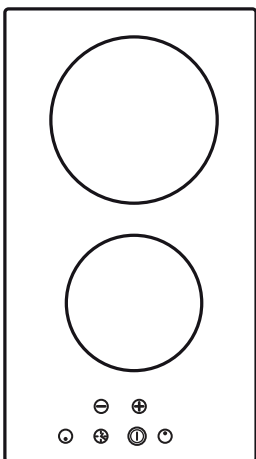


- ① D Gebrauchs- und Montageanweisung
Glaskeramik-Kochfeld
- ② GB Handling and installation instructions
Glass ceramic hob
- ③ F Instructions de montage et d'utilisation
Table de cuisson vitrocéramique
- ④ NL Gebruiks- en montage-instructies
Keramische kookplaat



Inhalt

1. Sicherheitshinweise und Warnungen.....	3
1.1 Für Anschluss und Funktion.....	3
1.2 Für das Kochfeld allgemein.....	3
1.4 Symbol- und Hinweiserklärung	4
1.3 Für Personen.....	4
2. Gerätebeschreibung.....	5
2.1 Bedienung durch Sensortasten.....	5
3. Bedienung.....	6
3.1 Betriebsdauerbegrenzung.....	6
3.2 Sonstige Funktionen.....	6
3.3 Energiespartipps.....	6
3.4 Kochstufen.....	6
3.5 Restwärmeanzeige.....	6
3.6 Tastenbetätigung	7
3.7 Kochfeld und Kochzone einschalten.....	7
3.8 Kochzone ausschalten	7
3.9 Kochfeld abschalten	7
3.10 Verriegelung/ Kindersicherung	8
3.11 Abschaltautomatik (Timer).....	8
3.12 Ankochautomatik	9
4. Reinigung und Pflege.....	10
4.1 Glaskeramik-Kochfeld	10
4.2 Spezielle Verschmutzungen.....	10
5. Was tun bei Problemen?.....	11
6. Montageanleitung	12
6.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	12
6.2 Einbau.....	12
6.3 Elektrischer Anschluss	14
6.4 Technische Daten	14
6.5 Inbetriebnahme.....	14
7. Außerbetriebnahme, Entsorgung.....	15
7.1 Außerbetriebnahme.....	15
7.2 Verpackungs-Entsorgung.....	15
7.3 Altgeräte-Entsorgung.....	15

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleine Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche Bereiche sind:

- Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen
- Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben
- Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- Die Verwendung in Frühstückspensionen
- Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

1. Sicherheitshinweise und Warnungen

1.1 Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem betrieben werden.

1.2 Für das Kochfeld allgemein

- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

1.3 Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

1.4 Symbol- und Hinweiserklärung

Das Gerät wurde nach aktuellem Stand der Technik gefertigt. Dennoch gehen von Maschinen Risiken aus, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.

Um dem Bediener ausreichende Sicherheit zu gewährleisten, werden zusätzlich Sicherheitshinweise gegeben, die durch nachfolgend beschriebene Text hervorhebungen gekennzeichnet sind.

Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet.

Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

	VORSICHT Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind
---	--

	ACHTUNG Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.
---	--

	HINWEIS Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.
---	--

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

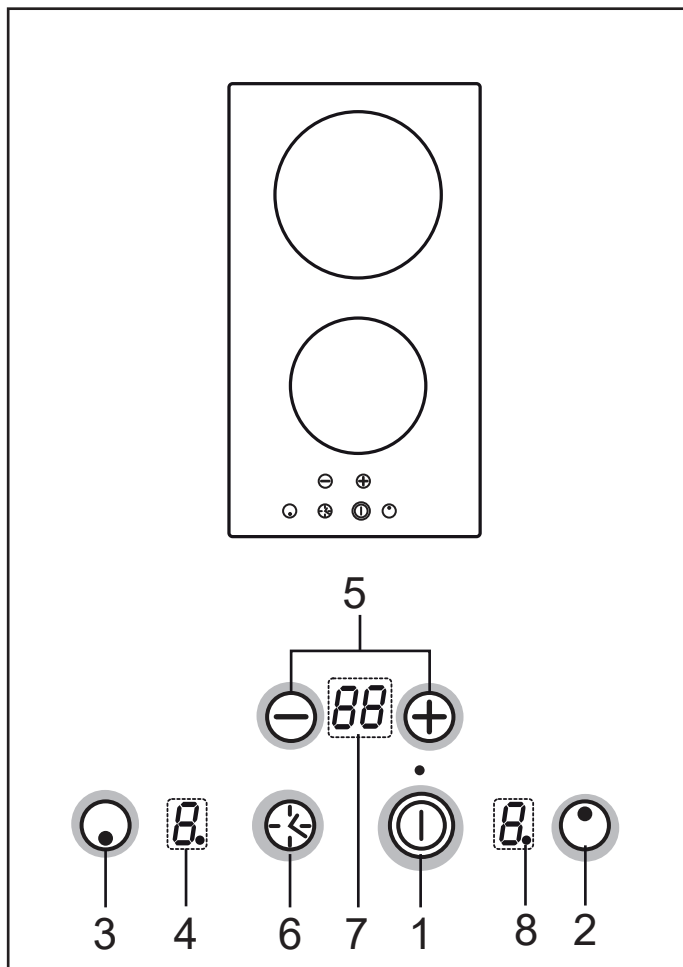
	WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR! In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.
---	---

	VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN! Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen. Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.
---	--

	HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN. Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!
---	---

	GEFAHR Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.
--	--

2. Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Ein/Aus-Taste
2. Kochzonenauswahl-Taste hinten
3. Kochzonenauswahl-Taste vorne
4. Kochstufen-Anzeige
5. Plus-Taste (erhöhen) / Minus-Taste (verringern)
6. Timer-Taste
7. Timer-Anzeige
8. Bereitschaftspunkt Abschaltautomatik

2.1 Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

Ein/Aus-Taste ① (1)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

Kochzonenauswahl-Taste (2) (3)

Durch Betätigung einer der zur Verfügung stehenden Kochzonenauswahl-Tasten wird eine Kochzone ausgewählt, für die anschließend mit der Plus-Taste oder Minus-Taste eine Kochstufe eingestellt werden kann. Für die Zuschaltung weiterer Heizkreise.

Kochstufen-Anzeige ④ (4)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

H Restwärme

A Ankochautomatik

t Timer

L Verriegelung/ Kindersicherung

Plus-Taste / Minus-Taste (5)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen oder der Abschaltautomatik vorgenommen. Durch die Minus-Taste wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste erhöht. Der Anzeigewert kann gelöscht werden, indem beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Timer Taste (6)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik.

3. Bedienung

3.1 Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Betriebsdauerbegrenzung

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	1

3.2 Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

3.3 Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonenendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

3.4 Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung, Warmhalten
1-2	Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9 - P	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)

3.5 Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.



Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden. Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

1.  → 
2.  → 
3.   → 
4. 
5.  → 
- 6a.   → 
- 6b. 
7. 

3.6 Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste anschließend die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden, ansonsten erlischt die Auswahl.

3.7 Kochfeld und Kochzone einschalten

1. Ein-/Aus-Taste  solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen- Anzeigen 0 zeigen. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine Kochzonenauswahl-Taste betätigen. Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone leuchtet hell.
3. Mit der Plus-Taste  oder Minus-Taste  eine Kochstufe auswählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe P.
4. Einen Kochtopf auf die Kochzone stellen.

3.8 Kochzone ausschalten

5. Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone muss hell leuchten. Dazu evtl. Kochzonenauswahl-Taste betätigen.
6. a) Minus-Taste  mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
b) Ein-/Aus-Taste  betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

3.9 Kochfeld abschalten

7. Ein-/Aus-Taste  betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet.

3.10 Verriegelung/ Kindersicherung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung und eine Einstellung (z.B. Kochstufe 4) gesperrt werden. Lediglich die Ein/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Feldes bedienbar.

Die Verriegelung kann sowohl bei ausgeschaltetem als auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert werden. Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten! Damit dient die Verriegelung auch als Kindersicherung, um das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes oder beabsichtigtes Bedienen zu sperren.

Verriegelung aktivieren

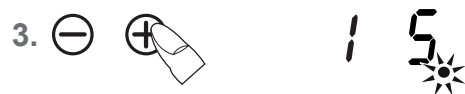
1. Plus- $\oplus$ und Minus-Taste $\ominus$ solange gleichzeitig betätigen, bis ein Signalton ertönt und ein L in den Kochstufenanzeigen erscheint. Die Verriegelung ist aktiviert, die Tasten sind gesperrt.

Verriegelung aufheben

2. Plus- $\oplus$ und Minus-Taste $\ominus$ solange gleichzeitig betätigen, bis ein Signalton ertönt und das L in den Kochstufenanzeigen erlischt. Die Verriegelung ist aufgehoben.

Hinweis

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



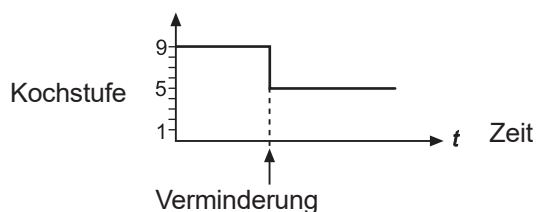
3.11 Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Die Timer-Taste ⌚ drücken. Es wird ein t angezeigt.
3. Gleich darauf mit der Plus-Taste $\oplus$ oder Minus-Taste $\ominus$ die Zeit einstellen. Der Ablauf hat begonnen. Der Bereitschaftspunkt der Abschaltautomatik leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen. Der Anzeigewert kann abgelesen werden.
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timeranzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen, Timer-Taste betätigen und mit der Plus- oder Minus-Taste den Timerwert ändern oder auf Null setzen.



- 1.
2. **P**
- 3.
4. **5**

3.12 Ankochautomatik

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe P. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 9) zurückgeschaltet. Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargart werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

1. Eine Kochzone in Betrieb nehmen. Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone muss hell leuchten. Dazu evtl. Kochzonenauswahl-Taste betätigen.
2. Kochstufe P einstellen. Durch erneutes Betätigen der Plus-Taste $\oplus$ wird die Ankochautomatik aktiviert. Die Kochstufenanzeige zeigt A.
3. Gleich darauf durch die Minus-Taste $\ominus$ eine geringere Fortkochstufe 1 bis 9 wählen.
4. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Die Kochstufenanzeige A erlischt.

Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann mit der Plus-Taste die Fortkochstufe erhöht werden. Die Betätigung der Minus-Taste schaltet die Ankochautomatik ab.
- Belässt man nach Aktivierung der Ankochautomatik die Stufe P und wählt keine geringere Fortkochstufe, so wird die Ankochautomatik nach 10 Sek. automatisch ausgeschaltet und es bleibt Stufe P erhalten.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	1:11
2	2:44
3	4:47
4	5:28
5	6:29
6	1:11
7	2:44
8	2:44
9	7:00
P	-:-

4. Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die Ein-/ Aus-Taste gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

4.1 Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

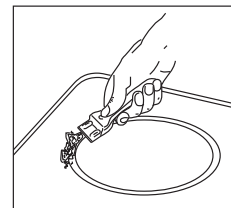
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

4.2 Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.



Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

5. Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.

Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

Abschalten der Kochfläche nicht möglich.

- Elektronisches Bauteil ist defekt.
- Sicherung ausschalten und Kundendienst rufen.

Die Kochfläche heizt nicht auf.

- Kochfläche defekt. Kundendienst rufen.
- Innerer Kreis einer Mehrkreis-Kochzone defekt.
- Funktionierenden äußeren Kreis auf keinen Fall weiterbetreiben. Sofort den Kundendienst rufen.

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

- Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluss.

LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen. Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Fehler F0 wird angezeigt?

- Die Steuerung der Touch-Control hat einen Fehler nach der Kalibrierung. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzanschluss und der Kalibrierung der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst. Falls der Fehler im Alltagsbetrieb auftritt, rufen Sie ebenfalls den Kundendienst. Siehe Inbetriebnahme (Kalibrierung).

Fehler Fc wird angezeigt?

- Die Kochfeld ist zu heiß. Nach Abkühlung funktioniert es wieder wie gewohnt.

Fehler Ft oder FE wird angezeigt?

- Der Temperatursensor der Touch-Control hat einen Fehler. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Wenn der Fehler weiter hin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

Fehler FL wird angezeigt?

- Zu hohe Lichtverhältnisse für die korrekte Funktion der Touch-Control z.B. durch starke Halogenbeleuchtung der Dunstabzugshaube. Die Lichtverhältnisse müssen reduziert werden, dann funktioniert die Steuerung wieder normal.

Fehler FJ, FU, FA oder FC wird angezeigt?

- Interne Softwareüberprüfung. Nach Ablauf erlischt der Fehler. Wenn der Fehler weiter hin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

Fehler Fr wird angezeigt?

- Fehler der Relais-Funktion. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzanschluss der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

6. Montageanleitung

6.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (min. 75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärme-festem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

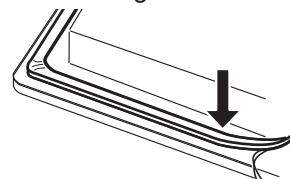
6.2 Einbau

Wichtige Hinweise

- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Bei Einbau über einer Schublade ist darauf zu achten dass, möglichst keine spitzen Gegenstände in der Schublade gelagert werden. Diese könnten sich an der Unterseite des Kochfeldes verkanten und die Schublade blockieren.
- Befindet sich ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes, muss der Mindestabstand zur Kochfeldunterseite 20 mm betragen, um eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten.
- Der Einbau des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben oder unter dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

- Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

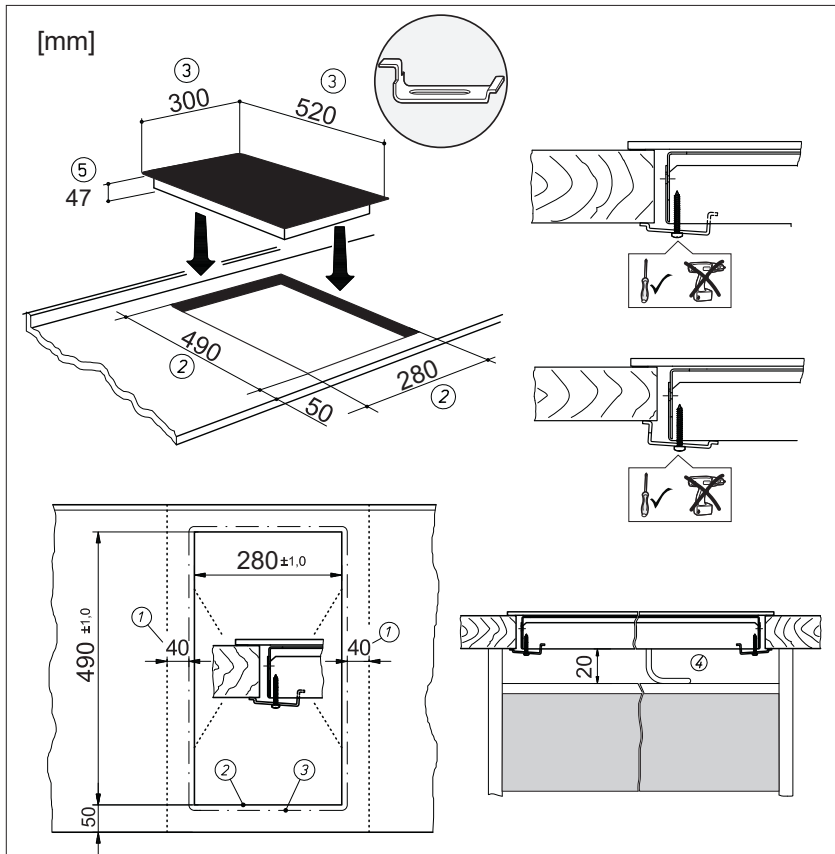


Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen. Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

Das Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.



Lasche

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen

besteht beim Einbau des Glaskeramik-

Kochfeldes Bruchgefahr!

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfräßmaß
- ③ Kochfeldaussenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

6.3 Elektrischer Anschluss



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.

- Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- **Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.**

Anschlusswerte

Netzspannung: 220 - 240V~, 50/60 Hz

Komponentennennspannung: 220 - 240V

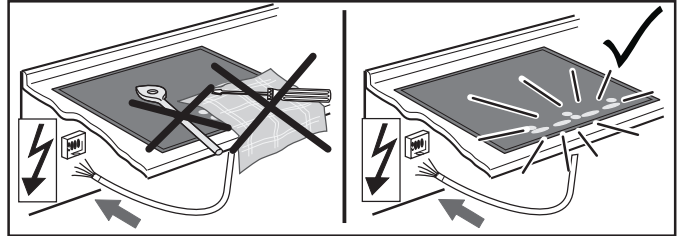
6.4 Technische Daten

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefemm	47 x 300 x 520
Kochzonen	
hinten Ø cm/ kW	18 (1,8)
vorne Ø cm/ kW	14,5 (1,2)
Kochfeld kW	3,0

6.5 Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

Wichtig:

Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).

Kalibrierung

Durch die Betätigung der Verriegelungs-Taste erfolgt eine Kalibrierung der Steuerung. Hierbei ist es wichtig, dass die Betätigung der Verriegelungstaste ohne Handschuhe mit sauberen Fingern und leichtem Andruck erfolgt.

7. Außerbetriebnahme, Entsorgung

7.1 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät eines Tages ausgedient hat, erfolgt die Außerbetriebnahme.

- Schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Entsorgen Sie das Kochfeld nach dem Ausbau umweltgerecht.

7.2 Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

7.3 Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Content

1. Safety Instructions and Warnings.....	17
1.1 For connection and operation	17
1.2 General information on the hob.....	17
1.4 Explanation for symbols and indications.....	18
1.3 For persons	18
2. Appliance description	19
2.1 Operating the hob with the sensor keys.....	19
3. Operation	20
3.1 Operation time limit.....	20
3.2 Other functions	20
3.3 How to cut power consumption	20
3.4 Power settings	20
3.5 Residual heat display	20
3.6 Operating the keys	21
3.7 Switching on the hob and cooking zones.....	21
3.8 Switching off a cooking zone.....	21
3.9 Switching off the hob	21
3.10 Lock/ child safety device	22
3.11 Automatic switch-off (timer)	22
3.12 Automatic boost function	23
4. Cleaning and care	24
4.1 Glass ceramic hob.....	24
4.2 Specific soiling.....	24
5. What to do if trouble occurs?.....	25
6. Instructions for assembly	26
6.1 Safety instructions for kitchen unit fitters.....	26
6.2 Installation.....	26
6.3 Electrical connection	28
6.4 Technical data.....	28
6.5 Initial operation	28
7. Decommissioning and disposal of the appliance.....	29
7.1 Switching the appliance off completely	29
7.2 Disposing of the packaging	29
7.3 Disposing of old appliances	29

For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should a fault arise, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?". You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs. Please keep this manual in a safe place. Please pass this manual on to new owners for their information and safety.

Intended use

The hob is to be used solely for preparing food in the home or in other environments. Similar environments:

- Using the hob in shops, offices and other similar working environments
- Using the hob in agricultural enterprises
- Use of the hob by customers in hotels, motels and other typical living environments
- Use of the hob by B & Bs
- It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

1. Safety Instructions and Warnings

1.1 For connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliances to the mains and repairing and servicing the appliances may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair the product.
- If the mains supply cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- The appliance may not be operated with an external timer or an external telecontrol system.

1.2 General information on the hob

- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans and pots should not cover resp. be moved to close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

1.3 For persons

- These appliances may be used by children aged 8 years and over and by persons with physical, sensory or mental impairments or by persons who lack experience and/or know-how, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the risks relating to the appliance. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user may only be carried out by children when they are supervised.
- The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
- Only hob protective grids and hob covers produced by the hob manufacturer or the manufacturers of the hob protective grids and hob covers authorised by the manufacturer in the instructions for use may be used. The use of unsuitable hob protective grids and hob covers may result in accidents.

1.4 Explanation for symbols and indications

The appliance was produced according to state of the art technology. Machines nevertheless give rise to risks which cannot be constructively avoided.

In order to guarantee sufficient safety for the use, safety instructions are also given. These instructions are marked by way of the highlighted texts which follow.

Sufficient safety in operation will only be guaranteed when these instructions are observed.

The designated text passages have different meanings:



DANGER

Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.



CAUTION

Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.



IMPORTANT

Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.



PLEASE NOTE

Note to be observed in order to make handling the appliance easier.

The following danger symbols are used at some points:



WARNING OF ELECTRICAL ENERGY RISK OF FATAL INJURY!

Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.



CAUTION! HOT SURFACES!

