de geldigheid van de garantie van het product in.

**Aanwijzing:** Elke manipulatie in het apparaat, met inbegrip van de vervanging van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door personeel van de Technische Dienst met een specifieke opleiding.

## Gereedmaken van de meubels waarin het apparaat wordt gemonteerd, afbeeldingen 1/2/3/4

**Inbouwmeubelen:** ten minste bestand tegen een temperatuur van 90°C.

**Vrije ruimte:** verwijder de spaanders na de snijwerkzaamheden.

**Snijoppervlakken:** afdichten met hittebestendig materiaal.

## Montage op de lade, afbeelding 2a

Metalen voorwerpen die zich in de lade bevinden kunnen hoge temperaturen bereiken, wat te wijten is aan luchtcirculatie afkomstig van de ventilatie van de plaat. Als dit gebeurt is het raadzaam om een tussensteun te gebruiken.

Tussensteun: u kunt een houten paneel gebruiken (**afbeelding 3**) of een geschikt accessoire aanschaffen bij onze technische dienst. De referentiecode van dit accessoire is 686002.

Werkblad: moet een dikte hebben van ten minste 20 mm.

De afstand tussen de bovenzijde van de kookplaat en de bovenzijde van de lade moet 65 mm bedragen.

## Montage op een oven, afbeelding 2b

Werkblad: moet een dikte hebben van ten minste 30 mm.

**Aanwijzing:** Wanneer de afstand tussen kookplaat en oven groter moet zijn, raadpleeg dan het installatievoorschrift bij de oven.

Ventilatie: de afstand tussen de oven en de kookplaat dient minstens 5 mm te bedragen.

## Inbouw boven de vaatwasmachine

Er moet een tussenliggend accessoire geïnstalleerd worden. Dit accessoire moet bij onze technische dienst besteld worden. De referentiecode van dit accessoire is 686002.

Werkblad: moet een dikte hebben van ten minste 20 mm en maximaal 40 mm.

De afstand tussen de bovenzijde van de kookplaat en de bovenzijde van de vaatwasmachine moet bedragen:

- 60 mm als het op een compacte vaatwasmachine geïnstalleerd wordt.
- 65 mm als het op een niet-compacte vaatwasmachine geïnstalleerd wordt.

## Ventilatie, afbeelding 4

In verband met de ventilatie van de kookplaat zijn de volgende punten noodzakelijk:

- een opening aan de bovenzijde van de achterwand van het meubel (**afbeelding 4a**).
- ruimte tussen de achterzijde van het meubel en de keukenwand (**afbeelding 4b**).

## Installeren van het apparaat, afbeeldingen 5/7

**Aanwijzing:** Bij het inbouwen van de kookplaat dient u veiligheidshandschoenen te dragen. De niet-zichtbare oppervlakken kunnen scherpe kanten hebben.

De kookplaat plaatsen, (**afbeelding 5**).

Sluit het apparaat op de stroom aan en controleer de werking.

- Spanning, zie gegevensplaatje.
- Sluit het alleen aan volgens het aansluitschema (**afbeelding 7**).
  1. Bruin
  2. Blauw
  3. Geel en groen

## Plaats de kookplaat in de beschikbare opening in het werkblad met een diepte van 500 mm, (afbeelding 6)

1. Markeer het midden van de vrije ruimte van het werkblad.
2. Plaats de kookplaat.
3. Lijn de merken van het kader van de kookplaat uit met die van het werkblad.
4. Voeg de kookplaat in.

## Wijzigen van de vermogensintensiteit voor de aansluiting 13 / 16 / 20 Ampère, afbeelding 8

Alvorens de plaat voor het eerst in te schakelen, moet u controleren of de plaat op de correcte vermogensintensiteit aangesloten is.

Om de vermogensintensiteit van de plaat te wijzigen, moet u onderstaande stappen uitvoeren:

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar. Plaats geen enkele pan op de kookzones.
2. Stel tijdens de volgende 60 seconden alle kookzones op de gewenste vermogensstand volgens de vereiste vermogensintensiteit, zie tabel.

| Vermogensstand | Vermogensintensiteit in Ampère |
|----------------|--------------------------------|
| 1              | A 20-                          |
| 2              | A 16-                          |
| 3              | A 13-                          |

3. Schakel de kookzones één voor één uit, beginnend bij de kookzone onderaan rechts, linksom.
  4. Op de visuele indicator van de kookzones aan de rechterkant wordt de geselecteerde vermogensintensiteit getoond.
  5. Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.
- De geselecteerde vermogensintensiteit werd correct bewaard.

## Het apparaat demonteren

Sluit het apparaat af van het verdeelnet.

Neem de kookplaat uit door van beneden af druk uit te oefenen.

### Attentie!

Schade aan het apparaat! Probeer het apparaat niet uit te nemen door hem van bovenaf uit te wippen.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplanteerd, dan dient u speciale voorzorgsmaatregelen in acht nemen bij het gebruiken of in de buurt komen van inductiekookplaten als die in werking zijn. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel, om er zeker van te zijn dat het voldoet aan de geldige regelgeving en informeer omtrent mogelijke incompatibiliteit.

### **Risico van brand!**

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### **Risico van verbranding!**

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.



- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

### Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiëk kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### Gevaar voor beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren.

Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

### Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

### Oorzaken van schade

#### Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

#### Algemeen overzicht

In de onderstaande tabel vindt u de meest voorkomende vormen van schade:

| Schade         | Oorzaak   | Maatregel  |
|----------------|---|--|
| Vlekken        | Gemorst voedsel   | Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.   |
|                | Ongeschikte reinigingsproducten   | Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. |
| Krassen        | Zout, suiker en zand  | Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun.          |
|                | Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de vitroceramische plaat veroorzaken | Controleer de pannen.  |
| Verkleuringen  | Ongeschikte reinigingsproducten   | Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. |
|                | Aanraking van de pannen   | Til kookpannen en koekenpannen op om ze te verplaatsen.        |
| Afbladderingen | Suiker, levensmiddelen met een hoog suikergehalte                             | Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.   |

# Bescherming van het milieu

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

## Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.

- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitamines en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

# Koken op Inductie

## Voordelen van het Koken op Inductie

Koken op Inductie betekent een radicale verandering van de traditionele wijze van verwarmen, aangezien de warmte rechtstreeks in de pan wordt gegenereerd. Daarom biedt het een aantal voordelen:

- Tijdsparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging. Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- Warmte- en veiligheidscontrole; de plaat levert energie of stopt de energietoevoer onmiddellijk als op de controleknop wordt gedrukt. De inductiekookzone levert geen warmte meer af als de pan wordt weggenomen, ook al wordt het apparaat voor die tijd niet uitgeschakeld.

## Pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of de bodem van de pan wordt aangetrokken door een magneet.

Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.



Bij het gebruik van grote pannen met een ferromagnetische zone met een kleinere diameter, wordt enkel de ferromagnetische zone verwarmd, zodat de warmte niet homogeen kan worden verdeeld.

Pannen met aluminium kookzones in de bodem verkleinen de ferromagnetische zone, zodat het geleverde vermogen lager kan zijn en er problemen kunnen ontstaan bij de detectie van de pan en het kan zelfs zijn dat deze niet wordt gedetecteerd.

Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan is afgestemd op de maat van de kookzone. Als de pan op een kookzone niet wordt gedetecteerd, probeer hem dan op de zone met een iets kleinere diameter.

## Niet geschikte pannen

Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

## Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pannen kunnen invloed hebben op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich" pannen van roestvrij staal, verdelen de warmte op gelijkmatige wijze, waardoor tijd en energie worden bespaard.

### Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

### Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet

worden dat de functie "automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

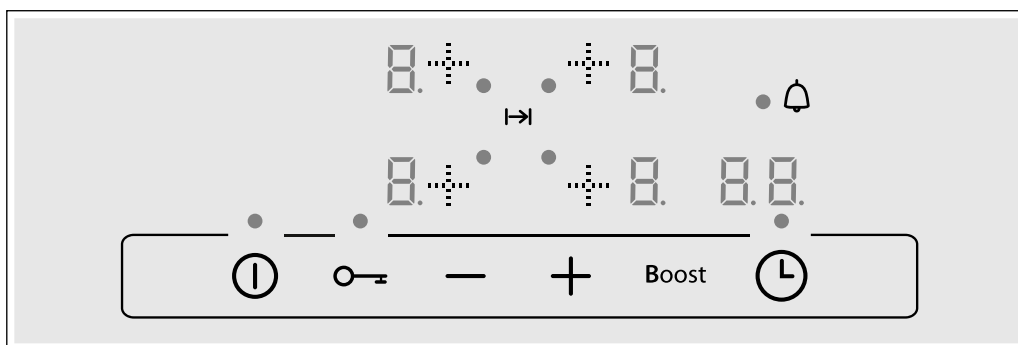
### Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet voor pandetectie, die afhankelijk is van het materiaal van de pan die wordt gebruikt. Daardoor mag alleen de kookzone worden gebruikt die het meest geschikt is voor de pan.

## Het apparaat leren kennen

Op *pagina 2* vindt u informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones

### Het bedieningspaneel



| Bedieningsvlakken |                    |
|-------------------|--------------------|
| ⓘ                 | Hoofdschakelaar    |
| ⋮                 | Kookzone           |
| -/+               | Instelvoer         |
| <b>Boost</b>      | Powerboost-functie |
| ⌚                 | Timer              |
| ⏸                 | Kinderslot         |

| Indicatoren |                    |
|-------------|--------------------|
| 0           | Operationaliteit   |
| 1-9         | Vermogensstanden   |
| b           | Functie Powerboost |
| H/h         | Restwarmte         |
| 00          | Timerfunctie       |

### Bedieningsvlakken

Bij het aanraken van een symbool wordt de overeenkomstige functie geactiveerd.

**Aanwijzing:** Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

## De kookzones

| Kookzone                |  |
|-------------------------|--|
| ○ Enkelvoudige kookzone | Gebruik een pan met de geschikte maat. |

Gebruik enkel pannen die geschikt zijn om te koken op inductie, zie hoofdstuk "Geschikte pannen".

### Restwarmte-indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator in elke kookzone, die aangeeft welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft **h/H**, branden zo lang de kookzone warm is.



Als de pan van de plaat genomen wordt voordat de kookzone uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de indicator **h/H** en de geselecteerde kookstand.


# Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de kookstanden en de bereidingstijden voor verschillende gerechten vermeld.

## De kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: druk op het symbool . Er klinkt een akoestisch signaal. De indicator die zich naast de hoofdschakelaar bevindt en de indicatoren  van de kookzones gaan branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Uitschakelen: druk op het symbool  totdat de indicatoren doven. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

### Aanwijzingen

- De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra alle kookzones meer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De geselecteerde instellingen blijven opgeslagen gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen van de plaat. Indien de kookplaat opnieuw wordt ingeschakeld binnen deze tijdsperiode, dan worden de vorige instellingen toegepast.

## Afstellen van de kookzone

Selecteer de gewenste vermogensstand met de symbolen + en -.


Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

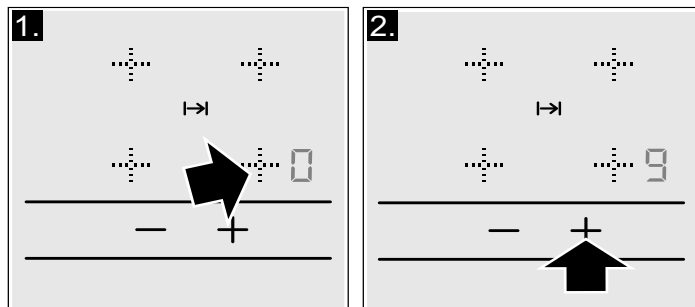
Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende instelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

### Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Met het symbool  de kookzone kiezen.

2. Binnen de volgende 10 seconden het symbool + of - aanraken. De volgende basisinstelling verschijnt:  
Symbool +: kookstand 9  
Symbool -: kookstand 4




De kookstand is ingesteld.

### De vermogensstand wijzigen

Selecteer de kookzone en druk op het symbool + of - tot de gewenste vermogensstand verschijnt.

### De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool + of - tot  verschijnt.

De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

### Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Als er een pan op de kookzone staat voordat de plaat wordt ingeschakeld, zal deze worden gedetecteerd binnen 20 seconden na het indrukken van de hoofdschakelaar en zal de kookzone automatisch worden geselecteerd. Selecteer, zodra deze is gedetecteerd, de vermogensstand binnen 20 seconden, anders wordt de kookzone uitgeschakeld.  
Ook al worden er meerdere pannen geplaatst, bij het inschakelen van de kookplaat wordt er maar één gedetecteerd.

## Kooktabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

Bij het verhitten van purees, crèmes en dikke sauzen dient u af en toe te roeren.

|                                | Vermogensstand |
|--------------------------------|----------------|
| <b>Smelten</b>                 |                |
| Chocolade, chocoladecouverture | 1-1.           |
| Boter, honing, gelatine        | 1-2            |
| <b>Verhitten en warmhouden</b> |                |
| Maaltijdsoep (bv. linzen)      | 1-2            |
| Melk**                         | 1.-2.          |
| Worstjes opgewarmd in water**  | 3-4            |
| <b>Ontdooien en verhitten</b>  |                |
| Diepvriesspinazie              | 3-4            |
| Diepvriesgoulash               | 3-4            |

\* Koken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

\*\*\*Geregeld omdraaien

|  | Vermogensstand |
|--|----------------|
| <b>Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken</b>       |                |
| Aardappelballetjes*  | 4.-5.          |
| Vis*   | 4-5            |
| Witte sauzen, bv. bechamel   | 1-2            |
| Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus                       | 3-4            |
| <b>Koken, stomen, smoren</b>   |                |
| Rijst (met twee keer zoveel water)                                       | 2-3            |
| Rijstpap   | 1.-2.          |
| Frites   | 4-5            |
| Pasta*   | 6-7            |
| Eenpansgerecht, soep   | 3.-4.          |
| Groenten   | 2.-3.          |
| Diepvriesgroenten  | 3.-4.          |
| Koken met de snelkookpan   | 4.-5.          |
| <b>Suddereren</b>  |                |
| Rollade  | 4-5            |
| Stoofschotel   | 4-5            |
| Goulash  | 3.-4.          |
| <b>Braden / Frituren met een beetje olie**</b>                           |                |
| Filets, koteletten (al dan niet gepaneerd)                               | 6-7            |
| Biefstuk (3 cm dik)  | 7-8            |
| Borst (2 cm dik)***  | 5-6            |
| Hamburgers, gehaktballetjes (3 cm dik)***                                | 4.-5.          |
| Vis en visfilet, ongepaneerd   | 5-6            |
| Vis en visfilet, gepaneerd   | 6-7            |
| Garnalen en steurgarnalen  | 7-8            |
| Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd                                       | 6-7            |
| Pannenkoeken   | 6-7            |
| Omelet   | 3.-4.          |
| <b>Frituren** (150-200g per portie in 1-2 l olie)</b>                    |                |
| Diepvriesproducten, bv. frieten, kipnuggets                              | 8-9            |
| Diepvrieskroketten   | 7-8            |
| Vlees, bv., stukjes kip  | 6-7            |
| Vis, groenten of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons | 6-7            |
| Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg                                  | 4-5            |

\* Koken zonder deksel

\*\* Zonder deksel



\*\*\*Geregeld omdraaien


## Kinderslot

De kookplaat kan beveiligd worden tegen ongewilde inschakeling, om te voorkomen dat kinderen de kookzones kunnen inschakelen.

### Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator naast het symbool  gaat 10 seconden branden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

### Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgeschakeld.

#### Activeren en deactiveren

In hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over het inschakelen van het automatische kinderslot.

# Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller worden verwarmd dan wanneer de vermogensstand **9** wordt gebruikt. Alle kookzones zijn voorzien van deze functie.

## Activeren

De kookplaat moet ingeschakeld zijn, maar er mag geen kookzone in werking zijn.

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **Boost**.  
De indicator **b** gaat branden  
De functie is nu geactiveerd.

**Aanwijzing:** Indien een kookzone ingeschakeld wordt wanneer de functie Powerboost in werking is, knipperen op de visuele indicator van de kookzone **b** en **9**; vervolgens wordt de vermogensstand **9** afgesteld. De functie Powerboost wordt gedeactiveerd.

## Deactiveren

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **Boost**.  
De indicator **b** wordt niet meer in beeld gebracht en de kookzone keert terug naar de vermogensstand **9**.

De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Onder bepaalde omstandigheden kan de Powerboost functie automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

# Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

- om een kookzone automatisch uit te schakelen
- als kookwekker

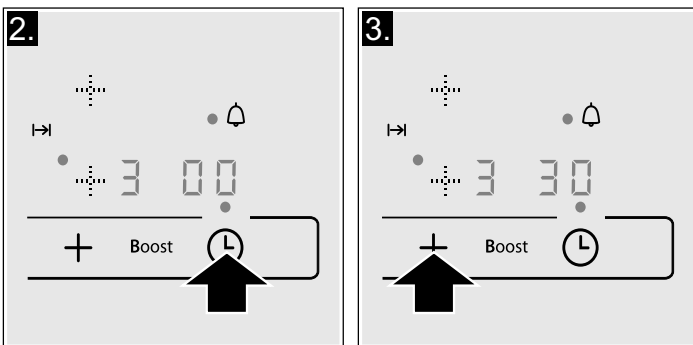
## Een kookzone moet automatisch uitschakelen

De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

### De bereidingstijd instellen.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn:

1. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
2. Symbool **⌚** aanraken. In de indicatie van de kookzone is **●** verlicht. In de timer-indicatie verschijnt **00**.
3. Symbool **+** of **-** aanraken. De volgende basisinstelling verschijnt:  
Symbool **+**: 30 minuten  
Symbool **+**: 10 minuten



4. Het symbool **+** of **-** zolang aanraken tot de gewenste bereidingstijd verschijnt.

Na enkele seconden begint de bereidingstijd af te lopen.

**Aanwijzing:** Het is mogelijk om dezelfde kooktijd voor alle zones automatisch te programmeren. De geprogrammeerde tijd zal onafhankelijk verstrijken voor ieder van de kookzones. In het hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over de automatische programmering van de kooktijd.

### De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone. Druk op het symbool **⌚** en wijzig de kooktijd met de symbolen **+** of **-**, of stel af op **00**.

## Na het verstrijken van de tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal en op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt **00** gedurende 10 seconden. De indicator **●** van de kookzone gaat branden. Druk op het symbool **⌚**, de indicators gaan uit en het akoestisch signaal stopt.

### Aanwijzingen

- Indien een kooktijd in verschillende zones geprogrammeerd is, wordt op de visuele indicator van de timerfunctie altijd de kooktijd van de geselecteerde zone getoond.
- De kooktijd kan worden ingesteld tot 99 minuten.

## De kookwekker

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen. Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.

### Zo wordt dit geprogrammeerd

1. De kookwekker kan op twee verschillende manieren worden geselecteerd:

- Als de kookzone geselecteerd is: druk 2 keer op symbool **⌚**.
- Als de kookzone niet geselecteerd is: druk op het symbool **⌚**.

De indicator **●** naast symbool **⌚** licht op. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt **00**.

2. Druk op het symbool **+** of **-**. De basisinstelling wordt getoond.  
Symbool **+**: 10 minuten.  
Symbool **-**: 05 minuten.

3. Stel de gewenste kooktijd in met de symbolen **+** of **-**.

Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

### De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool **⌚** tot de indicator **●** naast het symbool **⌚** gaat branden. Wijzig de tijd of stel hem af **00** met de symbolen **+** of **-**.

### Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt **00**. Na 10 seconden doven de indicators.

Druk op het symbool **⌚**, de indicators gaan uit en het akoestische signaal stopt.

# Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone gedurende lange tijd in werking is en er geen enkele wijziging in de instelling wordt aangebracht, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit. Op de visuele indicator van de kookzone knipperen afwisselend **F**, **B** en de restwarmte-indicator **h/H**.

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt. Nu kan de kookzone opnieuw worden ingesteld.

Wanneer de automatische limiet is geactiveerd, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde vermogensstand (van 1 tot 10 uur).

## Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunnen worden aangepast aan de behoeften van de gebruiker.


| Indicator  | Functie   |
|------------|---|
| <b>c 1</b> | <b>Automatisch kinderslot</b><br><b>0</b> Gedeactiveerd.*<br><b>1</b> Geactiveerd.  |
| <b>c 2</b> | <b>Akoestische signalen</b><br><b>0</b> Bevestigingssignaal en foutsignaal gedeactiveerd.<br><b>1</b> Alleen foutsignaal geactiveerd.<br><b>2</b> Alleen bevestigingssignaal geactiveerd.<br><b>3</b> Alle signalen geactiveerd.* |
| <b>c 5</b> | <b>Automatische programmering van de kooktijd.</b><br><b>0</b> Uitgeschakeld.*<br><b>1-99</b> Tijd van de automatische uitschakeling.   |
| <b>c 6</b> | <b>Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie</b><br><b>1</b> 10 seconden*.<br><b>2</b> 30 seconden.<br><b>3</b> 1 minuut.   |
| <b>c 7</b> | <b>Functie Power-Management</b><br><b>0</b> = Gedeactiveerd.*<br><b>1</b> = 1000 W minimumvermogen.<br><b>1</b> = 1500 W<br><b>2</b> = 2000 W<br>...<br><b>9</b> of <b>9</b> . = maximumvermogen van de plaat.**                  |
| <b>c 9</b> | <b>Selectietijd van de kookzone</b><br><b>0</b> Onbeperkt: de laatst geprogrammeerde kookzone blijft geselecteerd.*<br><b>1</b> Beperkt: de kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd.                                |
| <b>c 0</b> | <b>Terug naar de standaardinstellingen</b><br><b>0</b> Persoonlijke instellingen.*<br><b>1</b> Terug naar de fabrieksinstellingen.  |

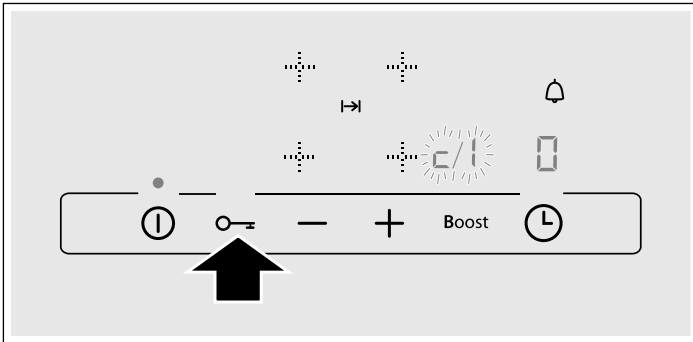
\*Fabrieksinstelling




\*\*Het maximumvermogen van de plaat is afhankelijk van de configuratie van de vermogensintensiteit die voor de installatie is ingesteld. Om deze maximumwaarde niet te overschrijden, beschikt de plaat over een aantal componenten die het vermogen automatisch beheren en dit verdelen over de ingeschakelde kookzones, afhankelijk van de behoeften.


## Naar de basisinstellingen gaan



De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

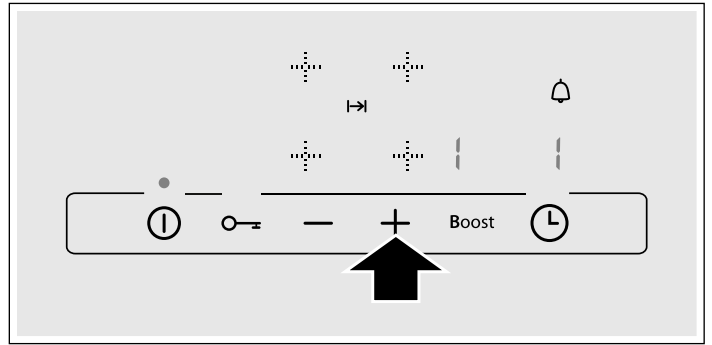
1. De kookplaat inschakelen.
2. Binnen de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aanraken.




In de indicaties knipperen  en  afwisselend en  verschijnt als instelling vooraf.

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot in de kookstand-indicatie de gewenste functie verschijnt.

4. Vervolgens de gewenste instelling kiezen met het symbool  of .



5. Symbool  opnieuw minstens 4 seconden lang aanraken. De instellingen zijn opgeslagen.

### Afsluiten

Om de instellingen af te sluiten, de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

## Onderhoud en reiniging

De raadgevingen en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor het optimaal schoonmaken en onderhouden van de kookplaat.

### Kookplaat

#### Reiniging

Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Op die manier voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Maak de kookplaat pas schoon als hij voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product op.

Gebruik nooit:

- Onverdund afwasmiddel
- Afwasmiddel voor vaatwasmachines
- Schurende middelen

- Corrosieve producten zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars
- Schuurspunzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

De beste manier om hardnekkig vuil te verwijderen is om een glasschraper te gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Glasschrapers zijn verkrijgbaar via de Technische dienst of in onze online winkel.

### Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te vermijden, moeten de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of bijtende producten
- Gebruik de glasschraper niet

## Repareren van storingen

Storingen zijn gewoonlijk toe te schrijven aan kleine details. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

| Indicator               | Storing  | Maatregel  |
|-------------------------|--|--|
| geen                    | De stroom is uitgevallen.<br><br>Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.<br><br>Storing in het elektronische systeem. | Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.<br><br>Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.<br><br>Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de Technische Dienst. |
| De indicators knipperen | Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.  | Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.   |

\* Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

**Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.**



| Indicator  | Storing  | Maatregel   |
|--|--|---|
| De indicator - knippert op de indicatoren van de kookzones | Er heeft zich een fout voorgedaan in het elektronische systeem.  | Bedek het bedieningsvlak kort met de hand om de storing te bevestigen.  |
| <i>E</i> + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer  | Storing in het elektronische systeem.  | Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.*   |
| <i>FD</i> / <i>FG</i>                                      | Er is een interne fout in de werking opgetreden.   | Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.*   |
| <i>F2</i>  | Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.                                    | Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat. *  |
| <i>F4</i>  | Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.   |   |
| <i>F5</i> + vermogensstand en waarschuwingstoon            | Er staat een warme pan op de zone van het bedieningspaneel. Het is zeer waarschijnlijk dat het elektronische systeem oververhit raakt. | Neem die pan weg. De storingsindicator gaat kort daarna uit. U kunt verder gaan met koken.  |
| <i>F5</i> en waarschuwingstoon                             | Er staat een warme pan op de zone van het bedieningspaneel. De kookzone is uitgegaan om het elektronische systeem te beschermen.       | Neem die pan weg. Wacht enkele seconden. Druk op een willekeurig bedieningsvlak. Als de storingsindicator uit gaat kunt u verder gaan met koken.                        |
| <i>F8</i>  | De kookzone heeft te lang op een hoog vermogen en ononderbroken gewerkt.   | De automatische tijdlimiet is geactiveerd. Druk op een willekeurig symbool op het bedieningspaneel. De indicator gaat uit. U kunt de kookplaat nu opnieuw aanschakelen. |
| <i>U1</i>  | Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.   | Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.   |
| <i>U2</i> / <i>U3</i>                                      | De kookzone is oververhit en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.   | Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en schakel hem opnieuw in.  |

\* Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

**Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.**

## Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door inductie is gebaseerd op het ontstaan van elektromagnetische velden die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks op de bodem van de pan wordt voortgebracht. De pannen kunnen, afhankelijk van hun bouw, geluiden of trillingen voortbrengen, zoals hieronder worden genoemd:

### Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die de kookplaat aan de pan overdraagt. Het geluid verdwijnt of vermindert zodra de vermogensstand wordt verlaagd.

### Een laag fluitend geluid

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

### Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid

voedsel en de manier waarop het wordt bereid, kunnen de intensiteit van het geluid doen variëren.

### Hoge fluitende geluiden

De geluiden ontstaan met name in pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen, zodra deze worden aangezet op de hoogste stand en op twee kookzones tegelijk. Deze fluitende geluiden verdwijnen of worden minder zodra het vermogen wordt verlaagd.

### Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Hiertoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die wordt geactiveerd als een hoge temperatuur wordt gedetecteerd. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

### Ritmische geluiden, vergelijkbaar met de wijzers van een klok

Dit geluid treedt enkel op wanneer 3 of meer kookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert wanneer een kookzone wordt uitgeschakeld.

De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

## Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

### E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.)

van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietermijn kosten met zich meebrengt.

