

NL

**GEDETAILLEERDE
AANWIJZINGEN**
VOOR GEBRUIK
VAN DE INDUCTIE
KOOKPLAAT



KI259ZT
KI259RVS

Wij danken u hartelijk
voor het getoonde vertrouwen met
de aankoop van ons apparaat.

Deze handleiding is bedoeld om u
te helpen zo snel mogelijk kennis te
nemen van uw nieuwe apparaat.

Overtuig u ervan dat u een
onbeschadigd apparaat heeft
ontvangen. Neem in geval van
transportschade contact op met de
winkel of de leverancier, waar u het
apparaat heeft gekocht.

De gebruiksaanwijzingen vindt u ook
op onze website:

www.etna.nl/service/handleidingen



belangrijke informatie



tip, opmerking

INHOUD

4 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES	INLEIDING
7 INBOUW INDUCTIE KOOKPLAAT 8 Technische gegevens (afhankelijk van het model)	
9 VOOR HET EERSTE GEBRUIK	GEREED MAKEN VAN HET APPARAAT
10 INDUCTIE KOOKOPPERVLAK 10 Glaskeramische kookoppervlak 11 Tips voor energiebesparing 11 Panherkenning 12 Inductie principe van de kookzone 13 Inductie kookgerei	WERKING KOOKPLAAT
14 BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT 14 Bedieningseenheid (afhankelijk van het model) 15 Inschakelen van de kookplaat 15 Inschakeling van de kookzones 16 Kookzone met boost 17 Kinderbeveiliging/vergrendeling 18 Kooktimer 19 Uitschakelen van de kookzone 19 Restwarmte indicatie 19 Kookduurbegrenzing 20 Uitschakelen van de inductie kookplaat 20 Automatische uitschakeling 20 Instelling van het maximale vermogen	
21 REINIGING EN ONDERHOUD	REINIGING EN ONDERHOUD
23 STORINGSTABEL	PROBLEEM OPLOSSING
25 INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT	INBOUW EN AANSLUITING
29 AANSLUITING VAN DE INDUCTIE KOOKPLAAT OP HET ELEKTRICITEITSNET	
32 AFVOEREN TOESTEL EN VERPAKKING	OVERIGE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



LEES DE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde psychische, zintuigelijke en mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van mogelijke aanwezige gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

WAARSCHUWING: Dit apparaat en bereikbare delen ervan worden zeer heet tijdens gebruik. Raak de hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

Gebruik geen stoom- of hoge drukreinigers om het apparaat te reinigen, dit kan een elektrische schok veroorzaken.

Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met externe timers of apart afstandsbediening systeem.

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, een service monteur of erkend gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen (Alleen voor apparaten, geleverd met aansluitkabel).

WAARSCHUWING: Als het oppervlak is gebarsten, schakel het het apparaat meteen uit om een elektrische schok te voorkomen.

WAARSCHUWING: Koken met vet en olie op de kookplaat zonder toezicht kan brand gevaarlijk zijn. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een blusdeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

LET OP: Het kookproces moet constant onder toezicht staan.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaat afscherming, ontworpen door de fabrikant van het kookapparaat of aangegeven door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing als zijnde geschikt voor gebruik of als vast onderdeel van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte afscherming kan ongelukken veroorzaken.

Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.

Schakel de kookzone na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet op de pan detector.

Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor enig ander doel, zoals verwarming van de ruimte, het drogen van (huis)dieren, textiel, kruiden enz. Dit kan letsel of brand veroorzaken.

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op de hoofdspanning door een erkende monteur of deskundige. Aanpassen van het apparaat of on-professionele reparatie kan letsel of beschadiging van het product veroorzaken.

Eventuele afwijkingen in kleur tussen verschillende apparaten of componenten van hetzelfde ontwerp kunnen ontstaan door verschillende factoren, zoals de kijkhoek verschillende kleuren achtergronden, materialen en verlichting in de ruimte.

Als een ander elektrisch apparaat is aangesloten op een stopcontact in de buurt van het apparaat, zorg er dan voor dat het aansluitsnoer niet in contact kan komen met de hete kookzones.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet deze, om gevaar te vermijden, worden vervangen door de fabrikant of een Erkende elektricien.

Het gebruik van de glaskeramische inductie kookplaat als opbergplek kan resulteren in krassen of andere beschadigingen. Verwarm nooit eten in alu-folie of in plastic bakken op de kookplaat. Dit soort folie en bakjes kunnen smelten met brand of beschadiging van de kookplaat als gevolg.

Berg geen temperatuurgevoelige voorwerpen op onder de inductie kookplaat, zoals schoonmaakmiddelen, spuitbussen, enz.

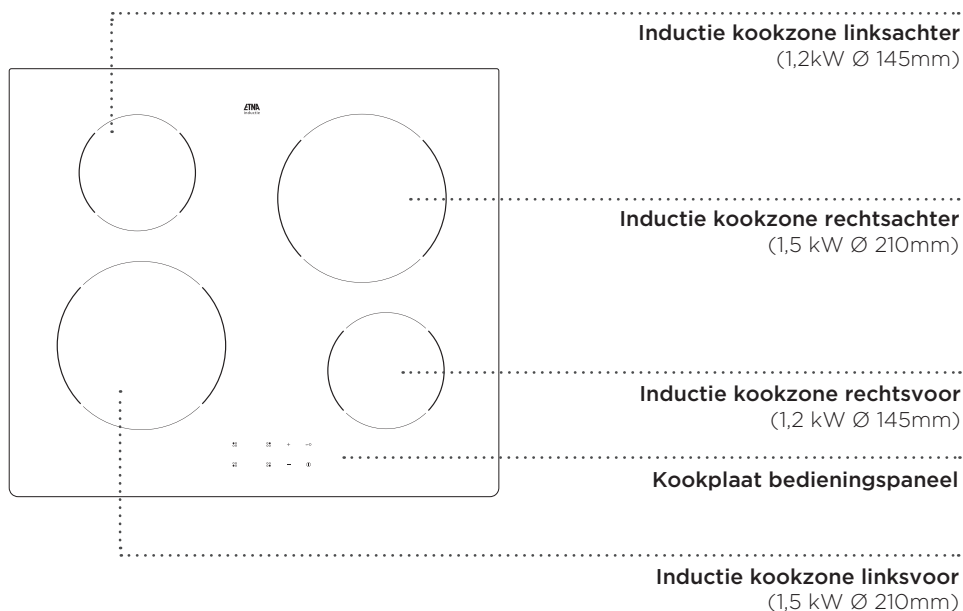


Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat aansluit. Reparatie of enige aanspraak op garantie als gevolg van verkeerde aansluiting worden niet gedekt door de garantie.

INBOUW INDUCTIE KOOKPLAAT

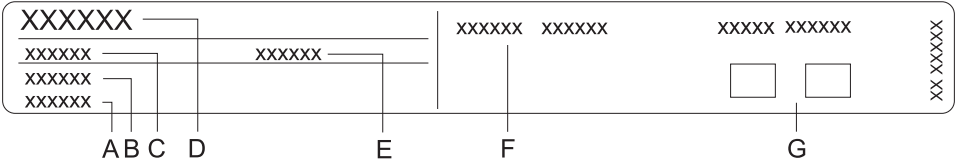
(BESCHRIJVING VAN DE UITRUSTING EN FUNCTIES - AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Aangezien de apparaten, waar de gebruiksaanwijzing op van toepassing zijn kunnen verschillen, kunnen sommige functies of uitrusting worden beschreven die niet aanwezig zijn.



TECHNISCHE GEGEVENS

(AFHANKELIJK VAN HET MODEL)



- A Serienummer
- B Code
- C Type
- D Handelsmerk
- E Model
- F Technische gegevens
- G Conformiteitsmerk

Het typeplaatje met de basisgegevens over het apparaat is bevestigd aan de onderkant van de kookplaat.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig het glaskeramische oppervlak met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals schuursponsjes, pannensponsjes of roest- en vlekkenverwijderaars.

Bij het eerste gebruik kan de kenmerkende geur van "nieuw" ontstaan. Deze zal na verloop van tijd verdwijnen.

INDUCTIE KOOKOPPERVLAK

GLASKERAMISCHE KOOKOPPERVLAK

- De kookplaat is bestendig tegen hoge temperaturen.
- De kookplaat is bestendig tegen stoten.
- Het gebruik van de glaskeramische kookplaat als opbergplek kan resulteren in krassen of andere beschadigingen.
- Gebruik de glaskeramische kookplaat niet als deze gebarsten of gebroken is. Als er een scherp voorwerp op valt, kan de kookplaat barsten. De gevolgen zijn echter misschien niet meteen zichtbaar. Als een zichtbare barst ontstaat in de kookplaat, moet u onmiddellijk het apparaat loskoppelen van het lichtnet.
- Zorg ervoor dat de kookzone en het kookgerei schoon en droog zijn. Dit geeft een betere warmtegeleiding en voorkomt beschadiging van het hete oppervlak. Plaats geen lege pannen op de kookzone.
- De kookzone kan beschadigen als er een lege pan op wordt gezet.
- Veeg de bodem van de pan droog en schoon voordat u hem op de kookzone plaatst, hierdoor vindt er een betere warmtegeleiding plaats.

KOOKSTANDEN

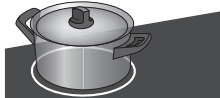
Het kookvermogen kunt u instellen op tien standen. De tabel geeft een aantal voorbeelden voor gebruik van iedere stand.

Stand	Doel
0	uitgeschakeld, gebruik van de restwarmte
1 - 2	smelten, warmhouden, warmte behouden (langzaam koken)
3	langzaam koken, ontdooien en opwarmen
4 - 5	koken, stoven
6	zacht sudderen en bakken van kleinere hoeveelheden
7 - 8	braden en bakken van grotere hoeveelheden, frituren
9	aan de kook brengen
P	"Power boost", tijdelijk verhoogd kookvermogen voor snel aan de kookbrengen

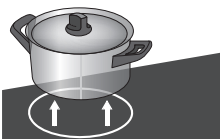
TIPS VOOR ENERGIEBESPARING

- Let er bij het aanschaffen van kookgerei op dat de diameter, aangegeven op de pan, de bovenste rand van het deksel aangeeft. Deze diameter is gewoonlijk groter dan de bodem diameter. Het beste resultaat bereikt u door een pan te kiezen met gelijke diameter als van de kookzone.
- Als een gerecht langere tijd moet koken, gebruik dan een snelkookpan. Zorg ervoor dat deze genoeg vocht bevat. Als de snelkookpan leeg op de kookplaat wordt gezet, kan deze oververhit raken, wat kan leiden tot beschadigingen aan zowel de pan als de kookzone.
- Sluit zo mogelijk de pan met een deksel van de juiste grootte. Gebruik kookgerei, geschikt voor de hoeveelheid eten dat u kookt. Koken in een grote, half lege pan verhoogt het energieverbruik.

PANHERKENNING



- Als er geen pan op de kookzone staat of als een pan wordt gebruikt met een kleinere diameter dan de kookzone, geeft geen dit energieverlies.

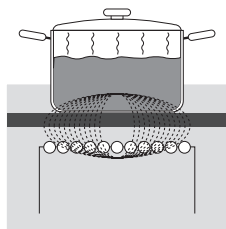


- Als de pan veel kleiner is dan de kookzone, kan het gebeuren dat de kookzone de pan niet herkent. Als de kookzone ingeschakeld is, knippert op het display voor de kookstand afwisselend het teken  en het ingestelde kookvermogen. Als u binnen een minuut de juiste pan op de kookplaat zet, zal deze de pan herkennen en het ingestelde kookvermogen word ingeschakeld. Op het moment dat u de pan van de kookzone haalt, zal de energietoevoer worden onderbroken.



- Als een kleinere pan op de kookzone wordt gezet en deze herkent de pan, dan zal de kookplaat het vermogen aanpassen aan de diameter van de pan.

INDUCTIE PRINCIPE VAN DE KOOKZONE



- De kookplaat is uitgerust met zeer efficiënte kookzones. De warmte wordt direct gegenereerd in de bodem van de pan, waar het het meest nodig is. Dit voorkomt verlies door het glaskeramische oppervlak van de kookplaat. Het energieverbruik is daardoor aanzienlijk lager dan bij conventionele kookzones met het principe van radiatie.
- De glasplaat wordt niet direct verhit, maar alleen indirect door de hitte die wordt teruggestraald door de pan. Als de kookzone uitgeschakeld wordt, wordt deze hitte aangegeven als (H) »restwarmte«.
- Bij inductie kookzones wordt de hitte mogelijk gemaakt door een inductiespoel, geïnstalleerd onder de glasplaat. De spoel induceert een magnetisch veld dat stromen veroorzaakt in de bodem van een ferromagnetische pan, waardoor de pan verhit wordt.

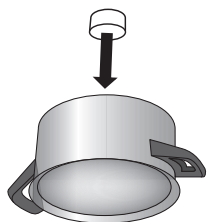


Als suiker of voedsel met een hoog suikergehalte op de plaat wordt gemorst, neem dit dan onmiddellijk af met een doek of met een schraper zelfs als de plaat nog heet is. Dit voorkomt beschadiging van het glaskeramische oppervlak door inbranding.

Gebruik geen wasmiddelen of andere reinigingsmiddelen om de hete plaat te reinigen, dit zou het oppervlak kunnen beschadigen.

INDUCTIE KOOKGEREI

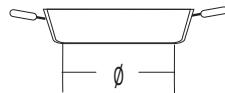
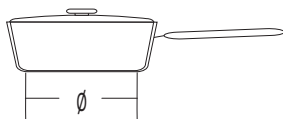
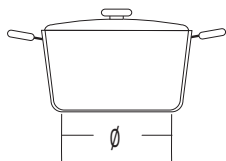
KOOKGEREI GESCHIKT VOOR EEN INDUCTIE KOOKPLAAT



- De inductie werkt zoals het moet bij gebruik van het juiste kookgerei.
 - Zorg ervoor dat de pan in het midden van de kookzone staat.
 - Geschikt kookgerei: kookgerei van staal, geëmailleerde stalen pannen, of gietijzeren pannen.
 - Ongeschikt kookgerei: Gelegeerd stalen kookgerei met koper of aluminium bodem en glazen kookgerei.
 - De magneet test: Gebruik een kleine magneet om te controleren of de bodem van de pan ferromagnetisch is. Als de magneet aan de bodem van de pan blijft plakken is deze geschikt voor inductiekoken.
-
- Als u een snelkookpan gebruikt, houd deze dan in het oog, totdat de juiste druk is bereikt. Zet de kookzone eerst op maximum vermogen, verlaag daarna het kookvermogen op het juiste moment, overeenkomstig de instructies van de fabrikant van de snelkookpan.
 - Zorg ervoor dat zich in de snelkookpan voldoende vloeistof bevindt. Het gebruik van een lege pan veroorzaakt oververhitting en daardoor kunnen zowel de pan als de kookzone beschadigen.
 - Sommige pannen hebben geen hele ferromagnetische bodem. In dit geval wordt alleen het magnetische deel verhit, het andere deel blijft koel.
 - Bij het gebruik van speciaal kookgerei moeten de aanwijzingen van de fabrikant hiervan in acht worden genomen.
 - Als u goede kookresultaten wilt bereiken, moet het ferromagnetische gebied van de bodem van de pan overeenkomen met de grootte van de kookzone. Als de kookzone het voorwerp niet herkent, plaats de pan dan op een andere kookzone met een geschikte diameter.

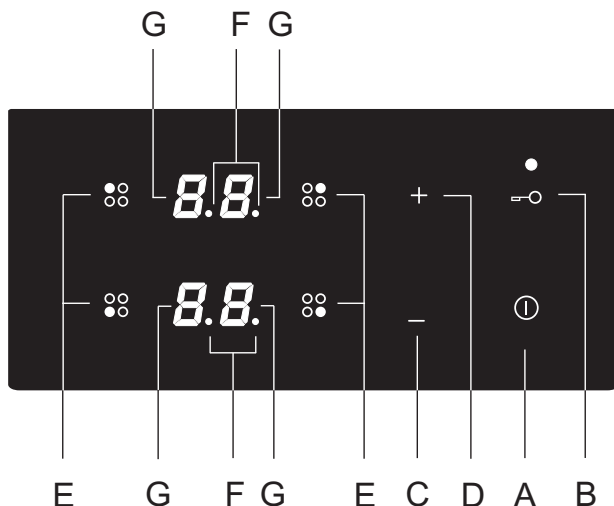
Kookzone	Minimale diameter bodem pan
Linksachter, rechtsvoor	Ø 90 mm
Linksvoor , rechtsachter	Ø 130 mm

De bodem van de pan moet vlak zijn.



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

BEDIENINGSEENHEID



Sensortoetsen van de instelling:

A Aan/uit toets kookplaat

B Toets voor vergrendeling/kinderbeveiliging

C Toets voor verlaging van het ingestelde vermogen en tijdfuncties

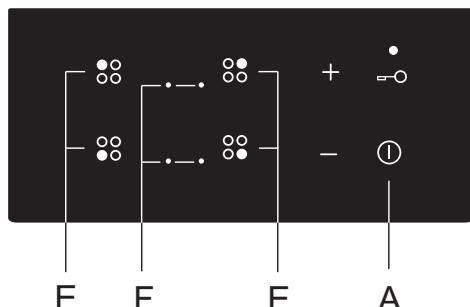
D Toets voor verhoging van het ingestelde vermogen en tijdfuncties

E Toets voor inschakeling van de kookzone

F Decimale punt die de ingeschakelde tijdfunctie aangeeft

G Display van de kookstand

INSCHAKELLEN VAN DE KOOKPLAAT



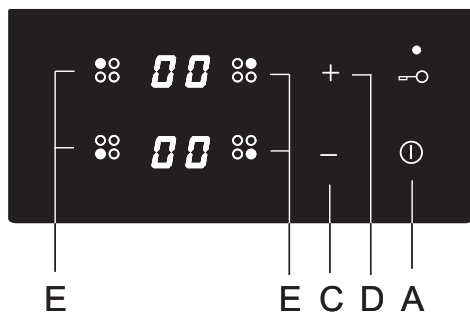
Met een druk op de toets (1 seconde) (A) zet u de kookplaat aan.

Er klinkt een geluidssignaal en op de displays van alle kookzones licht de decimale punt op.

 Als binnen 10 seconden geen enkele kookzone wordt ingeschakeld, gaat de kookplaat weer uit. Er klinkt dan een geluidssignaal.

 Bij eerste aansluiting op het elektriciteitsnet of bij stroomuitval is het apparaat vergrendeld.

INSCHAKELING VAN DE KOOKZONES



Druk binnen 10 seconden na inschakeling van de kookplaat de gewenste kookzone in ("E"). Met de toetsen C of D voor de gekozen kookzone kiest u de gewenste instelling. Als u eerst op toets C drukt, wordt het vermogen ingesteld op stand "9". Als u eerst op toets D drukt stelt u het vermogen in op stand "1".

Als op de gekozen kookzone geen pan staat, zal op het bijbehorende display beurtelings het ingestelde vermogen en het symbool  knipperen.

Verandering van instelling van het vermogen van de kookzones

Het kookvermogen kunt u te allen tijde veranderen door de gewenste kookzone te kiezen en daarna de kookstand te veranderen met de toetsen C of D.

Als u de instelling sneller wilt veranderen, drukt u op toets C of D en houdt u deze ingedrukt.

KOOKZONE MET BOOST

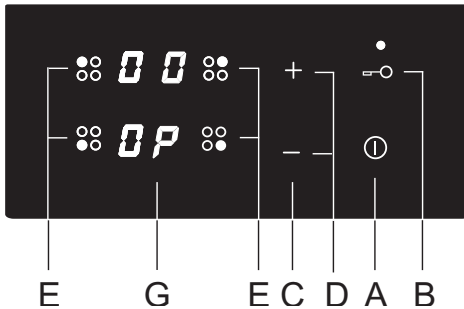
Kies een willekeurige kookzone.