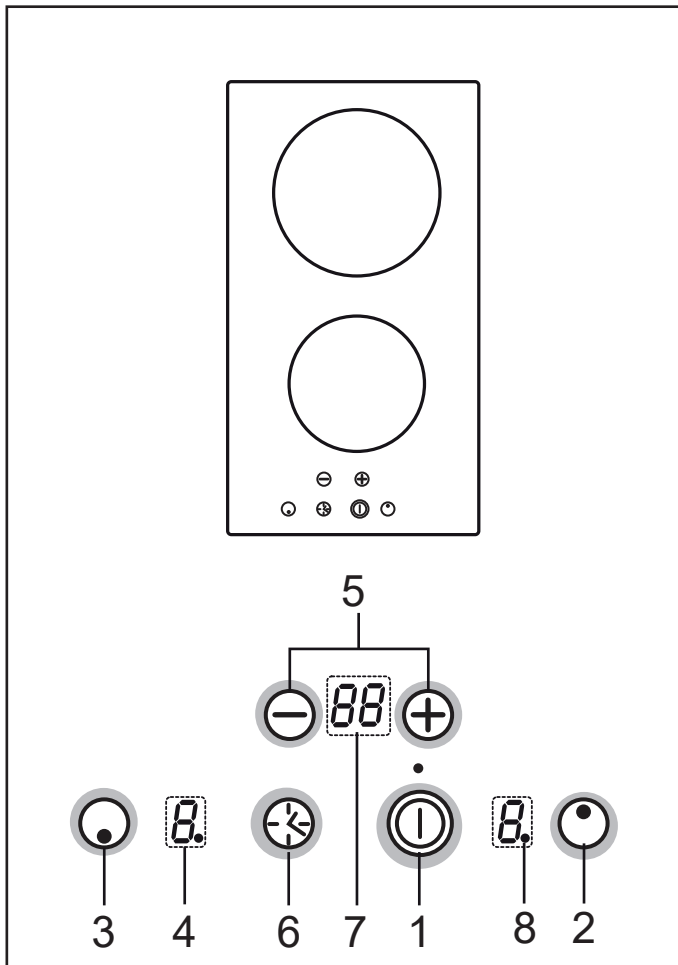
This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding.
The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.



OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS).

Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.

2. Appliance description



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. ON/OFF key
2. Cooking zone selection key back
3. Cooking zone selection key front
4. Power setting display
5. Plus key (raise) / Minus key (lower)
6. Timer key
7. Timer indication
8. Stand-by dot for the automatic switch-off device

2.1 Operating the hob with the sensor keys

The glass ceramic hob is operated with touch control sensor keys. The sensor keys are operated as follows: lightly touch a symbol on the surface of the ceramic glass plate. A buzzer will indicate when the controls have been operated correctly. The touch control sensor key will then be indicated as "key".

ON/OFF key ① (1)

This key is used to switch the entire hob on and off. It is, as it were, the main switch.

Cooking zone selection key (2) (3)

Pressing one of the cooking zone selection keys available will select a cooking zone, for which the Plus key or the Minus key may be used to set the power level.

To activate other heating circuits.

Power setting display ④ (4)

The power setting indicator shows the power setting which has been selected, or:

- H* Residual heat
- R* Automatic boost function
- t* Timer
- L* Lock/ child safety device

Minus key / Plus key (5)

These keys are used to set the cooking levels or the automatic switch-off device. The Minus key reduces the setting and the Plus key raises it. The setting can be deleted by pressing both keys simultaneously.

Timer key (6)

For programming the automatic switch-off device.

3. Operation

3.1 Operation time limit

The hob has an automatic time limit function. The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart).

This requires that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during use. If the operation time limit has been activated, the cooking zone will switch off, a short signal will sound and an H will appear in the display.

Operation time limit

Selected cooking level	Operation time limit in hours
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	1

3.2 Other functions

If two or more sensor keys are pressed at the same time (e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor key) no function will be activated.

A buzzer will sound briefly. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

3.3 How to cut power consumption

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new induction hob and the cookware efficiently.

- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

3.4 Power settings

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

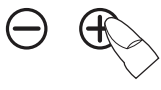
Setting	Suitable for
0	Off, using residual heat, keeping warm
1-2	Simmering small quantities (lowest power setting)
3	Simmering
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9 - P	Bringing to the boil, browning, roasting (highest setting)

3.5 Residual heat display

The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat indicator.



As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm. The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns!

1.  → 
2.  → 
3.  → 
4. 
5.  → 
- 6a.  → 
- 6b. 
7. 

3.6 Operating the keys

The controls described here expect the pressing of a (selection) key to be followed by the pressing of a subsequent key.

The next key will need to be pressed within 10 seconds, otherwise the selection will be deleted.

3.7 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key of the hob  (1 s.) until the power setting 0 appears. The controls are ready for operation.
2. Then press a cooking zone selection key. The power setting indicator for the selected cooking zone lights up brightly.
3. Use the Plus key  or Minus key  to select a power setting. The Plus key will activate power level 1 and the Minus key power level P.
4. Put a cooking pot onto the cooking zone.

3.8 Switching off a cooking zone

5. The power setting indicator for the selected cooking zone must light up brightly. It may be necessary to press the cooking zone selection key.
6. a) Press the Minus key  several times until the power setting indicator shows 0 or
b) Press the On/Off key of the hob . The entire hob will be switched off (all the cooking zones are switched off).

3.9 Switching off the hob

7. Press the ON/OFF key . The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.

3.10 Lock/ child safety device

The lock can be used to block operation and settings (e.g. power setting 4). Only the ON/OFF key can be used to switch the hob off.

The lock can be activated both when the hob is switched on and when it is switched off. An activated lock will remain activated even if the hob is switched off! The lock hence also serves as a child safety device in order to prevent the hob from being operated unintentionally or intentionally.

Activating the lock

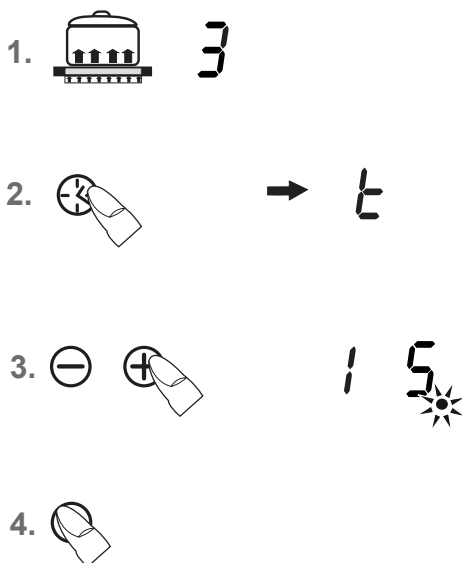
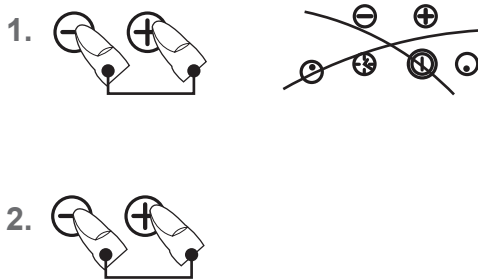
1. Press the Plus $\oplus$ and Minus $\ominus$ keys simultaneously until a signal tone sounds and an L appears in the power level displays. The lock has been activated and the control sensors cannot be operated.

De-activating the lock

2. Press the Plus $\oplus$ and Minus $\ominus$ keys simultaneously until a signal tone sounds and an L disappears in the power level displays. The lock has been de-activated.

Please note

In the event of a power cut the childproof lock will be cancelled, i.e. deactivated.



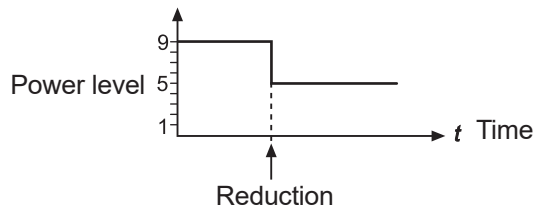
3.11 Automatic switch-off (timer)

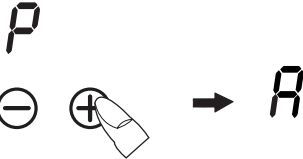
The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after an adjustable period of time. Cooking times ranging from 1 to 99 minutes can be set.

1. Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
2. Press the timer key $\odot$. t is indicated.
3. Immediately use the Plus key $\oplus$ or the Minus key $\ominus$ of the timer to select a cooking time. The procedure will have commenced. The stand-by dot of the timer will light up.
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except the ON/OFF key).

Notes

- To check the time that has lapsed (automatic switch-off) press the respective cooking zone selection key. The setting displayed can be read.
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.
- Terminating the function of the timer: Select the respective cooking zone, press the timer key and use the plus or minus key to change the timer value or set it to zero.



1. 
2.  → 
3.  → 
4. 

3.12 Automatic boost function

Food is parboiled at power level P with the automatic boost function. After a certain time, the power level will switch down automatically to a lower simmering setting (1 to 9).

When using the automatic boost function only the simmering setting with which the food is to be cooked through needs to be selected since the electronic unit switches down automatically.

The automatic boost function is suitable for dishes which are cold initially and are then heated up at high power. These dishes do not need to be constantly monitored when simmering (e.g. boiling meat for soups).

1. Switch a cooking zone on. The power setting indicator for the selected cooking zone must light up brightly. It may be necessary to press the cooking zone selection key.
2. Adjusting the setting P. Pressing the Plus key  again will activate the automatic boost function. The power display will show an A.
3. Then immediately use the Minus key  to select a lower simmering setting from 1 to 9.
4. The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting. The cooking level indicator A goes out.

Selected power level	Automatic boost function Time (min:sec)
1	01:11
2	02:44
3	04:47
4	05:28
5	06:29
6	01:11
7	02:44
8	02:44
9	07:00
P	-:-

Notes

- While the automatic boost function is in operation, the Plus key can be used to raise the simmering power setting. Pressing the Minus key will switch the automatic boost function off.
- If, after activating the automatic boost function, the power level is left at level P and no lower simmering setting is selected, the automatic boost function will be switched off automatically after 10 seconds and the power level will remain at P.

4. Cleaning and care

- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the ON/OFF key. The hob may otherwise be accidentally switched on!

4.1 Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agent, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

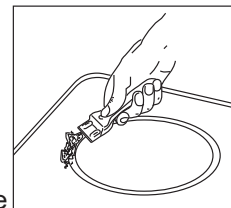
Weekly cleaning

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents. Please follow the manufacturer's instructions carefully. When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

4.2 Specific soiling

Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

First soak **food which has boiled over** with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes to the colour of the ceramic surface have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shining areas are caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents, especially when using cookware with aluminium bases or by unsuitable cleaning agents. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.

5. What to do if trouble occurs?

Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in an electric shock or a short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance. Always have such work done by an expert, e.g. a Customer Service technician.

Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.

The fuses blow regularly?

- Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Subsequent to connection to the mains or after a power cut, the lock function is activated (see chapter Lock/child safety device).
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.

The hob or a cooking zone has suddenly switched off

- Did you accidentally press the ON/OFF key?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? A buzzer will sound briefly. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.
- Has the safety cut-off device been activated, i.e. was a cooking setting operated unchanged beyond a specific period of time? See the section on operation time limit.

Cooking zone cannot be switched off.

- Faulty electronic component.
- Disconnect fuse, call customer service.

Cooking zone does not heat up.

- Cooking zone defective. Call Customer Service.
- Inner circuit of a multi-circuit cooking zone defective.
- Under no circumstances continue to use the outer circuit which is still working! Immediately call Customer Service.

Does the hob make noises (clicking or cracking noises) or can a buzzing sound be heard when the hob is switched on?

- This is design-specific and has no influence on quality and operation.

