

|Pelgrim|

|Pelgrim|

Handleiding

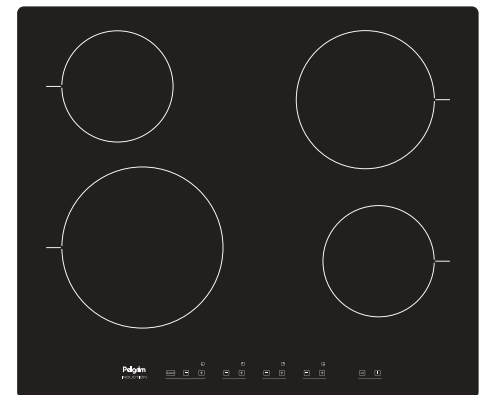
Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

IDK 621

70000655000



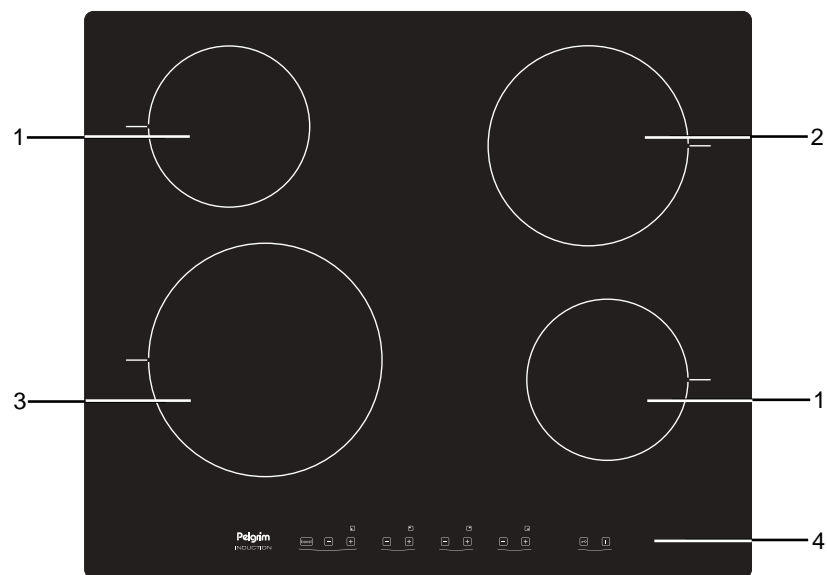


Fig. A

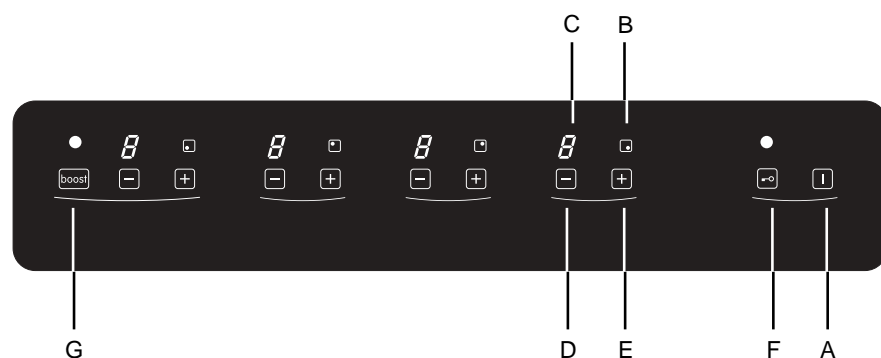


Fig. B

Toestelinformatie

Toestelbeschrijving

Zie Fig. A.

- 1 – kookzone 1400 W
- 2 – kookzone 1800 W
- 3 – kookzone 2200 W + boost functie 3000 W
- 4 – bedieningspaneel

Bedieningstoetsen

Zie Fig. B.

- A – aan-/uit schakelaar
- B – kookzone aanduiding
- C – display kookstand
- D – keuzetoets lagere stand
- E – keuzetoets hogere stand
- F – toets slot
- G – toets boost functie

Introductie

Als u deze handleiding doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

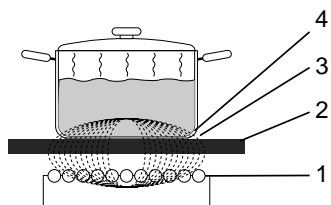
Bewaar de handleiding. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

Inhoudsopgave

■ Introductie	1
werking	2
■ Veiligheid	3
waar u op moet letten	3
■ Toepassing	4
■ Pannen	5
■ Bediening	6
aankookautomaat	8
■ Kooktabellen	9
■ Reinigen	11
■ Beveiligingen	11
■ Storingen	13
■ Installatie	14
■ Elektrische aansluiting	16
■ Inbouwen	18
technische gegevens	18
■ Afvoeren verpakking en toestel	19

Werking



Figuur 1: Werkingsprincipe

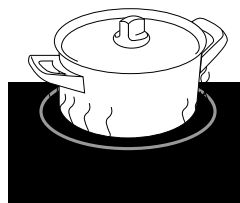
In het toestel (2) bevindt zich een spoel (1), die een magnetisch veld opwekt (3). Door een pan (4) met een ijzeren bodem op de spoel te plaatsen zal in de panbodem een inductiestroom ontstaan. Hierdoor ontstaat er in de panbodem warmte.

Voordelen

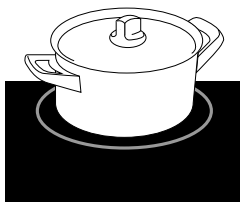
Inductiekoken heeft een aantal voordelen:

- Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Houd hier altijd rekening mee en blijf er bij staan. Het doorkoken kost evenveel tijd als koken op een andere wijze. Aardappelen zijn niet sneller gaar, maar het aan de kook brengen gaat sneller. Voor het koken in hogedrukpannen (snelkookpannen) is inductiekoken zeer geschikt. De pan komt zeer snel op druk.
- De kookzone reageert zeer snel. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct. Het is dan zichtbaar wat de gevolgen van het lagere vermogen zijn.
- De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. De laagste stand is lager dan bij enig ander kookstelsel.

- Op de laagste stand kunt u chocolade direct in de pan smelten.
- De kookzone zelf is na het wegnemen van de pan ook weer snel afgekoeld. De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Keramische kookplaten met opgluoiende elementen hebben het nadeel dat voedsel kan inbranden. Dat nadeel hebt u met inductiekookplaten niet.



Figuur 2: Warmteverlies bij conventionele kookplaat



Figuur 3: Geen warmteverlies bij inductiekoken

- De warmteverliezen zijn minimaal omdat de warmte in de pan zelf opgewekt wordt. Bij kleinere pannen wordt alleen dat deel van de zone geactiveerd waar de pan op staat. Een bijkomend voordeel is dat de oren van de pan niet warm worden door stralingswarmte langs de pan.

Waar u op moet letten

Inductiekoken is uiterst veilig. Omdat de warmte in de pan wordt opgewekt en de glasplaat niet warmer wordt dan de inhoud van de pan, is de kans klein dat u zich aan het toestel zou branden. Toch zijn er, net als bij elk toestel, een aantal zaken waar u op moet letten.

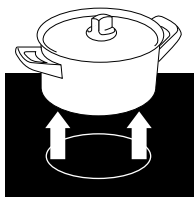
- Als de kookplaat voor de eerste maal gebruikt wordt zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Het is de lak van het toestel die opgewarmd wordt. Dit is normaal. Door ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmingstijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand (8 of 9) heeft ingesteld.
- Let op dat de pan niet droog kookt. Schade ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken valt buiten de garantie.

- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op zou vallen, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.
- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (credit cards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemakerdragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit aluminiumfolie (bijv. de bakjes van kant-en-klaar gerechten) om gerechten in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals messen en vorken, op de kookzone. Deze kunnen heet worden.
- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.

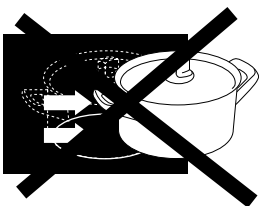
Koken met een inductiekookplaat

Het glaskeramische kookvlak is krasbestendig, echter:

- gebruik het kookvlak niet als snijplank;
- schuif nooit met pannen over het kookvlak.



Figuur 5:
Pannen optillen



Figuur 6:
Pannen niet schuiven

Een achtergebleven zandkorreltje kan een niet te verwijderen kras veroorzaken. Til pannen op als u ze wilt verplaatsen.

Tip: schuif de panbodem over een vochtige doek, voordat u de pan op het kookvlak zet. Dit voorkomt dat er zandkorreltjes en dergelijke op het kookvlak terecht komen.

Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.

Raadpleeg, om de techniek te leren kennen, de kooktabellen op pagina 9 en 10.

Pannen

Geschikt

- Speciale roestvrijstalen pannen voor inductiekoken
- Geëmailleerde pannen
- Geëmailleerde gietijzeren pannen

Ongeschikt

- Aardewerk
- Aluminium
- Kunststof
- Koper
- Porselein
- Roestvrijstaal

Inductiekoken maakt gebruik van magnetisme om warmte op te wekken. De panbodem moet dan ook ijzer bevatten (magnetisch zijn). U kunt dit controleren met een magneet.

De pan is geschikt wanneer de bodem van de pan wordt aangetrokken door de magneet en de pan geschikt is voor elektrisch koken.

Plaatstaal geëmailleerde pannen zijn weliswaar magnetisch, maar kunnen beschadigen als ze gebruikt worden voor inductiekoken. De geleidende kwaliteiten van email zijn minder goed dan die van aluminium dat in de bodem van de speciaal voor inductie geschikte roestvrijstalen pannen is verwerkt. Zo kan:

- email loslaten van het staal, bijvoorbeeld als u de pan te droog of bijna droog op een hoge stand verhit;

- de panbodem kromtrekken, bijvoorbeeld bij oververhitting en door gebruik van een te hoog vermogen.

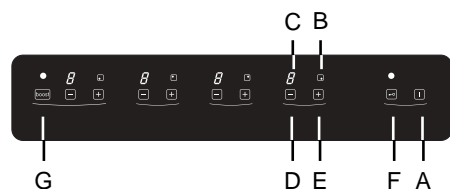
Gebruik alleen pannen met een dikke (min. 2,25 mm), vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken. Het beste zijn pannen met het "Class Induction" keurmerk. Bij pannen met een vervormde bodem (een holle of een bolle bodem) kan de oververhittingsbeveiliging niet werken, met als gevolg dat het toestel te warm wordt. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.

Tijdens het koken op inductie kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig voor de pan en het toestel.

Het wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem. Het ratelende geluid kunt u verminderen door een lagere stand te kiezen.

Schade ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken valt buiten de garantie.

Bediening



Figuur 4: Bedieningstoetsen

De eerste keer inschakelen / inschakelen na stroomuitval

Druk op de aan/uit toets (A).


Het lampje boven de slottoets (F) licht op.

Houd de slottoets (F) ingedrukt totdat het lampje boven de toets dooft.


Het toestel kan nu bediend worden.

Inschakelen



Druk op de aan/uit toets (A).


In de displays boven de toetsen (C) verschijnt .


Als u de kookplaat niet binnen 10 seconden bedient, schakelt de plaat zichzelf weer uit.

Wanneer u een kookzone inschakelt zonder dat er een pan op geplaatst is verschijnt het "pan ontbreekt" symbool () in het desbetreffende display.

Vermogen instellen

Kies een stand door op de toetsen  of  te drukken.

 toets (D) geeft een lagere stand (bij bediening van deze toets vanuit stand '0' schakelt de zone in op stand 9).

 toets (E) geeft een hogere stand. Na enige tijd schakelt de ventilator in.

Het display (C) geeft de gekozen stand weer.

Welke standen u moet kiezen kunt u zien in de tabellen op pagina 9 en 10.


Uitschakelen

Door op de aan/uit toets (A) te drukken schakelt u het toestel weer uit.

De displays boven de toetsen doven.

Restwarmte-indicatie

De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur bereikt heeft.

Restwarmte wordt met  weergegeven in het display van de betreffende kookzone.


Boost functie

Met de boost functie kunt u de kookzone linksvoor gedurende maximaal tien minuten op een extra hoge stand (3000 W) inschakelen.

Druk op de aan/uit toets (A).

In de displays boven de toetsen verschijnt .

Druk op de boost toets (G).

Het lampje boven de toets licht op. In het display van de kookzone linksvoor verschijnt . Na tien minuten schakelt de kookzone automatisch terug naar stand 9. Het boost lampje dooft.

Wanneer u binnen tien minuten nogmaals de boost toets bedient schakelt de kookzone direct terug naar stand 9.

Let op! Bij ingeschakelde boost functie kunt u de kookzone linksachter op maximaal 600 W gebruiken. Als deze zone op een hogere stand is ingesteld verschijnt deze stand knipperend in het display. Na uitschakelen van de boost functie knippert deze stand niet meer en wordt het ingestelde vermogen weer afgegeven.

Aankookautomaat

U brengt gerechten op een hoge stand aan de kook. Daarna schakelt u terug naar een lagere stand om het gerecht te laten doorkoken.


De aankookautomaat neemt dit van u over. Na het aankoken op vol vermogen schakelt de aankookautomaat vanzelf terug naar de doorkookstand.



U gebruikt meestal dezelfde stand voor bepaalde gerechten. Aardappelen laat u bijvoorbeeld altijd doorkoken op stand 5. Met de aankookautomaat kunt u nu direct de gewenste stand kiezen. De aardappelen worden aan de kook gebracht en na de aankooktijd schakelt de aankookautomaat terug naar stand 5. U hoeft er dus niet bij te blijven staan om zelf een lagere stand in te stellen als het gerecht eenmaal kookt.

Let op! Voor het bereiden van kleine hoeveelheden kan de aankookautomaat te fel zijn. Gebruik in dat geval de aankookautomaat niet.


Inschakelen



Druk op de aan/uit toets (A).


In de displays boven de toetsen (C) verschijnt .

Kies met de  of  toets stand 9.

Druk op de  toets.

In de displays boven de toetsen (C) verschijnt .

Selecteer met de  en  toetsen (D en E) de stand die na het aankoken ingeschakeld moet worden.