Raak toets C aan, er klinkt een kort geluidssignaal en op het display verschijnt het cijfer 9.

Raak nu toets D aan en op het display verschijnt de letter P.

De kookzone werkt 10 minuten lang met maximum vermogen.

Daarna klinkt een geluidssignaal en gaat het vermogen over op stand 9.



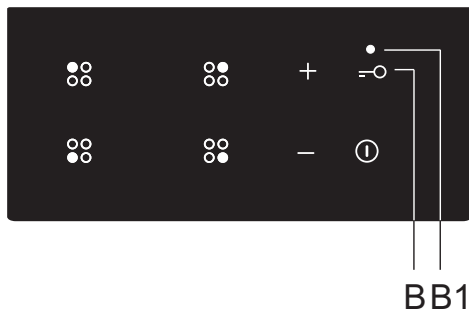
Uitschakeling van boost vermogen

- Door meerdere malen op toets C te drukken kunt u het kookvermogen verlagen tot de gewenste stand.

 De kookzone met stand P heeft een zeer groot vermogen.

KINDERBEVEILIGING/VERGRENDING

Op de kookplaat kunt u een kinderbeveiliging of vergrendeling activeren die op eenvoudige manier inschakeling van het apparaat en veranderingen van instellingen tijdens de werking onmogelijk maken.



BB1

Vergrendeling van de kookplaat

Raak 1 seconde de toets voor vergrendeling/kinderbeveiliging (B) aan. Het signaallampje licht op. De kookplaat is nu vergrendeld.

Ontgrendeling van de kookplaat

De kookplaat ontgrendelt u op dezelfde manier als dat u hem heeft vergrendeld. De kookplaat moet zijn uitgeschakeld.

Raak toets B aan en houd deze 1 seconde ingedrukt.

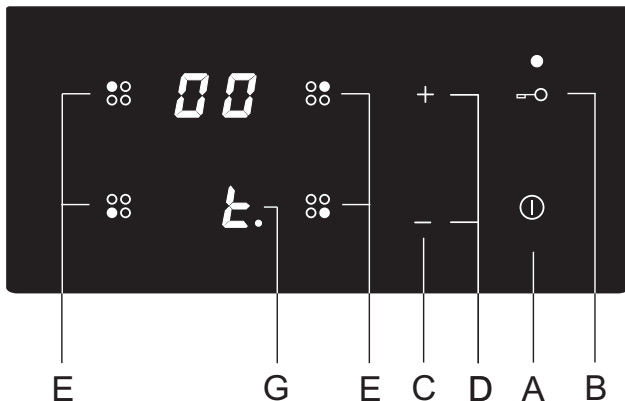


U kunt de vergrendelfunctie activeren, als de kookzones in of uitgeschakeld zijn. Als de kookplaat is ingeschakeld worden alle toetsen vergrendeld, behalve de aan/uit toets van de kookplaat (A) en de toets voor de vergrendeling. Als de kookplaat is uitgeschakeld, vergrendelt de vergrendelfunctie alle toetsen behalve de vergrendeltoets. Vergrendeling van de kookplaat is altijd geactiveerd bij eerste aansluiting van het apparaat op het lichtnet of na stroomuitval.

KOOKTIMER

Voor elke kookzone kan een kooktimer worden ingesteld. Na het verstrijken van de tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 99 minuten. U kunt de timer instellen bij alle kookstanden.



DE KOOKTIMER INSCHAKELEN

Kies de kookzone "E" en stel vervolgens met de toetsen "C" en "D" het kookvermogen in. De kooktimer werkt niet als het kookvermogen op "0" staat. Raak opnieuw de toets voor keuze van de kookzone "E" aan, er klinkt een geluidssignaal en op het display van de kookzone (G) verschijnt de letter "t" met een decimale punt. De resterende tijd wordt weergegeven op het tegenoverliggende display van de kookzone.

- Door het aanraken van »C« en »D« kunt u de tijd instellen van 1 - 99 minuten.
- Als u de waarde heeft ingesteld begint het aftellen van de tijd. Door tegelijkertijd op de toetsen »C« en »D« te drukken kunt u de tijdinstelling op 0 zetten en zodoende deze uitschakelen. Als u langere tijd op toets »C« of »D« drukt, wordt de snelheid van verandering verhoogd.
- De weergave van de tijd gaat na enkele seconden uit, naast het display voor het vermogen licht de decimale punt op.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal, de betreffende kookzone gaat uit. Het alarm kunt u uitzetten door een druk op een willekeurige toets of deze gaat na 2 minuten vanzelf uit.

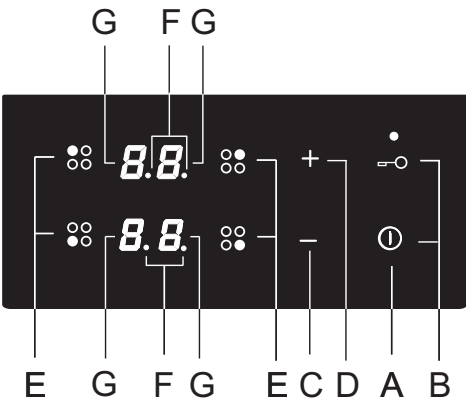
Verandering van de ingestelde kooktijd

- De kooktijd kunt u op ieder moment tijdens het koken veranderen.
- Druk twee keer op de toets voor de gewenste kookzone »E«.
- Met een druk op toets »C« of »D« stelt u de nieuwe gewenste kooktijd in.

Overzicht van de resterende kooktijd

Als er meerdere tijdinstellingen actief zijn, kunt u de resterende tijd oproepen door twee keer achter elkaar te drukken op toets "E".

UITSCHAKELEN VAN DE KOOKZONE



Kies de kookzone "E" en schakel de zone uit door vervolgens met toets C het vermogen op "0" in te stellen. Raak voor een snelle uitschakeling van de kookzone de bijbehorende toetsen "C" en "D" tegelijk aan.
Er klinkt een korte pieptoon, op het display verschijnt het teken "0".

Als het vermogen van alle kookzones op "0" staat, gaat de kookplaat na enige seconden vanzelf uit.

RESTWARMTE INDICATIE

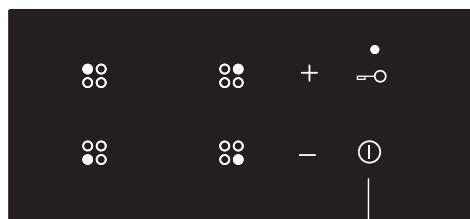
De inductie kookplaat geeft aan of de kookzone nog heet is na gebruik. Zolang de zone heet is, wordt 'H' weergegeven in het display. Wees voorzichtig, gevaar van verbranding!

KOOKDUURBEGRENZING

Voor de veiligheid is de inductie kookplaat uitgerust met een tijdsduur begrenzer voor iedere kookzone. Afhankelijk van het ingestelde vermogen wordt de kookduur als volgt begrenst:

Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale werkingsduur in uren	10	10	10	10	10	10	10	10	3

UITSCHAKELLEN VAN DE INDUCTIE KOOKPLAAT



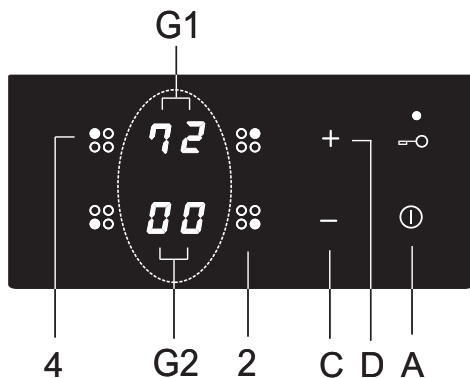
A

Door 1 seconde op de aan/uit toets (A) te drukken schakelt u de kookplaat uit. Er klinkt een geluidssignaal en alle kookzones gaan uit.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Als tijdens het koken de toetsen te lang geactiveerd worden (gemorste vloeistof of er een voorwerp bedekt de sensortoetsen), zal de kookplaat na 10 seconden uitgaan. Op alle displays knippert "-" en er klinkt een geluidssignaal. Het geluidssignaal gaat uit, als u het voorwerp of de gemorste vloeistof verwijderd.

INSTELLING VAN HET MAXIMALE VERMOGEN



Het maximale vermogen van de kookplaat bedraagt 7200 W. U kunt het vermogen verlagen naar 2800, 3500 of 6000 W. De instelling kunt u uitvoeren binnen 30 seconden na aansluiting van de kookplaat op het lichtnet. Het apparaat moet eerst ontgrendeld worden. Druk tegelijkertijd op de keuze toetsen 2 en 4 van de kookplaat. Er klinkt een geluidssignaal en op de displays van de kookzones G1 en G2 wordt de werkelijke begrenzing van het vermogen weergegeven.. U kunt de nieuwe begrenzing van het vermogen kiezen met de toetsen "C" en "D".

De nieuwe instelling kunt u opslaan door opnieuw tegelijkertijd op de toetsen 2 en 4 te drukken.

Als u voor verkleining van het vermogen kiest kunt u niet tegelijkertijd voor een groot vermogen op alle kookzones kiezen. Op de begrenzing wordt u gewezen door een geluidssignaal en weergave van de letter "r" op de gekozen display voor het vermogen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Schakel de kookplaat uit, wacht tot het is afgekoeld, schakel eventueel het kinderslot in alvorens u de kookplaat gaat reinigen.

Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder passend toezicht!

Reinig het afgekoelde apparaat na ieder gebruik, aangezien ook het kleinste stukje vuil dat is achtergebleven op de kookplaat kan inbranden op het hete oppervlak.

Gebruik voor regelmatige reiniging van het oppervlak speciale reinigingsmiddelen die een dunne filmlaag aanbrengen tegen vuil.



Stof **voor ieder gebruik** de glasplaat en de bodem van de pan af en verwijder andere vervuiling die krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak.

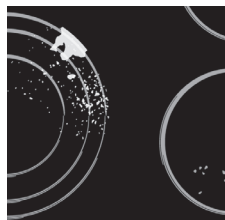


Staalwol, schuursponsjes en schuurpoeder veroorzaken krassen op het oppervlak. Ook wordt het oppervlak beschadigd door het gebruik van agressieve sprays en ongeschikte vloeibare reinigingsmiddelen.



De bedrukking kan slijten door het regelmatig gebruik van agressieve of grove reinigingsmiddelen of pannen met beschadigde bodem.

Veeg vuil weg met een zachte, vochtige doek en droog het oppervlak daarna af.



Verwijder **watervlekken** met een zwakke azijnoplossing. Hiermee mag echter niet de rand (bij sommige modellen) worden gereinigd, aangezien deze hierdoor zijn glans kan verliezen.

U mag geen agressieve sprays en reinigingsmiddelen gebruiken voor het verwijderen van kalkaanslag.



Reinig **een sterk vervuild oppervlak** met een speciaal reinigingsmiddel voor de reiniging van glaskeramische oppervlakken. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht. **Let erop, na de reiniging alle restanten van het reinigingsmiddel grondig te verwijderen, aangezien deze bij verhitting van de elementen het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.**



Gebruik voor de verwijdering van hardnekkig of aangekoekt vuil een schraper. Wees voorzichtig bij het gebruik, zodat u zich niet bezeert.



💡 **Gebruik de schraper alleen in het geval dat u het vuil niet kunt verwijderen met een vochtige doek of met het speciale reinigingsmiddel voor glaskeramische oppervlakken.**

Houd de schraper vast onder **de juiste hoek** (45 tot 60°). Schuif **met lichte druk** over de glasplaat om het vuil te verwijderen. Pas op dat de plastic hendel van de schraper (bij sommige modellen) niet in aanraking komt met een nog hete kookplaat.

💡 Mogelijke verandering in de glans van de bedrukking betekent niet dat het apparaat beschadigd is, maar is het gevolg van normaal gebruik van de inductie kookplaat. In de meeste gevallen is dit het gevolg van het inbranden van etensresten of werd dit veroorzaakt door de bodem van een verkeerde pan (bijvoorbeeld een aluminium of koperen pan). Deze beschadigingen zijn heel moeilijk compleet te verwijderen.

Waarschuwing: Alle genoemde beschadigingen hebben vooral een esthetisch karakter en hebben geen directe invloed op de werking van de inductie kookplaat. Het opheffen van deze fouten valt niet onder de garantie.

STORINGSTABEL

GELUID EN OORZAKEN HIERVAN TIJDENS HET KOKEN

Geruis en geluiden	Oorzaak	Oplossing
Geruis door de inductiewerking	De inductie technologie is gebaseerd op de eigenschappen van bepaalde metalen onder elektromagnetische invloeden. Dit resulteert in zogenaamde wervelstromen die de moleculen doen oscilleren. Deze oscillaties (vibraties) veroorzaken warmte. Afhankelijk van het soort metaal kan dit resulteren in zachte geluiden en geruis.	Dit is normaal en geen gevolg van een defect.
Brommen als van een transformator	Dit komt voor bij koken met een groter vermogen. De oorzaak ligt in de hoeveelheid energie die wordt overgebracht van de glaskeramische inductie kookplaat naar de pot of pan.	Dit geruis zal verdwijnen of zachter worden als de kookstand wordt verlaagd.
Vibraties en geknetter in de pan tijdens het koken	Dit geluid komt voor bij potten of pannen gemaakt van verschillende materialen en/of laagwaardige/dunnere kwaliteit.	Het geruis wordt veroorzaakt door de vibraties langs de randen vande verschillende legeringen van de pan en is dus afhankelijk van het kookgerei. Het geruis is ook afhankelijk van de hoeveelheid en soort eten dat u bereidt.
Geruis van de ventilator	Voor een juiste werking van de inductie elektronica moet deze werken bij gecontroleerde temperatuur. Daardoor is de kookplaat uitgerust met een ventilator die temperatuur reguleert in verschillende stappen.	De ventilator werkt nog door ook als de kookplaat al is uitgeschakeld en de temperatuur nog te hoog is.

VEILIGHEIDSFUNCTIES EN WEERGAVE VAN FOUTEN

De inductie kookplaat is uitgerust met sensors tegen oververhitting. Deze sensors kunnen automatisch tijdelijk een kookzone of de hele inductie kookplaat uitschakelen.

Fout, mogelijke oorzaak, oplossing

- Ononderbroken geluidssignaal en weergave van het teken »-«.
 - Gemorste vloeistof of een voorwerp op de bediening. Neem het voorwerp weg of veeg de bediening schoon.
- Het teken »C« wordt weergegeven
 - De kookzone raakte oververhit. Wacht tot de inductie kookplaat is afgekoeld.
- Het teken »r« wordt weergegeven
 - Dit maakt u erop attent dat de u het gewenste kookvermogen niet kunt instellen, aangezien u een begrensd maximaal gezamenlijk vermogen van de kookplaat heeft ingesteld.
- Het teken »F« wordt weergegeven
 - Dit betekent Fout in de werking.



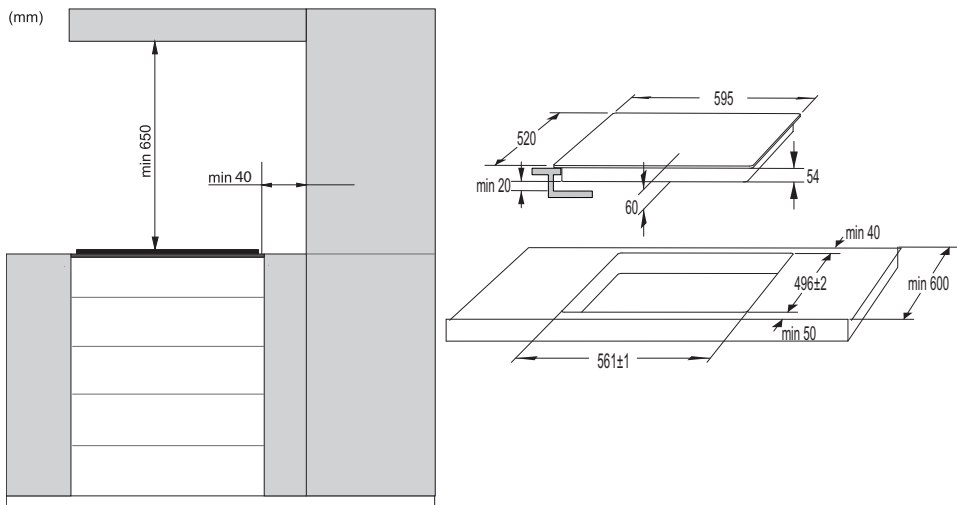
Als het teken "F" voor storing niet verdwijnt, koppel dan de inductie kookplaat enige minuten los van het lichtnet (met de zekering of met de hoofdschakelaar), sluit hem daarna weer aan op het net en druk op de aan/uit toets.

Als het probleem ondanks het in acht nemen van het bovenstaande niet verholpen kan worden, bel dan de gemachtigde servicedienst. Reparatie of enige aanspraak op garantie vervalt bij een onjuiste aansluiting of gebruik van het apparaat. In dit geval dekt de gebruiker zelf de kosten van de reparatie.



Voor dat er reparatie gedaan wordt, moet het apparaat losgekoppeld worden van het lichtnet (door de zekering te verwijderen of uit te schakelen of door de stekker uit het stopcontact te nemen).

INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT



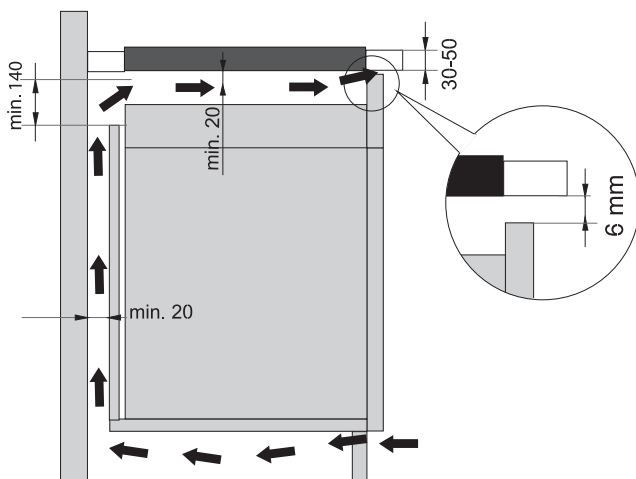
- Het gebruik van massief houten hoeklijsten op werkbladen achter de kookzone is alleen toegestaan als, de minimale afstand tussen de rand en de kookplaat niet kleiner is aangegeven in het inbouwschema.

LUCHTOPENINGEN IN HET ONDERLIGGENDE KEUKENELEMENT

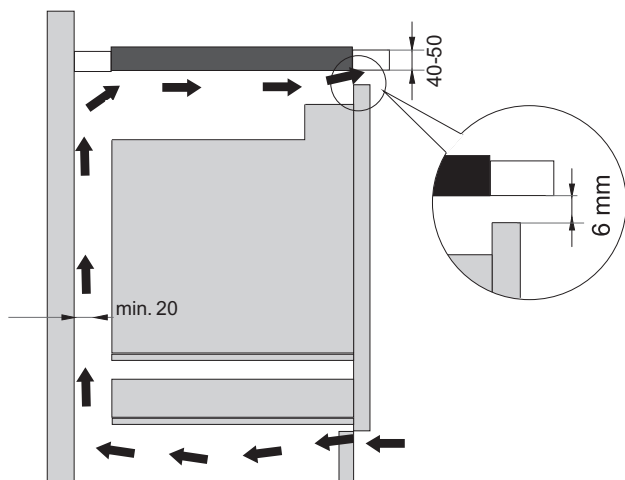
- Voor goede werking van de inductie kookplaat moeten de elektronische componenten voldoende luchtcirculatie hebben.