LED display for cooking settings and residual heat display H does not come on or only partially.

- Display defective. Call Customer Service.
Risk of burning, as the temperature warning is not guaranteed.

Does the hob have tears or cracks?

- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

Error F0 is displayed?

- The control of the touch control has an error after calibration. The hob must be disconnected from the mains for a few seconds (reset). If the error recurs after the connection to the mains and calibration, call for service. If the error occurs in everyday use, call for service. See Initial operation (calibration).

Error Fc is displayed?

- The hob is too hot. After the hob has cooled down it works again as usual.

Error Ft or FE is displayed?

- The temperature sensor of the Touch-Control has an error. Let the hob cool down. If the error recurs, call for service.

Error FL is displayed?

- Too high lighting conditions for the correct operation of the touch control e.g. due to strong halogen lighting of the extractor hood.
The lighting conditions must be reduced, then the electronic works normally again.

Error FJ, FU, FA or FC is displayed?

- Internal software verification. At the end of the process the error goes out. If the error recurs, call for service.

Error Fr is displayed?

- Error of the relay function.
The hob must be disconnected from the mains for a few seconds (reset). If the error recurs after the connection to the mains, call for service.

6. Instructions for assembly

6.1 Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (at least 75°C). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they may become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 50 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

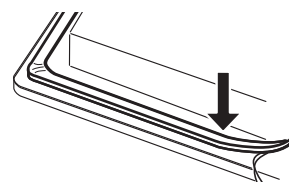
6.2 Installation

Important information

- Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.
- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- When installing the appliance on top of a drawer it is essential to ensure that no sharp items are stored in the drawer since these could become bent on the underside of the hob and prevent the drawer from being opened and closed.
- If a shelf has been inserted underneath the hob, there must be a clearance of at least 20 mm to the underside of the hob in order to ensure that the hob is sufficiently ventilated.
- The hob may not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers, washing machines or dryers.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are directly next to or under the surface.

Sealing of the hob

- Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.
- No liquids may penetrate b and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant! This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

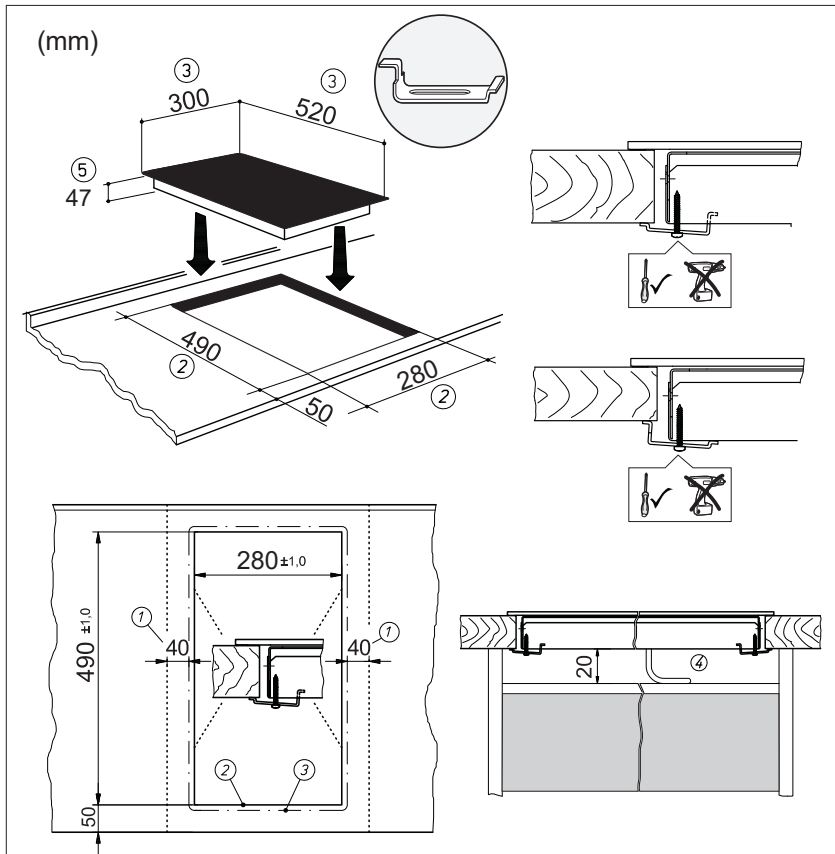


Working surface cut-out

Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

The area is cut out as illustrated. The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

The glass ceramic hob is fastened with clips or with brackets.



Bracket

- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned.

Important:

There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!

- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Cutout dimensions
- ③ Outer dimensions of the hob
- ④ Cable routing in rear wall
- ⑤ Installation height

6.3 Electrical connection



WARNING OF ELECTRICAL ENERGY! RISK OF FATAL INJURY!

Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.

- The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to universally disconnect it from the mains with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices. When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- The connection cable must be at least H05 RR-F.
- If the excess cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- **Attention: Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.**

Power supply

Mains voltage: 220 - 240V~, 50/60 Hz

Component rated voltage: 220 - 240V

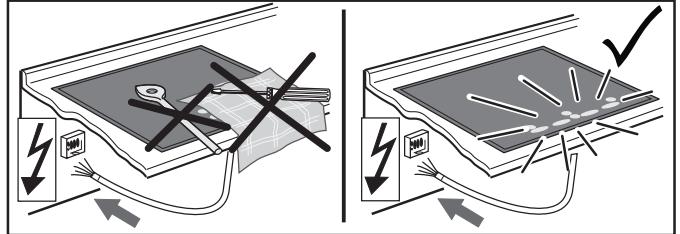
6.4 Technical data

Hob dimensions	
height/ width/ depth...mm	47 x 300 x 520
Cooking zones	
rear Ø cm/ kW	18 (1.8)
front Ø cm/ kW	14.5 (1.2)
Hob..... kW	3.0

6.5 Initial operation

Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out and information for Customer Service will be indicated.

Important: No items may be on the touch control sensor keys when the appliance is being connected!



Briefly wipe over the surface of the hob with a sponge and soapy water and then dry with a clean cloth.

Important:

Subsequent to connection to the mains or after a power cut, the lock function is activated (see chapter Lock/ child safety device).

Calibration

Pressing locking key,

Calibration of the electronic is carried out. It is important that the operation of the lock button is done without gloves with clean fingers and slight pressure.

7. Decommissioning and disposal of the appliance

7.1 Switching the appliance off completely

The appliance is to be put out of operation when its useful life has finally come to an end.

- Disconnect the safety fuse for the domestic wiring system in order to prevent a risk of electric shocks.
- Ensure the environmentally friendly disposal of the hob once it has been removed.

7.2 Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.

7.3 Disposing of old appliances



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Sommaire

1. Consignes de sécurité et avertissements.....	31
1.1 Pour le raccordement et le fonctionnement.....	31
1.2 Pour la table de cuisson en général.....	31
1.4 Explication des symboles et des consignes	32
1.3 Pour les personnes	32
2. Description de l'appareil.....	33
2.1 Commande par touches sensibles.....	33
3. Utilisation.....	34
3.1 Limitation de la durée de fonctionnement.....	34
3.2 Autres fonctions	34
3.3 Conseils pour économiser de l'énergie	34
3.4 Positions de cuisson.....	34
3.5 Témoin de chaleur résiduelle	34
3.6 Utilisation des touches	35
3.7 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.....	35
3.8 Arrêter la zone de cuisson.....	35
3.9 Arrêter la table de cuisson.....	35
3.10 Verrouillage/ Sécurité enfants	36
3.11 Arrêt automatique (minuterie).....	36
3.12 Précuisson automatique.....	37
4. Nettoyage et entretien	38
4.1 Table de cuisson vitrocéramique.....	38
4.2 Salissures résistantes	38
5. Que faire en cas de problèmes ?	39
6. Instructions de montage.....	40
6.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine	40
6.2 Montage.....	40
6.3 Raccordement électrique	42
6.4 Caractéristiques techniques.....	42
6.5 Mise en service.....	42
7. Mise hors service, élimination.....	43
7.1 Mise hors service.....	43
7.2 Élimination de l'emballage.....	43
7.3 Élimination des appareils hors service.....	43

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie ?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Utilisation conforme à l'usage prévu

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans le cadre d'une utilisation domestique et similaire. Les utilisations similaires sont :

- l'utilisation dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- l'utilisation dans des entreprises agricoles
- l'utilisation par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements d'habitat typiques
- l'utilisation dans les pensions avec petits-déjeuners
- ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

1. Consignes de sécurité et avertissements

1.1 Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après-Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

1.2 Pour la table de cuisson en général

- Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Éviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la table de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, p.ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Évitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Éloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p. ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !
- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité Enfants.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !

1.3 Pour les personnes

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
- Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.

1.4 Explication des symboles et des consignes

L'appareil a été fabriqué selon l'état actuel de la technique. Cependant, les machines recèlent toujours des risques qu'il n'est pas possible d'exclure en matière de construction.

Afin d'assurer à l'utilisateur une sécurité suffisante, des consignes de sécurité sont prescrites en plus ; ces consignes sont identifiées par les marquages de texte décrits ci-après.

Seul le respect de ces consignes permet de garantir une sécurité suffisante lors de l'utilisation.

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :



DANGER

Remarque qui attire l'attention sur un danger menaçant dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.



PRUDENCE

Remarque qui attire l'attention sur une situation potentiellement dangereuse dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.



ATTENTION

Remarque qui attire l'attention sur une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont de légères blessures ou l'endommagement de l'appareil.



REMARQUE

Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.

En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :



ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !

Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.



PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES !

Ce symbole est apposé sur des surfaces qui deviennent brûlantes. Danger de graves brûlures ou échaudures.

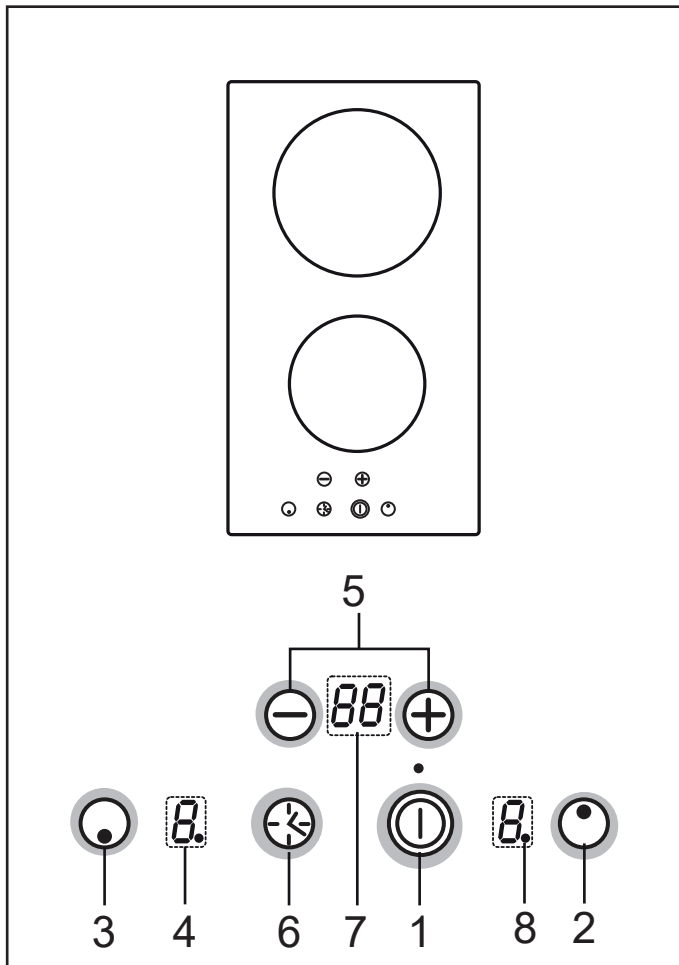
Les surfaces peuvent encore être brûlantes, même après que l'appareil est coupé.



PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE.

Les couvercles sur lesquels sont apposés ce symbole recouvrent des composants et ensembles sensibles à l'électricité statique. Éviter impérativement tout contact avec les connexions, circuits et broches de composants. Seul un personnel disposant de connaissances dans le domaine des ESD est autorisé à intervenir sur ces composants !

2. Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Touche Marche/Arrêt
2. Touche de sélection zones de cuisson arrière
3. Touche de sélection zones de cuisson avant
4. Affichage position de cuisson
5. Touche Plus (augmenter) / Touche Moins (réduire)
6. Touche minuterie
7. Affichage timer
8. Point de disponibilité arrêt automatique

2.1 Commande par touches sensibles

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensibles Touch-Control. Les touches sensibles fonctionnent de la manière suivante : effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque appui correctement effectué est confirmé par un signal sonore. Par la suite, la touche sensible Touch-Control est appelée « touche ».

Touche Marche/Arrêt (1)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

Touche de sélection zone de cuisson (2) (3)

L'appui sur l'une des touches de sélection zones de cuisson, vous permet de sélectionner une zone de cuisson à disposition, pour laquelle, ensuite, avec la touche Plus ou Moins vous pouvez régler une allure de cuisson.

Pour la mise en circuit d'autres circuits de chauffe.

Affichage allure de cuisson (4)

L'affichage indique l'allure de cuisson sélectionnée, ou:

H Chaleur résiduelle
R Précuisson automatique
t Minuterie
L Verrouillage/ Sécurité enfants

Touche Plus / Touche Moins (5)

Ces touches vous permettent de régler les positions de cuisson ou l'arrêt automatique. Avec la touche Moins, vous diminuez la valeur affichée, avec la touche Plus vous l'augmentez. La valeur affichée peut être effacée en appuyant simultanément sur les deux touches.

Touche minuterie (6)

Pour programmer l'arrêt automatique.

3. Utilisation

3.1 Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement. La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de la position de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition : pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement. Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

Limitation de la durée de fonctionnement

Allure de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en heures
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	1

3.2 Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

3.3 Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond ; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur ; celui-ci et la zone de cuisson pourraient être endommagés par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

3.4 Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

Allure de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle, maintien au chaud
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite)
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9 - P	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir (puissance max.)

3.5 Témoin de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.



Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud. Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures !

3.6 Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection doit être suivi par l'appui d'une autre touche. L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu sous 10 secondes, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

1.  → 
2.  → 
3.  → 
4. 
5.  → 
- 6a.  → 
- 6b. 
7. 

3.7 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ① (1 s. env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. La commande est prête à fonctionner.
2. Ensuite, appuyer éventuellement sur la touche de sélection zone de cuisson. L'affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée s'allume avec une grande intensité.
3. Sélectionner une position de cuisson avec les touches Plus ⊕ ou Moins ⊖. Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson P.
4. Poser une casserole sur la zone de cuisson.

3.8 Arrêter la zone de cuisson

5. L'affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyez éventuellement sur la touche de sélection zone de cuisson.
6. a) Actionner à plusieurs reprises la touche Moins ⊖ jusqu'à ce que l'affichage des positions de cuisson affiche 0, ou bien

b) Actionner la touche Marche/Arrêt ① de la table de cuisson. Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

3.9 Arrêter la table de cuisson

7. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ①. La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

3.10 Verrouillage/ Sécurité enfants

Le verrouillage permet de bloquer l'utilisation et le réglage (p.ex. position de cuisson 4). Seule la touche Marche/Arrêt reste accessible pour couper la table de cuisson.

Le verrouillage peut être activé, la table de cuisson étant éteinte ou allumée. Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée ! Ainsi, le verrouillage sert également de sécurité enfants et permet de bloquer la table de cuisson contre toute mise en marche volontaire ou involontaire.

Activer le verrouillage

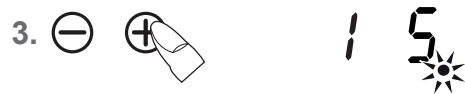
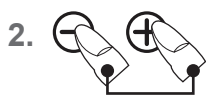
1. Appuyer simultanément sur les touches Plus $\oplus$ et Moins $\ominus$ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et qu'un L apparaisse sur l'affichage des positions de cuisson. Le verrouillage est activé, les touches sont verrouillées.

Annuler le verrouillage

2. Appuyer simultanément sur les touches Plus $\oplus$ et Moins $\ominus$ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le L de l'affichage des positions de cuisson s'éteigne. Le verrouillage est annulé.

Remarque

En cas de coupure de courant, la sécurité enfants activée est supprimée, c'est-à-dire, elle est désactivée.



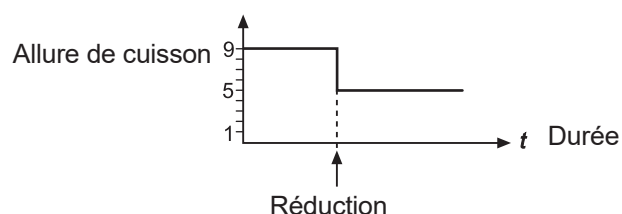
3.11 Arrêt automatique (minuterie)

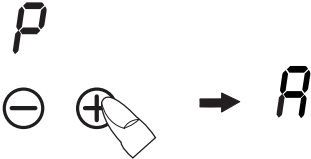
L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 1 à 99 minutes.

1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
2. Appuyer sur la touche Minuterie ⌚ . Un t est affiché.
3. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche Plus $\oplus$ ou Moins $\ominus$. Le déroulement a commencé. Le point de disponibilité de l'arrêt automatique s'allume.
4. Une fois la durée écoulée, la zone de cuisson est éteinte. Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Consignes

- Pour vérifier le temps écoulé (arrêt automatique), actionner la touche de sélection de zone de cuisson correspondante. La valeur affichée peut être lue.
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : Sélectionner la zone de cuisson correspondante, actionner la touche Minuterie et, avec les touches Plus ou Moins, modifier la valeur de la minuterie ou la remettre à zéro.



1. 
2. 
3. 
4. 

Allure de cuisson sélectionnée	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	01:11
2	02:44
3	04:47
4	05:28
5	06:29
6	01:11
7	02:44
8	02:44
9	07:00
P	-:-

3.12 Précuisson automatique

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position P. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 9) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, il faut régler seulement l'allure de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui commutera l'allure de cuisson de la précuisson automatique à l'allure inférieure.

La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuisson est terminée en douceur, sans surveillance permanente (p.ex. pot au feu).

1. Mettre une zone de cuisson en marche. L'affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé avec une grande intensité. Pour cela, appuyer éventuellement sur la touche de sélection zone de cuisson.
2. Régler la position de cuisson P. Appuyer de nouveau sur la touche Plus  pour activer la précuisson automatique. L'affichage des positions de cuisson indique A.
3. Tout de suite après, sélectionner la position souhaitée pour terminer la cuisson à l'aide de la touche Moins  (position 1 à 9).
4. La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur l'allure de cuisson réduite. L'indicateur de niveau de cuisson A s'éteint.

Consignes

- Pendant la précuisson, la touche Plus permet d'augmenter la position pour continuer la cuisson. En appuyant sur la touche Moins, la précuisson automatique s'arrête.
- Si, après l'activation de la précuisson, la position P est maintenue pour terminer la cuisson, la précuisson automatique est arrêtée automatiquement après 10 secondes et la cuisson continue sur position P.

4. Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur la touche Marche/Arrêt. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée !

4.1 Table de cuisson vitrocéramique

Important ! N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après l'utilisation

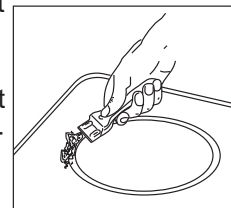
1. Nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit vaisselle.

Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

4.2 Salissures résistantes

Les **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes « nacrées ») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.



Les **restes alimentaires provenant de débordements** doivent d'abord

être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Enlevez immédiatement du **sucré caramélisé** et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des **zones brillantes** surgissent à la suite du frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyants du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

5. Que faire en cas de problèmes ?

Les interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses ; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont à proscrire, afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p. ex. le Service Après-Vente.

Notez

Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

- Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien !

La table de cuisson ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant (voir chapitre Verrouillage/ Sécurité enfants).
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Retirez-les.

La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement.

- Avez-vous involontairement appuyé sur la touche Marche/Arrêt ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.
- Le coupe-circuit automatique de sécurité s'est déclenché, c'est-à-dire, une position de cuisson a été utilisée sans aucune modification pendant une durée, dépassant un certain temps ? Voir chapitre Limitation du temps de fonctionnement.

Impossible de stopper la table de cuisson encastrable.

- Composant électronique défectueux.
- Débranchez le fusible, appelez le service après-vente.

La table de cuisson ne chauffe pas.

- Zone de cuisson défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
- Zone intérieure de la zone de cuisson à plusieurs circuits défectueuse.
- Ne surtout pas continuer à utiliser le circuit extérieur fonctionnant encore ! Avertissez immédiatement le Service Après-Vente.

La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible ?

- Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et le fonctionnement.

L'indicateur de chaleur pour zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.

- Affichage LED défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.

Le code d'erreur F0 s'affiche ?

- La commande du Touch-Control présente un défaut après le calibrage. La table de cuisson doit être mise hors tension pendant quelques secondes (réinitialisation). Si l'erreur persiste après la mise sous tension et le calibrage, contactez le SAV.
Contactez également le SAV si l'erreur survient pendant l'utilisation quotidienne. Voir Mise en service (Calibrage).

Le code d'erreur Fc s'affiche ?

- La zone de cuisson est trop chaude. Une fois refroidie, elle fonctionne de nouveau normalement.

Le code d'erreur Ft ou FE s'affiche ?

- Le capteur de température du Touch-Control présente un défaut. Laissez refroidir la zone de cuisson. Si l'erreur reste affichée, contactez le SAV.