In het display (C) verschijnen afwisselend de gekozen stand en .

Na het verstrijken van de aankooktijd schakelt de kookzone automatisch terug van het maximaal vermogen naar de gekozen stand voor doorkoken.

In de tabel hieronder ziet u de aankooktijden voor de verschillende aankookstanden. In aankookstand 6 wordt bijvoorbeeld eerst 7 minuten en 40 seconden op hoog vermogen aangekookt, waarna op stand 6 wordt doorgekookt.

stand	aankooktijd
1	1 min 16
2	1 min 42
3	2 min 08
4	2 min 58
5	5 min 06
6	7 min 40
7	1 min 42
8	2 min 08
9	niet van toepassing

Kooktabellen

	aan de kook brengen ¹	tussenstand	doorkookstand
◆ soep			
bouillon trekken	9	7 / 8	3 / 4
heldere soep	9	8 / 9	3 / 4
gebonden soep	8 / 9	-	8
◆ vlees			
klein vlees	8	-	7
groot vlees	9	8	4 / 6
biefstuk	8	-	-
◆ vis			
bakken	9	8	6
◆ aardappels			
koken	9	8 / 9	6
bakken			
- rauwe aardappels	9	6	6
- gekookte aardappels	8 / 9	-	-
◆ groente			
erwten, bonen	9	6	5
uien fruiten	8 / 9	-	8
stevige groenten			
zoals worteltjes, boontjes	9	8 / 9	4
slinkgroenten			
zoals andijvie, spinazie	8 / 9	-	5
ontdooien			
worteltjes, boontjes	6	-	-
bladgroenten	6	-	-
◆ saus			
gebonden saus d.m.v. roux of aangemengd bindmiddel	8	-	8
◆ frituren			
frites bakken	9	-	9
kroket - diepvries	9	-	8
kroket - vers	9	-	8

- Schakel de kookplaat alleen op de hoogste stand (9) in als u water aan de kook wilt brengen. Stand 9 is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien. Stand 8 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te braden.

Kooktabellen

	aan de kook brengen ¹	tussenstand	doorkookstand
◆ diversen			
rijst	9	8 / 9	3
macaroni	9	6	4
spiegelei	8	-	8
spek uitbakken	8	-	-
stoofperen	9	8	4
appelmoes	8	8	4
boter smelten	8	5 / 6	5
pap koken	8	6	3
melk koken	8	-	-
pannenkoeken	8	-	8
flensjes	8	-	8
drie in de pan	6	-	6

De tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de juiste stand afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de gebruikte pan.

- 1 Schakel de kookplaat alleen op de hoogste stand (9) in als u water aan de kook wilt brengen. Stand 9 is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien. Stand 8 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te braden.

Reinigen

Alhoewel overgekookt voedsel niet in kan branden, verdient het toch aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel (bijv. een sopje van een afwasmiddel) te verwijderen. Waterkringen of kalkresten kunt u het gemakkelijkst verwijderen met schoonmaakazijn. Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar in de handel.

- Gebruikt nooit schuurmiddelen, deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophoopt.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuurponsjes.

Beveiligingen

In het toestel zijn diverse beveiligingen ingebouwd om uw kookgerei en de elektronica te beschermen. Wanneer het toestel op de juiste wijze is ingebouwd, zullen de beveiligingen zelden of nooit ingrijpen.

Kookduurbegrenzing

De kookduurbegrenzer schakelt de kookzones, afhankelijk van de ingestelde stand, na een bepaalde tijd automatisch uit. In de tabel hieronder ziet u na hoeveel tijd de kookduurbegrenzer bij de verschillende standen het toestel uitschakelt en de restwarmte-indicatie in het display verschijnt.

stand	tijd
1	10 uur
2	10 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3 uur
6	3 uur
7	2 uur
8	2 uur
9	1 uur

U kunt de kookzones na afloop normaal bedienen.

Detectiebeveiliging

De kookzone reageert alleen als er een geschikte pan op staat. Wanneer er alleen een lepel of vork op de kookzone ligt, zal de kookzone niet inschakelen. Zorg er voor dat de pannen "vrij" staan van elkaar en van de wand.

Ventilatiebeveiliging

De elektronica in de kookplaat moet gekoeld worden. De koele lucht wordt aan de voorzijde aangezogen en aan de achterzijde uitgeblazen. Het toestel kan daarom alleen functioneren wanneer er voldoende lucht kan circuleren. Als er onvoldoende lucht kan circuleren, zal het toestel zich na korte tijd uitschakelen.

Oververhittingsbeveiligingen

Het toestel kan oververhit raken, wanneer:

- de pan de warmte niet goed geleidt;
- vet of olie op een hoge stand verhit wordt;
- er onvoldoende luchtcirculatie is (zie ook ventilatiebeveiliging).

In geval van oververhitting leidt dit bij de desbetreffende kookzone, respectievelijk alle kookzones, tot een van de volgende reacties:

- de boost functie wordt uitgeschakeld (indien ingeschakeld);
- wanneer stand 9 is geselecteerd knipperen achtereenvolgens een 9 en een 8 in het (de) display(s). Het vermogen wordt verlaagd naar stand 8;
- De desbetreffende kookzone(s) wordt (worden) automatisch uitgeschakeld. In het bijbehorende display verschijnt eerst een 0 en vervolgens de restwarmte-indicatie.

Zodra de kookzone(s) voldoende is (zijn) afgekoeld kunt u deze weer normaal gebruiken.

Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

- pannen te gebruiken die de warmte goed geleiden;
- vet of olie op een lagere stand te verhitten;
- voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.

Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittingsbeveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt.

Storingen

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het kapot is. Probeer het euvel eerst zelf volgens onderstaande tabel te verhelpen. Wanneer onderstaande adviezen niet helpen, bel dan de servicedienst. Zie voor adressen en telefoonnummers van de servicedienst de bijgevoegde garantiekaart. Wanneer de melding "E", gevolgd door een tweecijferige code, of de melding (F) in het display verschijnt, moet u contact met de servicedienst opnemen en deze code doorgeven.

Storing

Het apparaat werkt niet. De lampjes branden niet.

Oorzaak

Geen elektriciteit.


Remedie

Elektrische installatie controleren (hoofdzekering(en), aansluiting van de kookplaat).

Het kookproces stopt en de displays knipperen.

Oververhittingsbeveiliging grijpt in.

Controleer de ventilatieopeningen.

Na inschakelen verschijnt  in het display.

Per ongeluk een lege kookzone ingeschakeld.

Pan op de kookzone plaatsen.

Ongeschikte pannen.

Geschikte pan gebruiken.

Slecht elektrisch contact.

Controleren of de kabel wordt aangestoten door de lade. In dat geval aansluiting laten wijzigen door installateur.

Installatie

Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten!

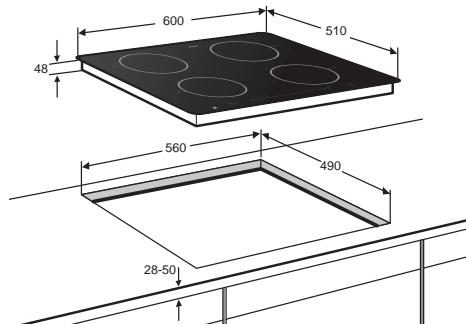
De installatie dient te geschieden volgens de geldende nationale en lokale voorschriften. Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd inbouwen valt niet onder de garantie.

Veiligheidsvoorschriften

Voor een goede werking van het toestel is het volgende van belang:

- Dat er voldoende ventilatie aanwezig is voor het koelen van de kookplaat; een en ander volgens de in dit hoofdstuk gespecificeerde mogelijkheden.
- De ventilatielucht die de kookplaat aanzuigt mag niet warmer zijn dan 35 °C. Houd hier rekening mee als u een oven onder de kookplaat inbouwt.
- Dat de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade aangestoten wordt.
- Het aanrechtblad moet minimaal 2,8 cm en mag maximaal 5 cm dik zijn.
- Dat het aanrechtblad vlak is.
- Als de kookplaat dichter dan 40 mm bij een achter- of zijwand wordt geïnstalleerd moet deze wand van hittebestendig materiaal zijn.

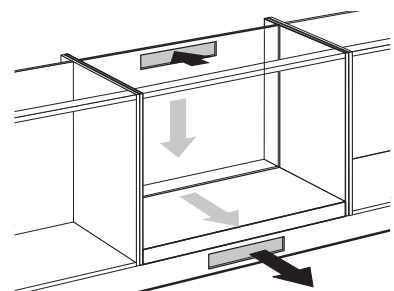
Inbouwmaten en beluchting



Figuur 7: Inbouwmaten

De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Hiervoor is de kookplaat aan de onderzijde voorzien van ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koude lucht aangezogen en uitgeblazen kunnen worden. Om deze koude lucht te kunnen aanzuigen moet u enkele wijzigingen aanbrengen in het keukenmeubel.

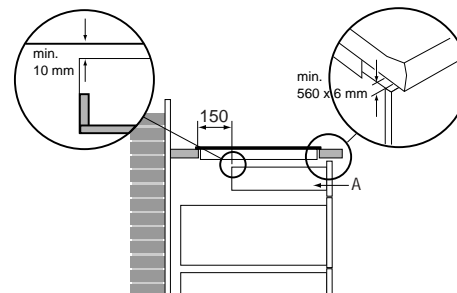
- Zaag de ontluuchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Ontluchting vindt plaats via plint en achterzijde kast (zie figuur 8).



Figuur 8: Ontluchtingsopeningen

- Bij inbouw boven een lade moet er aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal 560 x 6 mm voor de beluchting (zie figuur 9). **Let op:** een lade mag de ventilatieopeningen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten.

- De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen of plaats een vaste blende. Bij een vaste blende hoeven geen extra aanpassingen voor beluchting te geschieden (zie figuur 9).

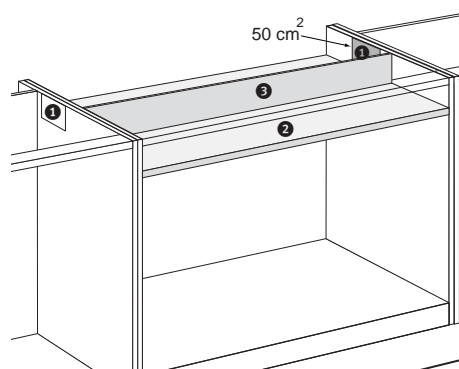


Figuur 9: Lade onder de kookplaat

Attentie

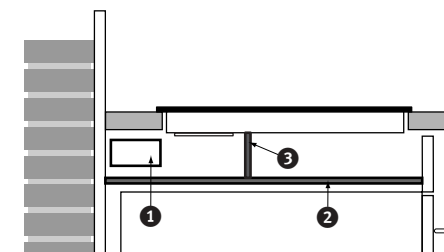
Let er op dat de aansluitkabels vrij hangen. Is er een lade onder de inductiekookplaat, zorg er dan voor dat de lade niet boven de rand gevuld is om de beluchting niet te belemmeren.

Installatie van de inductiekookplaat boven een combitron, magnetron of oven.

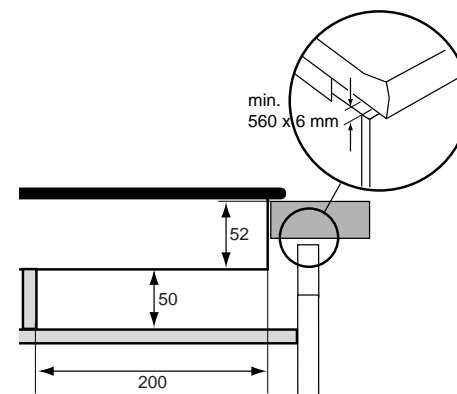


Figuur 10

- 1 Zaag de beluchtingsopening(en) uit zodat de totale oppervlakte van de gaten minimaal 100 cm² is. Zie bijvoorbeeld figuur 10 met twee gaten van 50 cm².
- 2 Plaats een schermplaat tussen de oven en de kookplaat. De plaat moet minimaal 10 mm dik zijn en hittebestendig (85 °C). De ruimte tussen de onderzijde van de kookplaat en schermplaat moet minimaal 50 mm bedragen.
- 3 Plaats, voor afscherming van de luchtstroom, een schermpaneel, van het zelfde materiaal als de schermplaat, tussen de schermplaat en de kookplaat. Ontluchting vindt plaats via de naastliggende kasten.



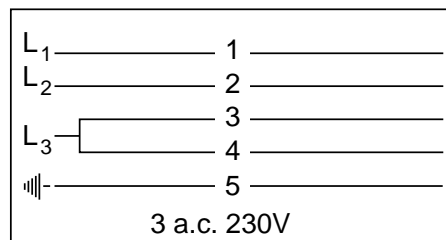
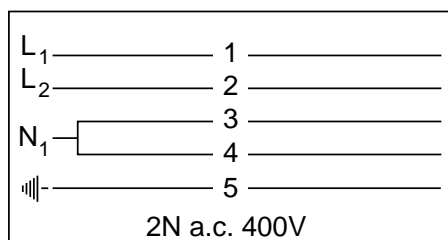
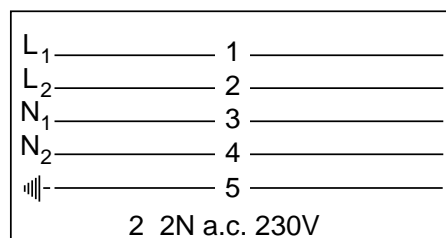
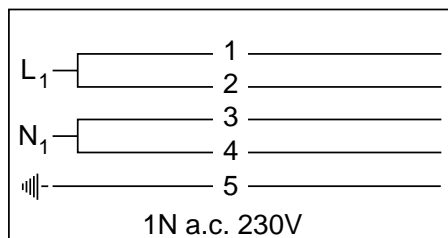
Figuur 11



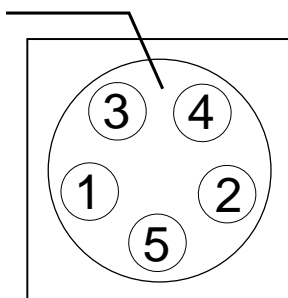
Figuur 12

Elektrische aansluiting

Zie voor het aansluitschema onderstaand figuur, welke ook op de onderzijde van het toestel staat.