Een onder keukenkast met een lade

- Er moet een opening zijn met een hoogte van minimaal 140 mm over de gehele breedte van de kast in de achterwand van de kast. Bovendien moet er zich aan de voorkant een opening van tenminste 6 mm bevinden over de hele breedte van de keukenelement voor ontluchting.
- De kookplaat is uitgerust met een ventilator in het onderste deel.
Als daaronder in het kastelement een lade bevindt, plaats hier dan geen kleine voorwerpen (bijv. papier). Er bestaat dan de kans dat deze in de ventilator wordt gezogen en deze het koelsysteem kan beschadigen. Plaats bovendien geen aluminium folie of ontvlambare stoffen (zoals sprays) in de lade. Houd deze stoffen weg van de inductie kookplaat. Explosie-gevaar!. Er moet een ruimte zijn van tenminste 20mm tussen de inhoud van de lade en de ventilator.



B Onder keukenkast met een oven- De installatie van een oven onder de inductie kookplaat, is mogelijk voor ovens met een koelventilator. Voor de inbouw van de oven is het noodzakelijk de achterwand van het keukenelement te verwijderen. Ook moet zich een uitsparing van min. 6 mm bevinden aan de voorkant, over de hele breedte van het keukenelement voor ontluchting.



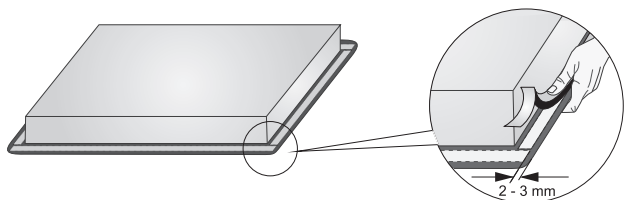
AANBRENGEN VAN DE SCHUIMRUBBEREN AFDICHTING



Op sommige apparaten is de afdichting al aangebracht!

Voor de inbouw van het apparaat in het keukenblad is het noodzakelijk eerst aan de onderzijde van de glaskeramische (glazen) kookplaat de schuimrubberen afdichting aan te brengen die meegeleverd is met het apparaat.

- Van het schuimrubber dient de bescherm laag te worden verwijderd.
- De strip moet aan de onderzijde van de glasplaat (2-3 mm van de rand van het glas) worden geplakt. Het schuimrubber moet langs de hele onderrand worden geplakt. In de hoeken mag de strip niet overlappen.
- Bij het aanbrengen van de strip moet men ervoor zorgen dat het glas niet in aanraking komt met een scherp voorwerp.



Inbouw van het apparaat zonder schuimrubberen afdichting is niet toegestaan!

- Het werkblad moet volledig vlak zijn.
- Indien nodig de zaagsnede van de uitsparing beschermen tegen vocht.

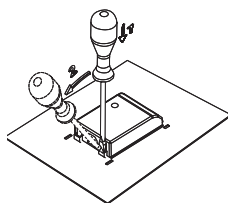
AANSLUITING VAN DE INDUCTIE KOOKPLAAT OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De veiligheidsvoorzieningen van de elektrische leidingen moeten overeenkomen met de geldende voorschriften.
- Controleer vooraf of de spanning aangegeven op de gegevenssticker van het apparaat overeenkomt met de netspanning.
- In de elektrische installatie moet een beveiling zijn aangebracht, dat het apparaat op alle fasen ontkoppelt. Gebruik hiervoor dubbelpolige schakelaar met een contactscheiding van tenminste 3 mm in de elektrische installatie. Geschikt zijn zekeringen, veiligheidsstroomschakelaars enz.
- De aansluiting moet worden gekozen overeenkomstig de stroomuitvoering van de installatie en de zekeringen.
- De aansluitkabel moet vrijhangen en niet door een lade worden aangestoten.



Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een erkende electricien. Een verkeerde aansluiting kan delen van het apparaat vernietigen. In dit geval kunt u geen aanspraak maken op garantie. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voor ieder reparatie of onderhoudsbeurt.

AANSLUITSCHEMA:



De verbingsbruggen zijn geplaatst op de daarvoor bestemde plaats op de klem.

AANSLUITKABEL

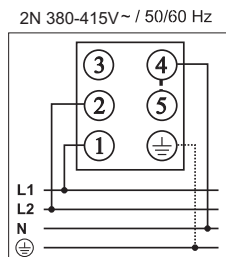
Gebruik voor het aansluiten volgende aansluitsnoer:

- Aansluitkabel H05 VV-F of H05V2V2-F met geelgroene aarde draad of een andere gelijkwaardige kabel.

Normale aansluiting:

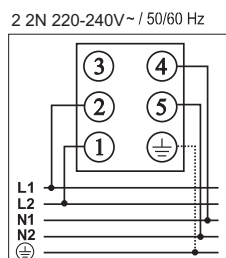
- 2 fases, 1 nuldraad (2 1N, 380-415 V- / 50 Hz):

▷ De spanning tussen de 2 fases en de nuldraad is 220-240V-.
De spanning tussen twee fases is 380-415 V-. Plaats tussen de aansluiting 4 -5 de verbingsbrug. De groep moet een 16A zekering hebben (2x). De diameter van de aansluitkabel moet tenminste 1,5 mm² bedragen.



- 2 fases, twee nuldraden (2 2 N, 220-240 V- / 50 Hz):

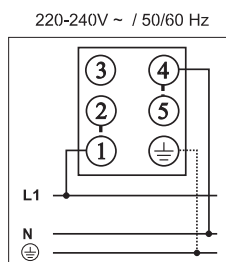
▷ De spanning tussen de 2 fases en de nuldraad is 220-240V-.
▷ De spanning tussen de 2 fases is 0 V
▷ De groep moet tenminste een 16 A zekering (2x) hebben.
De diameter van de aansluitkabel moet tenminste 1,5 mm² bedragen.



Bijzondere aansluiting:

- 1 fase aansluiting (1 1N, 220-240 V- / 50Hz):

▷ De spanning tussen de fase en de nuldraad is 220-240V-.
Plaats tussen de aansluitingen 1-2 en 4 -5 een verbingsbrug.
De groep moet een zekering hebben van tenminste 32A.
De diameter van de aansluitkabel moet tenminste 4 mm² bedragen.



De aansluitkabel moet door de trekontlasting worden vastgezet die de kabel beveiligd tegen uittrekken.

Door verkeerde aansluiting kunnen delen van de inductie kookplaat vernield worden en in dit geval kunt u geen aanspraak maken op garantie!

Controleer voor de aansluiting of de aangegeven spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning. De aansluitspanning (220-240 V t.o.v. de nuldraad) dient gecontroleerd te worden door een elektricien met een voltmeter.

Als de huis installatie geen mogelijkheid heeft voor eenzekering van 2x 16A (2-fasen) / 1x 32A (1-fase), kunt u de inductie kookplaat ook aansluiten op 1 fase en het maximale vermogen van de inductie kookplaat verlagen. De stroom overschrijdt hierdoor niet:

- 1x16A, instelling 3500W of
- 1x12A, instelling 2800W.

Zie voor de instellingsprocedure hoofdstuk 20 INSTELLING VAN HET MAXIMALE GEZAMENLIJKE VERMOGEN.

AFVOEREN TOESTEL EN VERPAKKING



De verpakking van het apparaat is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die zonder gevaar voor het milieu opnieuw verwerkt (gerecycled), gedeponeerd of vernietigd kunnen worden. Hiervoor zijn de verpakkingsmaterialen dan ook overeenkomstig gemarkeerd.

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

Door het apparaat op de juiste manier aan te bieden voor recycleren, helpt u mee mogelijke negatieve invloeden voor het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen. Deze kunnen ontstaan door een verkeerd afdanken van het apparaat. Wend u voor gedetailleerde informatie over het afdanken en verwerken van het apparaat tot de informatie sites van uw gemeentelijke instelling/afvalverwerker, de betreffende nutsvoorziening of tot de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Wij behouden ons het recht voor om deze gebruiksaanwijzingen zo nodig te wijzigen en eventuele fouten op te heffen.

Blank lined paper for writing.

BI4 7G



nl (08-19)

EN

**DETAILED
INSTRUCTIONS**
FOR USE OF GLASS
CERAMIC BUILT-IN
INDUCTION COOKING
HOB



KI259ZT
KI259RVS

We thank you for your trust and the purchase of our appliance.

This detailed instruction manual is supplied to make the use of this product easier. The instructions should allow you to learn about your new appliance as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged appliance. If you do find transport damage, please contact the seller from which you purchased the appliance.

Instructions for use are also available at our website:

www.etna.nl/service/handleidingen



Important information



Tip, note

CONTENTS

4	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	INTRODUCTION
7	BUILT-IN GLASS CERAMIC INDUCTION COOKING HOB	
8	Information according regulation (EU) 66/2014	
9	Technical specifications	
10	BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	PREPARING THE APPLIANCE FOR THE FIRST USE
11	INDUCTION COOKING SURFACE	COOKING HOB OPERATION
11	Glass ceramic cooking surface	
12	Power saving tips	
12	Pan recognition	
13	Induction cooking zone operating principle	
14	Induction cookware	
15	OPERATING THE COOKING HOB	
15	Control unit	
16	Switching on the hob	
16	Switching on the cooking zones	
17	Power zone with the power boost option	
18	Child lock	
19	Timer functions	
20	Switching off a cooking zone	
20	Residual heat indicator	
20	Maximum cooking time	
21	Switching off the entire cooking hob	
21	Automatic switch off	
21	Setting the maximum total appliance power	
22	MAINTENANCE & CLEANING	MAINTENANCE & CLEANING
24	TROUBLESHOOTING TABLE	TROUBLESHOOTING
26	INSTALLING A BUILT-IN HOB	INSTALLATION AND CONNECTION
30	CONNECTING THE COOKING HOB TO THE POWER MAINS	
32	DISPOSAL	MISCELLANEOUS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS AND SAVE THEM FOR FUTURE REFERENCE.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Switch off all cooking zones using their respective controls and

remove the fuse or trip the main circuit breaker so that the appliance is fully isolated from the power mains.

Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Do not place objects like knives, forks, spoons, or lids on the induction cooking zone as they can become very hot.

Do not use steam cleaners or high pressure cleaners to clean the appliances as this may result in an electric shock.

The appliance is not intended to be controlled with external timers or special control systems.

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

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is intended for household use. Do not use it for any other purpose, e.g. for room heating.

The appliance may only be connected to the power mains by an authorized service technician or expert. Tampering with the appliance or non-professional repair thereof may result in risk of severe injury or damage to the product.

If another electrical appliance is connected to an AC power socket near the appliance, make sure the power cord does not come into contact with hot cooking zones.

If the **power cord** is damaged, it should be replaced by the manufacturer or an authorized service technician, in order to avoid hazard.

Using the glass ceramic hob as a storage area may result in scratches or other damage to it. Never heat food in aluminium foil or in plastic containers on the cooking hob. Such foil or containers may melt which can result in a fire or damage to the cooking hob.

Do not store temperature-sensitive items underneath the appliance, such as cleaners or detergents, spray cans etc.

Eventual mismatches in colour shades between different appliances or components within a single design line may occur due to various factors, such as different angles under which the appliances are observed, different coloured backgrounds, materials, and room illumination.

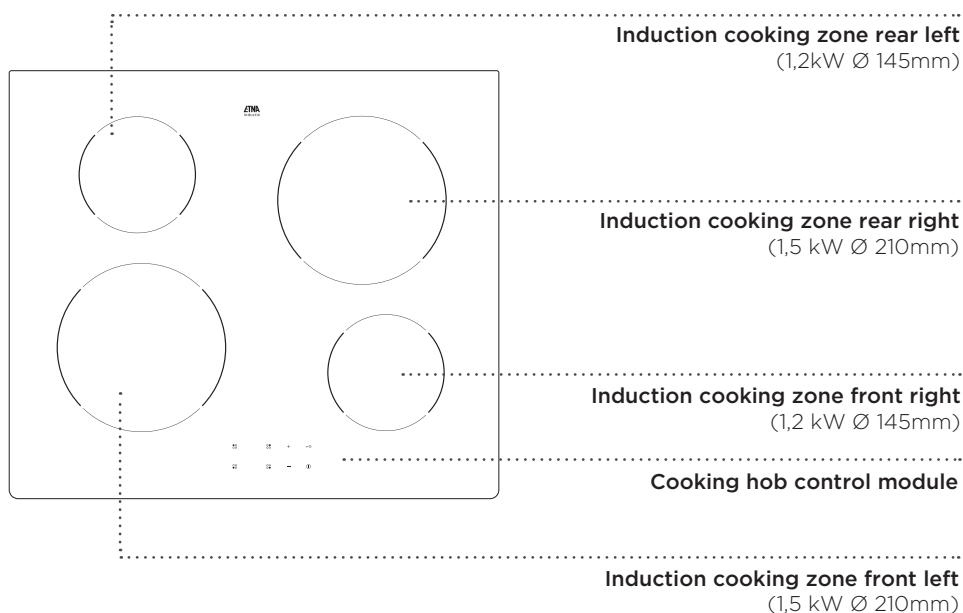


Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repairs or any warranty claims resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

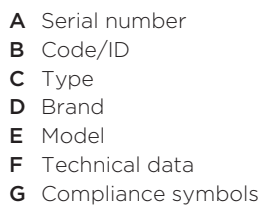
BUILT-IN GLASS CERAMIC INDUCTION COOKING HOB

(DESCRIPTION OF EQUIPMENT AND FUNCTIONS - DEPENDING ON THE MODEL)

Since the appliances for which these instructions were drawn up may have different equipment, some functions or equipment may be described in the manual that may not be present in your appliances.



(DEPENDING ON THE MODEL)



803416

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

If your hob has a glass ceramic surface, clean it with a damp cloth and some washing-up liquid. Do not use aggressive cleaners, such as abrasive cleaners that could cause scratches, abrasive dishwashing sponges, or stain removers.

During initial use, characteristic "new appliance smell" may appear; it will gradually disappear.

INDUCTION COOKING SURFACE

GLASS CERAMIC COOKING SURFACE

- The hob is resistant to temperature changes.
- The hob is also impact-resistant.
- Using the glass ceramic hob as a storage area may result in scratches or other damage to it.
- Do not use the glass ceramic hob if it is cracked or broken. If a sharp object falls on the hob, the hob may break. The consequences of such occurrence may be visible immediately or only after a while. If any visible crack appears in the hob, immediately cut off the power supply to the appliance.
- Make sure the cooking zone and the cookware bottom is clean and dry. This will allow better conduction of heat and prevent any damage to the heating surface. Do not place empty cookware on the cooking zone.
- The cooking zone may be damaged if you place an empty pan onto it. Before placing a pan onto the cooking zone, wipe the pan bottom dry to allow conduction of heat.

COOKING POWER LEVELS

Cooking zone heat power can be set to ten different levels. The table lists some examples of use for each level.

Level	Purpose
0	Switched off, using the residual heat
1 - 2	Keeping the food warm, slow cooking of smaller amounts (lowest setting)
3	Slow cooking (follow-up cooking after the initial power boost)
4 - 5	Slow cooking (follow-up cooking) of large amounts, pan-roasting of larger chunks
6	Searing and browning
7 - 8	Searing
9	Cooking of large amounts, searing
P	Power boost setting for start of the cooking process; also suitable for very large amounts of food

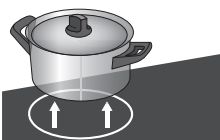
POWER SAVING TIPS

- When purchasing cookware, note that the diameter indicated on the pan usually pertains to the upper edge or the lid, which is normally larger than the diameter of the pan bottom.
- If a dish takes a long time to cook, use a pressure cooker. Make sure there is always sufficient liquid in the pressure cooker. If an empty cooker is placed on the cooking hob, it may overheat which in turn may lead to damage to both the pot and the cooking zone.
- Whenever possible, close the pot or pan with a suitably sized lid. Use cookware that fits the amount of food you are cooking. Cooking in a large partly full pot will consume much more energy.

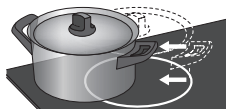
PAN RECOGNITION



- Even if there is no pot or pan on the cooking zone or if the pan used has a diameter that is smaller than the diameter of the cooking zone, there will be no losses of energy.

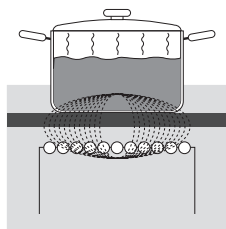


- "If the pan is much smaller than the cooking zone, there is a possibility that it will not be recognized by the cooking zone. When the cooking zone is activated, the sign  and the selected power level will flash alternately on the cooking power display. If a suitable pan is placed on the induction cooking zone within the next minute, the hob will recognize it and switch on with the selected cooking power. As soon as the pan is removed from the cooking zone, the power supply is cut off."



- If a smaller pan or pot is placed on the cooking zone and it is recognized, the hob will only use as much power as necessary given the pan size.

INDUCTION COOKING ZONE OPERATING PRINCIPLE



- The cooking hob is fitted with highly efficient induction cooking zones. The heat is generated directly in the bottom of the pan where it is needed the most. This avoids any losses through the glass ceramic surface. Power consumption is considerably lower than in conventional cooking zones with radiation heaters.
- The glass ceramic cooking zone is not heated directly, but only indirectly with the heat radiated back by the pan. After the cooking zone is switched off, this heat is indicated as (H) »residual heat«.
- In induction cooking zones, heating is made possible by the induction coil installed under the glass ceramic surface. The coil induces a magnetic field which generates eddy currents in the bottom of a ferromagnetic pan, which in turn heats the pan.

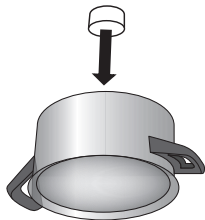


If sugar or food with high sugar content is spilled over a hot glass ceramic hob, immediately wipe the hob or remove the sugar with a scraper, even if the cooking zone is still hot. This will prevent any damage to the glass ceramic surface.

Do not use detergents and other cleaners to clean a hot glass ceramic hob as this could damage the surface.

INDUCTION COOKWARE

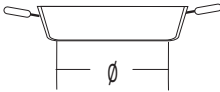
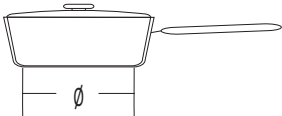
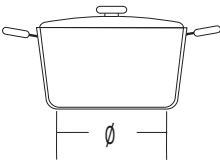
COOKWARE SUITABLE FOR AN INDUCTION HOB



- The induction will work correctly if you use suitable cookware.
 - Make sure the pot or pan is in the middle of the cooking zone.
 - Suitable cookware: cookware made of steel, enamel-coated steel pans, or cast iron pans.
 - Unsuitable cookware: alloy steel cookware with copper or aluminium bottom, and glass cookware.
 - The magnet test: Use a small magnet to check whether the pan or pot bottom is ferromagnetic. If the magnet sticks to the bottom of the pan, then it is suitable for an induction cooker.
-
- When using a pressure cooker, keep an eye on it until the right pressure is reached. First, set the cooking zone to maximum power; then, following the pressure cooker manufacturer's instructions, decrease the cooking power when appropriate.
 - Make sure there is enough liquid in the pressure cooker or any other pot or pan. Due to overheating, using an empty pot on the cooking zone may result in damage to both the pot and the cooking zone.
 - Some cookware does not have a fully ferromagnetic bottom. In such case, only the magnetic part will heat up, while the rest of the bottom will remain cool.
 - When using special cookware, observe the manufacturer's instructions.
 - For best cooking results, the ferromagnetic area on the cookware bottom should match the size of the cooking zone. If the cooking zone does not recognize the pan, try placing it on a different cooking zone with a smaller diameter.