**INSTALLATION INSTRUCTIONS..... 35**

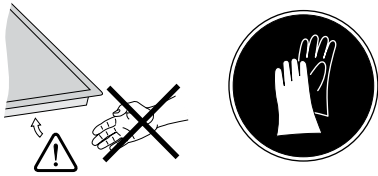
- Assembly ..... 35**
- Important notes ..... 37
- Preparation of assembly kitchen units, figures 1/2/3/4 .... 37
- Installing the appliance, figures 5/7 ..... 38
- Changing the intensity of the 13 / 16 / 20 Amp connection current, figure 8..... 38
- Uninstalling the appliance..... 38

**INSTRUCTION MANUAL..... 39**

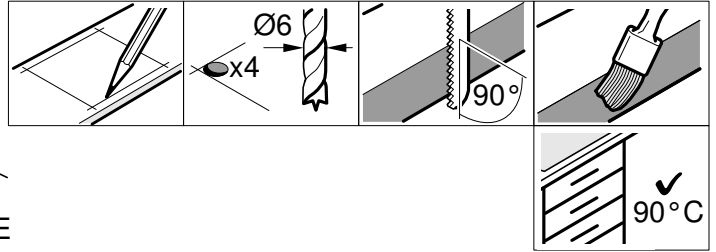
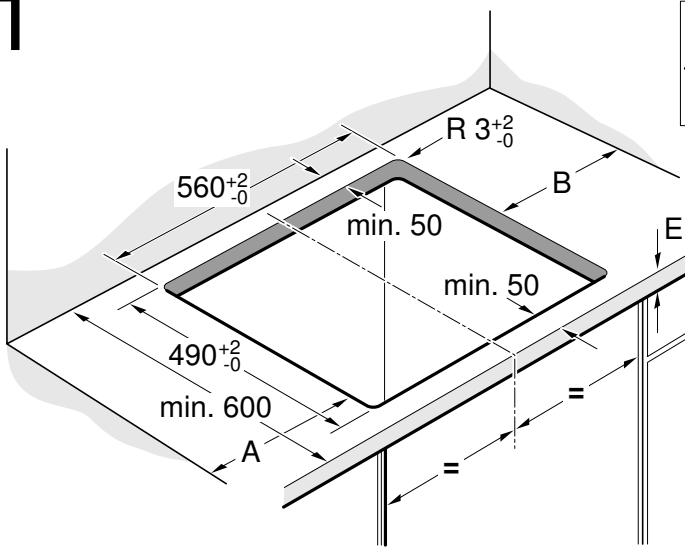
- Safety precautions ..... 39**
- Elements that may damage the appliance ..... 40
- Protecting the environment..... 40**
- Environmentally-friendly disposal..... 40
- Energy-saving advice ..... 40
- Induction cooking ..... 41**
- Advantages of induction cooking ..... 41
- Cookware ..... 41
- Getting to know your appliance..... 42**
- The control panel..... 42
- The hotplates ..... 42
- Residual heat indicator ..... 42
- Programming the hob..... 43**
- Turning the hob on and off..... 43
- Set the hotplate ..... 43
- Cooking guidelines table ..... 43
- Childproof lock ..... 44**
- Activating and deactivating the childproof lock..... 44
- Childproof lock..... 44
- Powerboost function..... 45**
- To activate ..... 45
- To deactivate ..... 45
- Time program function ..... 45**
- A hotplate should switch off automatically ..... 45
- The timer ..... 45
- Automatic time limitation ..... 46**
- Basic settings..... 46**
- Accessing the basic settings ..... 47
- Care and cleaning ..... 47**
- Hob..... 47
- Hob frame ..... 47
- Fixing malfunctions ..... 47**
- Normal noise while the appliance is working ..... 48
- After-sales service ..... 48**

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## Assembly



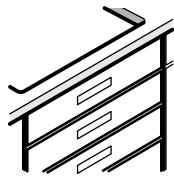
1



| A        | B        |
|----------|----------|
| min. 40  | min. 200 |
| min. 200 | min. 40  |

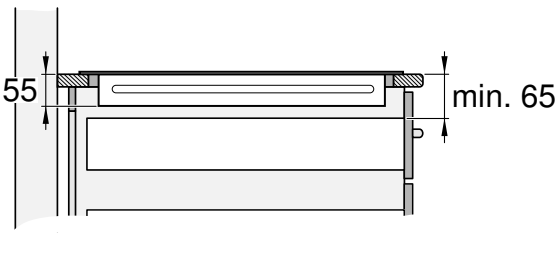
2

a

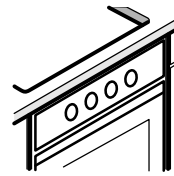


E

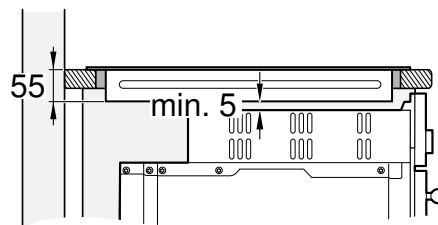
min. .20

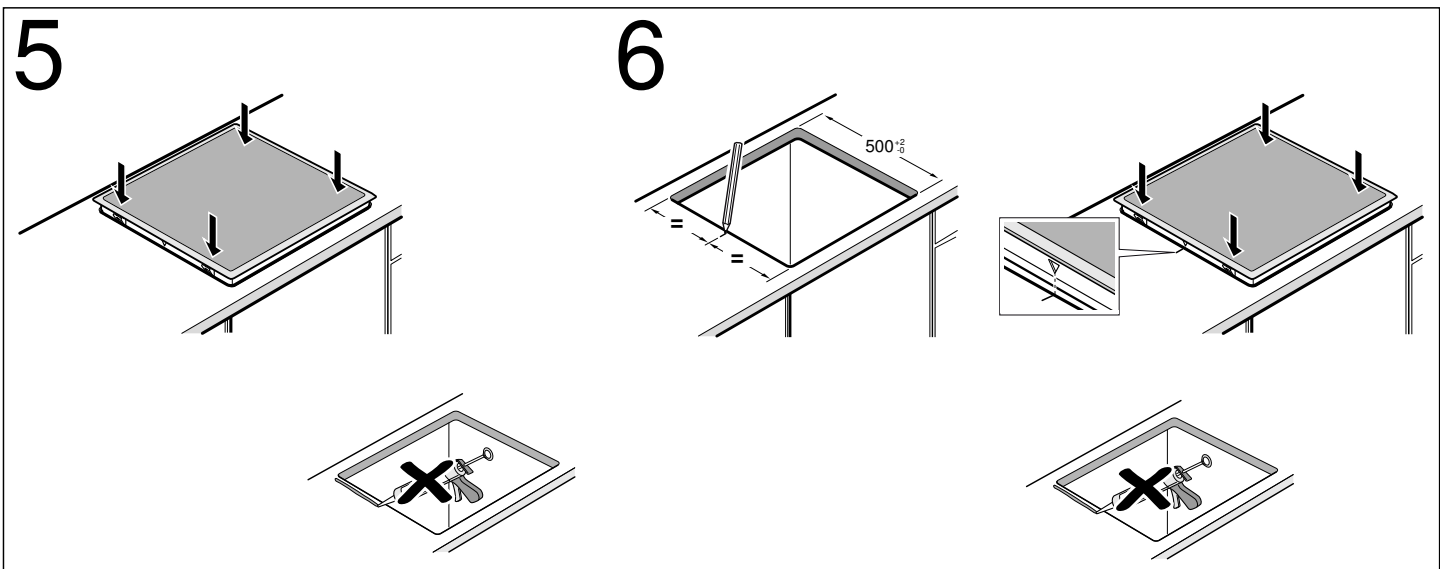
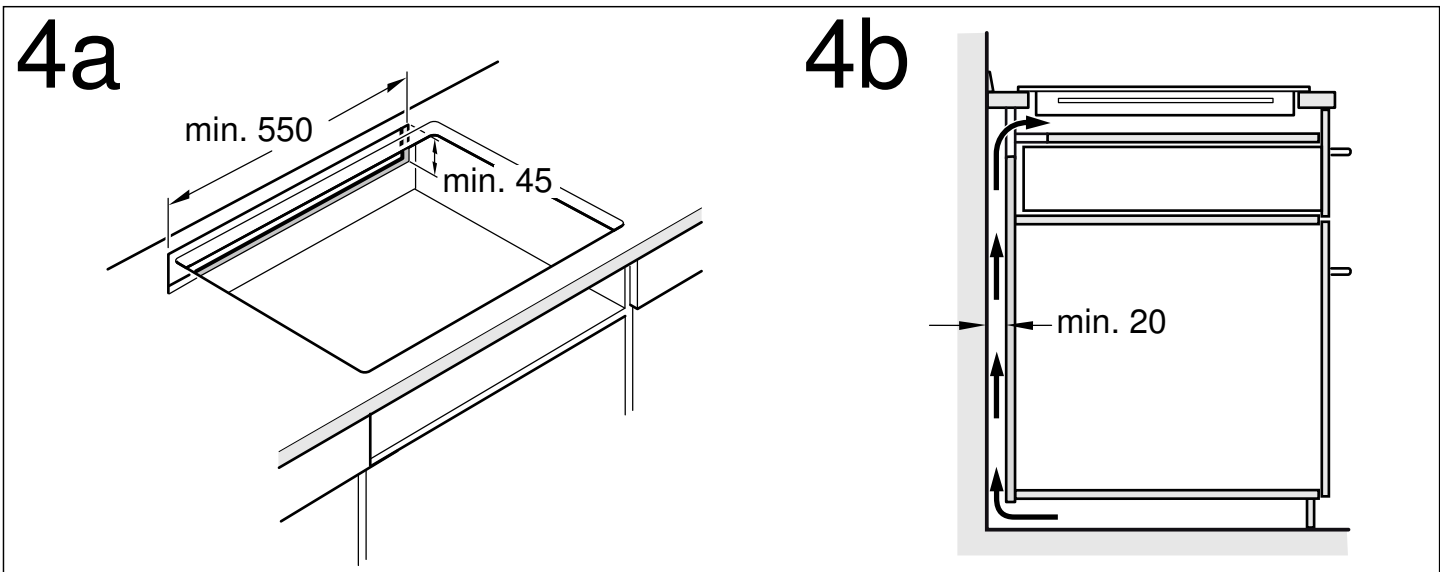
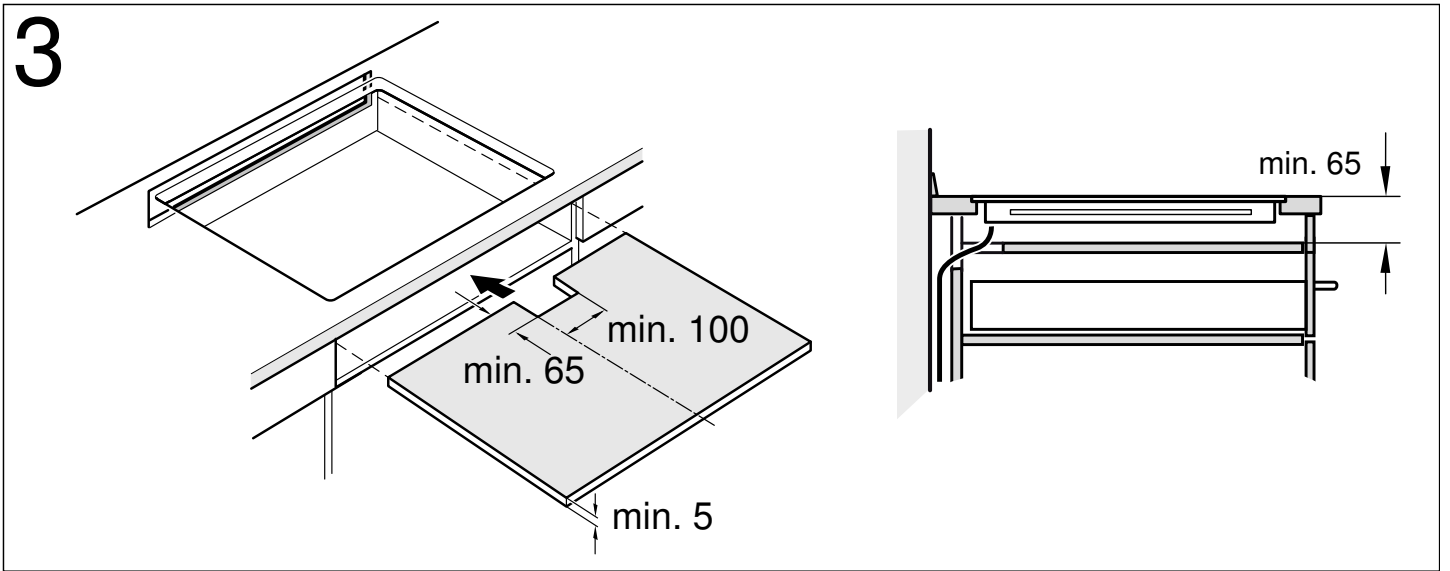


b

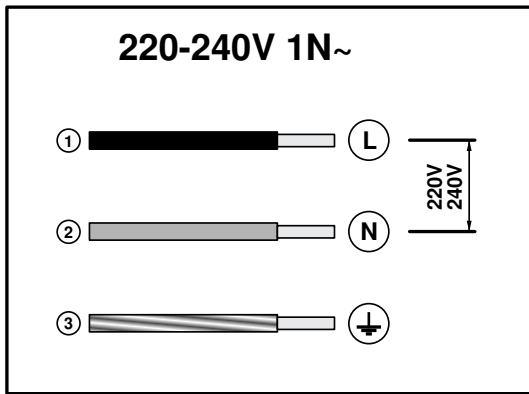


min. .30

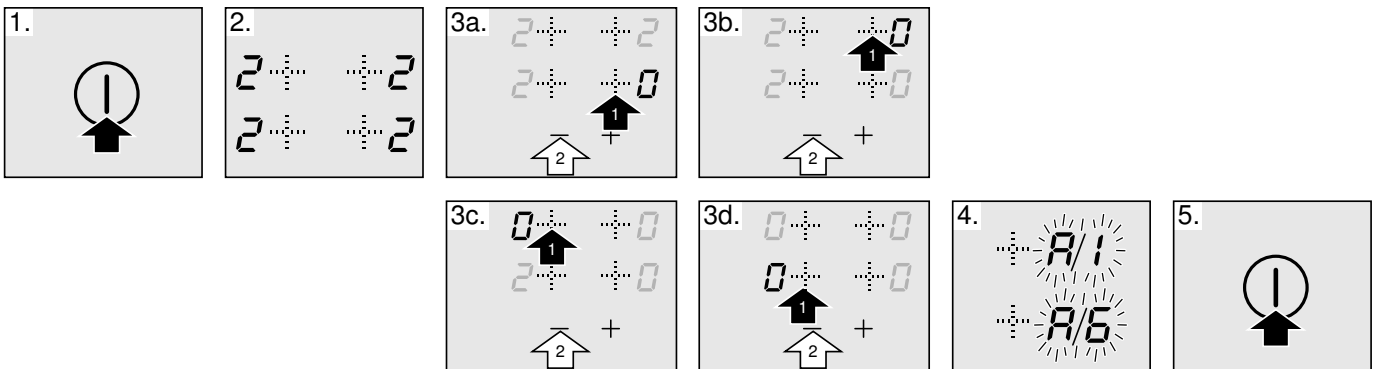




7



8



## Important notes

**Safety:** Safety in use is only guaranteed if the technical installation of the hob has been carried out correctly and in accordance with the assembly instructions. The installation technician shall be liable for any damage caused as a result of unsuitable installation.