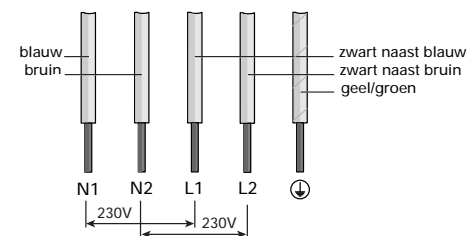
- ① Zwart
- ② Zwart
- ③ Blauw
- ④ Bruin
- ⑤ Groen en Geel



2 fase aansluiting

2 fase + 2 nul **2 2N a.c. 230 V**

Uw groep moet gezekeerd zijn met 16 A.

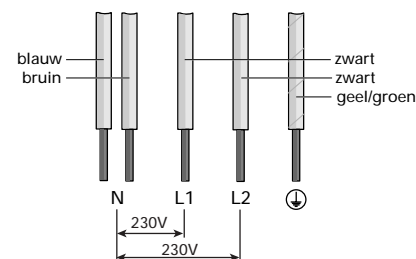


- nulaansluiting N1 (blauw)
- nulaansluiting N2 (bruin)
- faseaansluiting L1 (zwart naast blauw)
- faseaansluiting L2 (zwart naast bruin)

2 fase aansluiting

2 fase + 1 nul **2N a.c. 400 V**

Uw groep moet gezekeerd zijn met 16 A.



Let op: 3e fase niet gebruiken

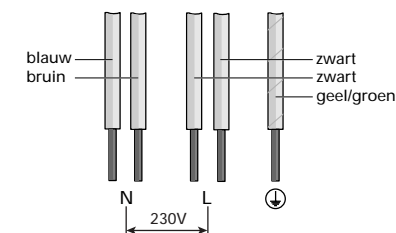
- nulaansluiting N (blauw met bruin)
- faseaansluiting L1 (zwart)
- faseaansluiting L2 (zwart)

De volgende afwijkende aansluitingen zijn ook mogelijk:

1 fase aansluiting

1 fase + 1 nul **1N a.c. 230 V**

Uw groep moet gezekeerd zijn met 32 A.

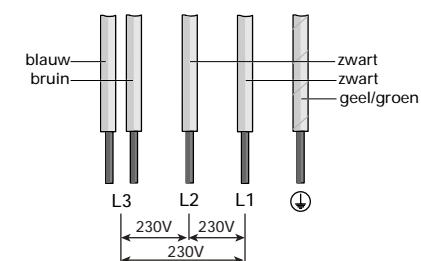


- nulaansluiting N (blauw met bruin)
- faseaansluiting L (zwart met zwart)

3 fase aansluiting

3 fase zonder nul **3 a.c. 230 V**

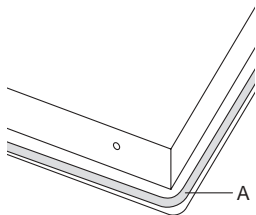
Uw groep moet gezekeerd zijn met 16 A.



- faseaansluiting L1 (zwart)
- faseaansluiting L2 (zwart)
- faseaansluiting L3 (blauw met bruin)

Inbouwen

1. Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen (zie 'inbouwmaten' en 'veiligheidsvoorschriften').



Figuur 13: Afdichtband

2. Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (A) en plak het band zover mogelijk naar buiten op de onderkant van het glas (zie figuur 13).
3. Als het werkblad van hout is, behandel dan de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.
4. Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.
5. Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.
6. Controleer de werking.
7. Overhandig de gebruiksaanwijzing aan uw cliënt.

N.B.: Direct na het inschakelen zal de ventilator aanslaan. Het toestel controleert zichzelf nu gedurende een aantal seconden.

Technische gegevens

Het typenummer, de energiesoort en de aansluitwaarde staan op het gegevensplaatje vermeld.

Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

De aansluiting is van het type Y.

De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie of door gelijkwaardig gekwalificeerde personen.

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

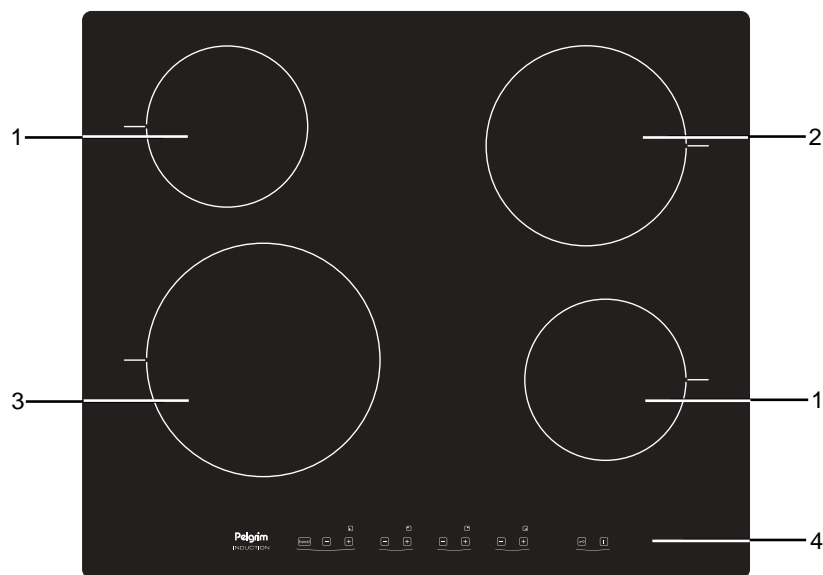


Fig. A

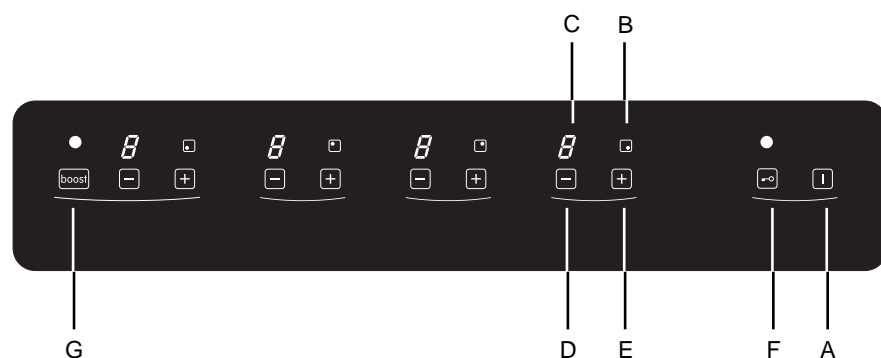


Fig. B

Appliance information

Description

See Fig. A.

- 1 – cooking zone 1400 W
- 2 – cooking zone 1800 W
- 3 – cooking zone 2200 W
+ boost function 3000 W
- 4 – control panel

Control panel buttons

See Fig. B.

- A – on/off button
- B – indication of cooking zone
- C – cooking setting display
- D – select button for lower power setting
- E – select button for higher power setting
- F – lock button
- G – button for boost function

Introduction

When you have read these manual, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Please keep this manual carefully, as any subsequent user will also find it very useful.

Enjoy your cooking!

Contents

■ Introduction	21
principle of operation	22
■ Safety	23
precautions you must take	23
■ Using your hob	24
■ Pans	25
■ Operation	26
fast-cook setting	28
■ Cooking tables	29
■ Cleaning	31
■ Protective equipment	31
■ Faults	33
■ Installation	34
■ Electrical connection	36
■ Building in	38
technical data	38
■ Disposal of packaging and appliances	39

Principle of operation

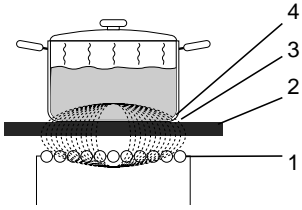


Fig. 1: Principal of operation

The hotplate (2) contains a coil (1) that generates an alternating magnetic field (3). If a pan (4) with an iron base is placed above the coil there will be a very rapidly changing magnetic field in the pan bottom. This will generate heat in the base of the pan.

Advantages

Cooking by induction has a number of advantages:

- Because of the high power of the induction hob pans are brought to the boil very quickly. Always keep this in mind and stay close to the pan. Further cooking takes the same time as with cooking by other means. Potatoes are not cooked through faster, but are brought to the boil faster. Induction hobs are very suitable for the use of pressure cookers. The cooker reaches its working pressure very rapidly.
- The cooking zone responds very quickly. As soon as a cooking zone is switched off no further heat will be added. The results of the lower power are then immediately visible.
- The heat is generated in the pan itself. This reduces the heat losses to a minimum. If you use a pan with a diameter smaller than that of the cooking zone there are also no losses. An incidental advantage is that the pan handles do not get hot.

- The electronic control is accurate and simple to set. The lowest setting is lower than for any other method of cooking. Using the lowest setting you can melt chocolate in a pan without a bain marie.
- When the pan has been removed the cooking zone cools very quickly. Cleaning the hob is simple. Ceramic hobs with heating elements have the disadvantage that food can burn in. Induction hobs do not have this disadvantage.

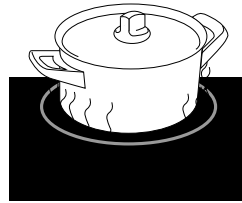


Fig. 2: Heat loss with conventional hob

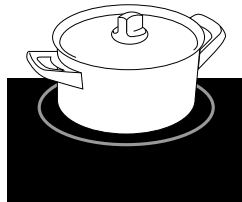


Fig. 3: No heat loss with induction hob

Precautions you must take

Induction cooking is extremely safe.

Because the heat is generated in the pan and the ceramic plate will not get hotter than the contents of the pan, the chance that you will burn yourself on the hob is very slight.

However, there are, as with any other hob, a number of matters of which you should be aware.

- When you use the hob for the first time, you will notice that it smells "new". This is caused by the appliance's finish heating up. It is perfectly normal. The odour will disappear of its own accord as a result of ventilation.
- This appliance should only be connected to the mains supply by a qualified electrician.
- The power supply must be disconnected before the appliance is cleaned or repaired. Remove the plug from the socket or switch the electricity off at the mains.
- This cooking appliance is designed for domestic use. Do not use the appliance for any purpose other than food preparation.
- Remember the very short heating up time at the higher settings. Always stay close to the hob if you have a cooking zone on a high setting (8 or 9).
- Take care that the pan does not boil dry. Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.
- Never let an empty pan stand on a hotplate that is switched on. While the hotplate is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged.
- The ceramic plate is very strong but certainly not unbreakable. When, for example, a herb jar or a pointed object is dropped onto it a break can be caused.
- When a hob is broken or cracked it should be used no longer. Immediately switch off the hob, take the plug out of the socket and telephone the service department.
- When the induction hob is in use keep objects that can be affected by magnetic fields (credit cards, bank cards, diskettes, watches and similar items) away from its vicinity. We advise those who have pacemakers to consult a heart specialist first.
- Aluminium foil should never be used as a container for the preparation of dishes (for example aluminium deep freeze containers). Aluminium foil will melt and stick to your hob and can never be removed.
- The cooking surface must not be used for storage.
- Do not place any metal objects such as knives and forks on the cooking area. They could become hot.
- Do not use the appliance below 5 °C.

Using an induction hob

The ceramic hob is scratch resistant, but:

- do not use the cooking surface as a cutting board;
- never slide pans across the cooking surface.

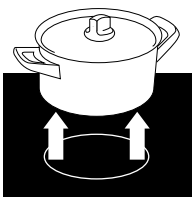


Fig. 5:
Lift the pans

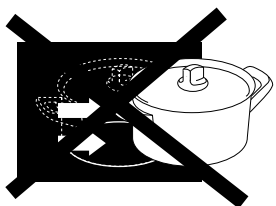


Fig. 6:
Do not slide the pans

A grain of sand left behind could cause a scratch that would be impossible to remove. Lift up pans if you want to move them.

A tip: slide the bottom of the pan across a damp cloth, before you put the pan on the cooking surface. This will prevent grains of sand or the like being transferred to the hob surface.

Never let an empty pan stand on a hotplate that is switched on. While the hotplate is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged.

To learn the technique consult the cooking tables on pages 29 to 30.

Pans

Suitable

- Stainless steel pans made specially for induction cooking
- Enamelled pans
- Enamelled cast iron pans

Not suitable

- Earthenware
- Aluminium
- Plastic
- Copper
- Ceramic/Porcelain
- Stainless steel

Induction cooking uses magnetism to generate heat. The pan base must then contain iron (be magnetic). You can check this with a magnet.

If the magnet is attracted to the bottom of the pan and the pan is suitable for electric cooking, then it is suitable for induction cooking.

While enamelled pressed steel pans are certainly magnetic they can be damaged if they are used for induction cooking. Enamel has poorer heat conducting properties than the aluminium contained in the bottoms of stainless steel pans suitable for induction cooking. It is thus possible for:

- enamel that comes loose from the steel if, for example, you put the pan when dry or nearly dry on a high setting;

- the pan bottom to warp due to, for example, overheating through using a power that is too high.

Use only pans with a thick (minimum 2.25 mm) smooth base that is suitable for induction cooking, possibly bearing the approval mark "Class induction". When pans with a warped base (warped inward or outward) are used the overheating protection system cannot work, as a consequence the hob becomes too hot. This can lead to breakage of the ceramic plate and melting of the pan base.

During induction cooking you may hear a rattling sound in the bottom of the pan. This will damage neither the pan nor the hob.

This sound is caused by the high power of the cooking zone acting on the bottom of the pan. You can prevent the rattling sound by selecting a lower setting.

Damage caused by the use of unsuitable pans and by pans boiling dry is excluded from the warranty.

Operation

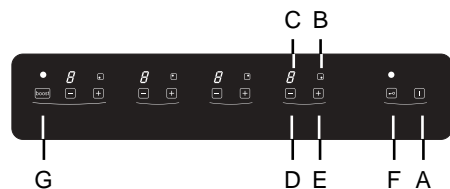


Fig. 4: Control panel

When switching on for the first time / switching on after a power cut

Press the on/off button (A).