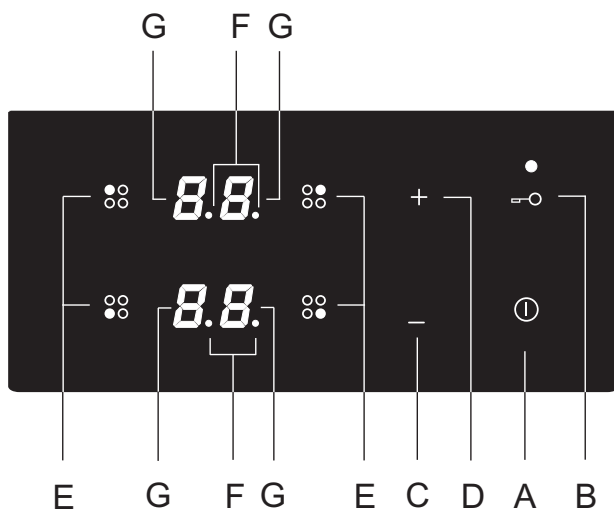
Cooking zone	Minimum pan bottom diameter
Rear left, front right	Ø 90 mm
Front left, rear right	Ø 130 mm

Pan bottom has to be flat.



OPERATING THE COOKING HOB

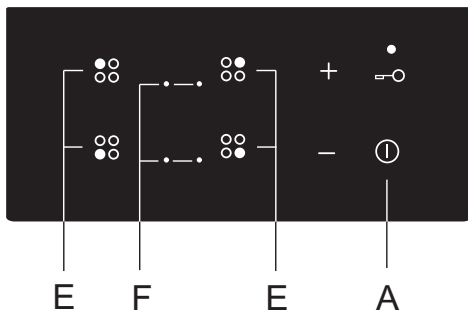
CONTROL UNIT



Settings sensor keys:

- A Hob on/off key
- B Lock/child lock key
- C Power and timer decrease key (-)
- D Power and timer increase key (+)
- E Cooking zone on key
- F Decimal point indicating that timer function is activated
- G Power level displays

SWITCHING ON THE HOB

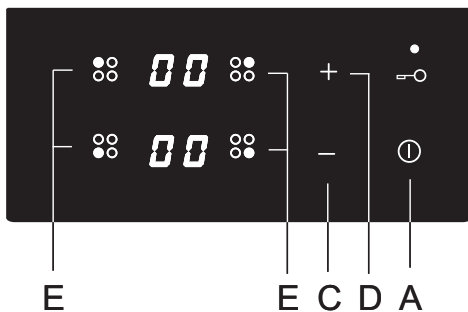


Touch the on/off key (A) and hold it for 1 second to switch on the hob. An acoustic signal will be sounded and the decimal point will light up on all display units.

 If no cooking zone is switched on in 10 seconds, the cooking hob will power off. A short beep will be heard.

 When the appliance is first connected to the power mains or re-connected after a power supply failure, the appliance is locked.

SWITCHING ON THE COOKING ZONES



After the hob is switched on (in the next 10 seconds), switch on the desired cooking zone (E). Use the keys C and D to select the desired setting for the activated cooking zone. If you first touch the C key, the power level will be set to "9". If you first touch the D key, the power level will be set to "1".

If there is no cookware on the selected cooking zone, the set power level and the  symbol will appear alternately on the display unit.

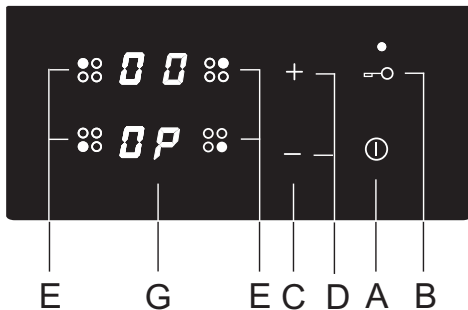
Changing the cooking zone settings

Power level can be changed at any time by selected the desired cooking zone a,d adjusting the setting by touching the corresponding key C or D.

To increase or decrease the power level faster, touch and hold the C or D key.

POWER ZONE WITH THE POWER BOOST OPTION

Select any cooking zone. Touch the (C) key. A short acoustic signal will be emitted and "9" will appear on the display unit. Touch the D key and P will appear on the display unit. The cooking zone will operate at maximum power for 10 minutes; then, an acoustic signal will be emitted and the power level will switch to 9.



Deactivating the power boost

- Power can be decreased to desired level by pressing the (C) key.

 The cooking zone with the power boost function activated is highly powerful.

CHILD LOCK

Child lock may be activated on the hob to prevent the appliance from being switched on easily and quickly and to prevent any changes during operation.



Locking the cooking hob controls

Touch the lock/child lock key (B) and hold it for 1 second. Signal light (B1) will light up. The cooking hob is now locked.

Unlocking the cooking hob controls

To unlock the cooking hob, proceed in the same way as for locking it. The hob must be switched off. Touch the B key and hold it for 1 second.

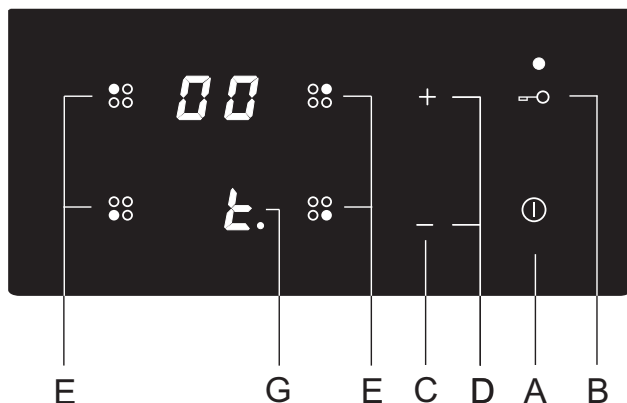


The lock function can be activated when the cooking zones are switched on or when the cooking zone is switched off. If the cooking zone is switched on, the key lock function locks all keys, except for the cooking zone on/off key (A) and the lock key. If the cooking zone is switched off, the key lock function locks all keys, except for the lock key. Cooking hob lock is always activated when the appliance is connected to the power mains or after the power supply has been disconnected.

TIMER FUNCTIONS

This function allows setting the cooking time for the selected cooking zone on which a power level has already been set. When the time expires, the cooking zone is switched off automatically.

Cooking time can be set from 1 to 99 minutes. The program timer can be set for all cooking zones at all power levels.



TIMER ACTIVATION

First, select the cooking zone (E). Then, use the (C) and (D) keys to set the power level. The program timer will not operate if the power level is set to "0". Touch the cooking zone selection key (E) again. An acoustic signal will be emitted, and "t." with a decimal point will appear on the cooking zone display (G). Remaining time will appear on the opposite cooking zone display.

- Touch the (C) and (D) keys to set the time from 1 to 99 minutes.
- When the desired value is set, the countdown begins. If you touch the (C) and (D) keys simultaneously, the time will be reset to »0« or it will be switched off. If you touch and hold the (C) or (D) key, the rate at which the setting changes will increase.
- After a few seconds, timer display will switch off and a decimal point will be lit next to the power display.
- After the set time has expired, acoustic signal will be activated and the cooking zone will be switched off. Switch of the alarm by touching any key; alternatively, it will switch off automatically after 2 minutes.

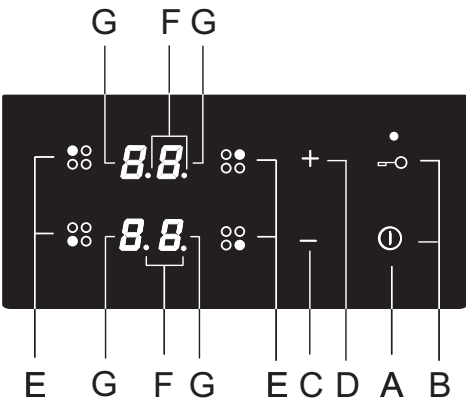
Changing the cooking time

- Remaining cooking time can be changed at any time during cooking.
- Press the key for the desired cooking zone twice.
- Touch the (C) or (D) key to set a new desired cooking time.

Displaying the remaining cooking time

If several timer settings are activated, remaining cooking time can be displayed by touching the (E) key twice.

SWITCHING OFF A COOKING ZONE



To switch off a cooking zone (E), use the relevant (C) key to set the power level to "0". To quickly switch off the cooking zone, touch the relevant (C) and (D) keys simultaneously. You will hear a short beep, and "0" will be displayed on the display unit.

If the power of all all cooking zones is set to "0", the cooking zone will switch off automatically after a few seconds.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

The glass ceramic hob is also fitted with a residual heat display, "H". The glass ceramic cooking zone is not heated directly, but only indirectly by the heat radiated back by the pan. As long as the symbol "H" is lit up after the hob has been switched off, there is residual heat in the cooking zone, which can be used to keep the food warm or for defrosting. When the "H" sign disappears, the cooking zone may still be hot. Be careful as there is danger of burns!

MAXIMUM COOKING TIME

For safety, the cooking time for each cooking zone is restricted to a maximum duration. Duration of operation depends on the selected power level. If the setting is not changed within the set time, the cooking zone will power off automatically.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum operating time (hours)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

SWITCHING OFF THE ENTIRE COOKING HOB

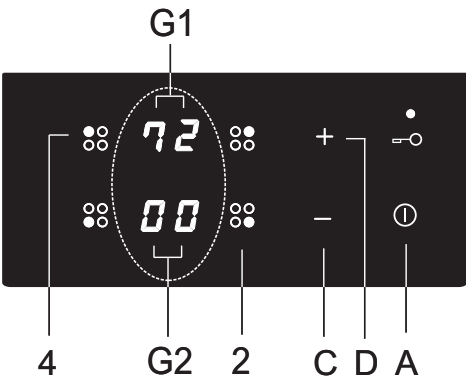


Touch the on/off key (A) and hold it for 1 second to switch off the hob. An acoustic signal will be emitted and all cooking zones will be switched off.

AUTOMATIC SWITCH OFF

If the keys are activated for too long during cooking (e.g. due to spilt liquid or an object placed over the sensor keys), the cooking hob will be switched off after 10 seconds. "--" will flash on all displays and an acoustic signal will be emitted. The acoustic signal will stop when you remove the object or wipe the spilt liquid.

SETTING THE MAXIMUM TOTAL APPLIANCE POWER



Maximum cooking hob power is limited to 7200 W. This setting can be decreased to 2800 W, 3500 W or 6000 W. The setting can be made within 30 seconds after connecting the cooking hob to the power mains. First, unlock the appliance. Press the cooking zone selector keys 2 and 4 simultaneously. An acoustic signal will be emitted, and the actual maximum power level will be displayed on the displays for the cooking zones G1 and G2. Set the new maximum power level using the (C) and (D) keys.

Store the new setting by pressing the 2 and 4 keys simultaneously again.

If a lower maximum total power is set, then it is not possible to set a high power level on all cooking zones simultaneously. An acoustic signal and "r" on the selected cooking zone display will indicate that the total power level has been limited.

MAINTENANCE & CLEANING



Be sure to unplug the appliance from the power supply and wait for the appliance to cool down.

Children should not clean the appliance or perform maintenance tasks without proper supervision.

After each use, wait for the glass ceramic surface to cool down and clean it. Otherwise, all remaining impurities will burn onto the hot surface the next time you use the hob.

For regular maintenance of the glass ceramic hob, use special care products that create a protective film on the surface to prevent the dirt from sticking onto it.



Before each use of the glass ceramic surface, wipe off the dust or any other impurities that could scratch the surface, from both the hob and the pan bottom.

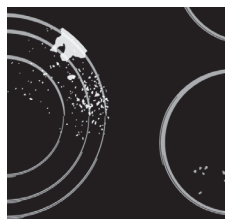


Steel wool, coarse cleaning sponges, and abrasive powders may scratch the surface. The surface may also be damaged by aggressive spray cleaners and unsuitable liquid cleaners.



Signage may be worn when using aggressive or abrasive cleaners or cookware with coarse or damaged bottom.

Use a damp soft cloth to remove **minor impurities**. Then, wipe the surface dry.



Remove **water stains** with a mild solution of vinegar. However, do not use this solution to wipe the frame (only with some models) as it may lose its sheen. Do not use aggressive spray cleaners or descaling agents.

Use special glass ceramic cleaners for **stubborn dirt**. Observe the manufacturer's instructions. **Be sure to thoroughly remove any cleaner residues after the cleaning process as they may damage the glass ceramic surface when the cooking zones heat up.**



Remove stubborn and burnt residues with a scraper. Be careful when handling the scraper to prevent injury.



Only use the scraper when dirt cannot be removed with a wet cloth or special cleaners for glass ceramic surfaces.



Hold the scraper at the **correct angle** (45° to 60°). **Gently press** the scraper against the glass and slide it over the signage to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not come into contact with a hot cooking zone.



 **Do not press the scraper perpendicularly against the glass and do not scratch the hob surface with its tip or blade.**

Immediately remove any **sugar or sugar-laden food** from the glass ceramic hob using a scraper, even if the hob is still hot, as sugar may permanently damage the glass ceramic surface.

 Any changes to the sheen of the graphic design elements or discolouration should not be deemed as damage to the appliance, but rather a result of normal use of the cooking hob. Such discolouration is most commonly a result of food residues burnt onto the surface, or it may be caused by some cookware materials (such as aluminium or copper). Such discolouration is very difficult to remove entirely.

Note: Discolouration and similar flaws only affect the appearance of the hob and do not directly affect its function. Removing such flaws shall not be covered by the warranty.

TROUBLESHOOTING TABLE

NOISE AND ITS CAUSES DURING INDUCTION COOKING

Noises and sounds	Cause	Solution
Inductiongenerated operating noise	"Induction technology is based on the properties of some metals under electromagnetic effect. It results in so-called eddy currents that force the molecules to oscillate. These oscillations (vibrations) are transformed into heat. Depending on the type of metal, this could result in quiet noises."	This is normal and it is not a result of any malfunction.
Transformer-like buzz	"Occurs when cooking at a high power level. The reason for this is the amount of energy transferred from the cooking hob to the pot or pan."	This noise will disappear or weaken when you reduce the power level.
Vibration and crackling of the cookware	"This noise appears in cookware (pots or pans) made of different materials."	It results from vibrations along the adjacent surfaces of different material layers. This noise depends on the cookware. It can vary depending on the amount and type of food being cooked.
Fan noise	"Correct operation of induction electronic components requires temperature control. Therefore, the cooking hob is fitted with a fan which operates at varying speed, depending on the perceived temperature."	The fan may operate even after the cooking hob has been switched off, if the temperature remains too high.

SAFETY FUNCTIONS AND ERROR DISPLAY

The cooking hob is fitted with overheating sensors. These sensors can automatically switch off any cooking zone or the entire hob temporarily.

Error, possible cause, solution

- Continuous beep and »-« flashing on the display.
 - Water spilt over sensor surface, or an object placed over the sensors. Wipe the sensor surface.
- »C« on the display
 - Cooking zone has overheated. Wait for the cooking zone to cool down.
- »r« on the display
 - This indicates that the desired power level cannot be set because the limit for maximum total cooking hob power has been activated.
- »F« on the display
 - This indicates that there has been an error during operation.



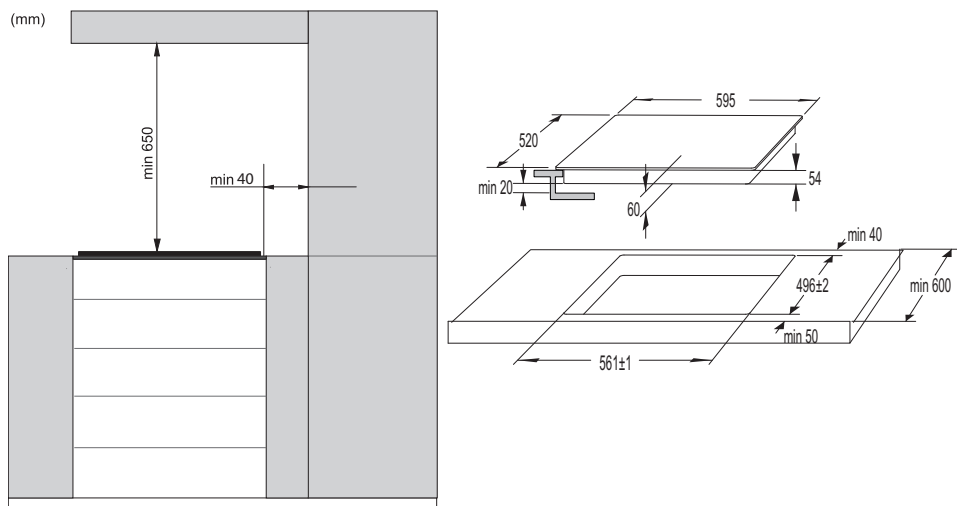
If an error occurs or if the error indicator "F" does not disappear, disconnect the cooking hob from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the hob to the power mains and switch on the main switch key.

If the problems persist despite observing the advice above, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.



Before the repair, disconnect the appliance from the power mains (by removing the fuse or by removing the plug from the wall outlet).

INSTALLING A BUILT-IN HOB



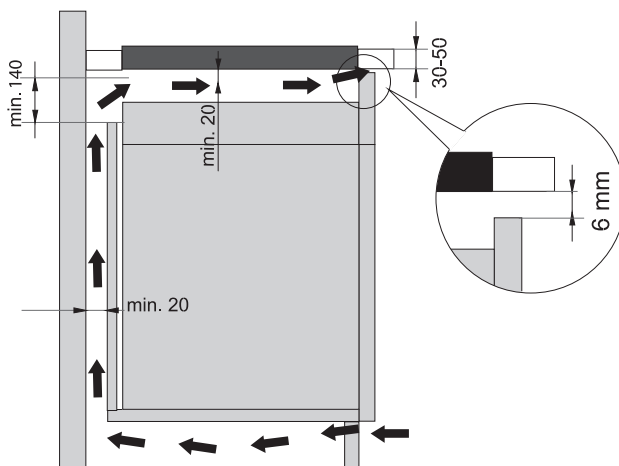
- Use of solid wood corner trims on worktops behind the cooking zone is only allowed if the clearance between the trim and the cooking hob is no smaller than indicated on the installation plans.

AIR VENTS IN THE LOWER KITCHEN CABINET

- Normal operation of the induction cooking hob electronic components requires sufficient air circulation.

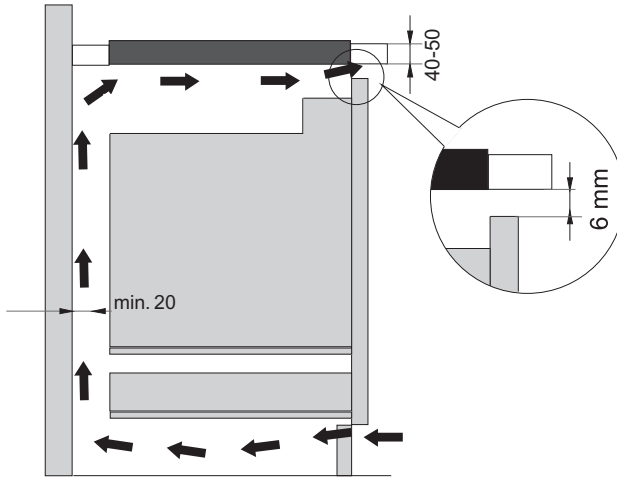
A Lower cabinet with a drawer

- There must be an opening with a height of no less than 140 mm along the entire width of the cabinet in the cabinet rear wall. In addition, there should be an opening of at least 6 mm in the front side, along the entire width of the cupboard.
- The hob is fitted with a fan located in its lower part. If there is a drawer below the kitchen cabinet, do not use it to store small objects or paper as these could, if sucked into the fan, damage the fan and the cooling system. Moreover, do not use the drawer to store aluminium foil or flammable substances or liquids (such as sprays). Keep such substances away from the cooking hob. Danger of explosion! There should be at least 20 mm of clearance between the contents of the drawer and the fan inlet vents.



B Lower cabinet with an oven

- Installing an oven under the induction hob is possible for oven with a cooling fan. Before installing the oven, the kitchen cabinet rear wall has to be removed in the area of the opening for installation. In addition, there should be an opening of at least 6 mm in the front side, along the entire width of the cupboard.