Le code d'erreur FL s'affiche ?

- Luminosité trop élevée pour permettre un fonctionnement correct du Touch-Control, p.ex. en raison d'un éclairage halogène trop puissant de la hotte. Réduisez la luminosité pour que la commande fonctionne de nouveau correctement.

Les codes d'erreur FJ, FU, FA ou FC s'affichent ?

- Contrôle interne du logiciel. L'affichage disparaît à l'issue du contrôle. Si l'erreur reste affichée, contactez le SAV.

Le code d'erreur Fr s'affiche ?

- Erreur de la fonction Relais.
La table de cuisson doit être mise hors tension pendant quelques secondes (réinitialisation). Si l'erreur persiste après la mise sous tension, contactez le SAV.

6. Instructions de montage

6.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles ou revêtements plastiques des meubles voisins doivent résister à la chaleur (75 °C au minimum). Si les contreplacages et revêtements ne sont pas suffisamment résistants aux hautes températures, ils risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respecter impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'un meuble haut, respectez une distance de sécurité d'au moins 50 mm. La paroi latérale du meuble doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.) ; celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

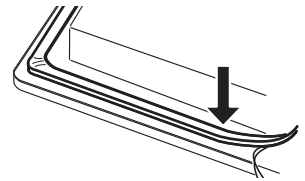
6.2 Montage

Consignes importantes

- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- Éviter toute production de chaleur excessive sous la table de cuisson, provenant par exemple d'un four sans ventilation tangentielle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- Lors du montage d'un tiroir, il convient de veiller à ce qu'aucun objet pointu ne soit rangé dans ce tiroir. Ces objets pourraient se coincer sous la face inférieure de la table de cuisson et bloquer le tiroir.
- Si une étagère intermédiaire se trouve sous la table de cuisson, l'écart minimum avec la face inférieure de la table de cuisson doit être de 20mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson.
- Le montage de la table de cuisson au-dessus d'appareils de réfrigération, d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge ou d'un sèche-linge est interdit.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou n'installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur sous ou à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

- Le joint d'étanchéité doit être mis en place avant l'encastrement.
- Éviter impérativement que entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et l'étanchement de la table de cuisson par rapport au plan de travail doit être réalisé à l'aide d'un produit d'étanchement souple (mastic).
- Ne coller jamais la table de cuisson avec du silicone ! Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

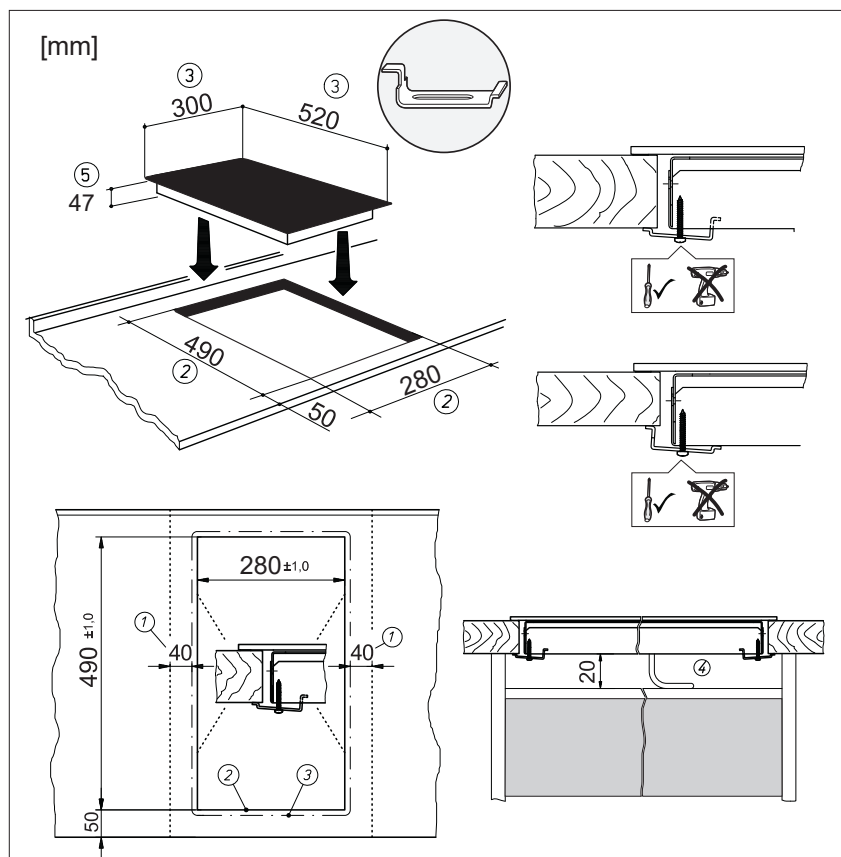


Découpe du plan de travail

Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma. La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique. Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.

La table de cuisson vitrocéramique est fixée à l'aide de clips ou de languettes.



Languette

- Poser la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet ; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis ; ne pas utiliser un tournevis électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

Important :

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimensions de fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement

6.3 Raccordement électrique



ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !

Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé !
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats. Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après-Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- **Attention : Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.**

Puissance connectée

Tension secteur : 220 - 240V~, 50/60 Hz

Tension nominale des composants: 220 - 240V

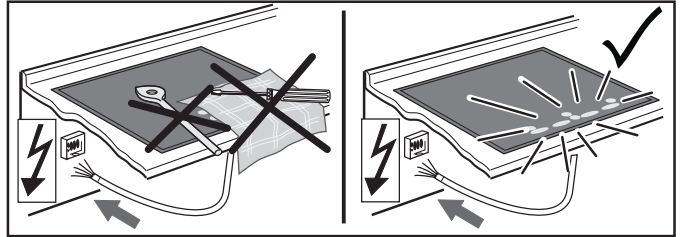
6.4 Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson	
hauteur/ largeur/ profondeur mm	47 x 300 x 520
Zones de cuisson	
arrière. Ø cm / kW	18 (1,8)
avant. Ø cm/ kW	14,5 (1,2)
Table de cuisson kW	3,0

6.5 Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Important : Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control !



Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyez bien avec un linge propre et sec.

Important :

Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant (voir chapitre Verrouillage/ Sécurité enfants).

Calibrage

Le calibrage de la commande est effectué en actionnant la touche de verrouillage. Ici, il est important que l'actionnement de la touche de verrouillage se fasse sans gants, avec des doigts propres et une pression légère.

7. Mise hors service, élimination

7.1 Mise hors service

La mise hors service de l'appareil survient lorsque l'appareil n'est plus utilisé.

- Coupez les fusibles sur l'installation du bâtiment afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Après son démontage, mettre la table de cuisson de manière conforme à la législation en vigueur.

7.2 Élimination de l'emballage

Éliminer le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

7.3 Élimination des appareils hors service



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Inhoud

1. Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen.....	45
1.1 Voor aansluiting en werking	45
1.2 Voor de kookplaat in het algemeen.....	45
1.4 Symbool- en instructieverklaring	46
1.3 Voor personen	46
2. Beschrijving van het toestel	47
2.1 Bediening met sensortoetsen.....	47
3. Bediening.....	48
3.1 Gebruiksdurbeperking	48
3.2 Andere functies.....	48
3.3 Tips om energie te besparen.....	48
3.4 Kookstanden.....	48
3.5 Restwarmte-indicatie.....	48
3.6 Bediening van de toetsen.....	49
3.7 Kookplaat en kookzone inschakelen.....	49
3.8 Kookzone uitschakelen	49
3.9 Kookplaat uitschakelen	49
3.10 Vergrendeling/ kinderbeveiliging	50
3.11 Automatische uitschakeling (timer).....	50
3.12 Aankookautomaat.....	51
4. Reiniging en onderhoud	52
4.1 Keramische kookplaat.....	52
4.2 Speciale verontreinigingen	52
5. Wat te doen bij problemen?.....	53
6. Montagehandleiding	54
6.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur....	54
6.2 Montage.....	54
6.3 Elektrische aansluiting.....	56
6.4 Technische gegevens	56
6.5 Inbedrijfstelling.....	56
7. Buitenbedrijfstelling, afvoer	56
7.1 Buitenbedrijfstelling	56
7.2 Verwijderen van de verpakking	56
7.3 Verwijderen van oude apparaten	56

Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het toestel, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?”. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u vermijdt op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

Reglementair gebruik

De kookplaat is alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen bedoeld. Gelijkaardige omgevingen zijn:

- Het gebruik in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomstandigheden
- Het gebruik in landbouwbedrijven
- Het gebruik door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen
- Het gebruik in logies en ontbijt
- Ze mag niet voor een ander doel en alleen onder toezicht worden gebruikt.

1. Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

1.1 Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Als de netaansluitkabel van dit toestel beschadigd is, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het toestel mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturingssysteem worden gebruikt.

1.2 Voor de kookplaat in het algemeen

- Houd bij het koken rekening met de hoge opwarmingsnelheid van de kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van au-bain-marie-pannen. Au-bain-marie-pannen kunnen ongemerkt droogkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie steeds in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het toestel uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.
- De keramische plaat is zeer stevig. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.

- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- Brandgevaar: nooit voorwerpen op de kookplaat laten liggen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
- Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete pannen niet in de buurt van de sensor-toetsen schuiven en deze niet afdekken. In dat geval wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.

- Plaats de pan zoveel mogelijk in het midden van de kookzone!
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigungsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!

1.3 Voor personen

- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als erop toezicht wordt gehouden of als ze over het veilige gebruik van het toestel zijn geïnstrueerd en ze de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij het onder toezicht gebeurt.
- De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden heet tijdens de werking. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
- Er mogen alleen fornuisrekken of kookplaatafdekkingen van de kookplaatfabrikant of door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het toestel vrijgegeven fornuisrekken of kookplaatafdekkingen worden gebruikt. Het gebruik van niet geschikte fornuisrekken of kookplaatafdekkingen kan tot ongevallen leiden.

1.4 Symbool- en instructieverklaring

Het apparaat werd volgens de huidige stand van de techniek geproduceerd. Desondanks kunnen machines risico's opleveren, die constructief niet te vermijden zijn. Om voldoende veiligheid voor de bediener te waarborgen, worden extra veiligheidsinstructies gegeven in de vorm van de hiervolgend beschreven tekstmarkeringen. Alleen als deze in acht worden genomen, is er voldoende veiligheid tijdens de werking gewaarborgd. De gemarkeerde tekstpassages hebben verschillende betekenissen:



OPGELET

Opmerking die op een mogelijk gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.



LET OP

Opmerking die op een gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen lichte verwondingen of beschadiging van het apparaat zijn.



OPMERKING

Het in acht nemen van opmerkingen vergemakkelijkt de omgang met het apparaat.

Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.



OPGELET! HETE OPPERVlakKEN!

Dit symbool is aangebracht op oppervlakken die heet worden. Er bestaat gevaar voor ernstig brandletsel of verbrandingen. De oppervlakken kunnen ook na het uitschakelen van het apparaat heet zijn.