**Electric connection:** Only by an authorised specialist technician. The guidelines set out by the local electricity provider must be observed.

**Type of connection:** The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection.

The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.

**Installation:** The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.

**Built-in assembly under worktop:** The induction hobs may only be installed over a drawer, ovens with forced ventilation from the same brand and dishwashers from the same brand. Refrigerators, unventilated ovens and washing machines may not be installed beneath the hob.

**Power cable:** Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. If there is an oven installed below, pass the cable along the rear corners of the oven to the connection box. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or the oven.

**Hob:** flat, horizontal, stable. Follow the hob manufacturer's instructions.

**Warranty:** an unsuitable installation, connection or assembly will invalidate the product warranty.

**Note:** Any change to the appliance's interior, including changing the power cable, must only be performed by specially trained members of the Technical Assistance Service.

## Preparation of assembly kitchen units, figures 1/2/3/4

**Built-in kitchen units:** Minimum temperature resistance of 90°C.

**Gap:** Remove any shavings after performing cutting work.

**Cut surfaces:** Seal with heat resistant material.

### Assembly over drawer, figure 2a

Metal objects stored inside the drawer could become very hot due to the air recirculating from the hob ventilation system. If this occurs, an intermediate support is recommended.

Intermediate support: A wooden panel can be used (**figure 3**) or you may order a suitable accessory from our Technical Assistance Service. The reference code for this accessory is 686002.

Worktop: Must have a minimum thickness of 20 mm.

The distance between the top of the working surface and the top of the drawer must be 65 mm.

### Assembly over oven, figure 2b

Hob: must have a minimum thickness of 30 mm.

**Note:** If the distance between the hob and oven must be increased, refer to the installation instructions for the oven.

Ventilation: The distance between the oven and the hob must be at least 5 mm.

### Installation above the dishwasher

An intermediate accessory must be installed. The accessory may be ordered from our Technical Assistance Service. The reference code for this accessory is 686002.

Worktop: Must have a minimum thickness of 20 mm and maximum thickness of 40 mm.

The space between the top of the working surface and the top of the dishwasher must be:

- 60 mm if installed over a compact dishwasher.
- 65 mm if installed over a full-size dishwasher.

### Ventilation, figure 4

Ventilating the hob requires:

- An opening on the upper part of the kitchen unit's rear wall (**figure 4a**).
- A separation between the rear part of the kitchen unit and kitchen wall (**figure 4b**).

### Installing the appliance, figures 5/7

**Note:** Wear protective gloves to fit the hob. The non-visible surfaces may have sharp edges.

Fit the hob into place, (**figure 5**).

Connect the appliance to the mains to check its operation.

- Voltage, see specifications plate.
- Connect based on the connection drawing only (**figure 7**).
  1. Brown
  2. Blue
  3. Yellow and green

### Position the hob in the gap available on the worktop with a depth of 500 mm, (figure 6)

1. Mark the centre of the gap in the worktop.
2. Fit the hob into place.
3. Align the marks of the hob frame with those of the worktop.
4. Insert the hob.

### Changing the intensity of the 13 / 16 / 20 Amp connection current, figure 8

Before using the hob for the first time, the intensity of the hob connection must be tested.

Follow the steps below to change the current of the hob:

1. Turn on the hob with the main switch. Do not place any pans on the hotplates
2. Within the following 60 seconds, adjust all hotplates to the desired power level according to the required connection current (see table).

| Power level | Connection current in amperes |
|-------------|-------------------------------|
| 1           | 20 A                          |
| 2           | 16 A                          |
| 3           | 13 A                          |

3. Turn off all the hotplates in sequence, starting from the lower right and continuing counter-clockwise.
4. The selected connection current is indicated in the display of the right-hand lateral hotplates.
5. Turn off the hob with the main switch.

The selected connection current will have been properly saved.

### Uninstalling the appliance

Disconnect the appliance from the mains.

Push the hob upwards from below to remove it.

#### Caution!

Damage to the appliance! Do not try to remove the appliance by prying it out from above.

---

# INSTRUCTION MANUAL

---

## Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage in transport, do not connect the appliance, contact the Technical Assistance Service and provide written notification of the damage caused, otherwise you will lose your right to any type of compensation.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

Do not use covers. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

We advise that you exercise caution using or standing near an induction hob while it is in operation, if you wear a pacemaker or a similar medical device. Consult your doctor or the device manufacturer concerning its conformity or any possible incompatibilities,

### **Risk of fire!**

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### **Risk of burns!**

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- After each use, always turn off the hob at the main switch. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.

## Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

## Malfunction risk!

The hob is equipped with a fan in the lower section. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

There should be a minimum of 2 cm between the contents of the drawer and fan intake.

## Risk of injury!

- When cooking in a bain marie, the hob and cooking container could shatter due to overheating. The cooking container in the bain marie must not directly touch the bottom of the water-filled pot. Only use heat-resistant cookware.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

## Elements that may damage the appliance

### Caution!

- Rough pan bases may scratch the hob.
- Avoid leaving empty pots and pans on the hotplate. Doing so may cause damage.
- Do not place hot pans on the control panel, the indicator area, or the hob frame. Doing so may cause damage.
- Hard or pointed objects dropped on the hob may damage it.
- Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on the hotplate while it is hot. The use of laminated sheeting is not recommended on the hob.

### Overview

The following table presents the most common damage caused:

| Damage    | Cause   | Measure  |
|-----------|---|--|
| Stains    | Food spillage   | Immediately remove spilt food using a glass scraper.                     |
|           | Unsuitable cleaning products                          | Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs. |
| Scratches | Salt, sugar and sand                                  | Do not use the hob as a tray or working surface.                         |
|           | Pans with rough bottoms may scratch the glass ceramic | Check pans.  |
| Fading    | Unsuitable cleaning products                          | Only use cleaning products specifically produced for glass-ceramic hobs. |
|           | Contact with pans                                     | Lift pots and pans before moving them around.                            |
| Chips     | Sugar, substances with a high sugar content           | Immediately remove spilt food using a glass scraper.                     |

## Protecting the environment

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

### Energy-saving advice

- Always use the correct lid for each pan. Cooking without a lid uses a lot more energy. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.

- Use pans with flat bases. Bases that are not flat use a lot more energy.
- The diameter of the pan base must match the size of the hotplate. Please note: pan manufacturers usually provide the diameter for the top of the pan, which is usually larger than the diameter of the pan base.
- Use a small pan for small amounts of food. A large pan which is not full uses a lot of energy.
- Use little water when cooking. This saves energy and preserves all the vitamins and minerals in vegetables.
- Select the lowest power level to maintain cooking. If the power level is too high, energy is wasted.



# Induction cooking

## Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Time savings for cooking and frying; since the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Care and cleaning are simpler. Foods that have spilt do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the hob supplies or cuts off power as soon as the control knob is turned on. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed without having previously switched it off.

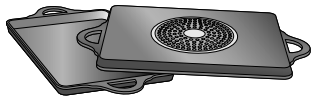
## Cookware

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking; these may be made from:

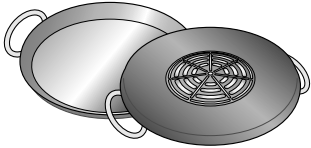
- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel induction pans.

To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to its base.

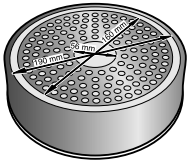
There are other types of cookware for induction whose base is not entirely ferromagnetic.



When using large cookware on a smaller ferromagnetic area, only the ferromagnetic zone heats up, so heat might not be uniformly distributed.



Pans with aluminium areas inserted in the base reduce the ferromagnetic area, so less heat may be supplied and the pan may be difficult to detect or not be detected at all.



For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the hotplate. If cookware is not detected on a hotplate, try it on the next smaller hotplate down.

## Unsuitable pans

Never use diffuser hobs or pans made from:

- common thin steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

## Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base may affect the uniformity of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

## Absence of pan or unsuitable size

If no pan is placed on the selected hotplate, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the hotplate indicator will flash. Place a suitable pan on the hotplate to stop the flashing. If this takes more than 90 seconds, the hotplate will switch off automatically.

## Empty pans or those with a thin base

Do not heat empty pans, nor use pans with a thin base. The hob is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The base of the pan could melt and damage the glass on the hob. In this case, do not touch the pan and switch the hotplate off. If it fails to work after it has cooled down, please contact the Technical Assistance Service.

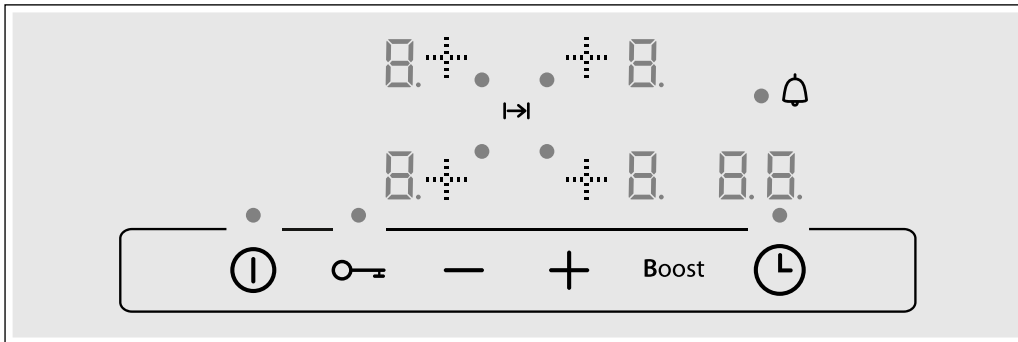
## Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan being used. You should therefore use the hotplate that is most suitable for the diameter of your pan.

# Getting to know your appliance

On page 2, you will find information on the dimensions and power of the hotplates.

## The control panel



| Controls     |                     |
|--------------|---------------------|
| ⓘ            | Main switch         |
| ⋮            | Hotplate            |
| -/+          | Adjustment fields   |
| <b>Boost</b> | Powerboost function |
| ⌚            | Timer               |
| 🔑            | Childproof lock     |

| Indicators |                       |
|------------|-----------------------|
| 0          | Functionality         |
| 1-9        | Power levels          |
| b          | Powerboost function   |
| H/h        | Residual heat         |
| 00         | Time program function |

### Control panels

Pressing a symbol activates its corresponding function.

**Note:** Always keep the control surfaces dry. Moisture can affect proper working.

## The hotplates

### Hotplate

○ Single hotplate Always use cookware of a suitable size.

Use only cookware suitable for induction cooking; see the section on suitable cookware.

### Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching a hotplate that displays this.

Even when switched off, the *h/H* light will remain on as long as the hotplate remains hot.


If the pan is removed before the hotplate is turned off the *h/H* indicators and the selected power level will appear alternately.

# Programming the hob

This section will show you how to program the hotplates. The table contains power levels and cooking times for several dishes.

## Turning the hob on and off

The hob is turned on and off using the main switch.

To turn on: Press the ① symbol. A beep sounds. The indicator located next to the main switch and the  indicators of the hotplates light up. The hob is ready for use.

To turn off: press the ① symbol until the indicators go out. All hotplates are turned off. The residual heat indicator will remain lit until the hotplates have cooled down sufficiently.

### Notes

- The hob switches off automatically when all the hotplates are switched off for more than 20 seconds.
- The settings are memorised for 4 seconds after the hob has been turned off. If the hotplate is switched back on within this time then the previous settings will be applied.

## Set the hotplate

Select the required power level with the + and - symbols.


Power level 1 = minimum power.

Power level 9 = maximum power.

Each power level has an intermediate setting. This is marked with a dot.

## Selecting a hotplate and heat setting

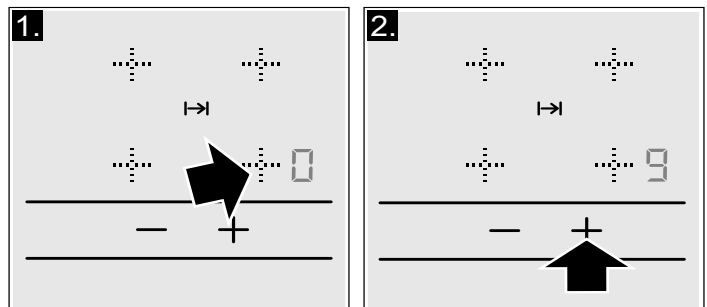
The hob must be switched on.

1. Select the hotplate using the  symbol.

2. Within the next 10 seconds, touch the + or - symbol. The following basic setting appears:

+ symbol: Heat setting 9

- symbol: Heat setting 4




The heat setting is set.

## Changing the power level

Select the hotplate and press the + or - symbol until the required power level comes on.

## To switch off the hotplate

Select the hotplate and then press the + or - symbol until  symbol appears.

The hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

### Notes

- If no pan has been placed on the hotplate, the selected power level flashes. After a certain time has elapsed, the hotplate switches off.
- If a pan has been placed on the hotplate before switching on the hob, it will be detected within 20 seconds of pressing the main switch and the hotplate will be selected automatically. Once detected, select the power level within the next 20 seconds or the hotplate will switch off.  
If more than one pan is placed on the hob, only one will be detected when switching it on.

## Cooking guidelines table

The table below contains some examples.

Use power level 9 to begin cooking.