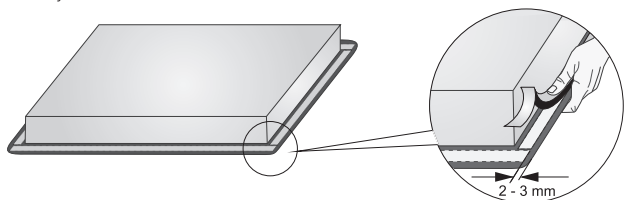
FITTING THE FOAM GASKET



Some appliances come with the gasket already fitted!

Before installing the appliance into a kitchen worktop, attach the foam gasket supplied with the appliance to the bottom side of the glass ceramic hob.

- Remove the protective film from the gasket.
- Attach the gasket to the bottom side of the glass (2-3 mm away from the edge). The gasket has to be applied along the entire edge of the glass. The gasket may not overlap in the corners.
- When fitting the gasket, make sure it is not damaged by or in contact with any sharp objects.



Do not install the appliance without this gasket!

- The worktop has to be completely level.
- Protect the cut out surfaces.

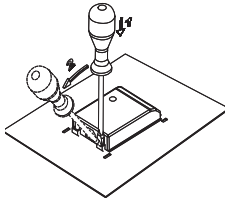
CONNECTING THE COOKING HOB TO THE POWER MAINS

- Power mains protection must conform to the relevant regulations.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate conforms to the voltage in your power mains.
- There should be a switching device in the electrical installation that can disconnect all poles of the appliance from the power mains, with a minimum clearance of 3 mm between the contacts when open. Suitable devices include fuses, protective switches etc.
- The connection should be adjusted to the current and fuses.
- After installation, the parts carrying electrical current and insulated parts shall be protected against contact.



The appliance may only be connected by an authorized expert. False connection can destroy parts of the appliance. In such case, there is no right to warranty. Disconnect the appliance from the power mains before any repair or maintenance operation.

CONNECTION DIAGRAM:



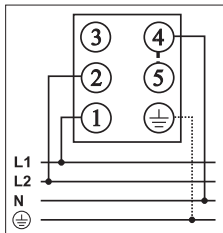
Jumpers (connecting bridges) are placed in the dedicated slot on the clamp.

POWER CORD

The following may be used for connection:

- PVC insulated connection cables type H05 VV-F or H05V2V2-F with yellow-and-green protective conductor, or other equivalent or superior cables.

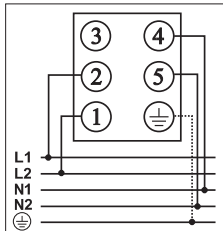
2N 380-415V ~ / 50/60 Hz



Normal connection

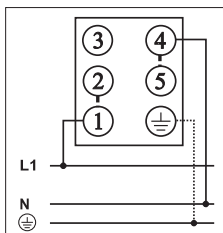
- 2 phases, 1 neutral conductor (2 1N, 380-415 V~/50 Hz):
 ▷ Voltage between phases and neutral conductor is 220-240 V~. Voltage between the two phases is 380-415 V~. Install a jumper between the terminals 4-5. The group should include at least two 16-ampere fuses. Diameter of the power cord core should be at least 2.5 mm².

2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz



- 2 phases, 2 neutral conductors (2 2N, 220-240V~/50Hz):
 ▷ Voltage between phases and neutral conductors is 220-240 V~.
 ▷ The group (installation) should include at least two 16-ampere fuses. Diameter of the power cord core should be at least 2.5 mm².

220-240V ~ / 50/60 Hz



Special connection:

- Single-phase connection (1 1N, 220-240 V~/50 Hz):
 ▷ Voltage between phase and neutral conductor is 220-240 V~. Install jumpers between the terminals 1-2 and 4-5. The group (installation) should be fitted with a fuse of at least 32 A. Power cord core diameter should be at least 4 mm².

Run the power cord through a cord strain relief (clamp) which protects the cable from being pulled out.

False connection can destroy parts of the appliance. In such case, there is no right to warranty.

Before connecting the appliance, make sure the voltage specified on the rating plate conforms to the voltage of the power mains. An expert should check the actual voltage in your home (220-240 V relative to N), using a suitable meter!

If your home main fuse does not allow 32-ampere current, then the function of total power limiter can be activated on the hob so that the current never exceeds:

- 1 x 16 A, set the power limit to 3500 W, or
- 1 x 12 A, set the power limit to 2800 W.

For the setting procedure, see chapter SETTING THE MAXIMUM TOTAL APPLIANCE POWER.

DISPOSAL



Packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The **symbol** on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. The product should be taken to an authorized collection centre for waste electric and electronic equipment processing.

Correct disposal of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.

Blank lined paper for writing.



DE

**AUSFÜHRLICHE
GEBRAUCHS-
ANLEITUNG FÜR
GLASKERAMIK-IN-
DUKTIONSEINBAU-
KOCHFELDER**



KI259ZT
KI259RVS

Wir bedanken uns das

Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Geräts zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Internetseite:

www.etna.nl/service/handleidingen



Wichtige Informationen



Tipp, Bemerkung

INHALTSVERZEICHNIS

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	VORWORT
8 GLASKERAMIK-EINBAUINDUKTIONSKOCHFELD 9 TECHNISCHE DATEN	
10 VOR DER INBETRIEBNAHME	VORBEREITUNG DES GERÄTS
11 INDUKTIONSKOCHZONE 11 GLASKERAMIKOBERFLÄCHE 12 TOPFERKENNUNG 12 TIPPS ZUM ENERGIESPAREN 13 FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS 14 ENËT E GATIMIT ME INDUKTION	FUNKTION DES KOCHFELDES
15 BEDIENUNG DER KOCHZONEN 15 BEDIENEIHEIT 16 KOCHFELD EINSCHALTEN 16 KOCHZONE EINSCHALTEN 17 KOCHZONE MIT ERHÖHTER LEISTUNG – POWER BOOST 18 KINDERSPERRE 19 ZEITFUNKTIONEN 20 KOCHZONE AUSSCHALTEN 20 RESTWÄRMEANZEIGE 20 BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG 21 KOCHFELD ABSCHALTEN 21 AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG 21 AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG	
22 REINIGUNG UND PFLEGE	REINIGUNG UND PFLEGE
24 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN
26 EINBAU DES KOCHFELDES	EINBAU UND ANSCHLUSS
30 ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ	
33 ENTSORGUNG	SONSTIGES

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung durchführen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung mit externen Timern oder speziellen Steuerungssystemen geeignet.

Die Abschaltvorrichtung ist in Einklang mit den Vorschriften für elektrische Verbindungen in die feste Installation einzubauen.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

HINWEIS: Falls die Glaskeramikoberfläche einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist. Die Kochfeldabdeckung kann lackiert oder aus Glas sein. Die Kochfeldabdeckung darf nur dann geschlossen werden, wenn alle Kochzonen vollkommen abgekühlt sind.

Nicht direkt auf die Elemente des Kochfeldes blicken, da in diese Halogenlampen eingebaut sein können.

HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

HINWEIS: Brandgefahr: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

Brandgefahr! Bewahren Sie auf der Oberfläche des Kochfeldes keine Gegenstände auf.

HINWEIS: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurze Kochvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

"HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

HINWEIS: Verwenden Sie für Kochfelder nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgeräts produziert wurden bzw. die der Hersteller des Kochgeräts in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

Legen Sie auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.

Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

Das Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts.

Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in der Nähe des Geräts ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

Falls das **Anschlusskabel** beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung der Glaskeramikoberfläche dürfen auf dem Glaskeramikkochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erwärmt werden.

Keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u. Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.

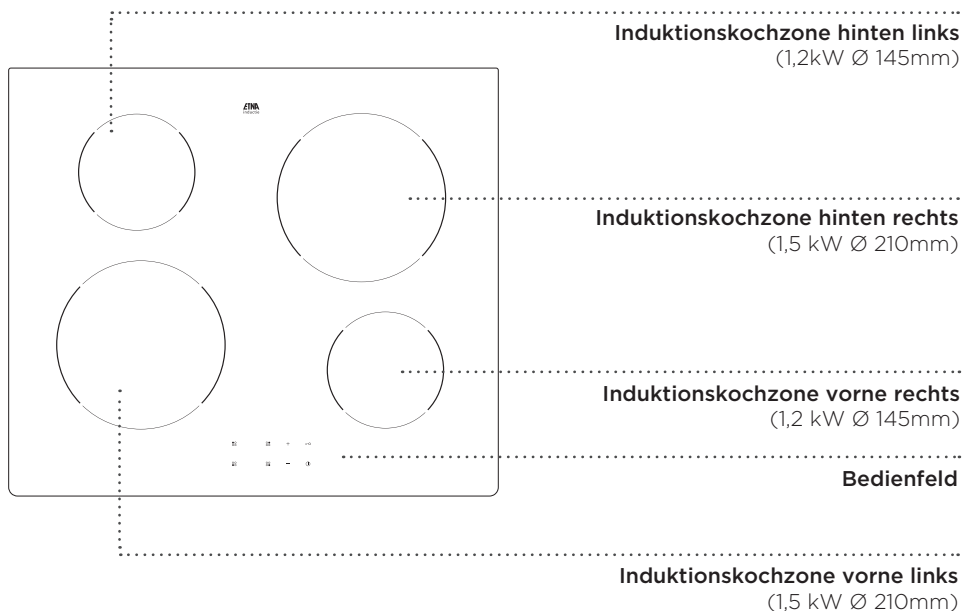


Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, sollten Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

GLASKERAMIK- EINBAUINDUKTIONSKOCHFELD

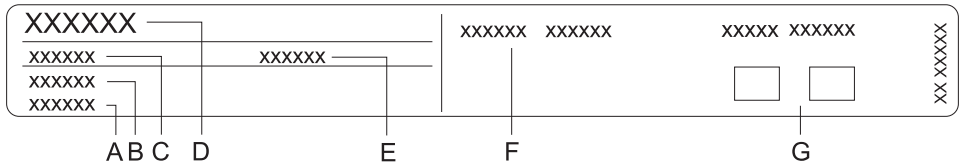
(BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS UND DER FUNKTIONEN - VOM MODELL ABHÄNGIG)

Da die Geräte, für die diese Anleitung erstellt wurde, verschieden ausgerüstet sein können, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



TECHNISCHE DATEN

(VOM MODELL ABHÄNGIG)



- A Seriennummer
- B Codenummer
- C Typ
- D Warenzeichen
- E Modell
- F Technische Daten
- G Symbole für Konformität

Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Reinigen Sie die **Glaskeramikoberfläche** mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- oder Fleckenentferner.

Beim ersten Gebrauch kann ein charakteristischer Geruch „nach Neuem“ auftreten, der mit der Zeit verschwindet.

INDUKTIONSKOCHZONE

GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist auch schlagfest.
- Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen.
- Falls das Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge aufweist, darf es nicht benutzt werden. Ein auf das Kochfeld fallender scharfkantiger Gegenstand kann einen Bruch der Glaskeramikplatte verursachen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, muss sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Kochzone und der Topfboden sauber und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Die Kochzone kann beschädigt werden, wenn Sie einen leeren Kochtopf auf die eingeschaltete Kochzone stellen. Kochtopfboden vor dem Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten.

KOCHSTUFEN

Sie können die Heizleistung der einzelnen Kochzonen auf eine der zehn verschiedenen Kochstufen einstellen.

In der Tabelle sind Beispiele der einzelnen Kochstufeneinstellungen angeführt.

Kochstufe	Zweck
0	Abschalten, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Schmelzen, Aufwärmen, Warmhalten
3	Köcheln, Abtauen und Aufwärmen
4 - 5	Kochen, Dünsten
6	schonendes Braten und Rösten von kleineren Mengen
7 - 8	Braten und Rösten von größeren Mengen, Frittieren
9	Ankochen bis zum Sieden
P	„Power Boost“ - vorübergehende maximale Leistung Zum schnellen Ankochen

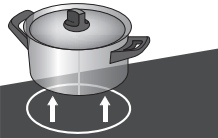
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Beachten Sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Randes des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am besten im Schnellkochtopf zu. Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Schnellkochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Schnellkochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie Kochtöpfe beim Kochen immer mit entsprechend großen Topfdeckeln zu. Verwenden Sie Kochtöpfe von geeigneter Größe, die der Menge der zu kochenden Gerichte entsprechen. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur zum Teil gefüllten Kochtopf verwenden, wird mehr Energie verbraucht.

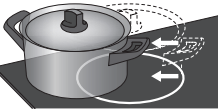
TOPFERKENNUNG



- Wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste.

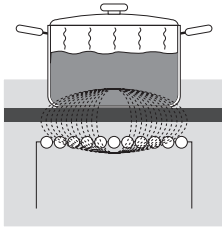


- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass der Kochtopf von der elektronischen Topferkennung nicht erkannt wird. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Kochstufenanzeige das Symbol . Falls Sie innerhalb von einer Minute einen Kochtopf auf die Induktionskochzone stellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet die voreingestellte Kochstufe ein. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen.



- Falls Sie einen kleineren Kochtopf auf die Kochzone stellen, der noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS



- Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Kochzonen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.
- Die Glaskeramikkochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, die vom Kochtopf abgegeben wird. Diese Wärme wird nach dem Abschalten der Kochzone als (H) „Restwärme“ angezeigt.
- Das Erhitzen des Kochtopfes wird durch eine Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist, ermöglicht. Die Induktionsspule erzeugt ein Magnetfeld, das im (magnetisierbaren) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt, wodurch der Kochtopf erhitzt wird.

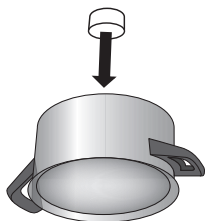


Falls auf der heißen Glaskeramikkochfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muss die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.

Verwenden Sie zur Reinigung der heißen Glaskeramikoberfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

ENËT E GATIMIT ME INDUKSION

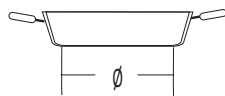
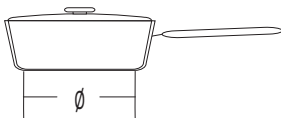
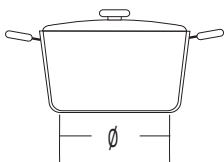
ENËT E GATIMIT TË PËRSHTATSHME PËR NJË PJANURË ME INDUKSION



- Induksioni do të funksionojë siç duhet në qoftë se ju përdorni enë gatimi të përshtatshme.
 - Sigurohuni që tiganit ose tenxherja të jetë në mes të zonës së gatimit.
 - Enë gatimi të përshtatshme: enë gatimi të prodhuara me çelik, tenxhere çeliku të veshura me emalim ose tenxhere prej gize.
 - Enë gatimi të papërshtatshme: enë gatimi prej aliazeve të çelikut me fund prej bakri ose alumini, enë gatimi prej qelqi.
 - Testi i magnetit: Përdorni një magnet të vogël për të kontrolluar nëse fundi i tenxheres apo tiganit është ferromagnetik. Në qoftë se magneti ngjitet në fund të tenxheres, atëherë ajo është e përshtatshme për një gatues me induksion.
- Kur përdoret tenxhere me presion, mbajeni në vëzhgim derisa të arrihet presioni i duhur. Fillimisht, vendoseni zonën e gatimit në fuqinë maksimale; pastaj, duke zbatuar udhëzimet e prodhuesit të tenxheres me presion, uleni fuqinë e gatimit në kohën e duhur.
 - Sigurohuni që në gatuesin me presion ose në çdo tigan apo tenxhere tjetër, ka lëng të mjaftueshëm. Për shkak të tejnxehjes, përdorimi i një tenxhereje bosh në zonën e gatimit mund të rezultojë në dëmtim edhe të tenxheres dhe të zonës së gatimit.
 - Disa enë gatimi nuk kanë fund plotësisht ferromagnetik. Në raste të tilla, do të nxeht vetëm pjesa magnetike, ndërkohë që pjesa tjetër e fundit do të mbetet e ftohtë.
 - Kur përdorni enë gatimi speciale, zbatoni udhëzimet e prodhuesit.
 - Për rezultate më të mira gatimi, zona ferromagnetike në fundin e enës së gatimit duhet të përputhet me madhësinë e zonës së gatimit. Në qoftë se zona e gatimit nuk e njuh tenxheren, provoni ta vendosni atë në një zonë tjetër gatimi, me diametër më të vogël.

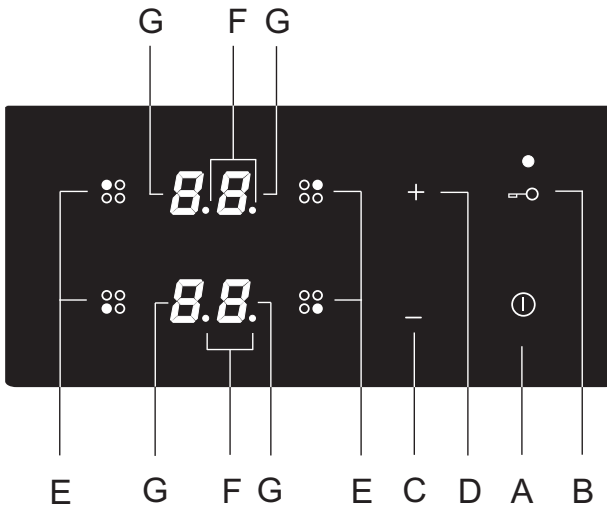
Zona e gatimit	Diametri minimal i fundit të tenxheres
Mbrapa majtas, përpara djathtas	Ø 90 mm
Përpara majtas, mbrapa djathtas	Ø 130 mm

Fundi i tenxheres duhet të jetë i rrafshët.



BEDIENUNG DER KOCHZONEN

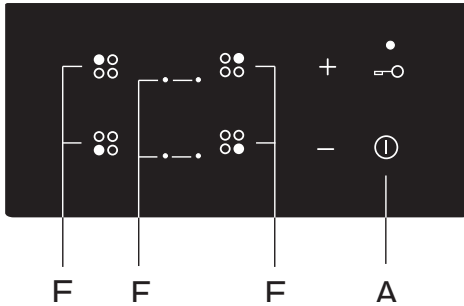
BEDIENEIHEIT



Sensor-Einstelltasten:

- A Taste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
- B Taste zum Verriegeln des Kochfeldes / Kindersperre
- C Taste zur Verringerung der Kochstufe und der Zeitfunktion
- D Taste zur Erhöhung der Kochstufe und der Zeitfunktion
- E Taste zum Ein-/Ausschalten der Kochzone
- F Dezimalpunkt: zeigt die aktive Zeitfunktion an
- G Kochstufenanzeigen

KOCHFELD EINSCHALTEN

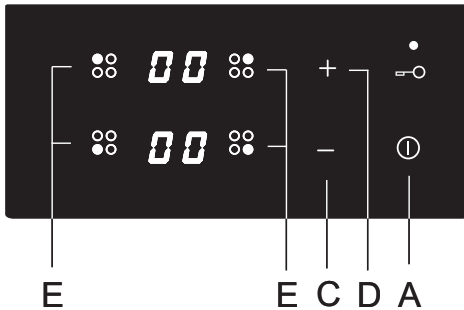


Durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) (1 Sekunde) wird das Kochfeld eingeschaltet. Es ertönt ein akustisches Signal und bei jeder Kochzonenanzeige erscheint ein Dezimalpunkt.

 Falls Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Kochzone einschalten, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Es ertönt ein akustisches Signal.

 Beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder bei Stromausfall ist das Kochfeld verriegelt.

KOCHZONE EINSCHALTEN



Schalten Sie nun innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone (E) ein. Wählen Sie nun mit den Tasten C oder D der ausgewählten Kochzone die gewünschte Einstellung aus. Falls Sie zuerst die Taste C berühren, wird die Kochstufe 9 eingestellt.

Falls Sie zuerst die Taste D berühren, wird die Kochstufe 1 eingestellt.