The light above the lock button (F) will light up.

Keep the lock button (F) depressed until the light above the button goes out.

The appliance can now be operated.

Switching on

Press the on/off button (A).

A lock symbol appears in the displays above the button (C).

If the zones are not now operated within 10 seconds, the hob will switch itself off again.

If you switch on a cooking zone with no pan on it, the "pan missing" symbol (⚡) appears in the relevant display.

Setting the power

Set a setting by pressing the \ominus or \oplus buttons.

The \ominus button (D) gives a lower setting (when you operate this button from setting '0', the zone switches on at setting 9).

The \oplus button (E) gives a higher setting. The ventilator switches on after some time.

The display (C) shows the selected setting.

The settings you should select are shown in the tables on pages 29 and 30.

Switching off

By pressing the on/off button (A) once more the cooking zone will be switched off.

The lights in the displays above the buttons go out.

Residual heat indicator

The indicator shows that the cooking zone is still hot and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature.

Residual heat is shown in the display for the relevant cooking zone by means of an H .

Boost function

The boost function enables you to switch on the front left cooking zone at an extra high setting (3000 W) for a maximum of ten minutes.

Press the on/off button (A).

A boost symbol appears in the displays above the buttons.

Press the boost button (G).

The light above the button comes on.

A boost symbol appears in the display for the front left cooking zone. After ten minutes, the cooking zone automatically switches down to setting 9. The boost indicator light goes out.

If you operate the boost button again within ten minutes, the cooking zone immediately switches down to setting 9.

Attention! When the boost function has been activated, the rear left cooking zone may only be used at a maximum of 600 W. If this zone has been set at a higher level, this setting will flash in the display. After switching off the boost function, the setting will stop flashing and the power level you have set will be displayed.

Fast-cook setting


You bring food to the boil on a high setting. Then you switch to a lower setting to allow the food to cook through. The automatic bringing to the boil feature does this for you. After bringing food to the boil at full power, the feature automatically switches the hob down to the cooking-through setting.



You usually use the same setting for certain foods. You always let potatoes, for example, cook through at setting 5. Using the automatic bringing to the boil feature, you can now select the setting immediately. The potatoes are brought to the boil, and after this the feature automatically switches the hob down to setting 5. So you do not have to stay around to turn the dish down to a lower setting once it has come to the boil.


Attention! When cooking small quantities, the fast-cook setting may be too fierce. In that case, do not use the fast-cook setting.


Switching on



Press the on/off button (A).


 appears in the displays above the buttons (C).

Select setting 9 using the  or  button.

Press the button .

 appears in the displays above the buttons (C).

Using the  and  buttons (D and E), select the setting required after the boiling temperature has been reached.

The selected setting and  will then appear in the display (C) alternately.

At the end of the come-to-the-boil time, the cooking zone automatically switches down from the maximum power level to the setting selected for completion of the cooking.

The table below shows the coming-to-the-boil times for the various settings. At setting 6, for example, the time required to come to the boil at high-level power is 7 minutes and 40 seconds, after which the cooking is completed at setting 6.

setting	coming-to-the-boil time
1	1 minute 16
2	1 minute 42
3	2 minute 08
4	2 minute 58
5	5 minute 06
6	7 minute 40
7	1 minute 42
8	2 minute 08
9	not applicable

Cooking tables

	boiling/frying ¹	simmering	cooking through
◆ soup			
bouillabaise	9	7 / 8	3 / 4
clear soup	9	8 / 9	3 / 4
thick soup	8 / 9	-	8
◆ meat			
cubes	8	-	7
larger pieces	9	8	4 / 6
steak	8	-	-
◆ fish			
fried fish	9	8	6
◆ potatoes			
boiled	9	8 / 9	6
fried			
- raw potatoes	9	6	6
- sauté potatoes	8 / 9	-	-
◆ vegetables			
peas / beans	9	6	5
frying onions	8 / 9	-	8
firm vegetables			
such as carrots / beans	9	8 / 9	4
leaf vegetables			
chicory, spinach, etc.	8 / 9	-	5
thawing			
carrots, beans	6	-	-
leaf vegetables	6	-	-
◆ sauce			
Thick sauce - roux or cornflour	8	-	8
◆ frying			
french fries	9	-	9
frozen croquettes	9	-	8
croquettes	9	-	8

- 1 Switch the hob to the highest power (setting 9) only if you want to bring water to the boil. Setting 9 is too high to heat butter or milk and far too high for defrosting. Setting 8 is for grilling. This setting is suitable for frying meat.

Cooking tables

	boiling/frying ¹	simmering	cooking through
◆ various			
rice		9	8 / 9
macaroni		9	6
fried egg		8	-
bacon		8	-
stewed pears		9	8
apple sauce		8	8
melting butter		8	5 / 6
porridge		8	6
milk		8	-
pancakes		8	-
crêpes		8	-
Scottish pancakes		6	-

The table is only intended as a guideline, because the correct setting depends on the size and composition of the dish to be prepared and the pan used.

- 1 Switch the hob to the highest power (setting 9) only if you want to bring water to the boil. Setting 9 is too high to heat butter or milk and far too high for defrosting. Setting 8 is for grilling. This setting is suitable for frying meat.

Cleaning

Although spillage cannot "burn on", the surface should still be cleaned immediately after use.

In order to remove stubborn marks, use a little mild cleaning agent (e.g. washing up liquid).

Water marks and traces of lime can most easily be removed with the aid of vinegar. Metallic traces, usually resulting from sliding the pans across the ceramic surface, are often difficult to remove. Special products are available on the market to deal with this.

- Never use abrasive products which cause fine scratches where lime traces and dirt can collect.
- Never use sharp objects such as steel wool or abrasive sponges.

Protective equipment

Several different protective devices are built into the hob to protect your cooking utensils and the electronics. If the appliance has been built in correctly, the protective devices will rarely, if ever, have to come into operation.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time, depending on the setting. The table below shows the time taken before the cooking-time limiter switches the appliance off at the various settings and before the residual heat indication appears in the display.

setting	time
1	10 hours
2	10 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	3 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hour

The cooking zones can then be operated as normal.

Detection protection

The cooking zone reacts only if there is a suitable pan standing on it. If there is only a spoon or a fork on the cooking zone it will not switch on. Make sure that the pans stand clear of each other and of the wall.

Ventilation protection

The electronics in the appliance must be cooled. The cool air is drawn in at the front and blown out at the rear. The appliance can therefore only function when sufficient air can circulate. If insufficient air is able to circulate, the appliance will switch off after a short time.

Overheating protection

The appliance may become overheated if:

- the pan does not conduct the heat adequately;
- fat or oil is heated at a high setting;
- there is insufficient circulation of air (see also ventilation protection).

In the event of overheating the result will be that the cooking zone in question or all the cooking zones will display one of the following reactions:

- the booster function is switched off (if already switched on);
- if setting 9 has been selected, a 9 and an 8 will flash in the display(s) in succession. The power level is lowered to setting 8;
- The cooking zone(s) in question is/are automatically switched off. First a 0 and then the residual heat indication will appear in the display in question.

As soon as the cooking zone(s) has/have cooled down sufficiently, they can be operated normally once again.


Prevent the overheating protection becoming activated by:

- using pans that are good conductors of heat;
- heating up fat or oil at a lower setting;
- making sure there is sufficient ventilation.

If, despite the above-mentioned measures having been taken, the overheating protection becomes activated again, contact the service department or a professionally qualified specialist.

Faults

Please check the following points which may solve the problem, before calling the service department. Try to deal with the problem yourself first by checking the table below. For addresses and telephone numbers of the service department, please refer to the enclosed guarantee card. If the message "E", followed by a two-digit code or the message "F", appears in the display, you should contact the service department and mention this code.

Symptom	Cause	Action
The appliance does not work. The lights do not light up.	No power supply.	Check the electrical installation (main fuse(s), connection of the hob).
The cooking process stops and the displays start to flash.	Overheating protection comes into operation.	Check ventilator openings.
 appears in the display after the appliance is switched on.	A cooking zone with no pan on it is switched on by accident.	Place a pan on the cooking zone.
	Unsuitable pans.	Use suitable pan.
	Poor electrical connection.	Check if the cable is being caught by the drawer. If it is, have it changed by the installer.

Installation

Only a qualified electrician should connect the hob to the mains supply!

The installation should be performed in accordance with the applicable national and local regulations. Damage caused by improper installation or connection is not covered by the guarantee.

Safety instructions

To enable the appliance to function properly, please ensure that:

- That there is sufficient ventilation to allow the hob to cool down, in accordance with the possibilities specified in this chapter.
- The ventilation air drawn in by the hob must not be warmer than 35 °C. Bear this in mind if the oven is to be built in under the hob.
- That the connecting cable hangs freely and is not caught by a drawer.
- The worktop should be a minimum of 2.8 cm and a maximum of 5 cm thick.
- The worktop is flat.
- If the hob is to be built in any nearer than 40 mm from an adjacent wall or kitchen cabinet, either to the back or side of the appliance, the wall or cabinet should be lined with a heat resistant material.

Building-in dimensions and ventilation

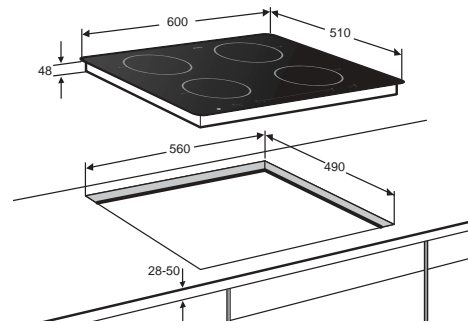


Fig. 7: Building-in dimensions

The electronics in the appliance require cooling. The ventilation openings are located on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. The appliance is fitted with outlet openings at the front. The kitchen unit will require a few modifications to allow optimum cooling of the hob.

- Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Ventilation takes place via plinth and rear of cupboard (see figure 8).

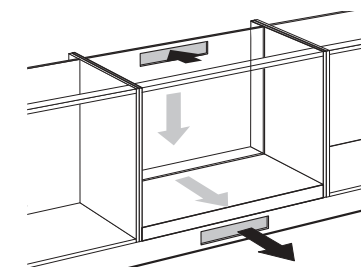


Fig. 8: Ventilation openings

- Where there is a drawer, a gap of at least 560 x 6 mm should be made at the front (see fig. 9). **Attention!** A drawer may not close off the ventilation openings on the underside of the appliance.

- The distance between drawer A and the hob should be at least 10 mm. No extra modifications for ventilation need be made where there is a fixed panel (see fig. 9).

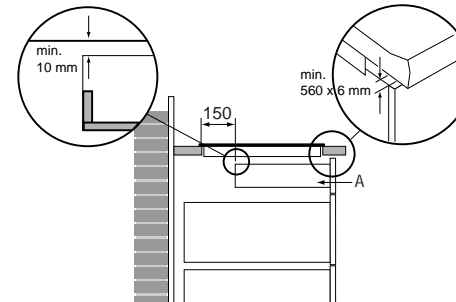


Fig. 9: Drawer under hob

Attention

Ensure that the connection cables hang freely. If there is a drawer underneath the hob, make sure that the contents do not project above the edge of the drawer and interfere with the ventilation.

Installation of the induction hob above a combi-microwave oven, microwave oven or oven.

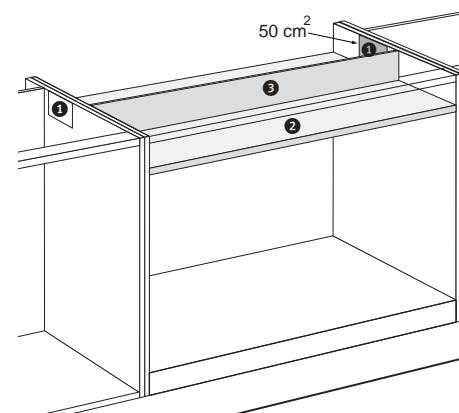


Fig. 10

- 1 Saw out the ventilation opening(s), making sure that the total surface of the holes is a minimum of 100 cm². See the drawing above, for example, showing 2 holes of 50 cm².
- 2 Fit a protective plate between the oven and the hob. The plate should be at least 10 mm thick and heat-resistant (85 °C). The space between the underside of the hob and the protective plate must be at least 50 mm.
- 3 To protect the air flow, fit a protective panel - of the same material as the protective plate - between the protective plate and the hob. Ventilation is via the adjoining cupboards.

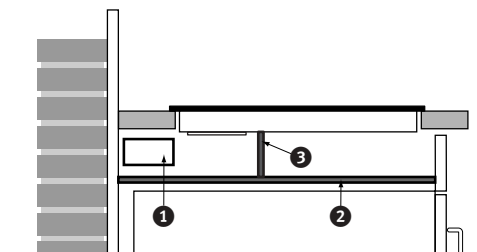


Fig. 11

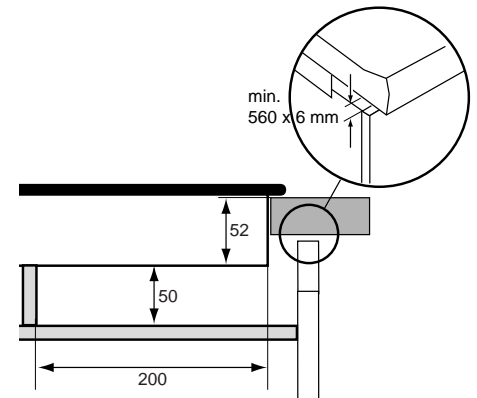
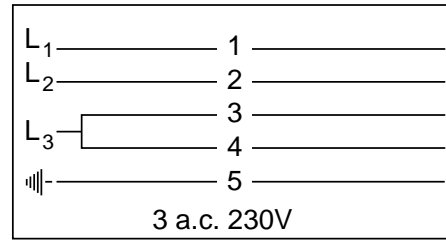
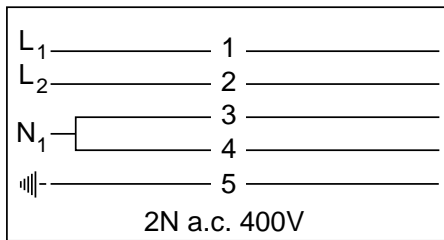
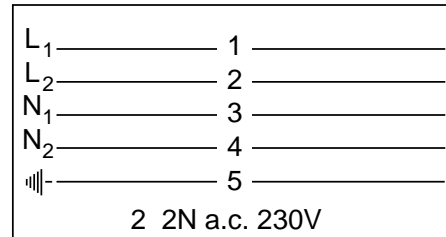
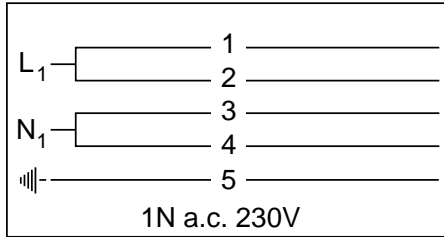


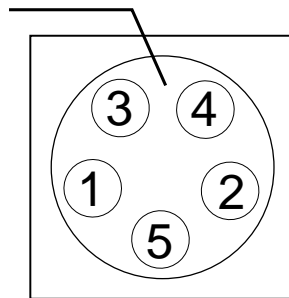
Fig. 12

Electrical connection

Refer to the figure below for the wiring diagram, which can also be found on the underside of the appliance.