When heating purées, creams and thick sauces, stir frequently.

|                                 | Power level |
|---------------------------------|-------------|
| <b>Melting</b>                  |             |
| Chocolate, chocolate coating    | 1-1.        |
| Butter, honey, gelatin          | 1-2         |
| <b>Heating and keeping warm</b> |             |
| Stew (e.g., lentils)            | 1-2         |
| Milk**                          | 1.-2.       |
| Sausages heated in water**      | 3-4         |
| <b>Defrosting and heating</b>   |             |
| Frozen spinach                  | 3-4         |
| Frozen goulash                  | 3-4         |

\* Uncovered cooking

\*\* Uncovered

\*\*\* Turn frequently



|  | <b>Power level</b> |
|--|--------------------|
| <b>Slow cooking, simmering</b>   |                    |
| Potato dumplings*  | 4.-5.              |
| Fish*  | 4-5                |
| White sauces (e.g., bechamel)  | 1-2                |
| Whipped sauces (e.g., Bearnaise, Hollandaise)                            | 3-4                |
| <b>Boiling, steaming, sautéing</b>                                       |                    |
| Rice (with a double amount of water)                                     | 2-3                |
| Rice pudding   | 1.-2.              |
| Potatoes   | 4-5                |
| Pasta*   | 6-7                |
| Soups  | 3.-4.              |
| Vegetables   | 2.-3.              |
| Greens, frozen foods   | 3.-4.              |
| Cooked in a pressure cooker  | 4.-5.              |
| <b>Stewing</b>   |                    |
| Meat roll  | 4-5                |
| Stew   | 4-5                |
| Goulash  | 3.-4.              |
| <b>Bake / Fry with a little oil**</b>                                    |                    |
| Steaks, chops (plain or breaded)   | 6-7                |
| Beefsteak (3 cm thick)   | 7-8                |
| Chicken breast (2 cm thick)***   | 5-6                |
| Hamburgers, meatballs (3 cm thick)***                                    | 4.-5.              |
| Plain fish and fish fillet   | 5-6                |
| Breaded fish and fish fillet   | 6-7                |
| Prawns and shrimps   | 7-8                |
| Frozen meals (e.g., stir-fries)  | 6-7                |
| Pancakes   | 6-7                |
| Omelette   | 3.-4.              |
| <b>Frying** (150-200 g per serving with 1-2 l. of oil)</b>               |                    |
| Frozen foods (e.g., French fries, chicken nuggets)                       | 8-9                |
| Frozen croquettes  | 7-8                |
| Meat (e.g., chicken pieces)  | 6-7                |
| Fish, vegetables or mushrooms, breaded or battered, e.g., baby mushrooms | 6-7                |
| Confectionery products (e.g., fritters, fruit in batter)                 | 4-5                |
| * Uncovered cooking  |                    |
| ** Uncovered   |                    |
| *** Turn frequently  |                    |


## Childproof lock

The hob can be protected against being accidentally turned on, to ensure that children do not switch on the hotplates.

### Activating and deactivating the childproof lock

The hob should be turned off.

To activate: press the symbol  for approximately 4 seconds. The indicator next to the symbol  lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To deactivate: press the symbol  for approximately 4 seconds. The lock is now deactivated.

### Childproof lock

With this function, the childproof lock automatically activates when a hob is switched off.

#### Activating and deactivating

All of the relevant information on the automatic childproof lock connection can be found in the *Basic settings* chapter.

# Powerboost function

The Powerboost function can be used to heat large amounts of water more quickly than the power level 9.

All the hotplates have this function.

## To activate

The hob must be switched on, but no hotplate should be working.

1. Select a hotplate.
2. Press the **Boost** symbol.

The **b** indicator lights up

The function should be activated.

**Note:** If any hotplate is switched on when the Powerboost function is working, **b** and 9 will flash on the hotplate display; the power level 9 will then be set 9. The Powerboost function will be deactivated.

## To deactivate

1. Select a hotplate.
2. Press the **Boost** symbol.  
The **b** indicator will disappear and the hotplate will return to the power level 9.

The function will be deactivated.

**Note:** In certain circumstances, the Powerboost function may turn off automatically in order to protect the electronic components inside the hob.

# Time program function

This function may be used in two different ways:



- to automatically switch off a hotplate
- as a timer

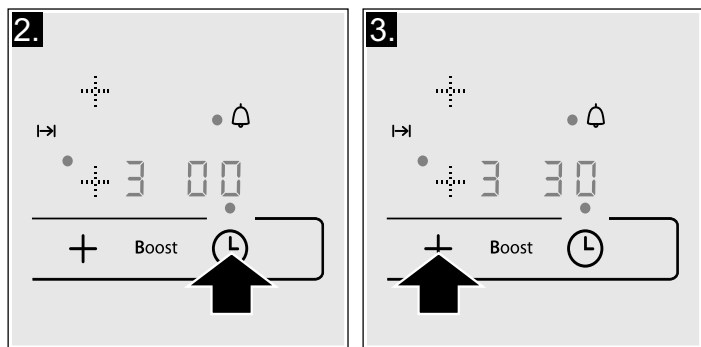
## A hotplate should switch off automatically

The hotplate switches off automatically after the time that is set has elapsed.

### Set the cooking time.

The hob must be switched on:

1. Select the hotplate and the required heat setting.
2. Touch the  symbol. ● lights up in the display for the hotplate.  appears in the timer display.
3. Touch the + or - symbol. The following basic setting appears:
  - + symbol: 30 minutes.
  - symbol: 10 minutes.





4. Touch the + or - symbol until the required cooking time appears.

After a few seconds, the cooking time begins to elapse.



**Note:** The same cooking time can be automatically programmed for the all the hotplates. The programmed time passes independently for each of the hotplates.

The *Basic settings* chapter provides information on automatically programming the cooking time.

### Changing or cancelling the time

Select the hotplate. Press the  symbol and change the cooking time with the + or - symbols, or set to .

## Once the time has elapsed

The hotplate switches off. A beep sounds and in the time program function display  appears for 10 seconds. The ● indicator on the hotplate lights up. Pressing the  symbol turns off the indicators and stops the beeping.



### Notes


- If cooking times have been programmed for various hotplates, the time programming function always displays the time for the selected hotplate.
- Any cooking time can be programmed for up to 99 minutes.

## The timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. This function does not automatically switch off a hotplate.

### How to program




1. The timer can be selected in two different ways:
  - If you have selected the hotplate: press the  symbol twice.
  - If you have not selected the hotplate: press the  symbol.

The ● indicator next to the  symbol lights up.  is displayed on the time program function display.


2. Press the + or - symbol. The basic setting appears.
  - + symbol: 10 minutes.
  - symbol: 5 minutes.


3. Set the desired time using the + or - symbols.  
After a few seconds, the time will start to elapse.

### Changing or cancelling the time

Press the  symbol various times until the ● indicator next to the  symbol lights up. Change the time or set to  with the + or - symbols.

## Once the time has elapsed

A warning signal sounds.  is displayed on the time program function display. After 10 seconds the indicators turn off.

Pressing the  symbol turns off the indicators and stops the beeping.

---

# Automatic time limitation

If the hotplate remains in use for a long time and no changes are made in the settings, the automatic time limitation function is triggered.

The hotplate stops heating. The **F**, **B** symbol and the residual heat indicator **h/H** flash alternately in the display.

The indicator goes out when any symbol is pressed. The hotplate can now be reset.

When the automatic time function is used, it is governed by the selected power level (from 1 to 10 hours).

---

# Basic settings

The device has several basic settings. These settings may be adapted to the user's individual needs.

| Indicator  | Function   |
|------------|--|
| <b>c 1</b> | <b>Childproof lock</b><br><b>0</b> Deactivated.*<br><b>1</b> Activated.  |
| <b>c 2</b> | <b>Audible signals</b><br><b>0</b> Confirmation and error signals deactivated.<br><b>1</b> Only error signal activated.<br><b>2</b> Only confirmation signal activated.<br><b>3</b> All signals activated.*  |
| <b>c 5</b> | <b>Automatic programming of cooking time.</b><br><b>0</b> Switched off.*<br><b>1-99</b> Automatic shut-off time.   |
| <b>c 6</b> | <b>Duration of the time program function warning signal</b><br><b>1</b> 10 seconds*.<br><b>2</b> 30 seconds.<br><b>3</b> 1 minute.   |
| <b>c 7</b> | <b>Power-Management function</b><br><b>0</b> = Deactivated.*<br><b>1</b> = 1,000 W. minimum power.<br><b>1.</b> = 1,500 W.<br><b>2</b> = 2,000 W.<br>etc.<br><b>9</b> or <b>9.</b> = maximum power of hob.** |
| <b>c 9</b> | <b>Hotplate time selection</b><br><b>0</b> Unlimited: the last hotplate programmed remains selected.*<br><b>1</b> Limited: The hotplate will only remain selected for 10 seconds.                            |
| <b>c 0</b> | <b>Return to basic settings</b><br><b>0</b> Personal settings.*<br><b>1</b> Return to factory settings.  |


\*Factory settings

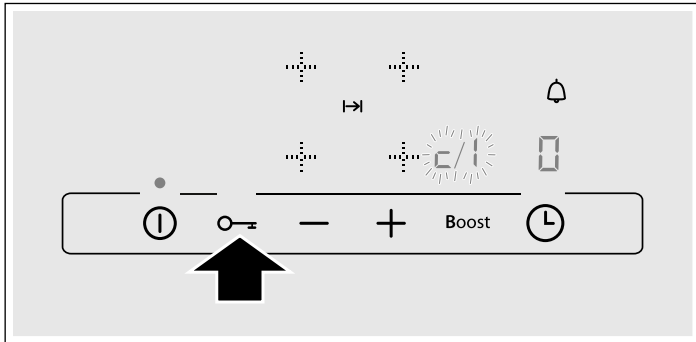
\*\*The maximum power of the hob depends on the configuration of the installation's connection current. To not exceed this maximum value, the hob includes a series of components that automatically control the power, distributing it between the hotplates in use as required.




---


## Accessing the basic settings

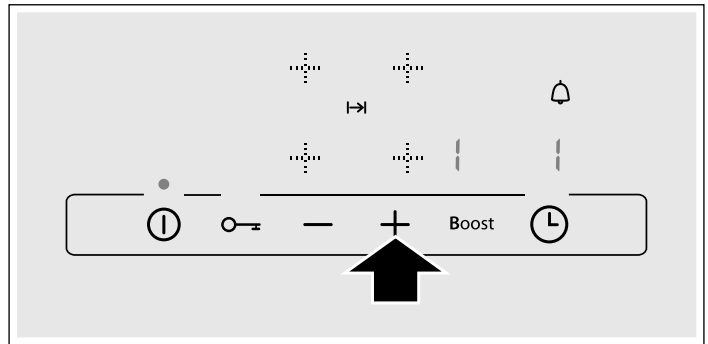
The hob must be switched off.


1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds, touch and hold the  symbol for 4 seconds.



 and  flash alternately in the displays and  appears as a preset.

3. Press the  symbol repeatedly until the required function appears in the heat setting display.
4. Then select the required setting using the **+** or **-** symbol.



5. Touch the  symbol again for at least 4 seconds. The settings have been saved.

### Quit

To leave the basic settings, turn off the hob at the main switch.

## Care and cleaning

The advice and warnings contained in this section aim to guide you in cleaning and maintaining the hob, so that it is kept in the best possible condition

### Hob

#### Cleaning

Clean the hob after each use. This prevents food remains left on the surface from burning. Wait until the hob is cool enough before attempting to clean it.

Only use cleaning products specifically designed for hobs. Follow the instructions provided on the packaging.

Do not use:

- Undiluted washing-up liquid
- Dishwasher detergent
- Abrasive products

- Corrosive products such as oven sprays or stain removers
- Sponges that may scratch
- High-pressure or steam cleaners

The best way to remove stubborn stains is to use a glass scraper. Follow the manufacturer's instructions.

Suitable glass scrapers can be obtained through the Technical Assistance Service or from our online shop.

#### Hob frame

In order to avoid damage to the hob frame, follow the indications below:

- Use only slightly soapy hot water
- Do not use sharp or abrasive products
- Do not use a glass scraper

## Fixing malfunctions

Malfunctions are usually due to small details. Before calling the Technical Assistance Service you should bear in mind the following advice and warnings.

| Indicator  | Malfunction   | Solution   |
|--|---|--|
| none   | The electric power supply has been cut off.<br>The appliance has not been correctly connected following the connection diagram.<br>Electronic system malfunction. | Use other electrical appliances to check whether there has been a power cut.<br>Check that the appliance has been connected correctly according to the connection diagram.<br>If none of the above checks resolve the malfunction, contact the Technical Assistance Service. |
| The indicators flash                               | The control panel is damp or an object is resting on it.  | Dry the control panel area or remove the object.   |
| The indicator - flashes on the hotplate indicators | A fault has occurred in the electronic system.  | Briefly cover the control panel with your hand to confirm the malfunction.   |

\* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

**Do not rest hot pans on the control panel.**

| Indicator   | Malfunction  | Solution  |
|---|--|---|
| <i>E</i> + number / <i>d</i> + number / <i>E</i> + number | Electronic system malfunction.   | Unplug the hob from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again.*  |
| <i>F0</i> / <i>F9</i>                                     | There is an internal operating error.  | Unplug the hob from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again.*  |
| <i>F2</i>   | The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off.               | Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob.*   |
| <i>F4</i>   | The electronic system has overheated and all hotplates have been switched off.                           |   |
| <i>F5</i> + power level and beep                          | There is a hot pan on the control panel. It is highly likely that the electronic system will overheat.   | Remove that pan. The malfunction indicator will switch off shortly afterwards. You can carry on cooking.  |
| <i>F5</i> and beep  | There is a hot pan on the control panel. The hotplate has switched off to protect the electronic system. | Remove that pan. Wait a few seconds. Press any control panel. When the malfunction indicator switches off, you can carry on cooking.            |
| <i>F8</i>   | The hotplate has been working non-stop too long at a high power level.                                   | The automatic time stop has been activated. Press any symbol on the control panel. The indicator goes out. The hob may now be switched back on. |
| <i>U1</i>   | Incorrect supply voltage, outside normal operating limits.   | Contact your electricity board.   |
| <i>U2</i> / <i>U3</i>                                     | The hotplate has overheated and has switched off in order to protect its hob.                            | Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching it back on.  |

\* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

**Do not rest hot pans on the control panel.**

## Normal noise while the appliance is working

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that generate heat directly at the base of the pan. Depending on how the pan has been manufactured, certain noises or vibrations may be produced such as those described below:

### A deep humming sound as in a transformer

This noise is produced when cooking on a high power level. It is caused by the amount of energy transferred from the hob to the pan. The noise disappears or becomes faint when the power level is lowered.

### A low whistling sound

This noise is produced when the pan is empty. The noise disappears when water or food is added to the pan.

### A crackling sound

This noise occurs in pans which are made from different materials superimposed on one another. It is caused by the vibrations that occur in the adjoining surfaces of the different superimposed materials. The noise comes from the pan. The amount of food and cooking method can vary noise intensity.

## A high-pitched whistling sound

This noise is produced mainly in pans made from different materials superimposed on one another, and it occurs when such pans are heated at maximum power on two hotplates at the same time. The whistling disappears or becomes fainter as soon as the power level is lowered.