Falls kein Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist, werden auf der zugehörigen Anzeige abwechselnd die eingestellte Kochstufe und das Symbol  angezeigt.

Änderung der Kochstufe

Die Kochstufe kann jederzeit geändert werden, indem Sie die gewünschte Kochzone auswählen und die Kochstufe durch Berühren der Taste C oder D ändern.

Wenn Sie die Kochstufe schneller einstellen oder ändern möchten, berühren Sie die Taste C oder D und halten Sie sie gedrückt.

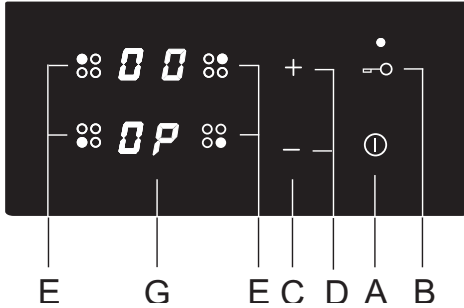
KOCHZONE MIT ERHÖHTER LEISTUNG - POWER BOOST

Wählen Sie eine der Kochzonen aus.

Berühren Sie die Taste C. Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Ziffer 9.

Berühren Sie die Taste D, auf dem Display wird der Buchstabe P angezeigt.

Die Kochzone arbeitet 10 Minuten mit der maximalen Kochstufe, danach ertönt ein akustisches Symbol und die Kochstufe wird auf 9 abgesenkt.



Abschalten der Power Boost-Funktion

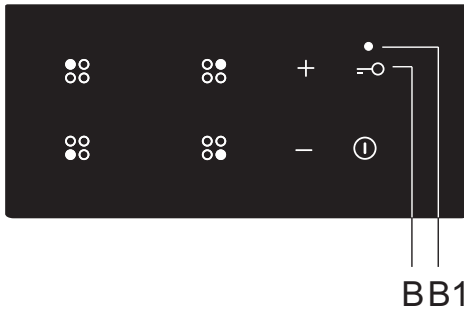
- Durch erneutes Berühren der Taste C können Sie die Kochstufe auf den gewünschten Wert reduzieren.



Die Kochzone mit der Power Boost-Funktion P besitzt eine sehr hohe Leistung.

KINDERSPERRE

Das Kochfeld verfügt auch über eine Kindersperre, die Sie aktivieren können, um unbefugte Änderungen der Einstellungen bzw. das Ein-/Ausschalten des Geräts zu verhindern.



Kindersperre aktivieren

Berühren Sie die Taste der Kindersperre (B) 1 Sekunde lang. Das Indikatorlämpchen (B1) leuchtet auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

Kindersperre deaktivieren

Das Kochfeld wird nach dem gleichen Verfahren entriegelt, wie es vorher verriegelt wurde. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-/Aus und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt.



Die Kindersperre kann aktiviert werden, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind oder wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, verriegelt die Kindersperre alle Tasten außer der Taste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes (A) und der Taste der Kindersperre.

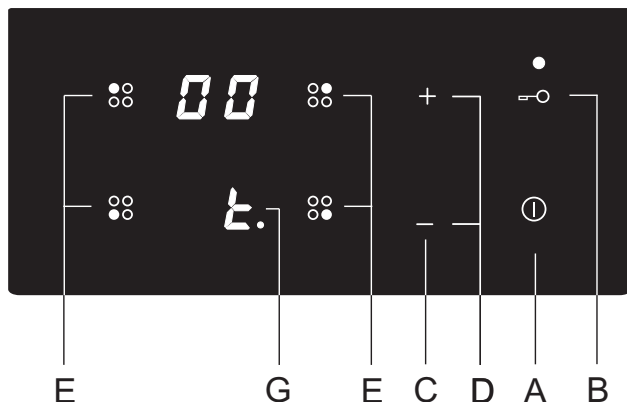
Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, verriegelt die Kindersperre alle Tasten außer der Taste der Kindersperre.

Die Kindersperre ist aktiv, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall.

ZEITFUNKTIONEN

Diese Funktion ermöglicht, dass für jede Kochzone, für die eine bestimmte Kochstufe eingestellt ist, eine beliebige Betriebszeit eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Sie können eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen. Die Zeitschaltuhr kann für jede Kochzone und für jede Kochstufe eingestellt werden.



EINSCHALTEN DER ZEITSCHALTUHR

Wählen Sie zuerst die gewünschte Kochzone aus (E) und stellen Sie mit den Tasten (C) oder (D) die Kochstufe ein.

Die Zeitschaltuhr funktioniert nicht, wenn die Kochstufe „0“ eingestellt ist.

Berühren Sie noch einmal die Taste zur Auswahl der Kochzone (E), es ertönt ein akustisches Signal und auf der Anzeige der Kochzone (G) erscheint der Buchstabe „t.“ mit einem Dezimalpunkt. Die Restzeit wird auf der gegenüberliegenden Anzeige der Kochzone angezeigt.

- Durch Berühren der Taste (C) oder (D) können Sie nun eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Wenn Sie gleichzeitig die Tasten (C) und (D) berühren, wird die Zeit auf „0“ gestellt bzw. die Zeitfunktion abgeschaltet. Wenn Sie die Taste (C) oder (D) gedrückt halten, laufen die Werte schneller.
- Die Zeitanzeige erlischt nach einigen Sekunden, neben der Kochstufenanzeige leuchtet der Dezimalpunkt.
- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet.

Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet er sich nach 2 Minuten automatisch aus.

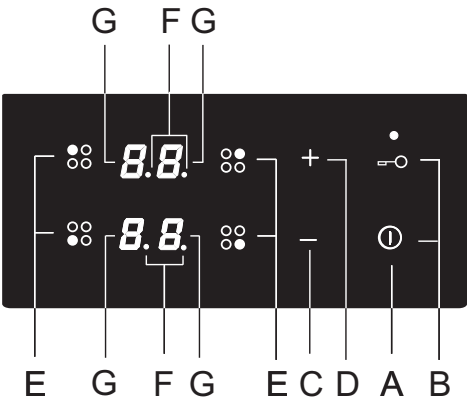
Änderung der eingestellten Betriebsdauer

- Sie können die Kochzeit jederzeit während des Betriebs ändern.
- Drücken Sie zweimal die Taste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Taste (C) oder (D) ein.

Anzeige der Restkochzeit

Falls mehrere Zeiteinstellungen aktiviert wurden, können Sie die restliche Kochzeit durch Berühren der Taste (E) aufrufen.

KOCHZONE AUSSCHALTEN



Die Kochzone (E) wird ausgeschaltet, indem Sie die zugehörige Taste (C) auf den Wert „0“ stellen.
Drücken Sie zum schnellen Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die zugehörigen Tasten (C) und (D).
Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird das Symbol "0" angezeigt.
Falls auf allen Kochzonen die Kochstufe „0“ eingestellt ist, schaltet sich das Kochfeld nach einigen Sekunden automatisch ab.

RESTWÄRMEANZEIGE

Das Glaskeramikkochfeld ist mit Restwärmeanzeigen „H“ ausgestattet.
Die Kochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, die vom Kochtopf abgegeben wird. Solange nach dem Ausschalten der Kochzone das Symbol „H“ leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Abtauen von Speisen benutzen. Obwohl das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG

Zur Erhöhung der Betriebssicherheit Ihres Kochfeldes ist jede einzelne Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung ausgerüstet. Die Betriebsdauer ist von der ausgewählten Kochstufe abhängig.
Falls Sie die Kochstufe für längere Zeit nicht ändern, schaltet sich die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch aus.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer (in Stunden)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen und pflegen!

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.



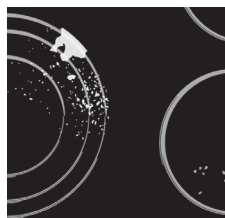
Wischen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.



Eisenwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Sprühmitteln und ungeeigneten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt.



Die Signatur kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden.



Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken. Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.



Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach dem **Reinigen das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil die Reste des Reinigungsmittels beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.**



Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen!



 **Verwenden Sie den Schaber nur, wenn sich die Verschmutzung nicht mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen entfernen lässt.**

Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

 **Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und reinigen Sie es nicht mit der Spitze des Schabers.**

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen ist es notwendig, Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

 Eventuelle Farbänderungen der Signatur sind kein Zeichen für eine Beschädigung, sondern das Ergebnis des normalen Gebrauchs des Kochfeldes.

Meistens entstehen sie wegen festgebrannter Speisereste oder durch Benutzung von Kochtöpfen aus Aluminium oder Kupfer, was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.

Hinweis: Die erwähnten Fehler sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Fehler wird nicht von der Garantie gedeckt.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

GERÄUSCHE UND DEREN URSACHEN BEIM BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann.	Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung.
Summton wie bei einem Transformator	Der Summton entsteht beim Kochen bei hoher Kochstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird.	Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern.
Vibrationen und Geknister des Kochtopfes	Dieses Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind.	Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfbodens. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren.
Gebläsegeräusche	Um störungsfrei zu funktionieren, muss die Induktionselektronik bei einer kontrollierten Temperatur betrieben werden. Deswegen ist das Kochfeld mit einem Gebläse ausgestattet, das in Abhängigkeit von der gemessenen Temperatur bei verschiedenen Kochstufen zugeschaltet wird.	Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERANZEIGE

Das Gerät ist mit speziellen Sensoren zum Schutz vor Überhitzung ausgerüstet. Im Fall einer Überhitzung schalten sich die Kochzonen oder das gesamte Kochfeld vorübergehend automatisch aus.

Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung von Störungen

- Ununterbrochenes akustisches Signal oder Anzeige „-“,
 - Ausgelaufene Flüssigkeit oder Gegenstände auf den Sensortasten. Sensorenoberfläche trocken wischen, Gegenstand entfernen.
- Anzeige „C“
 - Es ist zu einer Überhitzung der Kochzone gekommen. Warten Sie ab, bis sich die Kochzone abgekühlt hat.
- Anzeige „r“
 - Weist darauf hin, dass die gewünschte Kochstufe nicht eingestellt werden kann, weil die maximale Leistung des Kochfeldes reduziert wurde.
- Anzeige „F“
 - Weist darauf hin, dass es zu einer Störung gekommen ist.



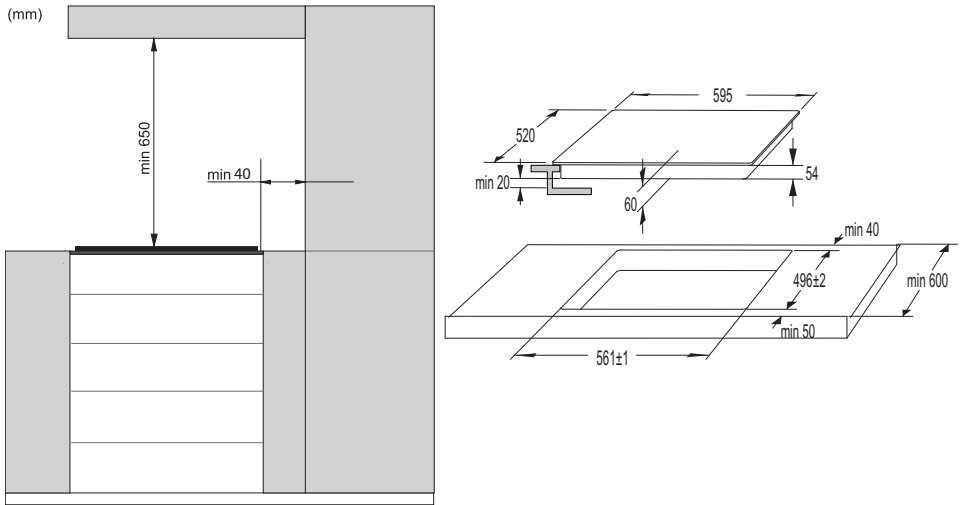
Falls eine Funktionsstörung auftritt oder die Störungsanzeige nicht verschwindet, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die entsprechende Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung aus) und schließen Sie es danach wieder an das Stromnetz an und betätigen Sie den Sensor des Hauptschalters.

Falls Sie die Störung trotz der durchgeführten Maßnahme nicht beseitigen können, rufen Sie bitte den autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder regelwidrigen Gebrauchs des Geräts entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.



Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers des Anschlusskabels aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

EINBAU DES KOCHFELDES



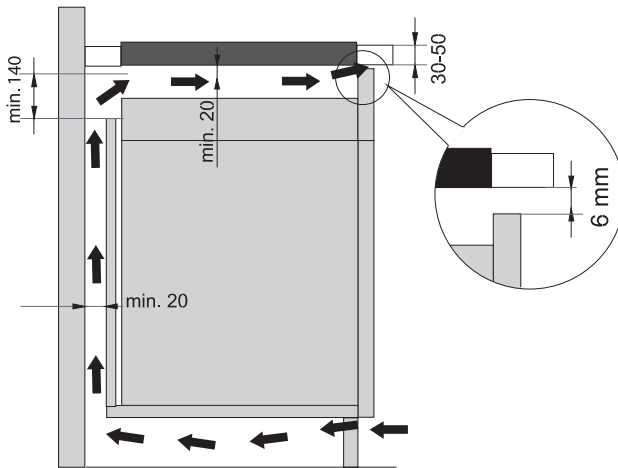
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.

LÜFTUNGSÖFFNUNGEN AM UNTEREN KÜCHENELEMENT

- Zum störungsfreien Betrieb der Elektronik des Induktionskochfeldes muss eine genügende Luftzirkulation gewährleistet werden.

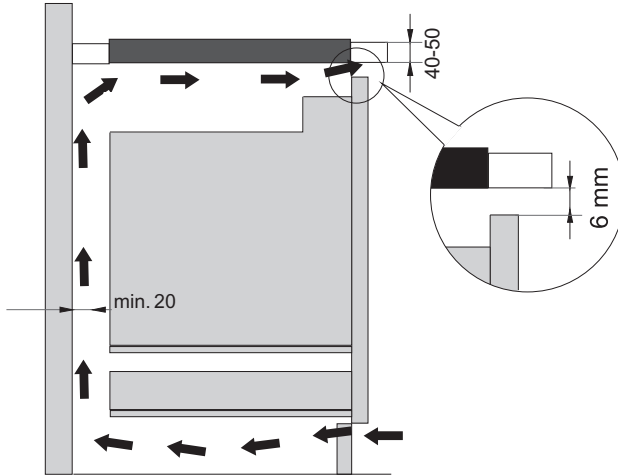
A Unteres Küchenelement mit Schublade

- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 140 mm vorhanden sein. Ebenso muss eine 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.
- Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgerüstet, der sich an seiner Unterseite befindet. Falls unter dem Küchenelement eine Schublade vorhanden ist, dürfen Sie in diese keine Kleingegenstände oder Papier aufbewahren, da diese vom Ventilator aufgesaugt werden und den Ventilator oder das Kühlungssystem beschädigen könnten. Ebenso dürfen Sie in der Schublade keine Alu-Folie oder entzündliche Stoffe aufbewahren (z.B. Sprays) und diese auch nicht in der Nähe des Kochfeldes aufstellen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und der Öffnung des Ventilators muss ein Freiraum von mindestens 20 mm frei gehalten werden.



B Unteres Küchenelement mit Backofen

- Unter das Induktionskochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom eingebaut werden. Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. 6 mm große Öffnung auf der Vorderseite über die ganze Breite des Küchenelements



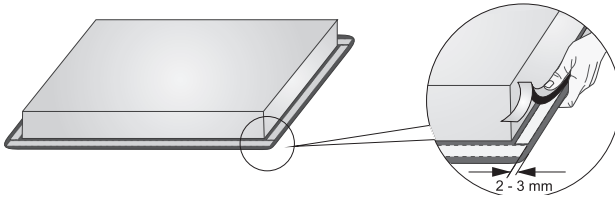
MONTAGE DER SCHAUMDICHTUNG



An einigen Modellen ist die Schaumdichtung schon montiert!

Vor dem Einbau des Geräts in die Küchenplatte müssen Sie auf die Unterseite des Kochfeldes die beigelegte Schaumdichtung aufkleben.

- Dazu ist die Schutzfolie von der Dichtung zu entfernen.
- Die Dichtung muss auf die Unterseite der Glaskeramikplatte aufgeklebt werden (2-3 mm vom Rand). Die Dichtung muss auf den ganzen Rand des Kochfeldes aufgeklebt werden und darf sich in den Ecken nicht überdecken.
- Beim Anbringen der Dichtung darf das Glas nicht in Berührung mit spitzen Gegenständen kommen.



Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.

ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ

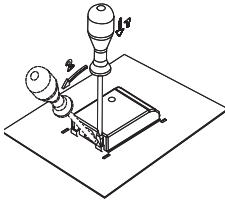
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In geöffneter Stellung muss der Abstand zwischen den Polen mindestens 3 mm betragen. Als Trennvorrichtung sind Sicherungen, LS-Schalter usw. geeignet.
- Beim Anschluss des Geräts unbedingt die Stromleistung der Installation und der Sicherungen berücksichtigen.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.



Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann durchgeführt werden. Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

ANSCHLUSS-SCHEMA:



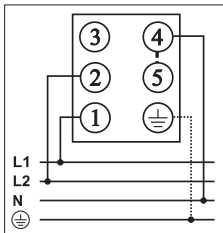
Die Verbindungsbrücken sind an der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt.

ANSCHLUSSKABEL

Zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz können folgende elektrische Anschlusskabel verwendet werden:

- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F oder H05V2V2-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.

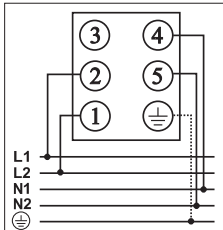
2N 380-415V ~ / 50/60 Hz



Üblicher Anschluss:

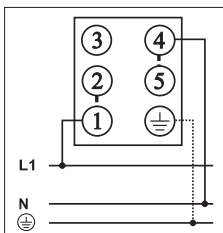
- 2 Phasen, 1 Neutraleiter (2 1N, 380-415 V~/ 50 Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutraleiter beträgt 220-240 V~. Die Spannung zwischen zwei Phasenleitern beträgt 380-415 V~. Installieren Sie zwischen den Anschlusspunkten 4-5 eine Verbindungsbrücke. Die Gruppe muss über Sicherungen mind. 16 A (2 x) verfügen. Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.

2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz



- 2 Phasen, 2 Neutraleiter (2 2 N, 220-240 V~/ 50 Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutraleiter beträgt 220-240 V~.
 ▷ Die Gruppe muss über Sicherungen mind. 16 A (2 x) verfügen. Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.

220-240V ~ / 50/60 Hz



Spezieller Anschluss:

- Einphasiger Anschluss (1 1N, 220-240 V~/ 50Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen dem Phasenleiter und dem Neutraleiter beträgt 220-240 V~. Installieren Sie zwischen den Anschlusspunkten 1-2 und 4-5 Verbindungsbrücken. Die Gruppe muss über eine 32 A Sicherung verfügen. Der Durchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 4 mm² betragen.

Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.

Die Anschluss-Spannung (220-240 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!

Falls Sie keine 32 A-Sicherung besitzen, können Sie beim Gerät die Funktion der Leistungsbegrenzung einstellen, sodass der Strom folgende Werte nicht übersteigt.

- 1x16 A, Einstellung 3500 W bzw.
- 1x12 A, Einstellung 2800 W.

Zum Einstellverfahren siehe Punkt „EINSTELLUNG DER MAXIMALEN LEISTUNG DES KOCHFELDES“.

ENTSORGUNG



Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die vorschriftsmäßige **Entsorgung des Geräts** leisten Sie einen wertvollen Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an das Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.