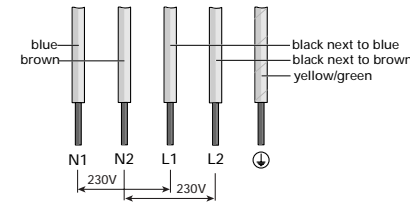
- ① Black
- ② Black
- ③ Blue
- ④ Brown
- ⑤ Green and Yellow



2 phase connection

2 positive+2 negative **2 2N a.c. 230 V**

The fuse box in your home must be fitted with a 16 A fuse.

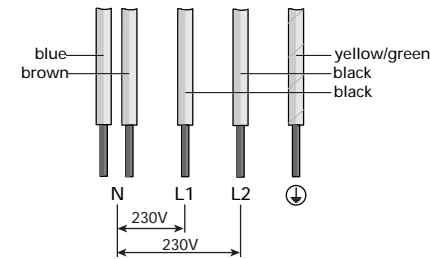


- negative connection N1 (blue)
- negative connection N2 (brown)
- positive connections L1 (black next to blue)
- positive connections L2 (black next to brown)

2 phase connection

2 positive+1 negative **2N a.c. 400 V**

The fuse box in your home must be fitted with a 16 A fuse.



N.B. Don't use 3rd phase.

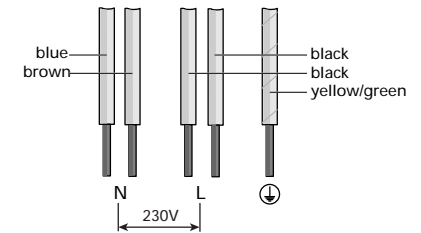
- negative connection N (blue and brown)
- positive connections L1 (black)
- positive connections L2 (black)

The following divergent connections are also possible:

1 phase connection

1 positive + 1 negative **1N a.c. 230 V**

The fuse box in your home must be fitted with a 32 A fuse.

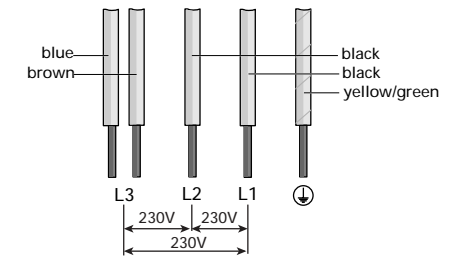


- negative connection N (blue and brown)
- positive connection L (black and black)

3 phase connection

3 positive without negative **3 a.c. 230 V**

The fuse box in your home must be fitted with a 16 A fuse.



- positive connections L1 (black)
- positive connections L2 (black)
- positive connections L3 (blue and brown)

Building in

1. Check if the kitchen cabinet and the cut out are in accordance with the instructions (see 'safety' and 'building in dimensions').

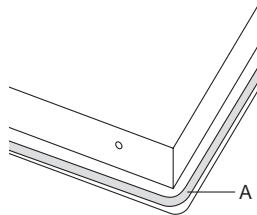


Fig. 13: Sealing strip

2. Remove the protective foil from the sealing strip (A) and apply the strip as far out as possible on the underside of the glass (see fig. 13).
3. If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.
4. Turn the appliance over and put it in the cutout.
5. Connect the appliance to the electricity supply.
6. Check its operation.
7. Hand over the instructions to your customer.

NB: Immediately after switching on the fan will start. The appliance will now carry out a self-check for a few seconds.

Technical data

The model number, power supply and connected load are specified on the data plate.

The model number plate is attached to the base of the appliance.

The connection cable is of the type Y.

The connection cable may only be replaced by the manufacturer, the service organisation or by similarly qualified persons.

This appliance complies with the CE directives.

Disposal of packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable.

It is made up of:

- cardboard
- polyethylene
- CFC free polystyrene (PS rigid foam)

Please dispose of these materials in a responsible way in accordance with the regulations of your local authority.

Your local authority will also be able to give you information about disposing disused household appliances in a responsible way.

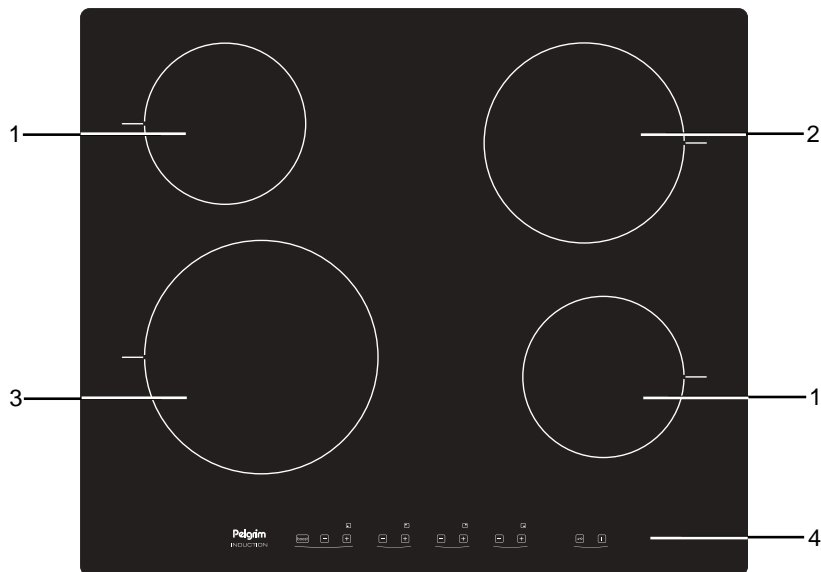


Fig. A

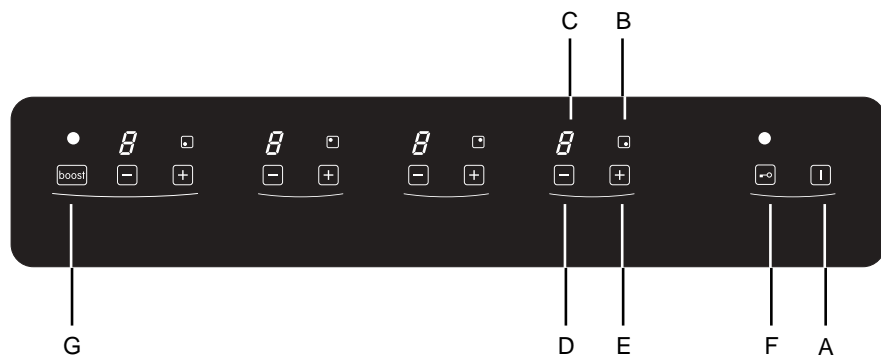


Fig. B

Fonctionnement de l'appareil

Déscription de l'appareil

Voir Fig. A.

- 1 – zone de cuisson 1400 W
- 2 – zone de cuisson 1800 W
- 3 – zone de cuisson 2200 W + 3000 W boost
- 4 – tableau de commande

Les touches du tableau de commande

Voir Fig. B.

- A – interrupteur marche/arrêt
- B – indicateur de zone de cuisson
- C – visuel des positions de cuisson
- D – touche de sélection position inférieure
- E – touche de sélection position supérieure
- F – touche de sécurité
- G – touche de fonction boost

Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

Conservez le manuel et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson!

Contenu

- **Introduction** 41
 - principe de fonctionnement 42
- **Sécurité** 43
 - prescriptions de sécurité 43
- **Utilisation** 44
- **Les casseroles** 45
- **Commande** 46
 - dispositif automatique de cuisson 48
- **Table de cuisson** 49
- **Nettoyage** 51
- **Sécurités** 51
- **Anomalies** 53
- **Installation** 54
- **Raccordement électrique** 56
- **Encastrement** 58
 - données techniques 58
- **Elimination de l'emballage et appareil** 59

Principe de fonctionnement

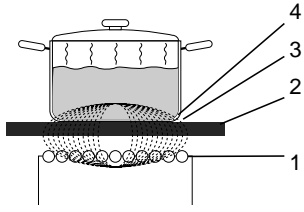


Fig. 1 : Principe de fonctionnement

L'appareil (2) contient une bobine (1) produisant un champ magnétique alternatif (3). En plaçant une casserole (4) avec fond en fer sur la bobine, le champ magnétique du fond de la casserole alterne lui aussi très rapidement, ce qui génère la chaleur dans le fond de la casserole.

Avantages

La cuisson à induction présente plusieurs avantages :

- Grâce à la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, l'eau bout très rapidement. N'oubliez jamais cela et restez vigilant. La cuisson complète prend autant de temps qu'avec un autre système de cuisson. Les pommes de terre ne sont pas cuites plus rapidement, mais l'eau de cuisson arrive plus vite à ébullition. La plaque de cuisson à induction est particulièrement indiquée pour la cuisine en cocotte minute (casserole à pression). La cocotte arrive très rapidement au degré de pression nécessaire.
- La zone de cuisson réagit très vite. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, il n'y a plus émission de chaleur, la zone refroidit très vite, dès que vous en avez retiré la casserole.
- Le réglage électronique est très précis et facile à effectuer. La position la plus basse donne une puissance inférieure à la position la plus faible de tous les autres systèmes de cuisson. En réglant votre zone de cuisson au plus bas, vous pouvez directement faire fondre du chocolat dans la casserole.
- La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Les plaques vitrocéramiques présentent un certain risque de pyrogravure des résidus alimentaires. Les plaques de cuisson à induction n'ont pas cet inconvénient.

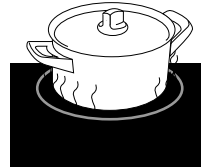


Fig. 2 : Perte calorifique d'une plaque de cuisson

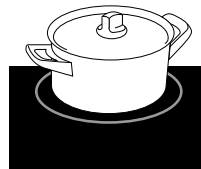


Fig. 3 : Aucune perte calorifique, lors d'une cuisson

- La chaleur est générée dans la casserole ce qui permet de limiter au minimum la perte de chaleur. Si vous utilisez une casserole dont le diamètre est inférieur à celui de la zone de cuisson, vous n'aurez donc pas de perte de chaleur.

Prescriptions de sécurité

La cuisson à induction est extrêmement sûre. Parce que la chaleur est générée dans la casserole et que la plaque de cuisson ne devient pas plus chaude que le contenu de la casserole, il y a peu de danger de se brûler à l'appareil. Pourtant, comme pour tous les autres appareils, il faut tenir compte de plusieurs facteurs.

- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, une odeur de neuf va se dégager. Ceci vient de ce que la laque de l'appareil chauffe. C'est normal. Une aération suffit à éliminer cette odeur.
- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.
- Utilisez seulement le four pour cuire des aliments.
- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Restez toujours à côté de l'appareil lorsque vous avez allumé une zone de cuisson réglée sur la position 8 ou 9.
- Veillez à ce que la casserole ne puisse chauffer à vide. Les dégâts occasionnés par des casseroles ayant chauffé à sec ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la zone de cuisson soit protégée contre une surchauffe éventuelle, la casserole chauffe très fort et peut s'endommager.
- La plaque de vitroceram est très solide mais n'est pas incassable. Si vous laissez tomber, par exemple, un pot d'épice ou un objet pointu, la plaque peut se fêler.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, déconnectez la prise et contactez le service après vente.
- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Porteurs de stimulateur cardiaque : consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.
- N'utilisez jamais de feuillet en aluminium lors de la préparation de vos mets (par exemple emballage aluminium des produits surgelés). Le feuillet d'aluminium fond rapidement et s'attache définitivement sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entreposage ou de rangement.
- Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, etc.) sur la zone de cuisson : ils risqueraient de devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil en dessous de 5 °C.

Utilisation

La surface de cuisson en vitroceram résiste aux griffes. Mais :

- n'utilisez pas la plaque de cuisson comme planche à découper;
- ne faite pas glisser les casseroles sur la plaque de cuisson.

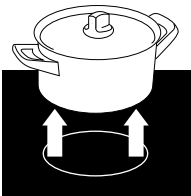


Fig. 5 :
Soulevez les
ustensiles



Fig. 6 :
Ne faites pas
glisser

Un grain de sable peut causer une griffe définitive. Soulevez donc les casseroles si vous devez les déplacer.

Conseil : faites glisser le fond de casserole sur un chiffon humide avant de déposer la casserole sur la surface de cuisson. Ceci empêche que des grains de sable ou autres ne se déposent à la surface de la plaque.

Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la zone de cuisson soit protégée contre une surchauffe éventuelle, la casserole chauffe très fort et peut s'endommager.

Pour se familiariser à la technique, consulter les tableaux de cuisson des pages 49 et 50.

Les casseroles

Compatible

- Inox spécial pour cuisson à induction
- Casseroles émaillées
- Fonte émaillée

Incompatible

- Terre cuite
- Aluminium
- Matières synthétiques
- Cuivre
- Porcelaine
- Acier inoxydable

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer la chaleur. Le fond de casserole doit donc contenir du fer (être magnétique). Vous pouvez contrôler la qualité du fond de vos casseroles avec un aimant.