### Noise from the fan

For proper use of the electronic system, the temperature of the hob must be controlled. To do this, the hob has a fan which turns on when a high temperature is detected. The fan may also work by inertia after the hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

### Rhythmic sounds similar to the hands of a clock

This noise is only produced when 3 or more hotplates are working and disappears or is reduced when one of the hotplates is switched off.

The noises described are normal, they are part of induction heating technology and not a sign of malfunction.

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

### E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

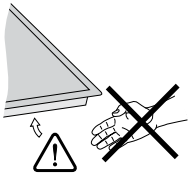
Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.



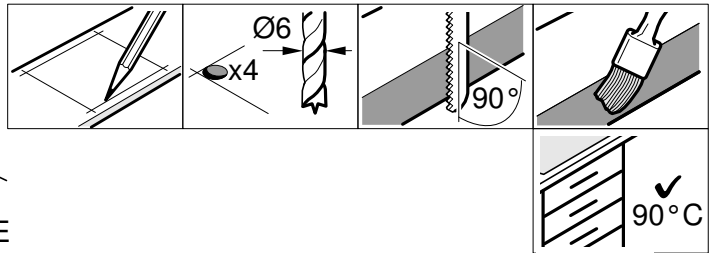
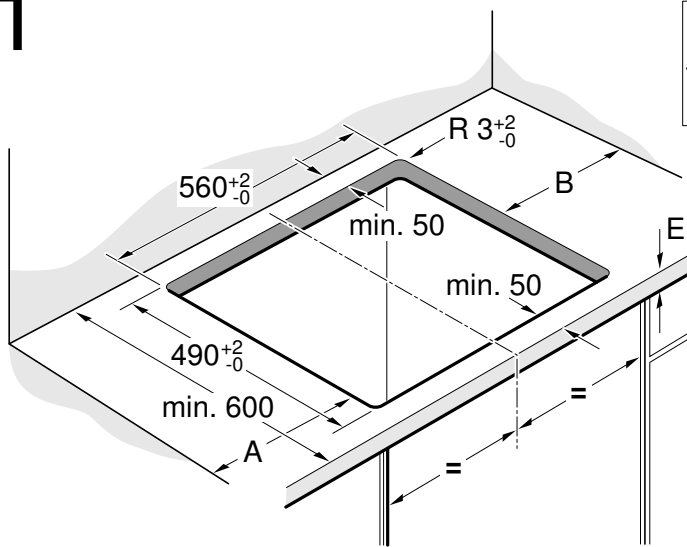
|   |           |
|---|-----------|
| <b>NOTICE DE MONTAGE .....</b>  | <b>50</b> |
| <b>Montage .....</b>  | <b>50</b> |
| Remarques importantes .....   | 52        |
| Préparation des meubles de montage,<br>schémas 1, 2, 3 et 4 .....       | 52        |
| Installer l'appareil (figures 5/7).....                                 | 53        |
| Modifier l'intensité de branchement 13/16/20 ampères,<br>schéma 8 ..... | 53        |
| Démonter l'appareil .....   | 53        |
| <b>NOTICE D'UTILISATION .....</b>                                       | <b>54</b> |
| <b>Consignes de sécurité .....</b>                                      | <b>54</b> |
| Causes des dommages .....   | 55        |
| <b>Protection de l'environnement .....</b>                              | <b>56</b> |
| Élimination écologique .....  | 56        |
| Conseils pour économiser l'énergie .....                                | 56        |
| <b>La cuisson par induction .....</b>                                   | <b>56</b> |
| Avantages de la cuisson par induction .....                             | 56        |
| Récipients .....  | 56        |
| <b>Se familiariser avec l'appareil.....</b>                             | <b>57</b> |
| Le bandeau de commande .....  | 57        |
| Les zones de cuisson .....  | 57        |
| Indicateur de chaleur résiduelle .....                                  | 57        |
| <b>Programmer la plaque de cuisson .....</b>                            | <b>58</b> |
| Allumer et éteindre la plaque de cuisson .....                          | 58        |
| Régler la zone de cuisson .....   | 58        |
| Tableau de cuisson.....   | 58        |
| <b>Sécurité-enfants.....</b>  | <b>59</b> |
| Activer et désactiver la sécurité-enfants.....                          | 59        |
| Sécurité-enfants automatique.....                                       | 59        |
| <b>Fonction Powerboost .....</b>  | <b>60</b> |
| Activer .....   | 60        |
| Désactiver .....  | 60        |
| <b>Fonction Programmation du temps .....</b>                            | <b>60</b> |
| Un foyer doit s'éteindre automatiquement.....                           | 60        |
| La minuterie .....  | 60        |
| <b>Limitation de temps automatique .....</b>                            | <b>61</b> |
| <b>Réglages de base .....</b>   | <b>61</b> |
| Accéder aux réglages de base .....                                      | 62        |
| <b>Soins et nettoyage.....</b>  | <b>62</b> |
| Plaque de cuisson.....  | 62        |
| Cadre de la plaque de cuisson .....                                     | 62        |
| <b>Réparation des pannes .....</b>                                      | <b>62</b> |
| Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil .....              | 63        |
| <b>Service après-vente.....</b>   | <b>63</b> |

# NOTICE DE MONTAGE

## Montage



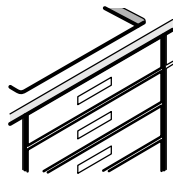
1



| A        | B        |
|----------|----------|
| min. 40  | min. 200 |
| min. 200 | min. 40  |

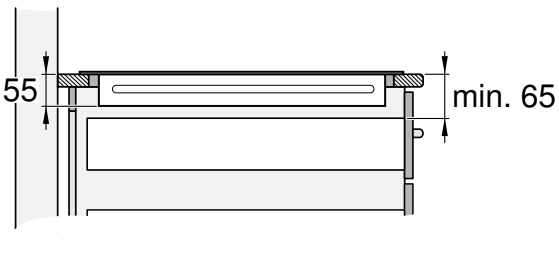
2

a

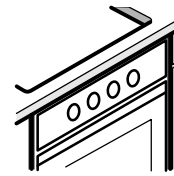


E

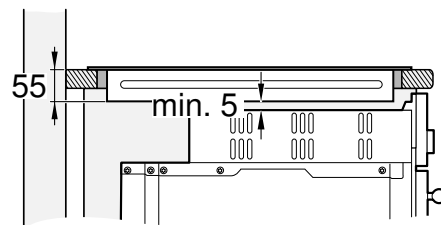
min .20

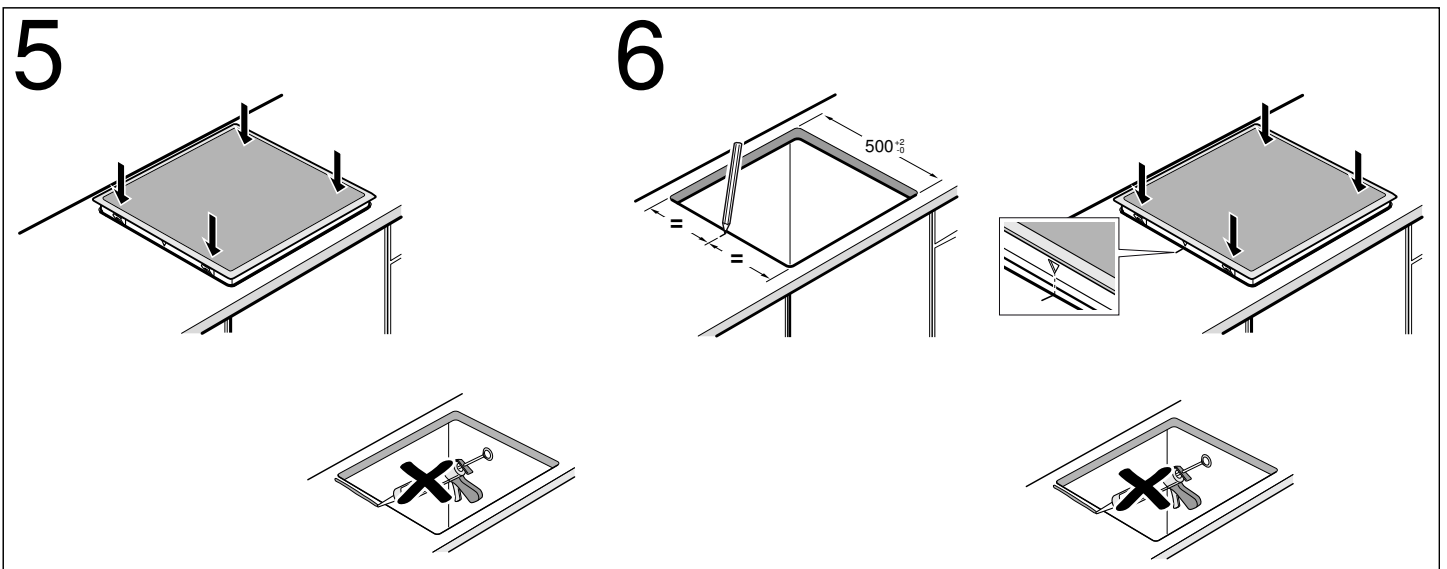
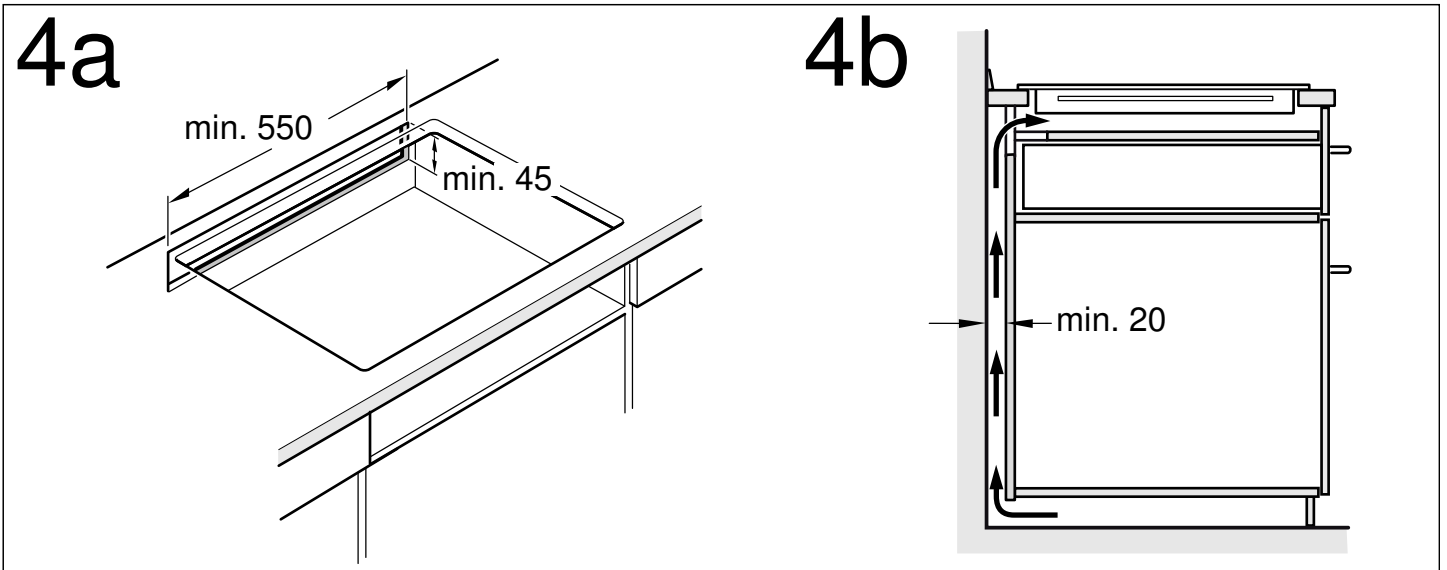
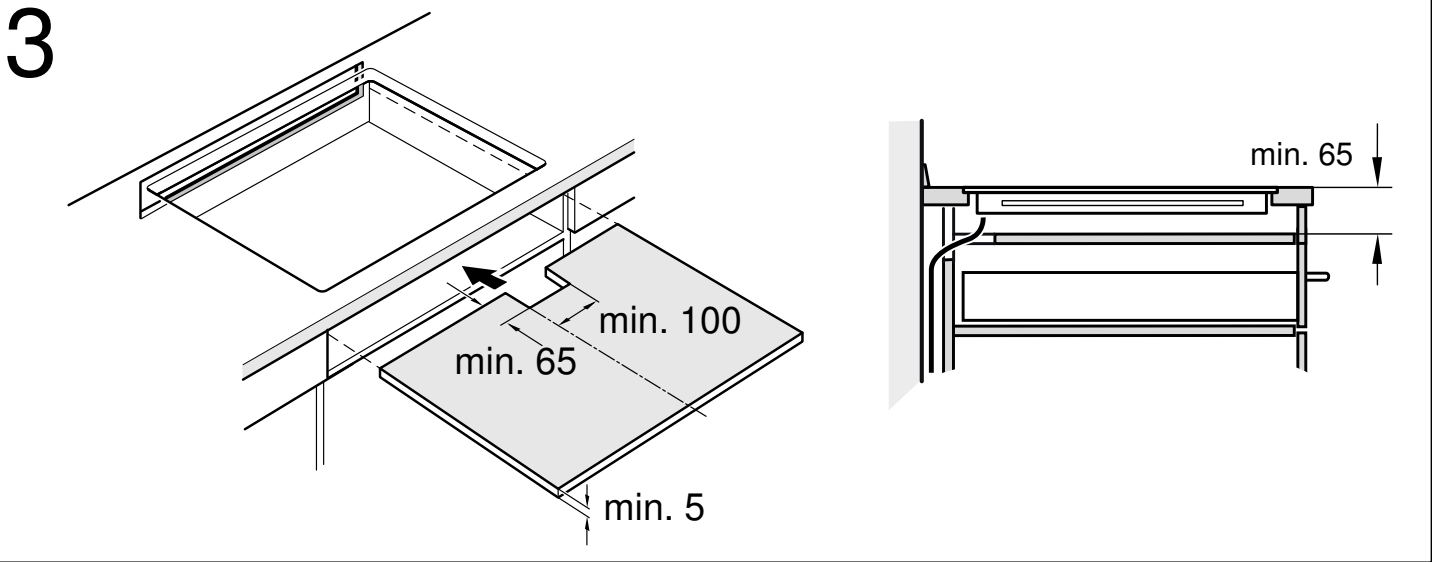