FR

**NOTICE
D'UTILISATION**
DÉTAILLÉE TABLE
DE CUISSON
VITROCÉRAMIQUE
ENCASTRABLE À
INDUCTION



KI259ZT
KI259RVS

Nous vous remercions

de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :

www.etna.nl/service/handleidingen



Informations importantes



Conseils, observations

SOMMAIRE

4	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	INTRODUCTION
7	TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE À INDUCTION	
8	Caractéristiques techniques	
9	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	PRÉPARATION DE VOTRE APPAREIL À SA MISE EN SERVICE
10	PLAN DE CUISSON À INDUCTION	FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON
10	Plan de cuisson vitrocéramique	
11	Conseils pour les économies d'énergie	
11	Détection des récipients	
12	Principe de fonctionnement des foyers à induction	
13	Batterie de cuisine pour l'induction	
14	FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON	
14	Module de commandes	
15	Mise en marche de la table de cuisson	
15	Mise en marche des foyers	
16	Fonction booster	
17	Sécurité enfants	
18	Fonctions du minuteur	
19	Arrêt d'un foyer	
19	Témoin de chaleur résiduelle	
19	Durée maximale de cuisson	
20	Arrêt général de la table de cuisson	
20	Arrêt automatique	
20	Réglage de la puissance maximale totale de l'appareil	
21	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
23	GUIDE DE DÉPANNAGE	QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME ?
25	INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON	INSTALLATION ET RACCORDEMENT
29	RACCORDEMENT DE VOTRE TABLE DE CUISSON AU RESEAU ÉLECTRIQUE	
32	MISE AU REBUT	DIVERS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

ATTENTION : Les éléments accessibles peuvent être brûlants. Empêchez les jeunes enfants de s'approcher de l'appareil.

ATTENTION : avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter un éventuel choc électrique.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression, car il existe un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou un système de contrôle spécial.

Le câblage permanent doit comporter un dispositif de

déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur. Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils.

ATTENTION : si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.

Avant de soulever le couvercle, essuyez tous les liquides qui ont pu l'éclabousser ; ne le rabattez pas tant que la surface n'a pas refroidi.

Ne regardez pas fixement les éléments de la table de cuisson car elle comporte des lampes halogènes.

ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

ATTENTION : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Même une cuisson brève doit être surveillée en permanence.

ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas.

ATTENTION : employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.

Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

Le raccordement au réseau électrique de cet appareil devra être exécuté exclusivement par un professionnel agréé. Les modifications non-autorisées ou les réparations exécutées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

Si un autre appareil électrique est branché à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon secteur n'entre pas en contact avec les foyers chauds.

Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel.

Ne rangez pas sous l'appareil des produits peu résistants à la chaleur tels que détergents, aérosols, etc.

Si vous utilisez votre table de cuisson en vitrocéramique comme surface de rangement, cela peut entraîner des rayures ou d'autres dégâts. Ne faites jamais réchauffer les aliments sur une feuille d'aluminium ou dans des barquettes en plastique ; ces récipients peuvent fondre et provoquer un incendie ou abîmer la table de cuisson.

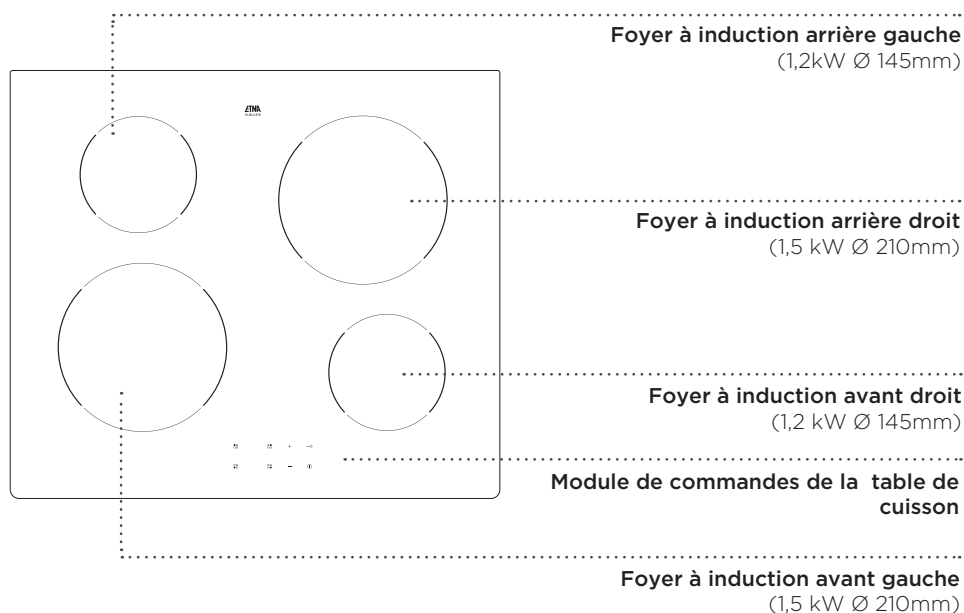


Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE À INDUCTION

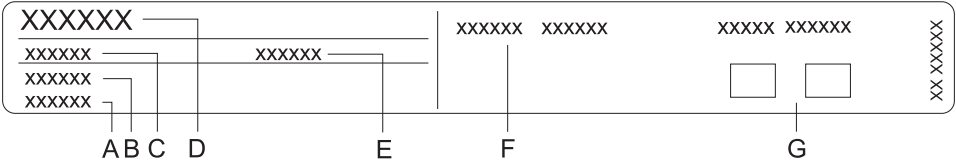
(DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DE SES FONCTIONS - VARIANT SELON LES MODÈLES)

Ce manuel est rédigé pour différents modèles et il est donc possible qu'il décrive des fonctions et/ou des composants dont votre appareil ne dispose pas.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

(SELON LE MODÈLE)



- A Numéro de série
- B Code/ID
- C Type
- D Marque de fabrique
- E Modèle
- F Caractéristiques techniques
- E Mentions / symboles de conformité

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Si votre table de cuisson est en **vitrocéramique**, nettoyez-la avec une éponge humide et un peu de liquide à vaisselle. N'utilisez pas de produits agressifs comme les détachants, les nettoyeurs abrasifs ou les éponges grattantes qui pourraient rayer sa surface.

Lors des premières utilisations, l'appareil peut dégager "l'odeur caractéristique d'un produit neuf" ; cela disparaîtra peu à peu.

PLAN DE CUISSON À INDUCTION

PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- La table de cuisson est résistante aux variations de température.
- Elle est également résistante aux chocs.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages.
- N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet pointu tombant sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps. Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure conduction de la chaleur et évite d'abîmer la vitrocéramique. Ne posez pas de récipients vides sur les foyers.
- Vous pourriez endommager les foyers si vous y placez des récipients vides. Avant de poser une casserole sur un foyer, essayez le fond du récipient pour faciliter la transmission de la chaleur.

ALLURES DE CHAUFFE

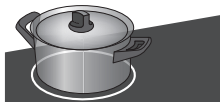
Vous pouvez régler les foyers sur dix allures de chauffe différentes. Le tableau ci-dessous vous donne quelques exemples pour l'utilisation de chaque réglage.

Allure de chauffe	Utilisation
0	Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1 - 2	Pour maintenir les plats au chaud, faire mijoter les petites quantités (puissance minimale)
3	Pour faire mijoter (poursuivre la cuisson après l'avoir fait démarrer rapidement)
4 - 5	Pour faire mijoter (poursuivre la cuisson) les grandes quantités, rissoler les gros morceaux
6	Pour faire rissoler, faire un roux
7 - 8	Pour faire griller, frire
9	Pour saisir, cuire les grandes quantités
P	Fonction "Booster" pour démarrer la cuisson ; convient aussi aux très grandes quantités

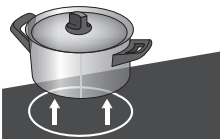
CONSEILS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, sachez que le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient, qui est habituellement plus grand que celui du fond.
- Lorsqu'une préparation doit cuire longtemps, utilisez une cocotte à pression. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte. Si elle reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la cocotte et le foyer à induction.
- Si votre recette le permet, couvrez la casserole avec un couvercle de diamètre correspondant. Utilisez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.

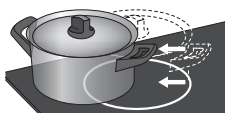
DÉTECTION DES RÉCIPIENTS



- S'il n'y a pas de casserole sur le foyer ou si celle-ci est d'un diamètre inférieur à celui du foyer, il n'y a pas de perte d'énergie.

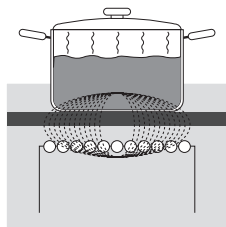


- Si votre récipient est beaucoup plus petit que le foyer, il est possible qu'il ne soit pas détecté. Dans ce cas, lorsque vous activez le foyer, la lettre **L** et l'allure de chauffe clignotent alternativement sur l'afficheur de puissance. Si vous posez un récipient sur le foyer à induction dans la minute qui suit, la table de cuisson le détecte et fonctionne à la puissance réglée. Dès que vous enlevez le récipient, l'alimentation électrique du foyer est coupée.



- Si vous utilisez une casserole ou une poêle plus petite que le foyer et si celle-ci est détectée, seule l'énergie correspondant à la taille du récipient sera mise en œuvre.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DES FOYERS À INDUCTION



- La table de cuisson est équipée de foyers à induction de haute efficacité. La chaleur est produite directement dans le fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans pertes dues à la transmission par la vitrocéramique. Ainsi la consommation d'énergie est bien inférieure à celle des foyers conventionnels qui fonctionnent selon le principe du rayonnement.
- Le foyer vitrocéramique ne chauffe pas directement mais reçoit la chaleur transmise par le récipient. Une fois le foyer désactivé, cette chaleur est indiquée comme (H) »chaleur résiduelle«.
- Le foyer à induction fonctionne selon le principe suivant : une bobine d'induction, encastrée sous la surface en vitrocéramique, génère un champ magnétique grâce auquel des courants induits se forment dans le fond magnétisable du récipient et créent de la chaleur.

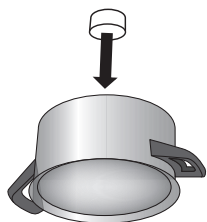


Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Ceci évitera d'abîmer la vitrocéramique.

Quand elle est chaude, ne nettoyez pas la vitrocéramique avec des détergents, car vous pourriez l'endommager.

BATTERIE DE CUISINE POUR L'INDUCTION

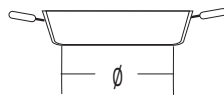
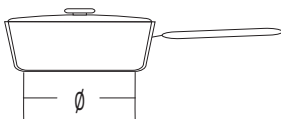
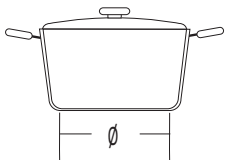
BATTERIE DE CUISINE ADAPTÉE À UNE TABLE À INDUCTION



- La table de cuisson à induction fonctionnera parfaitement si vous utilisez la batterie de cuisine adaptée.
 - Veillez à placer les récipients au centre du foyer.
 - Batterie de cuisine adaptée : récipients en acier, en acier émaillé ou en fonte.
 - Batterie de cuisine inadaptée : récipients en alliages d'acier avec fond en cuivre ou en aluminium et récipients en verre.
 - Test de l'aimant : vous pouvez vérifier avec un petit aimant si le fond du récipient est ferromagnétique. Si l'aimant adhère au fond, le récipient convient à la cuisson par induction.
-
- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-là jusqu'à l'obtention de la pression adéquate. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec la touche convenable.
 - Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la casserole et le foyer à induction.
 - Certains récipients n'ont pas un fond entièrement ferromagnétique. Dans ce cas, seule la partie magnétique produira de la chaleur, tandis que le reste du fond demeurera froid.
 - Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.
 - Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, veillez à ce que la surface ferromagnétique du fond du récipient corresponde à la taille du foyer. Si le foyer ne détecte pas la casserole, essayez de la placer sur un foyer de plus petit diamètre.

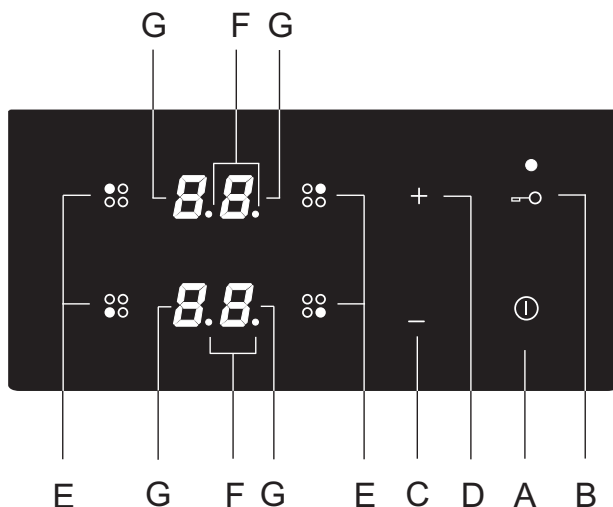
Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
Arrière gauche, avant droit	Ø 90 mm
Avant gauche, arrière droit	Ø 130 mm

Le fond des récipients doit être bien plat.



FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

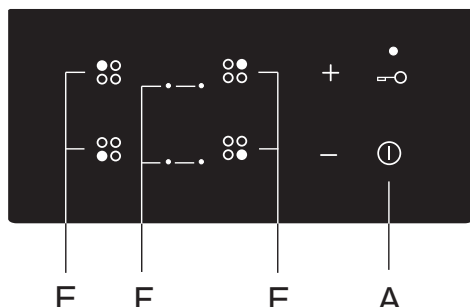
MODULE DE COMMANDES



Touches sensibles de réglage

- A Touche Marche/Arrêt de la table de cuisson
- B Touche Verrouillage/Sécurité enfants
- C Touche de réglage décroissant de l'allure de chauffe et du minuteur (-)
- D Touche de réglage croissant de l'allure de chauffe et du minuteur (+)
- E Touche Marche du foyer
- F Point décimal indiquant que la fonction Minuteur est active
- G Afficheurs de l'allure de chauffe

MISE EN MARCHÉ DE LA TABLE DE CUISSON

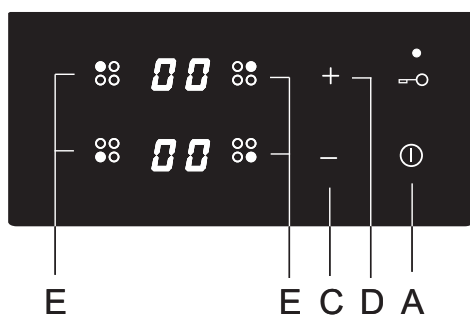


Pour mettre la table de cuisson en marche, effleurez la touche Marche/Arrêt (A) pendant une seconde. Un signal sonore retentit et le point décimal s'allume sur tous les afficheurs.

 Si vous ne mettez aucun foyer en marche dans les 10 secondes qui suivent, la table de cuisson se met à l'arrêt et un signal sonore bref retentit.

 Lorsqu'il est raccordé au réseau électrique pour la première fois ou remis sous tension après une panne d'électricité, l'appareil est verrouillé.

MISE EN MARCHÉ DES FOYERS



Après avoir mis la table de cuisson en marche, activez le foyer voulu (E) dans les 10 secondes qui suivent. Effleurez les touches C et D pour régler l'allure de chauffe du foyer sélectionné. Si vous commencez par effleurer la touche C, le foyer se règle immédiatement sur "9". Si vous effleurez d'abord la touche D, le foyer se règle sur "1".

S'il n'y a pas de récipient sur le foyer sélectionné, l'allure de chauffe réglée et le symbole  clignotent alternativement sur l'afficheur.

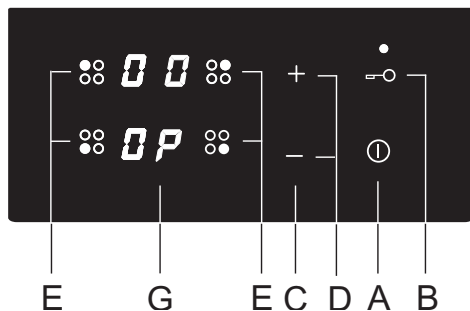
Modification du réglage des foyers.

Vous pouvez modifier à tout moment l'allure de chauffe d'un foyer en le sélectionnant d'abord puis en effleurant la touche C ou D.

Pour augmenter ou diminuer plus rapidement l'allure de chauffe, maintenez votre doigt sur la touche C ou D.

FONCTION BOOSTER

Sélectionnez un foyer quelconque. Effleurez la touche (C). Un signal sonore bref retentit et "9" apparaît sur l'afficheur. Effleurez la touche D, et P s'affiche alors. Le foyer fonctionne 10 minutes à la puissance maximale, puis un signal sonore retentit et l'allure de chauffe passe à 9.



Désactivation de la fonction Booster

- Vous pouvez réduire la puissance au niveau désiré en effleurant la touche (C).

💡 Lorsque la fonction booster est active sur un foyer, celui-ci devient extrêmement puissant.

SÉCURITÉ ENFANTS

Vous pouvez activer la Sécurité enfants de la table de cuisson pour éviter qu'elle soit mise en marche trop facilement ou que ses réglages soient modifiés par inadvertance.



Verrouillage des commandes

Effleurez 1 seconde la touche Sécurité enfants. Le voyant (B1) s'allume. La table de cuisson est maintenant verrouillée.

Déverrouillage des commandes

Pour déverrouiller la table de cuisson, procédez de la même façon que pour la verrouiller. Elle doit être à l'arrêt. Effleurez 1 seconde la touche Sécurité enfants.

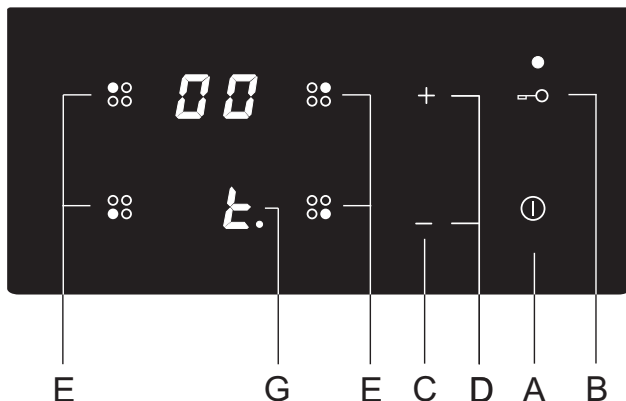


Vous pouvez activer la fonction Verrouillage quand les foyers sont allumés ou que la table de cuisson est à l'arrêt. Si la table de cuisson est en marche, la fonction Sécurité enfants verrouille toutes les touches, sauf la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson (A) et la touche de verrouillage. Si elle est à l'arrêt, la fonction Sécurité enfants verrouille toutes les touches, sauf la touche de verrouillage. Le verrouillage de la table de cuisson est toujours activé lorsqu'on la raccorde au réseau électrique pour la première fois ou quand elle est reconnectée après avoir été déconnectée.

FONCTIONS DU MINUTEUR

Cette fonction permet de régler le temps de cuisson sur le foyer sélectionné dont vous avez déjà réglé l'allure de chauffe. À l'expiration de la durée de cuisson réglée, le foyer s'éteint automatiquement.

Vous pouvez régler la durée de cuisson de 1 à 99 minutes. Il est possible de régler le minuteur sur tous les foyers et pour toutes les allures de chauffe.



ACTIVATION DU MINUTEUR

Sélectionnez d'abord le foyer (E), puis réglez l'allure de chauffe avec les touches (C) et (D). Le minuteur ne fonctionnera pas si l'allure de chauffe est réglée à "0". Effleurez de nouveau la touche (E) de sélection du foyer. Un signal sonore retentit et "t." (avec un point décimal) apparaît sur l'afficheur (G) du foyer. Le temps restant est indiqué de l'autre côté de l'afficheur.