GEbruIKSVoORSCHRIFTen VoOR DE oMGANG MET ELEKTROSTATISCH GEVoELIGE CoMPONENTEn En MoDULES (ESD) IN ACHT NEMEn!

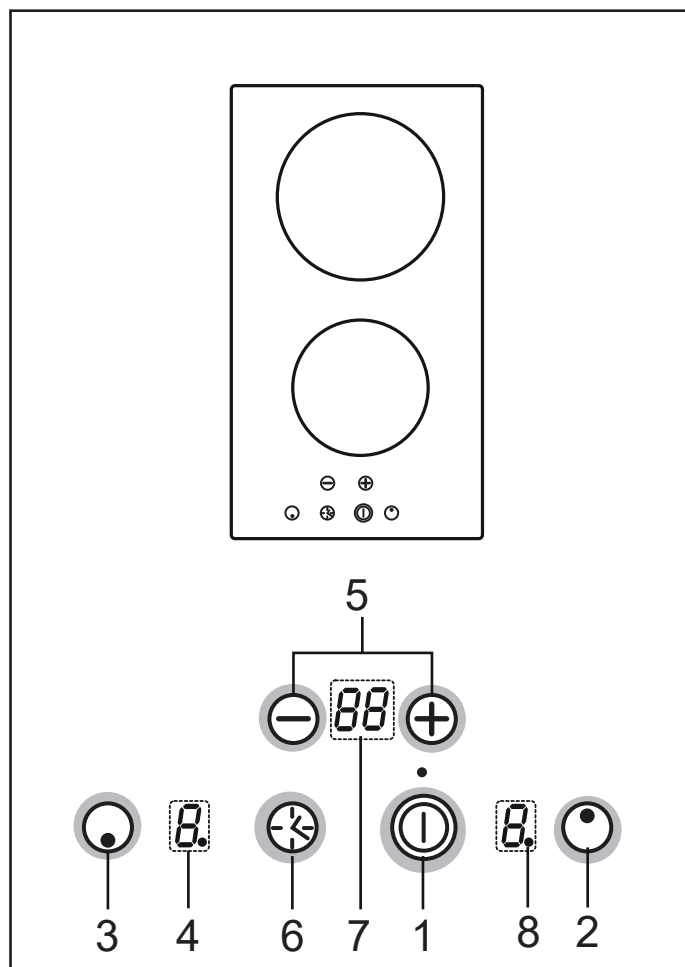
Achter afdekkingen die met het hiernaast staande symbool gekenmerkt zijn, bevinden zich elektrostatisch gevoelige componenten en modules. Aanraken van stekkeraansluitingen, geleiders en componentenpins moet absoluut worden vermeden. Alleen vakpersoneel met elektroniekennis en -ervaring is bevoegd om hierin wijzigingen aan te brengen!



GEVAAR

Opmerking die op een direct dreigend gevaar wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.

2. Beschrijving van het toestel



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Aan/Uit-toets
2. Kookzonekeuzetoets achter
3. Kookzonekeuzetoets voor
4. Kookstandweergave
5. Plus-toets (verhogen) / Min-toets (verlagen)
6. Timer-toets
7. Timer-weergave
8. Gereedheidsstip van de automatische uitschakeling

2.1 Bediening met sensortoetsen

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt met touch-control-sensortoetsen. De sensortoetsen functioneren als volgt: met de vingertop kort een symbool op het keramische oppervlak aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd. In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensortoets het woord 'toets' gebruikt.

Aan/Uit-toets ① (1)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar.

Kookzonekeuzetoets (2) (3)

Door op een van de beschikbare kookzonekeuzetoetsen te drukken wordt een kookzone geselecteerd, waarvoor vervolgens met de plus-toets of min-toets een kookstand kan worden ingesteld.

Voor het inschakelen van extra verwarmingsringen.

Kookstandweergave 8 (4)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

H Restwarmte

A Automatisch aankoken

t Timer

L Verriegelung/ Kindersicherung

Plus-toets / Min-toets (5)

Met deze toetsen worden de kookstanden of de automatische uitschakeling ingesteld. Met de min-toets wordt de aangetoonde waarde verlaagd, met de plus-toets verhoogd. De aangetoonde waarde kan worden gewist door beide toetsen tegelijk aan te raken.

Timer-toets (6)

Om het automatisch uitschakelen te programmeren.

3. Bediening

3.1 Gebruiksduurbeperking

De kookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperking. De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand (zie tabel).

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd. Als de gebruiksduurbeperking heeft gereageerd, wordt de kookzone uitgeschakeld; er is een kort signaal te horen en in de aanwijzing verschijnt een H.

Gebruiksduurbeperking

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperking in uren
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	1

3.2 Andere functies

Als één of meer sensortoetsen langer of tegelijk worden ingedrukt (bijv. door een per ongeluk op de sensortoetsen geplaatste pan), wordt er niet geschakeld.

Een signaaltoon weerklinkt gedurende een beperkte tijd. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.

3.3 Tips om energie te besparen

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe inductiekookplaat en uw kookgerei om te gaan.

- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Zorg er altijd voor, dat er voldoende vloeistof in de snelkookpan zit, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting beschadigd raken.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

3.4 Kookstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan in meerdere standen worden ingesteld. In de tabel vindt u toepassingsvoorbeelden voor de verschillende standen.

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte, warmhouden
1-2	Gaar koken van kleine hoeveelheden (laagste vermogen)
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9 - P	Aan de kook brengen, aanbraden, braden (hoogste vermogen)

3.5 Restwarmte-indicatie

De keramische kookplaat is met een restwarmte-weergave H uitgerust.



Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden. Na het uitdoven van de letter H kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!

1.  → 
2.  → 
3.   → 
4. 
5.  → 
- 6a.   → 
- 6b. 
7. 

3.6 Bediening van de toetsen

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets daarna de bediening van een volgende toets.

De volgende toets moet principieel binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

3.7 Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de Aan/Uit-toets  drukken (1 sec.) tot de kookstandweergave 0 aantonen. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Hiervoor ev. op de kookzonekeuzetoets drukken. De kookstandweergave van de gekozen kookzone licht sterk op.
3. Met de plus-toets  of min-toets  een kookstand kiezen. Door de plus-toets wordt de kookstand 1 ingeschakeld, door de min-toets de kookstand P.
4. Een pan op de kookzone plaatsen.

3.8 Kookzone uitschakelen

5. De kookstandweergave van de gekozen kookzone moet branden. Hiervoor ev. op de kookzonekeuzetoets drukken.
6. a) Meermaals op de min-toets  drukken tot de kookstandweergave 0 aantoont, of
b) Op de Aan/Uit-toets  drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

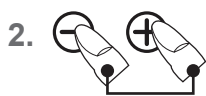
3.9 Kookplaat uitschakelen

7. Op de Aan/Uit-toets  drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

3.10 Vergrendeling/ kinderbeveiliging

Door de vergrendeling kunnen de bediening en een instelling (bijv. kookstand 4) worden geblokkeerd. Alleen de Aan/Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.

De vergrendeling kan zowel met uitgeschakelde als met ingeschakelde kookplaat worden geactiveerd. De geactiveerde vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is! Op die manier dient de vergrendeling ook als kinderbeveiliging om de kookplaat tegen al dan niet gewenste bediening te blokkeren.



Vergrendeling activeren

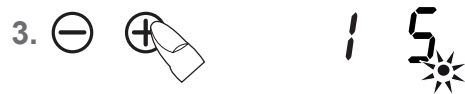
1. Druk tegelijkertijd op de plus- $\oplus$ en min-toets $\ominus$ totdat er een signaaltoon klinkt en er een L op de kookniveau-indicaties verschijnt. De vergrendeling is geactiveerd, de toetsen zijn geblokkeerd.

Vergrendeling uitschakelen

2. Druk tegelijkertijd op de plus- $\oplus$ en min-toets $\ominus$ totdat er een signaaltoon klinkt en er een L op de kookniveau-indicaties verdwijnt. De vergrendeling is uitgeschakeld.

Opmerking

Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde kinderbeveiliging beëindigd, d.w.z. gedeactiveerd.



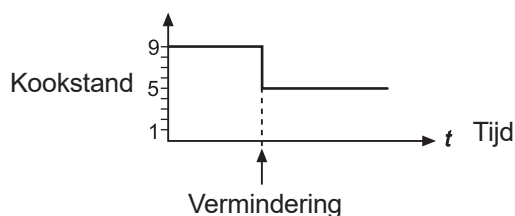
3.11 Automatische uitschakeling (timer)

Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 1 tot 99 minuten worden ingesteld.

1. Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
2. Op de timer-toets drukken. Er wordt een t weergegeven.
3. Meteen daarna met de plus-toets $\oplus$ of min-toets $\ominus$ de tijd in minuten instellen. Het proces is begonnen. De gereedheidstip van de automatische uitschakeling brandt.
4. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

Opmerkingen

- Om de afgelopen tijd (automatische uitschakeling) te controleren, de overeenkomstige kookzonekeuzetoets aanraken. De aangetoonde waarde kan afgelezen worden.
- Als meerdere kookzones met automatische uitschakeling geprogrammeerd zijn, wordt in de timer-aanwijzing steeds de kookzone met de kortste tijd aangetoond.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: de gewenste kookzone selecteren, op de timer-toets drukken en met de plus- of min-toets de timerwaarde veranderen of op nul zetten.



1. 
2. **P**

3. 
4. **5**

Ingestelde kookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	01:11
2	02:44
3	04:47
4	05:28
5	06:29
6	01:11
7	02:44
8	02:44
9	07:00
P	-:-

3.12 Aankookautomaat

Bij het automatisch aankoken gebeurt het aan de kook brengen met kookstand P. Na een bepaalde tijd wordt automatisch naar een lagere doorkookstand (1 tot 9) teruggeschakeld.

Bij het gebruik van het automatisch aankoken moet alleen de doorkookstand worden gekozen waarmee de bereiding verder moet worden gekookt, omdat de elektronica automatisch terugschakelt.

Het automatisch aankoken is geschikt voor gerechten die koud worden opgezet, op hoog vermogen worden verwarmd en op de doorkookstand niet permanent in het oog moeten worden gehouden (bijv. het koken van soepvlees).

1. Een kookzone in werking nemen. De kookstandweergave van de gekozen kookzone moet branden. Hier-voor ev. op de kookzonekeuzetoets drukken.
2. Kookstand P instellen. Door de plus-toets $\oplus$ opnieuw aan te raken wordt de aankookautomaatiek geactiveerd. In de kookstandweergave verschijnt A.
3. Meteen daarna met de min-toets $\ominus$ een lagere kookstand 1 tot 9 kiezen.
4. Het automatisch aankoken verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet. De kookniveau-indicator A gaat uit.