b

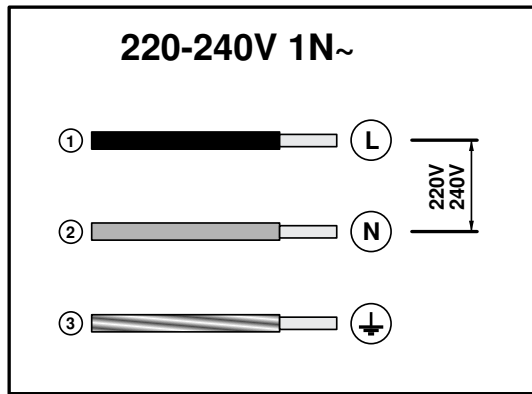


min .30

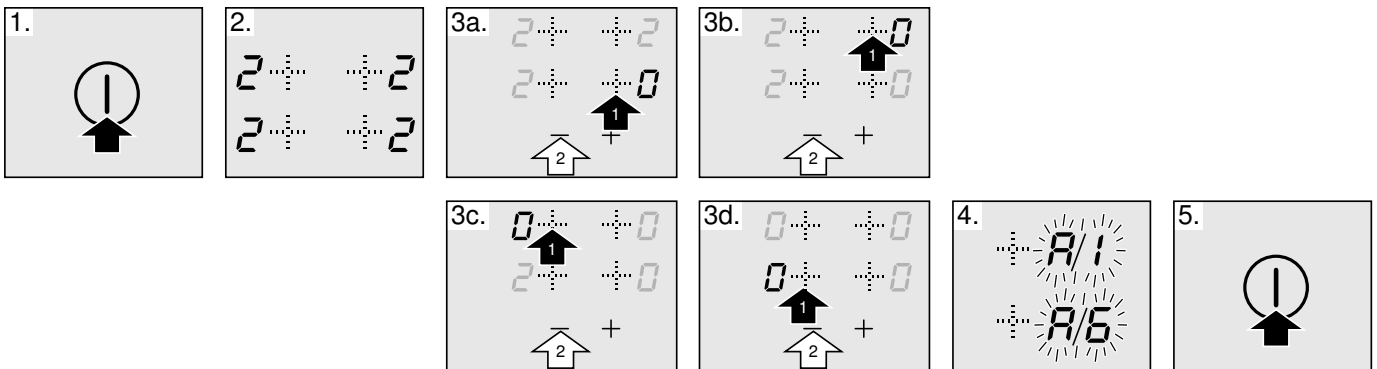




7



8



## Remarques importantes

**Sécurité :** la sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée de manière correcte du point de vue technique et conformément à ces instructions de montage. L'installateur sera responsable de tout dommage provoqué par un montage incorrect.

**Connexion électrique :** ne peut être effectuée que par un spécialiste autorisé. Il devra suivre les dispositions du fournisseur d'électricité dans la zone.

**Type de branchement :** l'appareil fait partie de la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise possédant un conducteur de prise de terre.

Le fabricant se dégage de toute responsabilité quant au fonctionnement inapproprié et aux possibles dommages provoqués par des installations électriques non appropriées.

**Installation :** l'appareil doit être connecté à une installation fixe et des moyens de déconnexion doivent être prévus sur l'installation fixe, conformément aux réglementations de l'installation.

**Montage encastré sous le plan de travail :** les plaques à induction ne peuvent être installées que sur tiroir, des fours avec ventilation forcée de la même marque ou des lave-vaisselle de la même marque. Sous la plaque de cuisson, il n'est pas possible d'installer des frigos, des fours sans ventilation ou des lave-linge.

**Câble d'alimentation :** ne pas coincer le câble d'alimentation, ne pas le faire passer sur des arêtes vives. S'il y a un four déjà monté en dessous, faire passer le câble par les coins arrière du four jusqu'au boîtier de connexion. Il doit être placé de façon à ne toucher aucune partie chaude de la plaque de cuisson ou du four.

**Plan de travail :** plat, horizontal, stable. Respectez les instructions du fabricant du plan de travail.

**Garantie :** une mauvaise installation, un mauvais branchement ou un montage inadapté peuvent conduire à la perte de validité de la garantie du produit.

**Remarque :** Toute manipulation à l'intérieur de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, devra être effectuée par du personnel technique du service d'assistance technique ayant reçu une formation spécifique.

## Préparation des meubles de montage, schémas 1, 2, 3 et 4

**Meubles encastrés :** capables de résister à une température d'au moins 90 °C.

**Creux d'encastrement :** retirer les copeaux dus à la découpe.

**Surfaces de découpe :** sceller à l'aide d'un matériau résistant à la chaleur.

## Montage sur tiroir, schéma 2a

Les objets métalliques qui se trouvent dans le tiroir pourraient atteindre des températures élevées en raison de la recirculation de l'air provenant de la ventilation de la plaque, c'est pourquoi il est recommandé d'utiliser un support intermédiaire.

Support intermédiaire : il est possible d'utiliser un panneau en bois (**schéma 3**) ou d'acheter un accessoire approprié auprès de notre service d'assistance technique. Le code de référence de cet accessoire est le 686002.

Plan de travail : son épaisseur minimum doit être de 20 mm.

La distance entre la partie supérieure du plan de travail et la partie supérieure du tiroir doit être de 65 mm.

## Montage sur four, schéma 2b

Plan de travail : son épaisseur minimum doit être de 30 mm.

**Remarque :** Veuillez consulter la notice de montage du four si la distance entre la table de cuisson et le four doit être agrandie.

Ventilation : La distance entre le four et la table de cuisson doit être d'au moins 5 mm.

## Encastrement au-dessus d'un lave-vaisselle

Il faut installer un accessoire intermédiaire. Demandez l'accessoire auprès de notre service d'assistance technique. Le code de référence de cet accessoire est le 686002.

Plan de travail : son épaisseur doit être de 20 mm minimum et de 40 mm maximum.

La distance entre la partie supérieure du plan de travail et la partie supérieure du lave-vaisselle doit être de :

- 60 mm en cas d'installation sur un lave-vaisselle compact.
- 65 mm en cas d'installation sur un lave-vaisselle non compact.

## Ventilation, schéma 4

Pour prendre en compte la ventilation de la plaque, il faut prévoir :

- une ouverture dans la partie supérieure de la face arrière du meuble (**schéma 4a**).
- une séparation entre la face arrière du meuble et le mur de la cuisine (**schéma 4b**).

## Installer l'appareil (figures 5/7)

**Remarque :** Pour l'encastrement de l'appareil, utiliser des gants de protection. Les surfaces non visibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

Mettre en place la plaque de cuisson (**figure 5**).

Brancher l'appareil au secteur électrique et vérifier son fonctionnement.

- Tension, consulter la plaque signalétique.
- Procéder au raccordement en suivant exclusivement le schéma de branchement (**figure 7**).
  1. Marron
  2. Bleu
  3. Jaune et vert

## Mettre en place la plaque de cuisson dans la cavité d'encastrement disponible du plan de travail à une profondeur de 500 mm (figure 6).

1. Marquer le centre de la cavité d'encastrement du plan de travail.
2. Mettre la plaque de cuisson en place.
3. Aligner les marques du cadre de la plaque de cuisson avec celles du plan de travail.
4. Insérer la plaque de cuisson.

## Modifier l'intensité de branchement 13/16/20 ampères, schéma 8

Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, il faut vérifier si l'intensité de branchement de la plaque est correcte.

Pour modifier l'intensité de la plaque, réalisez les étapes suivantes :

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. Ne placez aucun récipient sur les zones de cuisson.
2. Dans les 60 secondes qui suivent, placez toutes les zones de cuisson sur le niveau de puissance souhaité selon l'intensité de branchement requise, cf. tableau.

| Niveau de puissance | Intensité de branchement en ampères |
|---------------------|-------------------------------------|
| 1                   | 20 A                                |
| 2                   | 16 A                                |
| 3                   | 13 A                                |

3. Éteignez les zones de cuisson, l'une après l'autre, en commençant par la zone de cuisson inférieure droite puis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Sur le témoin des zones de cuisson latérales de droite figure l'intensité de branchement sélectionnée.
5. Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

L'intensité de branchement sélectionnée aura été correctement sauvegardée.

## Démonter l'appareil

Débrancher l'appareil du réseau électrique.

Extraire la table de cuisson en exerçant une pression depuis le bas.

### Attention !

Domages causés à l'appareil ! Ne pas tenter d'extraire l'appareil en faisant levier depuis le haut.

# NOTICE D'UTILISATION

## **Consignes de sécurité**

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

### **Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

## Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Risque de panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

## Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## Causes des dommages

### Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

## Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

| Dommages      | Cause  | Mesure   |
|---------------|--|--|
| Taches        | Aliments renversés   | Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.        |
|               | Produits de nettoyage non adaptés                                  | Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. |
| Rayures       | Sel, sucre et sable  | Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme plateau ou plan de travail.               |
|               | Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique | Vérifier les récipients.   |
| Décolorations | Produits de nettoyage non adaptés                                  | Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. |
|               | Base des récipients  | Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.                                   |
| Écaillages    | Sucre, substances à forte teneur en sucre                          | Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.        |

## Protection de l'environnement

### Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

### Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

## La cuisson par induction

### Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; si le récipient chauffe directement.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe immédiatement l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

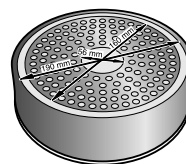
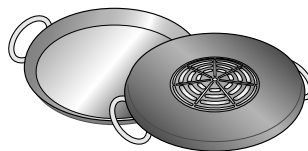
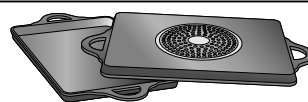
### Récipients

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés à la cuisine par induction. Il peut s'agir :

- de récipients en acier émaillé
- de récipients en fonte
- de vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable

Pour savoir si les récipients sont adaptés à la cuisine par induction, vérifier que leur base est attirée par un aimant.

Certains récipients destinés à la cuisson par induction possèdent une base qui n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.

Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.

Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, le diamètre de la surface ferromagnétique doit, de préférence, être adapté à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté sur une zone de cuisson, l'essayer sur la zone de diamètre immédiatement inférieure.



## Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

## Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

## Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e),

le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

## Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

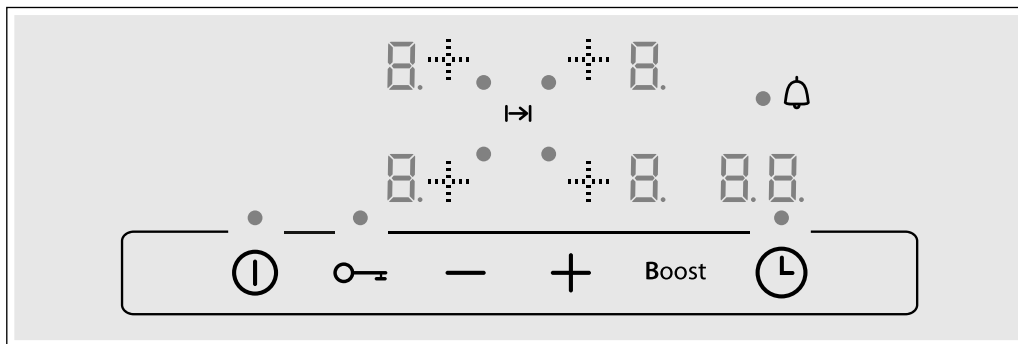
## Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

# Se familiariser avec l'appareil

A la page 2 vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers.

## Le bandeau de commande



### Surfaces de commande

|       |                        |
|-------|------------------------|
| ⓘ     | Interrupteur principal |
| ■     | Foyer                  |
| -/+   | Champs de réglage      |
| Boost | Fonction Powerboost    |
| Ⓛ     | Minuterie              |
| 🔑     | Sécurité enfants       |

### Indicateurs

|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| 0   | Fonctionnalité                  |
| 1-9 | Niveaux de puissance            |
| b   | Fonction Powerboost             |
| H/h | Chaleur résiduelle              |
| 00  | Fonction Programmation du temps |

### Surfaces de commande

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

**Remarque :** Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

## Les zones de cuisson

### Zone de cuisson

- Zone de cuisson simple Utiliser un récipient de la taille appropriée.

N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».

### Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Eviter de toucher la zone de cuisson qui montre cette indication.

Même quand la plaque est éteinte, la **h/H**, restera allumée tant que la zone de cuisson sera chaude.



En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur **h/H** et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront de manière alternée.


# Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

## Allumer et éteindre la plaque de cuisson

La plaque de cuisson s'allume et s'éteint à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer : Appuyer sur le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur situé à côté de l'interrupteur principal et les indicateurs  des zones de cuisson s'allument. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre : appuyer sur le symbole  jusqu'à ce que les indicateurs s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

### Remarques

- La plaque de cuisson est automatiquement déconnectée quand toutes les zones de cuisson restent éteintes pendant plus de 20 secondes.
- Les réglages sont mémorisés pendant les 4 premières secondes après la déconnexion de la plaque. Si la plaque de cuisson est à nouveau allumée pendant ce laps de temps, les réglages antérieurs sont appliqués.

## Régler la zone de cuisson

Sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des symboles + et -.


Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

### Sélectionner un foyer et une position de chauffe

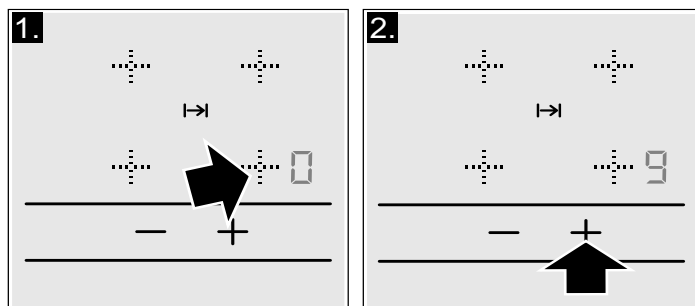
La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner le foyer au moyen du symbole .

2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole + ou - . Le réglage de base suivant apparaît :

Symbole + : position de chauffe 9

Symbole - : position de chauffe 4




La position de chauffe est réglée.

### Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le symbole + ou - jusqu'à l'affichage du niveau de puissance souhaité.

### Eteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur le symbole + ou - jusqu'à voir apparaître .

La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

### Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant d'allumer la plaque, il sera détecté 20 secondes après avoir appuyé sur l'interrupteur principal et la zone de cuisson sera automatiquement sélectionnée. Après détection, sélectionner le niveau de puissance dans les 20 secondes suivantes ; dans le cas contraire, la zone de cuisson s'éteindra. Même si l'on place plusieurs récipients, au moment où l'on allume la plaque de cuisson, un seul d'entre eux sera détecté.

## Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

Remuer fréquemment lorsque vous réchauffez des plats type purée, crème et sauce épaisse.

|                                      | Niveau de puissance |
|--------------------------------------|---------------------|
| <b>Faire fondre</b>                  |                     |
| Chocolat, nappage en chocolat        | 1-1.                |
| Beurre, miel, gélatine               | 1-2                 |
| <b>Réchauffer et garder au chaud</b> |                     |
| Potage (par ex. lentilles)           | 1-2                 |
| Lait**                               | 1.-2.               |
| Saucisses réchauffées dans l'eau**   | 3-4                 |
| <b>Décongeler et chauffer</b>        |                     |
| Épinards surgelés                    | 3-4                 |
| Goulasch surgelé                     | 3-4                 |

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle

\*\*\* Retourner fréquemment

|   | Niveau de puissance |
|---|---------------------|
| <b>Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux</b>                                  |                     |
| Boulettes de pomme de terre*  | 4.-5.               |
| Poisson*  | 4-5                 |
| Sauces blanches, par ex. béchamel   | 1-2                 |
| Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise                        | 3-4                 |
| <b>Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer</b>                                |                     |
| Riz (avec double quantité d'eau)  | 2-3                 |
| Riz au lait   | 1.-2.               |
| Pommes de terre   | 4-5                 |
| Pâtes*  | 6-7                 |
| Pot-au-feu, soupes  | 3.-4.               |
| Légumes   | 2.-3.               |
| Légumes, surgelés   | 3.-4.               |
| Pot-au-feu en cocotte-minute  | 4.-5.               |
| <b>Cuire à l'étouffée</b>   |                     |
| Rouleau à la viande   | 4-5                 |
| Ragoût  | 4-5                 |
| Goulasch  | 3.-4.               |
| <b>Griller / Frire avec peu d'huile**</b>   |                     |
| Filets, côtelettes (nature ou panés)  | 6-7                 |
| Bifteck (3 cm d'épaisseur)  | 7-8                 |
| Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)***   | 5-6                 |
| Hamburgers, boulettes de viande (3 cm d'épaisseur)***                               | 4.-5.               |
| Poisson et filet de poisson au naturel  | 5-6                 |
| Poisson et filet de poisson pané  | 6-7                 |
| Gambas et crevettes   | 7-8                 |
| Plats surgelés, par ex. poêlées   | 6-7                 |
| Crêpes  | 6-7                 |
| Omelettes   | 3.-4.               |
| <b>Frire** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)</b>                           |                     |
| Produits surgelés, par ex. pommes de terre frites, nuggets de poulet                | 8-9                 |
| Croquettes surgelées  | 7-8                 |
| Viande, par ex. morceaux de poulet  | 6-7                 |
| Poisson, légumes ou champignons, panés ou en beignets, par ex. champignons de Paris | 6-7                 |
| Pâtisserie, par ex. beignets, fruits en beignets                                    | 4-5                 |

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle



\*\*\* Retourner fréquemment


## Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

### Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole  pendant 4 secondes environ. L'indicateur situé à côté du symbole  s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole  pendant 4 secondes environ. Le blocage a été désactivé.

### Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

#### Activer et désactiver

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la connexion de la sécurité-enfants automatique.

# Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant l'allure 9.

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

## Activer

La plaque de cuisson doit être allumée, mais aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.

1. Sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole **Boost**.

Le témoin **b** s'allume

La fonction est alors activée.

**Remarque :** Si une zone de cuisson s'allume alors que la fonction Powerboost est active, sur le voyant de la zone de cuisson, **b** et **9** se mettent à clignoter ; le niveau de puissance **9** doit alors être réglé. La fonction Powerboost se désactive.

## Désactiver

1. Sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole **Boost**.

L'indicateur **b** ne s'affichera plus et la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance **9**.

La fonction est alors désactivée.

**Remarque :** Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

# Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson
- comme minuterie

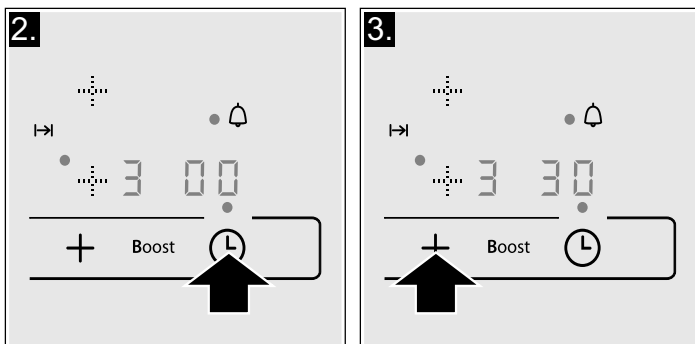
## Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

### Régler le temps de cuisson.

La table de cuisson doit être allumée :

1. Sélectionner le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Effleurer le symbole **⌚**. ● s'allume dans l'affichage du foyer. **00** apparaît dans l'affichage de minuterie.
3. Effleurer le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base suivant apparaît :  
Symbole **+** : 30 minutes.  
Symbole **-** : 10 minutes.



4. Effleurer le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité apparaisse.

Le temps de cuisson commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

**Remarque :** Il est possible de programmer automatiquement le même temps de cuisson pour toutes les zones. Le temps programmé se poursuivra indépendamment pour chacune des zones de cuisson.

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la programmation automatique du temps de cuisson.

## Modifier ou annuler le temps

Sélectionner la zone de cuisson. Appuyer sur le symbole **⌚** et modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles **+** ou **-**, ou régler sur **00**.

## Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit et le voyant de la fonction Programmation du temps indique **00** pendant 10 secondes. L'indicateur ● de la zone de cuisson s'allume. Appuyer sur le symbole **⌚**, les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

## Remarques

- Si un temps de cuisson a été programmé sur plusieurs zones, le voyant de la fonction Programmation du temps indique toujours le temps de la zone de cuisson sélectionnée.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

## La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

## Programmation

1. Le minuteur peut être sélectionné de deux manières différentes :
  - Si la zone de cuisson a été sélectionnée : appuyer 2 fois sur le symbole **⌚**.
  - Si la zone de cuisson n'a pas été sélectionnée : Appuyer sur le symbole **⌚**.




Le témoin ● situé à côté du symbole **⌚** s'allume. **00** s'affiche sur le voyant de la fonction Programmation du temps.

2. Appuyer sur le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base s'affiche.  
Symbole **+** : 10 minutes  
Symbole **-** : 5 minutes


3. Régler le temps souhaité à l'aide des symboles **+** ou **-**.


Le temps commence alors à défilier au bout de quelques secondes.

## Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur ● situé à côté du symbole  s'allume. Modifier le temps ou régler sur  à l'aide des symboles + ou -.

## Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement retentit. L'afficheur de la fonction Programmation du temps indique . Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

Appuyer sur le symbole  : les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

## Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.





























La zone de cuisson cesse de chauffer. Le voyant affiche de manière clignotante et alternée **F**, **B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **h/H**.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

## Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent s'adapter aux besoins de l'utilisateur.


| Indicateur  | Fonction   |
|---|--|
|    | <b>Sécurité-enfants automatique</b><br> Désactivée.*<br> Activée.   |
|  | <b>Signaux sonores</b><br> Signaux de confirmation et d'erreur désactivés.<br> Seul le signal d'erreur est activé.<br> Seul le signal de confirmation est activé.<br> Tous les signaux sont activés.*  |
|  | <b>Programmation automatique du temps de cuisson.</b><br> Éteint.*<br> Temps de déconnexion automatique.   |
|  | <b>Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps</b><br> 10 secondes*.<br> 30 secondes.<br> 1 minute.   |
|  | <b>Fonction Power-Management</b><br> = Désactivée.*<br> = 1000 W puissance minimum.<br> = 1500 W<br> = 2000 W<br>...<br> ou  = puissance maximum de la plaque.** |
|  | <b>Temps de sélection de la zone de cuisson</b><br> Illimité : la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.*<br> Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 10 secondes.  |
|  | <b>Revenir aux réglages par défaut</b><br> Réglages personnels.*<br> Revenir aux réglages d'usine.   |

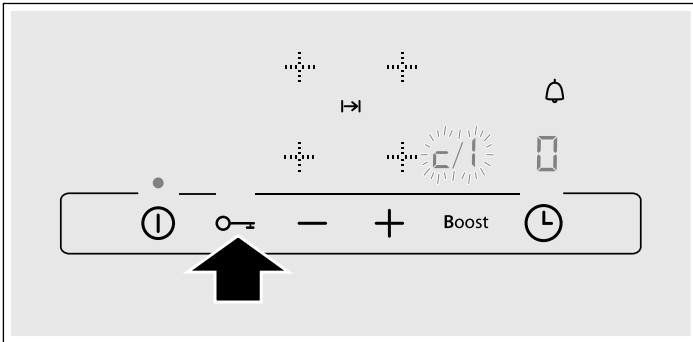
\*Réglage d'usine

\*\*La puissance maximum de la plaque dépend de la configuration de l'intensité de connexion de l'installation. Afin de ne pas dépasser cette valeur maximum, la plaque comprend une série de composants qui gèrent automatiquement la puissance, et la distribuent aux zones de cuisson allumées en fonction des besoins.


## Accéder aux réglages de base

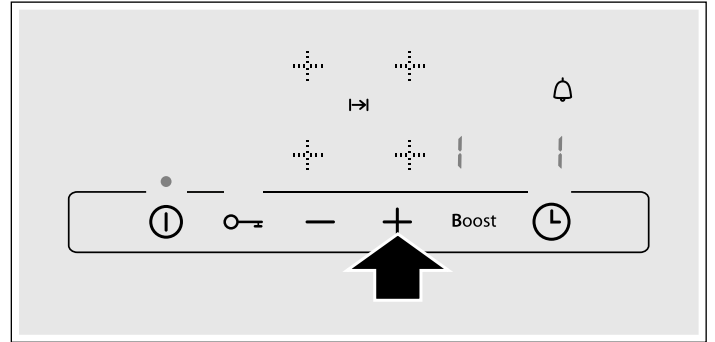
La table de cuisson doit être éteinte.


1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.



2 et 1 clignotent en alternance dans les affichages et 0 apparaît comme paramètre par défaut.

3. Effleurer répétitivement le symbole , jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse dans l'affichage de la position de chauffe.
4. Sélectionner ensuite le réglage souhaité à l'aide du symbole + ou -.



5. Réeffleurer le symbole  au moins pendant 4 secondes. Les réglages ont été mémorisés.

### Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

## Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

### Plaque de cuisson

#### Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérents ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- De produit de vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs

- De produits corrosifs tels que les sprays pour le nettoyage des fours ou des produits détachants
- D'éponges qui rayent
- De nettoyeurs à haute pression ou des machines à vapeur

La meilleure façon d'éliminer la saleté incrustée est d'utiliser un grattoir pour verre. Respecter les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour verre adaptés à cet usage auprès du Service après-vente ou sur notre boutique en ligne.

### Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

## Réparation des pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le service technique, il importe de prendre en considération les conseils et avertissements ci-dessous :

| Témoin                   | Panne  | Mesure  |
|--------------------------|--|---|
| Aucun                    | L'alimentation électrique a été interrompue.<br>L'appareil n'a pas été raccordé conformément au schéma de branchement.<br>Panne du système électronique. | À l'aide d'autres appareils électriques, s'assurer que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.<br>Vérifier que l'appareil a été raccordé conformément au schéma de branchement.<br>Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le problème, prévenir le service technique. |
| Clignotement des témoins | Le bandeau de commande est humide ou est recouvert par un objet.   | Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.   |

\* Si l'indication persiste, prévenir le service technique.

**Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.**

| Témoin  | Panne   | Mesure  |
|---|---|---|
| Clignotement du témoin - au niveau des témoins des zones de cuisson | Une défaillance du système électronique est survenue.   | Couvrir brièvement la surface de commande avec la main pour confirmer la panne.   |
| <i>E</i> + numéro / <i>d</i> + numéro / <i>E</i> + numéro           | Panne du système électronique.  | Débrancher la plaque de cuisson du secteur électrique. Patienter environ 30 secondes avant de la rebrancher.*   |
| <i>FD</i> / <i>F9</i>   | Une erreur interne est survenue au niveau du fonctionnement.  | Débrancher la plaque de cuisson du secteur électrique. Patienter environ 30 secondes avant de la rebrancher.*   |
| <i>F2</i>   | Le système électronique a surchauffé, ce qui a provoqué l'arrêt de la zone de cuisson correspondante.   | Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyer ensuite sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*   |
| <i>F4</i>   | Le système électronique a surchauffé, ce qui a provoqué l'arrêt de toutes les zones de cuisson.   |   |
| <i>F5</i> + niveau de puissance et signal sonore d'avertissement    | Un récipient chaud est placé sur la zone du bandeau de commande. Il est fort probable que sa présence provoque la surchauffe du système électronique. | Retirer ce récipient. Le témoin de panne s'éteint au bout de quelques secondes. L'appareil peut de nouveau être utilisé.  |
| <i>F5</i> et signal sonore d'avertissement                          | Un récipient chaud est placé sur la zone du bandeau de commande. La zone de cuisson s'est éteinte pour protéger le système électronique.              | Retirer ce récipient. Patienter quelques secondes. Appuyer sur n'importe quelle surface de commande. L'appareil peut de nouveau être utilisé dès que le témoin de panne s'éteint. |
| <i>F8</i>   | La zone de cuisson a fonctionné trop longtemps et de manière ininterrompue à une puissance élevée.  | La limitation automatique du temps s'est activée. Appuyer sur l'un des symboles du bandeau de commande. Le témoin s'éteint. La plaque de cuisson peut alors être rallumée.        |
| <i>U1</i>   | Tension d'alimentation incorrecte (en dehors des limites normales de fonctionnement).   | Contactez la compagnie d'électricité.   |
| <i>U2</i> / <i>U3</i>   | La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger le plan de travail.  | Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.  |

\* Si l'indication persiste, prévenir le service technique.

**Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.**

## Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

### Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est réduit.

### Un sifflement grave

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

### Un crépitement

Ce bruit survient lorsque les récipients sont composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du

récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent faire varier l'intensité du bruit.

### Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

### Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson dispose d'un ventilateur qui se met en marche lorsque la température détectée est élevée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

### Sons rythmés et semblables à ceux des aiguilles d'une horloge

Ce bruit n'intervient que lorsqu'au moins 3 zones de cuisson sont en fonctionnement, et disparaît ou diminue lorsqu'une des plaques de cuisson est éteinte.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

### Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le

passport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.



9000969087

HK Appliances GmbH  
Werkstrasse 3  
32289 Rödinghausen  
DEUTSCHLAND

02  
(940527)