Si l'aimant est attiré par le fond de casserole et que celle-ci est appropriée pour la cuisson à l'électricité, elle est également appropriée pour la cuisson à induction.

Les casseroles en tôle d'acier émaillée sont magnétiques, mais peut s'endommager lorsqu'elles sont utilisées pour la cuisson à induction. La conductibilité de l'émail est moins bonne que celle de l'aluminium contenu dans le fond de casseroles en acier inoxydable spéciales pour la cuisson à induction. Dès lors :

- l'émail détacher de l'acier p.e. lorsque la casserole vide ou presque est placée sur la zone de cuisson réglée sur le maximum de puissance ;

- le fond de casserole peut se déformer par exemple en cas de surchauffe parce que la puissance réglée est trop élevée.

N'utilisez que des casseroles à fond épais (min. 2,25 mm), plat appropriées pour la cuisson à induction et portant éventuellement le label "Class induction". La sécurité anti surchauffe ne fonctionne pas avec les casseroles dont le fond est déformé (concave ou convexe) et la zone de cuisson chauffe alors trop fort. La plaque de verre peut sauter, se fissurer. Plus rien n'empêche alors le fond de la casserole de fondre.

Pendant la cuisson sur une plaque à induction, il peut arriver que vous entendiez un bruit de crécelle, ceci est absolument sans danger pour l'appareil et pour les casseroles.

Ce bruit, qui est causé par la puissance de chauffe élevée de la zone de cuisson fait travailler le fond de la casserole; il disparaîtra dès que vous aurez diminué la puissance de cuisson.

Les dégâts causés par l'utilisation de casseroles inappropriées ne sont pas couverts par la garantie.

Commande

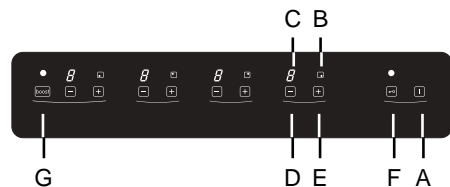


Fig. 4 : Tableau de commande

Premières mises en service / mise en service après une panne de courant

Appuyez sur la touche marche/arrêt (A).

Le voyant au-dessus du touche sécurité (F) s'allume.

Maintenez la pression sur la touche Verrouillage (F) jusqu'à ce que le voyant situé au-dessus de la touche s'éteigne.

Maintenant, vous pouvez vous servir de l'appareil.

Mise en marche

Appuyez sur la touche marche/arrêt (A).

Les écrans situés au-dessus des touches (C) affichent \square .

Si, pendant les 10 secondes qui suivent, vous ne faites pas fonctionner les zones de cuisson, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

Dès que vous enclenchez une zone de cuisson sans y avoir mis une casserole, le symbole \square "absence de casserole" va s'afficher dans l'écran concerné.

Réglage de la puissance

Réglez une position en appuyant sur les touches \square ou \oplus .

La touche \square (D) donne une position inférieure (en cas de la commande de cette touche à partir de la position '0', la zone va s'enclencher sur la position 9).

La touche \oplus (E) donne une position supérieure.

Après quelque temps, le ventilateur va s'enclencher.

Le visuel (C) affiche la position choisie. Les tableaux en pages 49 et 50 indiquent les positions à utiliser.

Arrêt

Pour arrêter de nouveau l'appareil, appuyez sur la touche marche/arrêt (A).

Les écrans situés au-dessus des touches vont s'éteindre.

Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de cuisson aura atteint une température sûre.

La chaleur résiduelle sera affichée par un H dans l'écran de la zone de cuisson concernée.

Fonction Boost

La fonction Boost vous permet de mettre la zone de cuisson située sur le devant gauche sur une position plus élevée pendant dix minutes au maximum (3000 W).

Appuyez sur la touche marche/arrêt (A).

Un \square va s'afficher dans les écrans situés au-dessus des touches (C).

Appuyez sur la touche Boost (G).

Le voyant situé au-dessus de la touche va s'enclencher. Un \square va s'afficher dans l'écran de la zone de cuisson située sur le devant gauche. Après dix minutes, la zone de cuisson va revenir automatiquement sur la position 9. Le voyant Boost s'éteint.

Si dans ces dix minutes, vous vous servez encore de la touche Boost, la zone de cuisson va se remettre automatiquement sur la position 9.

Attention ! Lorsque la fonction Boost est enclenchée, il n'est pas possible d'utiliser la zone de cuisson située à l'arrière gauche sur plus de 600 W. Au cas où cette zone serait programmée sur une position plus élevée, cette position s'affichera à l'écran par un clignotement. Après mise hors service de la fonction Boost, la position ne clignotera plus et la puissance programmée sera de nouveau affichée.

Dispositif automatique de cuisson


Vous portez des mets à ébullition à haute température. Vous baissez ensuite la température tout en maintenant la cuisson. Le dispositif automatique va vous remplacer. Après l'ébullition à haute température, le dispositif automatique sélectionne lui-même une cuisson normale.



Pour certains plats, la cuisson des pommes de terre par exemple, vous utilisez la position 5. Le dispositif automatique vous permet de sélectionner tout de suite la position désirée. Les pommes de terre sont portées à ébullition puis le dispositif reprend automatiquement la position 5. Il n'est donc pas nécessaire que vous restiez près du plat pour baisser la température après l'ébullition.


Attention ! Pour la préparation de petites quantités, le distributeur ultra-rapide peut être trop fort. Dans ce cas, évitez d'utiliser ce distributeur.


Mise en marche



Appuyez sur la touche marche/arrêt (A).


Un  s'affiche dans les écrans situés au-dessus des touches (C).

Utilisez la touche  ou  pour sélectionner la position 9.

Appuyez sur la touche  toets.

Un  s'affiche dans les écrans situés au-dessus des touches (C).

Sélectionnez avec les touches  et  (D et E) la position qui doit être enclenchée après ébullition.

L'écran (C) affichera successivement la position sélectionnée et .

Après expiration du temps d'ébullition, la zone de cuisson passera automatiquement de la puissance maximale à la position choisie pour que la cuisson se poursuive.

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez les temps d'ébullition pour les diverses positions d'ébullition. Sur la position ébullition 6, on commencera par porter à ébullition pendant 7 minutes et 40 secondes en utilisant une puissance élevée pour poursuivre ensuite la cuisson sur la position 6.

position	ébullition
1	1 minute 16
2	1 minute 42
3	2 minute 08
4	2 minute 58
5	5 minute 06
6	7 minute 40
7	1 minute 42
8	2 minute 08
9	ne s'applique pas

Table de cuisson

	début de cuisson ¹	cuisson	fin de cuisson
◆ soupe			
bouillon	9	7 / 8	3 / 4
consommé	9	8 / 9	3 / 4
crème	8 / 9	-	8
◆ cuisson de viande			
petits morceaux de viande	8	-	7
gros morceaux de viande	9	8	4 / 6
Bifteck	8	-	-
◆ poisson			
cuisson de poisson	9	8	6
◆ pommes de terre			
pommes vapeur	9	8 / 9	6
pommes de terre rissolées			
- pommes de terre crues	9	6	6
- pommes de terre cuites	8 / 9	-	-
◆ légumes			
pois, haricots	9	6	5
oignons blanchis	8 / 9	-	8
légumes "fermes"			
carottes /haricots verts	9	8 / 9	4
légumes "fondants"			
chicorée, épinards, etc.	8 / 9	-	5
décongélation			
carottes /haricots verts	6	-	-
de légumes en branches	6	-	-
◆ sauce			
sauce liée par roux ou liant mélangé	8	-	8
◆ friture			
frites	9	-	9
croquettes de viande congelées	9	-	8
croquettes de viande fraîches	9	-	8

- 1 Ne réglez la plaque de cuisson sur le maximum de puissance (9) que lorsque vous désirez faire bouillir de l'eau. La position 9 est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et bien trop élevée pour dégeler vos produits. La position 8 est celle de la grillade. La position 8 est appropriée pour saisir et cuire les viandes.

Table de cuisson

	début de cuisson ¹	cuisson	fin de cuisson
◆ divers			
riz	9	8 / 9	3
pôtes	9	6	4
œufs au plat	8 / 9	-	8
lardons	8 / 9	-	-
poirs à cuire	9	8 / 9	4
compote de pomme	8 / 9	8 / 9	4
fondre du beurre	8 / 9	5 / 6	5
bouillie	8 / 9	6	3
lait	8 / 9	-	-
crêpes paisées	8 / 9	-	8 / 9
fines crêpes	8 / 9	-	8 / 9
petites crêpes	6	-	6

Le tableau ne doit servir qu'en tant que fil conducteur. C'est que la position correcte dépend de la quantité et de la composition du plat et de la casserole utilisée.

- 1 Ne réglez la plaque de cuisson sur le maximum de puissance (9) que lorsque vous désirez faire bouillir de l'eau. La position 9 est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait et bien trop élevée pour décongeler vos produits. La position 8 est celle de la grillade. La position 8 est appropriée pour saisir et cuire les viandes.

Nettoyage

Bien que la nourriture ayant débordée ne puisse brûler, il est recommandé de nettoyer directement la plaque de cuisson après l'utilisation.

Les salissures les plus résistantes seront éliminées avec un produit de nettoyage doux (par exemple, avec un peu de produit vaisselle). Les auréoles d'eau ou les traces de calcaire seront éliminées facilement avec du vinaigre d'alcool blanc. Les traces métalliques, causées par les casseroles, sont plus difficiles à éliminer. A cet effet, vous trouverez des outils spéciaux dans le commerce.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou à recurer, qui provoquent de fines rayures fixant des salissures.
- N'utilisez jamais les objets durs tels que la laine d'acier et les éponges abrasives.

Sécurités

L'appareil intègre diverses sécurités pour protéger vos ustensiles de cuisine et les dispositifs électroniques. Si l'appareil est correctement installé, les dispositifs de sécurité ne s'enclencheront jamais ou que rarement.

Limiteur de durée de cuisson

Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction de la position programmée.

Dans les tableaux ci-dessous, vous pourrez voir après combien de temps le limiteur de durée de cuisson se rapportant aux diverses positions va arrêter l'appareil et le moment où le voyant de chaleur résiduelle va s'afficher.

position	temps
1	10 heures
2	10 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures
6	3 heures
7	2 heures
8	2 heures
9	1 heure

Après expiration, vous pourrez vous servir normalement des zones de cuisson.

Sécurité de détection

La zone de cuisson réagit uniquement lorsqu'une casserole appropriée est utilisée. Lorsqu'une cuiller ou une fourchette est déposée sur la zone de cuisson, celle-ci ne s'actionnera pas. Veillez à ce que les casseroles ne se touchent pas et ne touchent pas le mur.

Sécurité de ventilation

L'électronique l'appareil doit être refroidie. L'air froid sera aspiré sur le devant et rejeté à l'arrière. C'est pourquoi l'appareil ne peut fonctionner que lorsque la circulation d'air est suffisante. Si la circulation d'air n'est pas suffisante, l'appareil va s'arrêter après quelque temps.

Dispositif de sécurité en cas de surchauffe

L'appareil risque de surchauffer :

- s'il y a mauvaise conduction de la chaleur sous la casserole ;
- si vous utilisez une position élevée pour chauffer l'huile ou la graisse.
- en cas d'un manque de circulation d'air (voir aussi dispositif de sécurité pour la ventilation).

En cas de surchauffe de la zone de cuisson concernée, respectivement de toutes les zones de cuisson, les situations suivantes risquent de se présenter :

- la fonction Booster sera arrêtée (si enclenchée) ;
- si la position 9 a été sélectionnée, un 9 et un 8 vont clignoter successivement dans l'écran / les écrans. La puissance passera à la position 8 ;
- la/les zone(s) de cuisson concernée(s) sera/seront automatiquement arrêtée(s). L'écran correspondant affichera d'abord un 0, puis le voyant de chaleur résiduelle.

Dès que la/les zone(s) de cuisson a/ont atteint un niveau de refroidissement suffisant, vous pouvez de nouveau les utiliser comme d'habitude.

Evitez que le dispositif de sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :

- en utilisant des casseroles qui conduisent bien la chaleur ;
- en utilisant des positions plus basses pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en assurant une bonne circulation d'air.

Au cas où le dispositif de sécurité pour la surchauffe s'enclencherait encore, prenez contact avec le service après-vente ou un spécialiste agréé.

Anomalies

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ne signifie pas nécessairement une panne.

Essayez de résoudre le problème personnellement en vous aidant du tableau ci-dessous. Si les conseils ci-dessous ne sont d'aucune aide, faites appel au service après-vente. Concernant les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente, voir la carte de garantie jointe. Si le message "E", suivi d'un code à deux chiffres, ou le message (F) s'affiche à l'écran, veuillez prendre contact avec le service après-vente et signaler ce code.

Symptômes

L'appareil ne fonctionne pas.
Les voyants sont éteints.

Causes possibles

Pas d'alimentation électrique.


Remède

Contrôlez l'installation électrique (fusible(s) principal/principaux, connexion de la plaque de cuisson).

Le processus de cuisson s'arrête et les écrans clignotent.

Intervention du dispositif de sécurité pour la surchauffe.

Vérifiez les orifices de ventilation avant et arrière.

Après enclenchement, l'écran affiche .

A enclenché accidentellement une zone de cuisson vide.

Placez la casserole sur la zone de cuisson.

Casseroles incorrectes.

Utilisez la casserole correcte.

Mauvais contact électrique.

Vérifier si le câble n'est pas "perturbé" par un tiroir. Le cas échéant, faire venir l'installateur.

Installation

Cet appareil ne peut être raccordé que par un électricien agréé!

L'installation doit se produire conformément aux consignes nationales et locales. Les dégâts causés par des défauts de montage ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par les clauses concernant la garantie.