- Effleurez les touches (C) et (D) pour régler le temps de cuisson entre 1 et 99 minutes.
- Dès que vous avez réglé la durée de cuisson sur la valeur souhaitée, le compte à rebours commence. Si vous effleurez simultanément les touches (C) et (D), la durée de cuisson est remise à »0« ou le minuteur se désactive. Si vous maintenez votre doigt sur la touche (C) ou (D), les chiffres défilent plu vite.
- Au bout de quelques secondes, l'afficheur du minuteur s'éteint et un point décimal s'allume à côté de l'afficheur d'allure de chauffe.
- À l'expiration de la durée de cuisson réglée, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint. Vous pouvez interrompre l'alarme en effleurant une touche quelconque, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes.

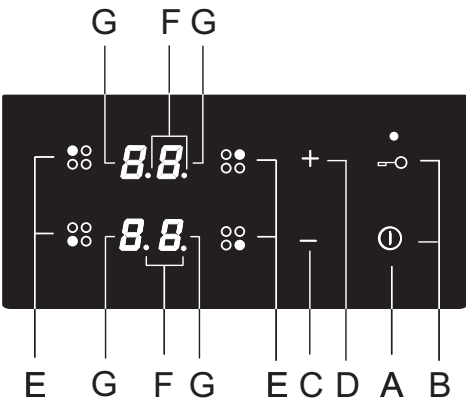
Modification de la durée de cuisson

- Durant le fonctionnement du minuteur, vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant.
- Effleurez deux fois la touche de sélection du foyer voulu.
- Effleurez les touches (C) et (D) pour régler le nouveau temps de cuisson.

Affichage du temps de cuisson restant

Si vous avez activé plusieurs minuteurs, vous pouvez afficher le temps de cuisson restant en effleurant 2 fois la touche (E).

ARRÊT D'UN FOYER



Pour arrêter un foyer (E), effleurez la touche (C) qui lui correspond et réglez ainsi l'allure de chauffe à "0". Pour arrêter instantanément le foyer, effleurez simultanément ses touches (C) et (D). Un signal sonore bref retentit et "0" apparaît sur l'afficheur.

Si l'allure de chauffe de tous les foyers est réglée à "0", la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de quelques secondes.

TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE

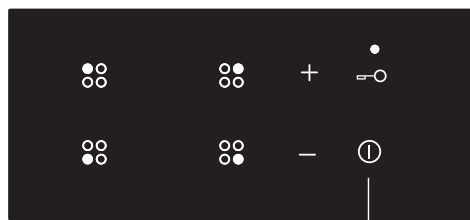
La table de cuisson vitrocéramique est également équipée d'un témoin de chaleur résiduelle, "H". Les foyers à induction ne chauffent pas directement, mais reçoivent la chaleur transmise par le fond des récipients. Tant que la lettre "H" reste allumée après l'extinction d'un foyer, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir votre plat au chaud ou pour décongeler des aliments. Même lorsque le "H" s'éteint, le foyer peut encore être chaud. Faites attention à ne pas vous brûler !

DURÉE MAXIMALE DE CUISSON

Pour votre sécurité, le temps de fonctionnement continu de chaque foyer est limité. La durée de cuisson maximale est calculée en fonction du dernier réglage de l'allure de chauffe. Si vous n'avez pas modifié la puissance depuis un bon moment, le foyer s'éteint automatiquement à l'expiration du temps défini pour l'allure de chauffe réglée.

Allure de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée maximale de fonctionnement (heures)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

ARRÊT GÉNÉRAL DE LA TABLE DE CUISSON



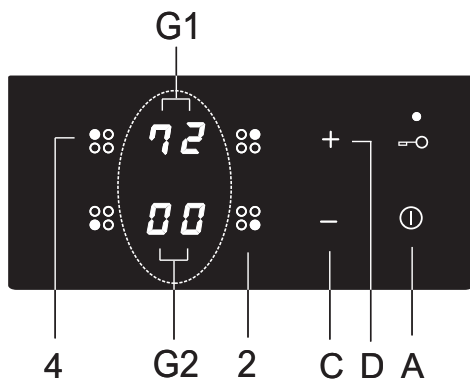
A

Effleurez 1 seconde la touche Marche/Arrêt (A) pour mettre toute la table de cuisson à l'arrêt. L'appareil émet un signal sonore et tous les foyers sont à l'arrêt.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Si les touches sont activées trop longtemps durant la cuisson (par exemple à cause d'un liquide qui s'est répandu ou d'un objet placé sur le module de commandes), tous les foyers s'éteignent au bout de 10 secondes. "-" clignote sur tous les afficheurs et un signal sonore retentit. L'alarme acoustique s'arrêtera lorsque vous aurez enlevé l'objet ou essuyé le liquide.

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE MAXIMALE TOTALE DE L'APPAREIL



La puissance maximale de la table de cuisson est de 7200 W. Vous pouvez la réduire à 2800 W, 3500 W ou 6000 W. Il est possible d'effectuer ce réglage dans les 30 secondes qui suivent le raccordement de la table de cuisson au réseau électrique. Pour ce faire, déverrouillez d'abord l'appareil, puis effleurez simultanément les touches 2 et 4 de sélection des foyers. Un signal sonore retentit et la puissance maximale actuelle apparaît sur l'afficheur des foyers G1 et G2. Réglez la nouvelle puissance maximale avec les touches (C) et (D).

Enregistrez le nouveau réglage en effleurant simultanément les touches 2 et 4.

Si vous réduisez la puissance maximale totale, il ne sera plus possible de choisir une allure de chauffe élevée sur tous les foyers à la fois. Un signal sonore et un "r" sur l'afficheur du foyer sélectionné vous informent que la puissance maximale a été limitée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Commencez toujours par déconnecter l'appareil du réseau électrique, puis laissez-le complètement refroidir.

Ne confiez jamais le nettoyage et l'entretien de l'appareil à des enfants sans les surveiller comme il convient.

Après chaque utilisation, attendez toujours le refroidissement complet de la surface vitrocéramique avant de commencer à la nettoyer, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice sur la surface et empêchent ainsi la formation de salissures tenaces.



Avant chaque utilisation de votre table de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la vitrocéramique.

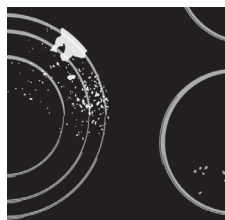


Les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs et autres produits agressifs peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyeurs liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.



Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Utilisez une éponge douce et humide pour enlever les salissures légères. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.



Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son aspect lustré. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires.

Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant. **Essuyez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique.**



Enlevez les taches tenaces et carbonisées à l'aide d'une raclette. Faites attention à ne pas vous blesser !



N'utilisez la raclette que lorsque vous ne parvenez pas à éliminer les salissures avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage spécialement prévus pour la vitrocéramique.



Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). **En exerçant une pression modérée**, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si votre raclette a une poignée en plastique, veillez à ce que cette poignée ne touche pas la surface chaude d'un foyer.



Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire à la surface vitrocéramique et faites attention à ne pas la rayer avec l'embout ou la lame de la raclette.



Il faut enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud.



L'altération des éléments sérigraphiés et la décoloration de la vitrocéramique ne sont pas considérées comme des dommages mais sont la conséquence d'une utilisation normale de la table de cuisson. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées, ou les marbrures ont été occasionnées par le frottement des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre). Il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine.

Note : Le changement de couleur de la surface et les imperfections similaires décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'incidence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

GUIDE DE DÉPANNAGE

LES BRUITS ET LEUR CAUSE PENDANT LA CUISSON PAR INDUCTION

Bruits et sons	Cause	Solution
Bruit de fonctionnement généré par l'induction	La technologie de l'induction s'appuie sur les propriétés de certains métaux soumis à un champ électromagnétique. Il en résulte un phénomène appelé courants de Foucault qui oblige les molécules à osciller. Ces oscillations (vibrations) se transforment en chaleur. En fonction du métal, ceci peut générer un léger bruit.	Ceci est normal et n'est pas un signe de dysfonctionnement.
Bourdonnement ressemblant à celui d'un transformateur	Ce bruit se fait entendre lors de la cuisson à vive allure. Il est dû à la quantité d'énergie transmise au récipient par la table de cuisson.	Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque vous réduisez l'allure de chauffe.
Vibrations et craquements dans le récipient	Ce bruit se produit dans les batteries de cuisine composées de plusieurs matériaux.	Il provient des vibrations entre les surfaces adjacentes des différentes couches de matériaux. Le bruit dépend du récipient. Il peut varier en fonction de la quantité et du type d'aliment qui cuit.
Bruit du ventilateur	Le fonctionnement correct des composants électroniques requiert une température contrôlée. Par conséquent, la table à induction est équipée d'un ventilateur qui tourne à différentes vitesses en fonction de la chaleur dégagée.	Si la température est trop élevée, le ventilateur peut continuer de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ ET SIGNALISATION DES ERREURS

La table de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. Si la température augmente trop, un ou tous les foyers peuvent être désactivés automatiquement pendant un certain temps.

Erreur, cause possible, solution

- Signal sonore continu et »-« clignote sur l'afficheur.
 - Éclaboussures d'eau ou objet sur les touches sensibles. Essayez le bandeau de commandes.
- »C« sur l'afficheur
 - Le foyer a surchauffé. Attendez qu'il refroidisse.
- »r« sur l'afficheur
 - Ceci indique que vous ne pouvez pas régler l'allure de chauffe au niveau désiré car vous avez limité la puissance maximale totale de la table de cuisson.
- »F« sur l'afficheur
 - Ceci indique qu'une erreur s'est produite pendant l'opération.



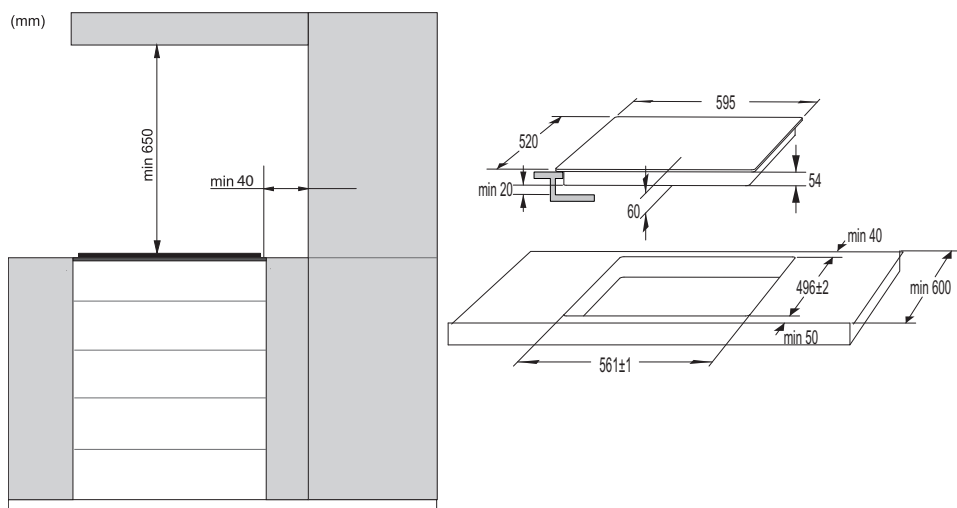
Si une erreur s'est produite ou si le code d'erreur "F" continue de s'afficher, déconnectez la table de cuisson du réseau électrique pendant quelques minutes (enlevez le fusible ou désarmez le disjoncteur) puis reconnectez-la et remettez-la en marche avec la touche Marche/Arrêt générale.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant le cordon secteur de la prise murale.

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON



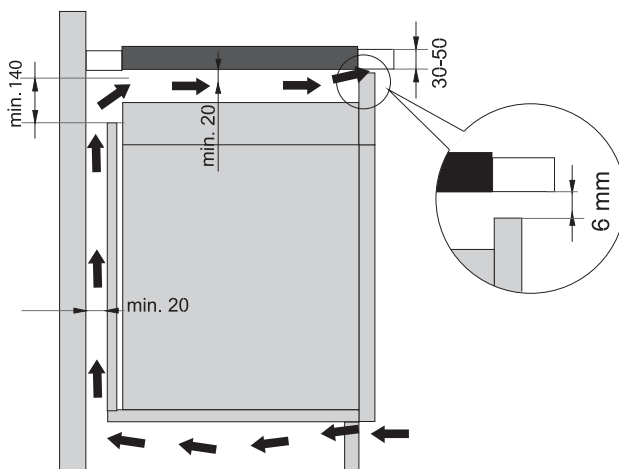
- Il est possible de poser des couvre-joints en bois massif sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.

OUVERTURES D'AÉRATION DANS LE MEUBLE D'ENCASTREMENT

- Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération suffisante pour que la table à induction puisse fonctionner normalement.

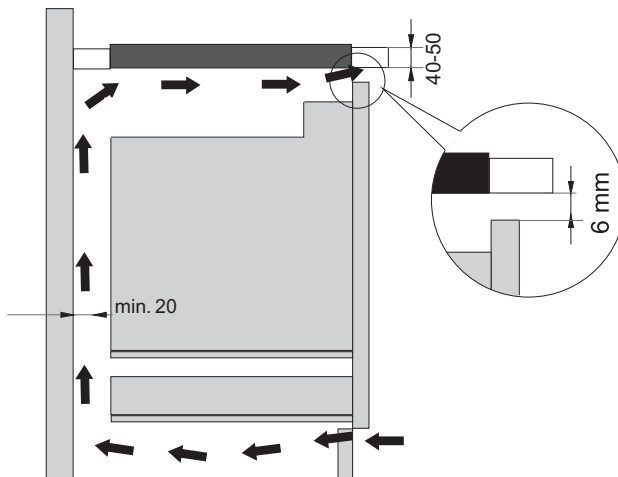
A Meuble bas avec tiroir

- Le panneau arrière du meuble installé sous la table de cuisson doit comporter une ouverture d'au moins 140 mm de haut sur toute sa longueur ; en façade, l'ouverture aura une hauteur de 6 mm au moins et sera découpée également sur toute la longueur du meuble.
- L'appareil est équipé d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Au cas où le meuble d'encastrement serait pourvu d'un tiroir, il ne faudra y ranger ni petits objets, ni papiers ; en effet, ceux-ci risqueraient être aspirés par le ventilateur, ce qui pourrait endommager aussi bien le ventilateur que tout le système de refroidissement. Les feuilles d'aluminium et les substances inflammables (aérosols) ne doivent pas non plus être conservées dans ce tiroir, ni placées à proximité de la table de cuisson. Risque d'explosion ! Il faut laisser un espace libre de 20 mm entre le contenu du tiroir et les arrivées d'air du ventilateur.



B Meuble bas avec four

- Il est possible d'encastrer sous la table à induction tous les fours de équipés d'un ventilateur de refroidissement. Avant d'encastrer le four, il faut retirer le panneau arrière du meuble de cuisine ou y réaliser une découpe, de façon à ce que toute la surface arrière de l'enceinte de cuisson soit dégagée. En façade, le meuble devra avoir sur toute sa longueur une ouverture d'au moins 6 mm de haut.



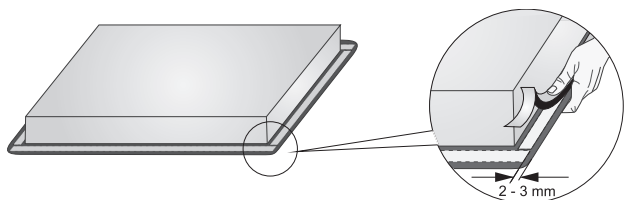
MISE EN PLACE DU JOINT EN MOUSSE



Certains appareils sont livrés avec le joint d'étanchéité en mousse déjà en place.

Avant d'encastrer l'appareil dans le plan de travail, vous devez coller le joint en mousse sur la face inférieure de la table vitrocéramique.

- Retirez le film protecteur du joint en mousse.
- Fixez le joint adhésif sur la face inférieure de la vitrocéramique (à 2 ou 3 mm du bord).
Le joint doit être collé sur tout le pourtour de la table vitrocéramique, sans recouvrement dans les coins.
- Lors de la pose du joint, faites attention à ne pas le mettre en contact avec un quelconque objet coupant ou pointu.



N'encastrez pas l'appareil sans le joint !

- Le plan de travail dans lequel l'appareil sera encastré doit être mis parfaitement à niveau.
- Protégez les chants de la découpe.

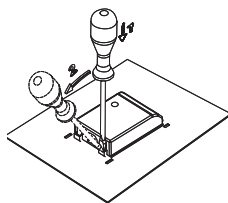
RACCORDEMENT DE VOTRE TABLE DE CUISSON AU RESEAU ÉLECTRIQUE

- L'installation électrique, y compris les dispositifs de sécurité, doit être conforme aux normes et à la réglementation en vigueur.
- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous d'abord que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension du secteur chez l'utilisateur.
- L'installation électrique doit comporter un coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les fusibles, disjoncteurs différentiels et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.



Le raccordement doit être réalisé exclusivement par un professionnel agréé. Un raccordement incorrect peut détruire certains composants de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

SCHÉMA DE RACCORDEMENT :



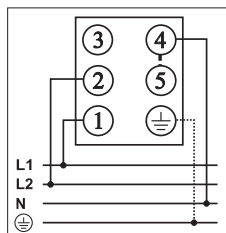
Les cavaliers (shunts) ont déjà été installés à leurs places respectives dans le boîtier de raccordement.

CÂBLE DE RACCORDEMENT

Pour le raccordement, on peut utiliser :

- des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F ou H05 V2V2 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.

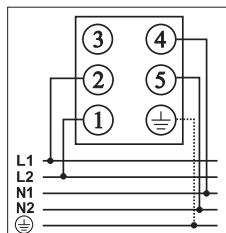
2N 380-415V ~ / 50/60 Hz



Raccordement standard

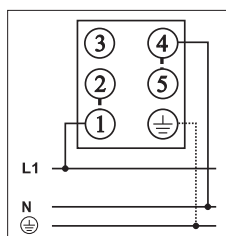
- 2 phases, 1 conducteur neutre (2 1N, 380-415 V~/50 Hz) :
 ▷ La tension entre les phases et le conducteur neutre est de 220-240 V~. La tension entre les deux phases est de 380-415 V~. Placez un cavalier (shunt) entre les points de raccordement 4 et 5. Le groupe doit être protégé par 2 fusibles d'au moins 16 Ampères. Le câble de raccordement doit avoir une section de 2,5 mm² au moins.

2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz



- 2 phases, 2 conducteurs neutres (2 2N, 220-240V~/50Hz) :
 ▷ La tension entre les phases et les conducteurs neutres est de 220-240 V~.
 ▷ Le groupe (installation) doit être protégé par 2 fusibles d'au moins 16 Ampères. Le câble de raccordement doit avoir une section de 2,5 mm² au moins.

220-240V ~ / 50/60 Hz



Raccordement spécial :

- Raccordement monophasé (1 1N, 220-240 V~/ 50 Hz) :
 ▷ La tension entre la phase et le conducteur neutre est de 220-240 V~. Placez un cavalier (shunt) entre les points de raccordement 1-2 et 4-5. Le groupe (installation) doit être protégé par un fusible d'au moins 32 A. Le câble de raccordement doit avoir une section de 4 mm² au moins.

Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.

Un raccordement incorrect peut détruire certains composants de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation.

Un électricien devra vérifier cette tension (220-240 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.

Si le disjoncteur général de votre habitation ne permet pas une intensité de 32 Ampères, vous pouvez activer le limiteur de puissance sur votre table de cuisson pour que le courant ne dépasse jamais :

- 1 x 16 A : réglez la puissance limite à 3500 W, ou
- 1 x 12 A : réglez la puissance limite à 2800 W.

Pour procéder à ce réglage, voir le chapitre RÉGLAGE DE LA PUISSANCE MAXIMALE TOTALE DE L'APPAREIL.

MISE AU REBUT



Nos produits sont emballés dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement. À cette fin, nos matériels d'emballage sont pourvus des labels appropriés.

Ce **symbole** figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie qui traite les DEEE. Vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



CARTON ET PAPIER À RECYCLER

Nous nous réservons le droit de procéder à toute modification ou correction de la présente notice.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

BI4 7G



fr (08-19)