Opmerkingen

- Tijdens het automatisch aankoken kan met de plus-toets de doorkookstand worden verhoogd. Door op de min-toets te drukken, wordt het automatisch aankoken uitgeschakeld.
- Behoudt men na activering van het automatisch aankoken de stand P en kiest men geen lagere kookstand, wordt het automatisch aankoken na 10 sec. automatisch uitgeschakeld en stand P blijft behouden.

4. Reiniging en onderhoud

- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigungsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de Aan/Uit-toets wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

4.1 Keramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaars enz.

Reiniging na gebruik

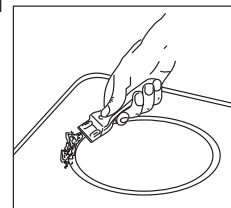
1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeraam. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermend laagje dat water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op deze laag zitten en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

4.2 Speciale verontreinigingen

Sterk verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.



Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdt u meteen – zolang ze nog heet zijn – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels die mogelijk tijdens het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeraam. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookgerei met een aluminium bodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen slechts moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en ontstaan er donkere vlekken.

5. Wat te doen bij problemen?

Ongekwalificeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijk letsel en schade aan het toestel te voorkomen, moeten ze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

Denk eraan

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?

- Neem contact op met de klantenservice of een elektro-monteur!

De kookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is het netsnoer aangesloten?
- Na de aansluiting op het net of na een stroomstoring is de vergrendeling geactiveerd (zie hoofdstuk Vergrendeling/kinderbeveiliging).
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.

De kookplaat c.q. de kookzone is plots uitgeschakeld.

- Hebt u per ongeluk op de Aan/Uit-toets gedrukt?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? Een signaaltoon weerklinkt gedurende een beperkte tijd. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.
- Heeft de veiligheidsuitschakeling gereageerd, d.w.z. een kookstand werd langer dan een bepaalde tijd ongewijzigd gebruikt? Zie hoofdstuk Gebruiksduurbepaling.

Kookplaat uitschakelen niet mogelijk.

- Elektronisch onderdeel is defect.
- Zekering uitschakelen en service contacteren.

De kookplaat warmt niet op.

- Kookplaat defect. Service contacteren.
- Binnenste ring van een kookzone met meerdere ringen defect.
- Functionerende buitenste kring in geen geval blijven gebruiken. Onmiddellijk de service contacteren.

De kookplaat maakt geluiden (klikkende of krakende geluiden) of bij het inschakelen van de kookplaat is gezoem te horen?

- Dat heeft een technische oorzaak en heeft geen invloed op de kwaliteit en de werking.

LED voor de kookstanden of voor de restwarmteverklipper H brandt niet of slechts af en toe.

- LED defect. Service contacteren.
Gevaar voor verbranding omdat er niet meer voor hoge temperaturen wordt gewaarschuwd.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

Fout F0 wordt aangetoond?

- De besturing van de touch-control vertoont een fout na de kalibratie. De kookplaat moet gedurende enkele seconden van het net worden genomen (reset). Indien na de aansluiting op het net de fout opnieuw optreedt, moet u de klantenservice roepen.
Als de fout tijdens alledaags gebruik optreedt, dient u eveneens de klantenservice te bellen. Zie ingebruikname (kalibratie).

Fout Fc wordt aangetoond?

- De kookplaat is te heet. Na afkoeling functioneert ze weer normaal.

Fout Ft of FE wordt aangetoond?

- De temperatuurvoeler van de touch-control vertoont een fout. Laat de kookplaat afkoelen. Als de fout nog altijd wordt aangetoond moet u de klantenservice roepen.

Fout FL wordt aangetoond?

- Teveel licht voor de correcte werking van de Touch-Control, bijv. door krachtige halogeenverlichting van de afzuigkap.
De lichtsterkte moet omlaag gebracht worden, waarna de bediening weer normaal verloopt.

Fout FJ, FU, FA of FC wordt aangetoond?

- Interne softwarecontrole. Na afloop verdwijnt de foutmelding. Als de fout nog altijd wordt aangetoond moet u de klantenservice roepen.

Fout Fr wordt aangetoond?

- Fout van de relaisfunctie.
De kookplaat moet gedurende enkele seconden van het net worden genomen (reset). Indien na de aansluiting op het net de fout opnieuw optreedt, moet u de klantenservice roepen.

6. Montagehandleiding

6.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubel-monteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (min. 75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsgevaar.

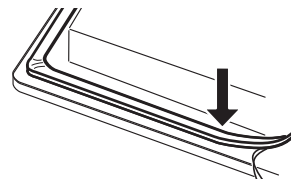
6.2 Montage

Belangrijke opmerkingen

- Eventuele dwarslijsten onder het werkblad moeten tenminste ter hoogte van de uitsparing in het werkblad worden verwijderd.
- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwforuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- Bij de inbouw boven een lade moet erop worden gelet dat er geen puntige voorwerpen in de lade worden bewaard. Die kunnen anders aan de onderkant van de kookplaat blijven haken en de lade blokkeren.
- Als er zich een tussenbodem onder de kookplaat bevindt, moet de minimale afstand tot de onderkant van de kookplaat 20 mm bedragen om voldoende ventilatie van de kookplaat te garanderen.
- De kookplaat mag niet boven koelkasten, vaatwassers, wasmachines of droogkasten worden ingebouwd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast of onder de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

Kookplaatafdichting

- Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.
- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich evt. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven! Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

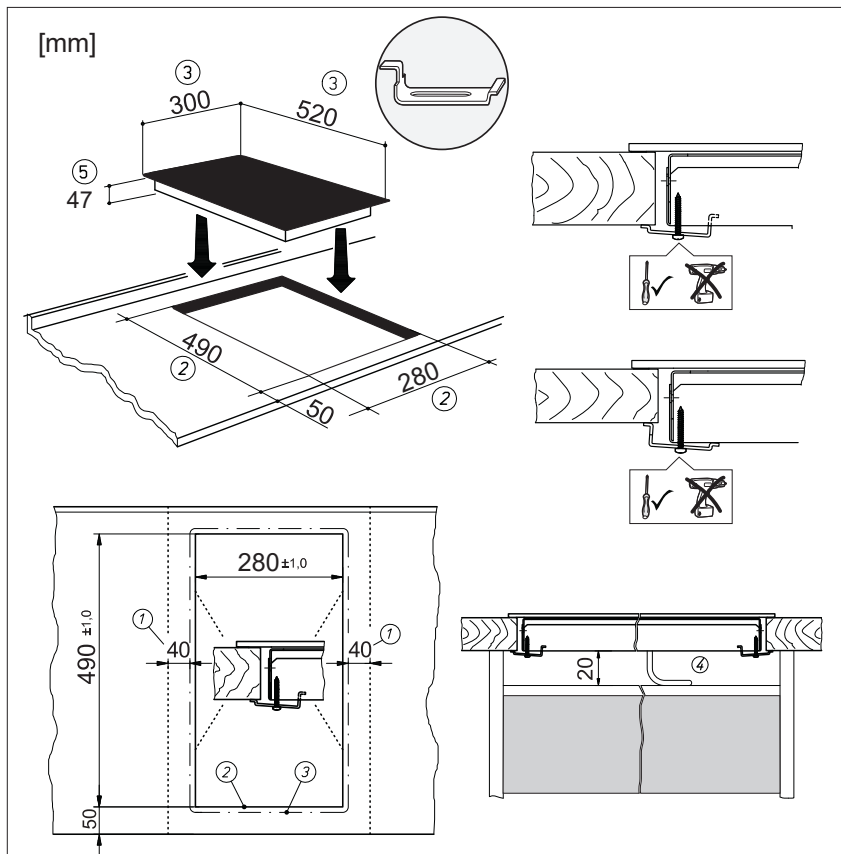


Uitsparing in het werkblad

De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd. De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken. Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

De keramische kookplaat wordt ofwel met clips of met plaatstrips bevestigd.

**Plaatstrip**

- De kookplaat inzetten en justeren.
- Aan de onderkant de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en vastzetten.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand vastzetten; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne werkbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten.

Belangrijk:

Door scheve montage of teveel spanning bestaat bij de inbouw van de kookplaat van keramisch glas breukgevaar!

- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Uitfreesmaat
- ③ Buitenmaat kookplaat
- ④ Kabeldoorvoer door de achterwand
- ⑤ Inbouwhoogte

6.3 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijde van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren. Bij aansluiting en reparatie het toestel met een van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkracht wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het toestel worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- De kookplaat is bij levering met een temperatuurbestendige aansluitkabel uitgerust.
- De aansluitleiding moet minstens van het type H05 RR-F zijn.
- Als de aansluitkabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- **Let op: Door een verkeerde aansluiting kan de vermogenslektronica worden vernield.**

Aansluitwaarden

Netspanning: 220 - 240V~, 50/60 Hz

Nominale componentenspanning: 220 - 240V

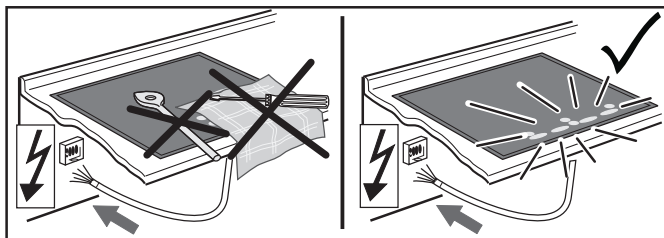
6.4 Technische gegevens

Afmetingen kookplaat	
hoogte/ breedte/ dieptemm	47 x 300 x 520
Kookzones	
achter Ø cm/ kW	18 (1,8)
voor Ø cm/ kW	14,5 (1,2)
Kookplaat kW	3,0

6.5 Inbedrijfstelling

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Belangrijk: bij de aansluiting op het net mogen er geen voorwerpen op de touch-control sensoren liggen!



Met een sponsje en wat afwasmiddel even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.

Belangrijk:

Na de aansluiting op het net of na een stroomstoring is de vergrendeling geactiveerd (zie hoofdstuk Vergrendeling/ kinderbeveiliging).

Kalibratie

Door aanraken van de vergrendeltoets wordt

een kalibratie van de besturing uitgevoerd. Hierbij is het belangrijk dat het aanraken van de vergrendeltoets zonder handschoenen met schone vingers en lichte druk gebeurt.

7. Buitenbedrijfstelling, afvoer

7.1 Buitenbedrijfstelling

Als het apparaat ooit is uitgediend, vindt de buitenbedrijfstelling plaats.

- Schakel de zekering in de huisinstallatie uit om het risico op elektrische schokken uit te sluiten.
- Voer de kookplaat na de demontage milieuvriendelijk af.

7.2 Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

7.3 Verwijderen van oude apparaten



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid. Het milieu en de volksgezondheid worden in gevaar gebracht door het product verkeerd te verwijderen. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, kunt u het beste contact opnemen met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.