Prescriptions de sécurité

Ce qui suit est indispensable pour un bon fonctionnement de l'appareil:

- qu'il y ait une ventilation suffisante pour que la plaque de cuisson se refroidisse ; le tout conformément aux possibilités spécifiées dans le présent chapitre ;
- L'air que la plaque de cuisson aspire, ne doit pas être plus chaud que 35 °C. N'oubliez pas ce point si vous placez un four sous la plaque de cuisson.
- Veiller à ce que le câble de branchement soit libre de tout obstacle (tiroir etc.).
- Le plan de travail doit avoir une épaisseur de 2,8 cm au minimum et de 5 cm au maximum.
- le plan de travail doit être plat.
- si l'appareil est installé à une distance de moins de 40 mm auprès d'une paroi, il faut que celle ci soit fabriquée d'un matériau qui résiste à la chaleur. Bien que l'appareil ne soit pas chaud, la chaleur d'un poêle pourrait abîmer ou décolorer les parois.

Dimensions d'encastrement et aération

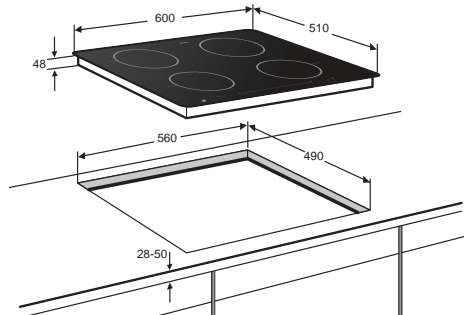


Fig. 7: Dimensions d'encastrement

L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. Des événements ont été placés sur la face inférieure de l'appareil. Ils permettent l'aspiration de l'air frais. Sur la partie latérale, l'appareil est équipé de bouches de soufflage. Pour obtenir un refroidissement optimal de la cuisinière, vous devez modifier quelque peu le meuble de cuisine.

- Sciez les trous d'évent (min. 100 cm²). L'aération se produit par la plinthe et l'armoire de derrière (voir figure 8).

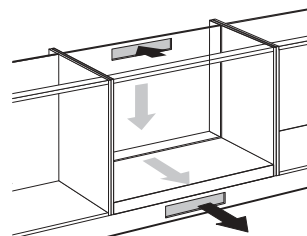


Fig. 8: Ouvertures d'aération

- Avec un tiroir, il faudra effectuer à l'avant une fente d'au moins 560 x 6 mm (voir fig. 9). **Attention** : un tiroir ne doit pas obstruer les trous d'évent situés dans la partie inférieure de l'appareil.

- La distance entre le tiroir A et la plaque de cuisson doit être d'au moins 10 mm. Dans le cas d'un panneau fixe, aucune aération supplémentaire n'est nécessaire (voir fig. 9).

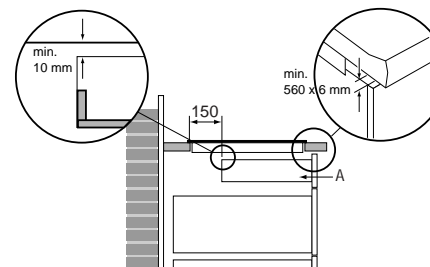


Fig. 9: Tiroir au dessous de la table induction

Attention

Vérifier que les câbles de raccordement pendent librement. S'il y a un tiroir sous le plan de cuisson à induction, veillez à ce que le tiroir ne soit pas rempli au-dessus du bord pour ne pas former un obstacle à l'air.

Installation de la plaque de cuisson à induction au-dessus d'un micro-ondes combiné, micro-ondes ou four.

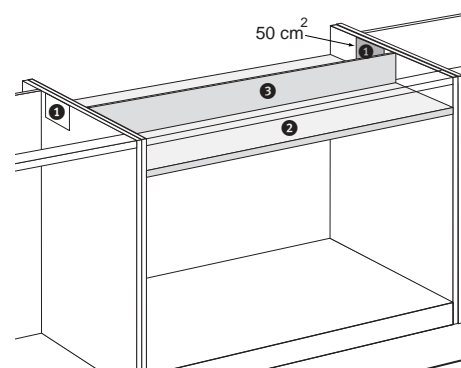


Fig. 10

- 1 Sciez les/l'évent(s) pour que la surface totale des ouvertures soit au minimum de 100 cm². A titre d'exemple, voir le dessin ci-dessus avec deux ouvertures de 50 cm².

- 2 Placez une plaque de protection entre le four et la plaque de cuisson. La plaque doit mesurer au moins 10 mm de hauteur et résister à la chaleur (85 °C). L'espace entre la face inférieure de la plaque de cuisson et la plaque de protection doit être au minimum de 50 mm.

- 3 Placez pour masquer le courant d'air un panneau de protection entre la plaque de protection et la plaque de cuisson. Le matériel doit être le même que la plaque de protection. L'aération se fait par les placards qui se trouvent à côté.

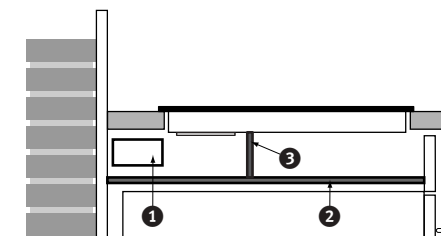


Fig. 11

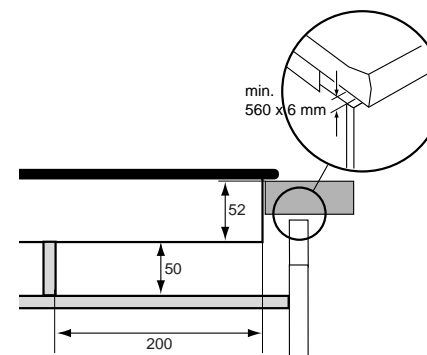
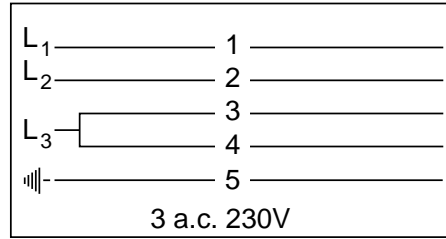
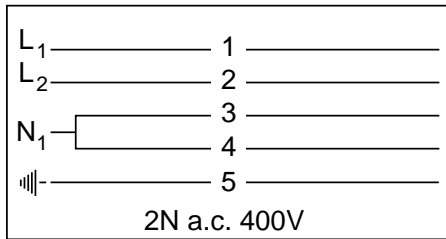
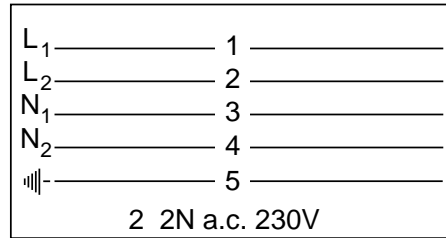
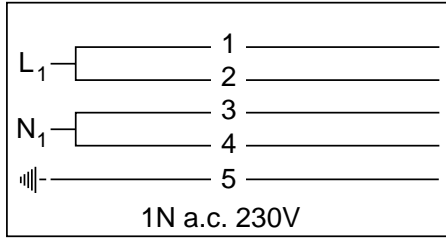


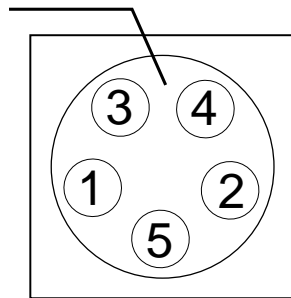
Fig. 12

Raccordement électrique

Concernant le schéma de connexion, voir la figure ci-dessous. Celle-ci se trouve également sous l'appareil.



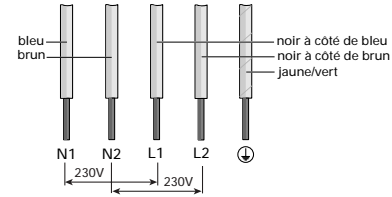
- ① Noir
- ② Noir
- ③ Bleu
- ④ Brun
- ⑤ Vert et Jaune



branchement à 2 phases

2 phase + 2 neutre **2 2N a.c. 230 V**

L'installation de votre domicile doit être munie d'un fusible 16 A.

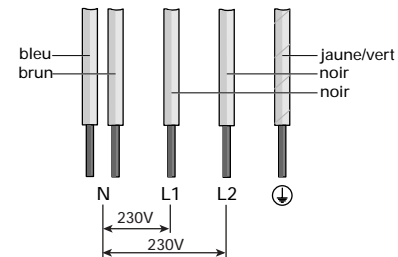


- branchement sur le neutre N1 (bleu)
- branchement sur le neutre N2 (brun)
- branchements sur la phase L1 (noir à côté de bleu)
- branchements sur la phase L2 (noir à côté de brun)

branchement à 2 phases

2 phase + 1 neutre **2N a.c. 400 V**

L'installation de votre domicile doit être munie d'un fusible 16 A.



Attention: ne pas utiliser la 3ème phase!

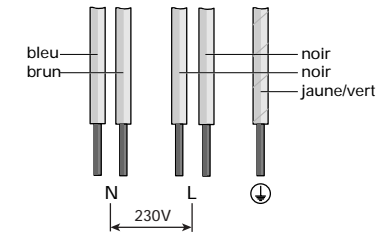
- branchement sur le neutre N (bleu et brun)
- branchements sur la phase L1 (noir)
- branchements sur la phase L2 (noir)

Les branchements inhabituels suivants sont aussi possibles:

branchement à 1 phase

1 phase + 1 neutre **1N a.c. 230 V**

L'installation de votre domicile doit être munie d'un fusible 32 A.

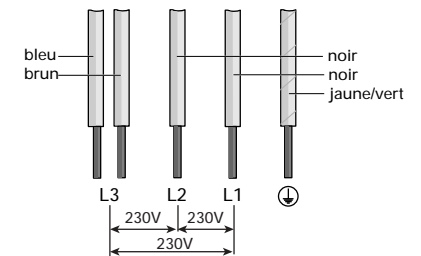


- branchement sur le neutre N (bleu et brun)
- branchement sur la phase L (noir et noir)

branchement à 3 phases

3 phase sans neutre **3 a.c. 230 V**

L'installation de votre domicile doit être munie d'un fusible 16 A.



- branchements sur la phase L1 (noir)
- branchements sur la phase L2 (noir)
- branchements sur la phase L3 (bleu et brun)

Encastrement

1. Contrôlez si l'armoire et l'évidement satisfont aux exigences (voir à ce propos 'Mesures d'encastrement' et 'Prescriptions de sécurité').

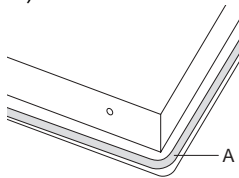


Fig. 13: Bande d'étanchéité

2. Enlevez la feuille de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande le plus possible à l'extérieur, sur la partie inférieure de la glace (voir fig. 13).
3. Si le plan de travail est réalisé en bois synthétique, traiter les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que la plaque ne se déforme suite à la absorption d'humidité.
4. Retourner l'appareil dans le bon sens et poser la face dans le logement qui lui est réservé.
5. Brancher le courant.
6. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil.
7. Donnez le mode d'emploi au client.

N.B. : Le ventilateur se mettra en marche directement après son installation.
L'appareil effectue maintenant un contrôle automatique pendant quelques secondes.

Données techniques

Le numéro du modèle, le type d'énergie et la puissance connectée sont indiqués sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique est fixée sous l'appareil.

Le cordon d'alimentation électrique est de type Y.

Seuls le fabricant, le service après-vente ou les homologues qualifiés sont autorisés à remplacer le câble de connexion.

Cet appareil répond aux directives CE.

Élimination de l'emballage et appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il contient:

- du carton
- une feuille de polyéthylène (PE)
- du polystyrène exempt de CFC mousse dure de PS)

Éliminer ces matériaux de façon adéquate et conformément à la réglementation en vigueur dans votre commune.

L'administration communale vous informera des moyens adéquats de vous débarrasser de vos anciens appareils ménagers.

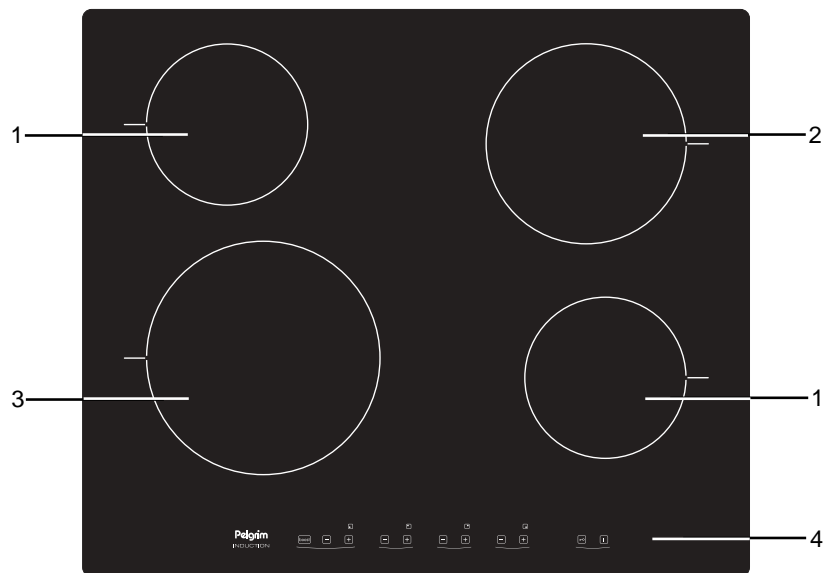


Abb. A

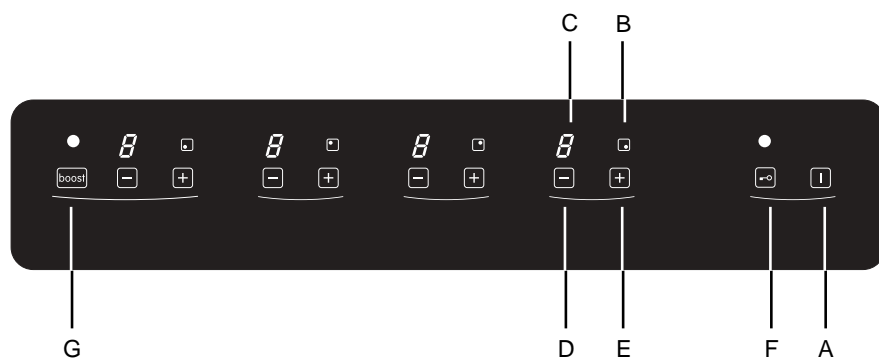


Abb. B

Geräte-information

Gerätebeschreibung

Siehe Abb. A.

- 1 – Kochzone 1400 W
- 2 – Kochzone 1800 W
- 3 – Kochzone 2200 W + boost Funktion
- 4 – Bedienungsblende

Bedienungstasten

Siehe Abb. B.

- A – Ein-/Aus-Schalter
- B – Kochzonenanzeige
- C – Garstufenanzeige
- D – Wahltaсте niedrigere Leistungsstufe
- E – Wahltaсте höhere Leistungsstufe
- F – Sicherungstaste
- G – Wahltaсте boost Funktion

Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Inhaltsangabe

■ Einleitung	61
Arbeitsweise	62
■ Sicherheit	63
Sicherheitsvorschriften	63
■ Anwendung	64
■ Die Töpfe	65
■ Bedienung	66
Ankochautomatik	68
■ Gartabelle	69
■ Reinigen	71
■ Schutzvorrichtungen	71
■ Störungen	73
■ Installation	74
■ Elektro Anschluß	76
■ Einbau	78
Technische Daten	78
■ Entsorgung von Verpackung und Altgerät	79

Arbeitsweise

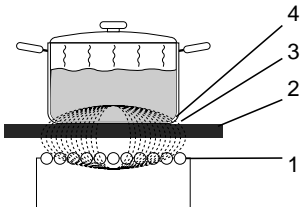


Abb. 1: Arbeitsweise

Im Gerät (2) befindet sich eine Spule (1), die ein wechselndes magnetisches Feld erzeugt (3). Indem ein Topf (4) mit Eisenboden auf die Spule gesetzt wird, wechselt das magnetische Feld im Topfboden sehr schnell. Hierdurch entsteht Wärme im Topfboden.

Vorteile

Induktionskochen bringt eine Reihe von Vorteilen mit sich:

- Da die Induktionskochplatte ein hohes Leistungsvermögen hat, können Speisen oder Flüssigkeiten sehr schnell zum Kochen gebracht werden. Beachten Sie dies bitte immer, und entfernen Sie sich nicht von der Kochplatte. Der eigentliche Kochprozeß dauert genauso lange wie bei anderen Kochverfahren. Kartoffeln sind nicht schneller gar, sie fangen jedoch eher an, zu kochen. Induktionskochen ist sehr geeignet für das Kochen in Schnellkochtöpfen. Im Topf entsteht rasch ein Überdruck.
- Die Kochzone reagiert sehr schnell. Sobald Sie eine Kochzone ausschalten, wird die Wärmezufuhr eingestellt. Die Folgen der geringeren elektrischen Leistung werden dann sichtbar.

- Die elektrische Regulierung ist genau und einfach einzustellen. Die niedrigste Stufe ist niedriger als bei allen anderen Kochverfahren.
- Auf der niedrigsten Stufe können Sie Schokolade direkt im Topf schmelzen.
- Die Kochplatte ist leicht zu reinigen. Keramik Kochplatten mit Glüh-elementen haben den Nachteil, daß Essen einbrennen kann. Bei Induktionskochplatten ist dies ausgeschlossen.

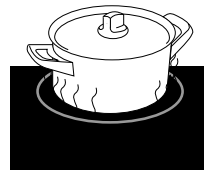


Abb. 2: Wärmeverlust bei konventioneller Kochplatte

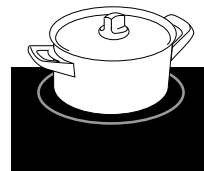


Abb. 3: Kein Wärmeverlust beim Induktionskochen

- Die Wärme wird im Topf selbst erzeugt. Hierdurch ist der Wärmeverlust minimal. Auch wenn Sie einen Topf verwenden, dessen Durchmesser kleiner ist als der Kochzone, entsteht kein Wärmeverlust. Ein zusätzlicher Vorteil ist, daß die Topfgriffe nicht heiß werden.

Sicherheitsvorschriften

Induktionskochen ist äußerst sicher. Da die Wärme im Topf erzeugt wird und die Glasplatte nicht heiß werden kann als der Topf Inhalt, ist es kaum möglich, daß Sie sich an dem Gerät verbrennen. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen „Neuigkeitsgeruch“ feststellen. Es ist der Lack des Gerätes, der erwärmt wird. Dies ist ein normales Phänomen. Durch Lüftung verschwindet der Geruch von selbst.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose oder schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus.
- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe (8 oder 9) gestellt haben.
- Achten Sie darauf, daß der Topf nicht trocken kocht. Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.
- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte gesprungen ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den Servicedienst an.
- Sorgen Sie dafür, daß magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern, zunächst den Herzspezialisten zu befragen.
- Verwenden Sie als Gefäße für die Zubereitung von Gerichten niemals Aluminium (z.B. Tiefkühlverpackungen aus Aluminium). Aluminiumfolie schmilzt auf Ihrer Kochplatte fest und ist nicht mehr zu entfernen.
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.
- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.

Anwendung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist kratzfest.

- Benutzen Sie es jedoch nicht als Schneidefläche.
- Schieben Sie Töpfe niemals über die Kochfläche.

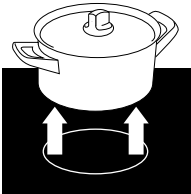


Abb. 5:
Kochgeschirr
abheben

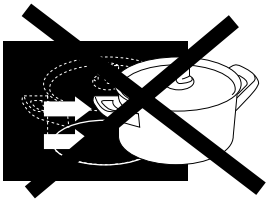


Abb. 6:
Kochgeschirr nicht
schieben

Ein zurückgebliebenes Sandkorn kann einen bleibenden Kratzer verursachen. Heben Sie Töpfe an, wenn Sie sie versetzen wollen.

Tip: Schieben Sie den Topfboden über ein feuchtes Tuch, bevor Sie den Topf auf die Kochfläche setzen. So kann verhindert werden, daß Sandkörner oder ähnliches auf die Kochfläche geraten.

Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und möglicherweise beschädigt.

Um sich mit der Technik vertraut zu machen, betrachten Sie bitte erst die Kochtabellen auf den Seiten 69 und 70.

Die Töpfe

Geeignet

- Spezielle Edelstahltöpfe für Induktionskochen
- Emaillierte Töpfe
- Emailliertes Eisen

Ungeeignet

- Tongeschirr
- Aluminium
- Kunststoff
- Kupfer
- Porzellan
- Edelstahl

Beim Induktionskochen wird zur Wärmeerzeugung Magnetismus verwendet.

Darum muß der Topfboden Eisen enthalten (magnetisch sein). Mit einem Magnet können Sie prüfen, ob das Material des Topfbodens magnetisch ist.

Wird der Magnet von dem Topfboden angezogen und ist der Topf geeignet für elektrisches Kochen, ist er auch für das Induktionskochen geeignet.

Emaillierte Stahlblechtöpfe sind zwar magnetisch, können jedoch beschädigt werden, wenn Sie für das Induktionskochen verwendet werden. Emaille leitet schlechter als Aluminium, das in den Topfböden von extra für das Induktionskochen geeigneten, Edelstahl Töpfen verwendet wird.

Bei Emailletöpfen kann:

- Emaille löst sich vom Stahl, zum Beispiel wenn Sie den Topf mit zu wenig Flüssigkeit auf einer hohen Stufe aufsetzen;
- der Topfboden sich verziehen, beispielsweise bei Überhitzung, wenn eine zu hohe elektrische Leistung verwendet wird.

Verwenden Sie nur Töpfe mit einem dicken (min. 2,25 mm), flachen Boden, die für das Induktionskochen geeignet sind und eventuell das Gütezeichen "Class induction" tragen. Bei Töpfen mit einem verformten Boden (hohl oder gewölbt) kann der Überhitzungsschutz nicht funktionieren. Dies hat zur Folge, daß das Gerät zu heiß wird und die Glasplatte hierdurch springen und der Topfboden schmelzen kann.

Es ist möglich, daß Sie während des Induktionskochens ein rasselndes Geräusch im Topfboden wahrnehmen. Dies ist für den Topf und das Gerät ungefährlich und wird verursacht, weil die hohe elektrische Leistung der Kochzone auf den Topfboden einwirkt. Sie können das rasselnde Geräusch vermeiden, indem Sie eine niedrigere Stufe wählen.

Schäden, die durch das Benutzen von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Bedienung

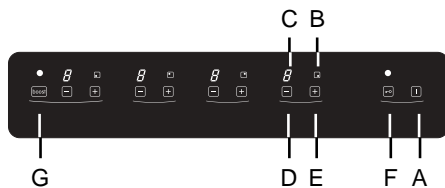


Abb. 4: Bedienleiste

Das erste Mal einschalten/einschalten nach Stromausfall

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (A).

Die Leuchte über der Sicherungstaste (F) leuchtet auf.

Die Schlusstaste (F) gedrückt halten, bis die Lampe über der Taste erlischt.

Das Gerät kann jetzt bedient werden.

Einschalten

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (A).

In den Displays über den Tasten (C) erscheint .

Sie müssen innerhalb von 10 Sekunden eine Kochstufe wählen. Erfolgt keine Einstellung, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.

Wenn Sie eine Kochzone ohne Topf darauf einschalten, erscheint das „Topf fehlt“ Symbol im betreffenden Display.

Leistung einstellen

Stellen Sie die Stufe durch Druck der Tasten oder ein.

Taste (D) zeigt eine niedrigere Leistungsstufe an (bei Betätigung dieser Taste aus dem Stand '0' schaltet die Zone auf Stufe 9).

Taste (E) zeigt eine höhere Leistungsstufe an. Nach einiger Zeit schaltet sich das Gebläse ein.

Auf dem Display (C) wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt. Welche Leistungsstufen zu wählen sind, ist aus der Tabelle auf Seite 69 und 70 ersichtlich.

Ausschalten

Wenn Sie nochmals auf den Ein/Aus Taste (A) drücken, schalten Sie die Kochzone wieder aus.

Die Anzeigen über den Tasten erlöschen.

Restwärme-Anzeige

Die Anzeige gibt an, dass die Kochzone noch warm ist und erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat.

Restwärme wird im Display der betreffenden Kochzone mit angegeben.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion können Sie die Kochzone links vorne für maximal zehn Minuten auf einer extra hohen Stufe (3000 W) einschalten.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (A).

In den Displays über den Tasten (C) erscheint .

Drücken Sie die Boost-Taste (G).

Die Lampe über der Taste leuchtet auf. Im

Display der Kochzone links vorne erscheint .

Nach zehn Minuten schaltet die Kochzone automatisch zurück auf Stufe 9. Die Boost-Lampe erlischt.

Wenn Sie innerhalb von zehn Minuten nochmals die Boost-Taste drücken, schaltet die Kochzone direkt auf Stufe 9 zurück.

Achtung! Bei eingeschalteter Boost-Funktion

können Sie die Kochzone links hinten bei maximal 600 W benutzen. Wenn diese Kochzone auf einer höheren Stufe eingestellt ist, erscheint diese Stufe blinkend im Display. Nach Ausschalten der Boost-Funktion blinkt die Stufe nicht mehr und wird die eingestellte Leistung wieder angezeigt.

Ankochautomatik

Gerichte werden auf einer hohen Stufe zum Kochen gebracht. Dann schalten Sie zurück auf eine niedrigere Stufe, um das Gericht garen zu lassen. Die Ankochautomatik nimmt Ihnen diese Arbeit ab. Nach dem Ankochen auf voller Leistungsstufe schaltet die Automatik selbständig auf die Garstufe.

Für bestimmte Gerichte benutzen Sie meistens die gleiche Stufe. Kartoffeln zum Beispiel lassen Sie immer auf Stufe 5 garen. Mit der Ankochautomatik können Sie direkt die gewünschte Stufe wählen. Die Kartoffeln werden zum Kochen gebracht. Nach der Ankochzeit schaltet sich die Automatik auf Stufe 5 zurück. Sie brauchen nicht darauf zu warten, um selbst eine niedrigere Stufe einzustellen, wenn das Gericht erst einmal kocht.

Vorsicht! Zur Zubereitung kleinerer Mengen könnte die Ankochautomatik zu stark sein. Verwenden Sie in diesem Fall die Ankochautomatik nicht.

Einschalten

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (A).
In den Displays über den Tasten (C) erscheint **A**.

Wählen Sie mit der Taste **+** (E) Stufe 9.
Drücken Sie die Taste **+**.
In den Displays über den Tasten (C) erscheint **A**.

Wählen Sie mit den Tasten **-** und **+** (D und E) die Stufe, die nach dem Ankochen eingeschaltet werden muss.

Im Display (C) erscheinen abwechselnd die gewählte Stufe und **A**.

Nach Ablauf der Ankochzeit schaltet die Kochzone automatisch von Höchstleistung auf die gewählte Stufe zum Weiterkochen zurück.

In der nachstehenden Tabelle sehen Sie die Ankochzeiten für die jeweiligen Ankochstufen. In Ankochstufe 6 wird z.B. erst 7 Minuten und 40 Sekunden bei hoher Leistung angekocht. Dann wird bei Stufe 6 weitergekocht.

Stufe	Ankochzeit
1	1 Minute 16
2	1 Minute 42
3	2 Minute 08
4	2 Minute 58
5	5 Minute 06
6	7 Minute 40
7	1 Minute 42
8	2 Minute 08
9	nicht zutreffend

Gartabelle

	Ankochen ¹	Zwischenstufe	Fortkochen
◆ Suppen			
Bouillon	9	7 / 8	3 / 4
Klare Suppe	9	8 / 9	3 / 4
Gebundene Suppe	8 / 9	-	8
◆ Fleisch braten			
Klein	8	-	7
Groß	9	-	4 / 6
Beefsteak	8	-	-
◆ Fisch			
Fisch braten	9	8	6
◆ Kartoffeln			
Kochen	9	8 / 9	6
Bratkartoffeln			
- Frische kartoffeln	9	6	6
- Vorgekochte kartoffeln	8 / 9	-	-
◆ Gemüse			
Erbsen, Bohnen	9	6	5
Zwiebeln rösten	8 / 9	-	8
Feste Gemüse			
Karotten, Bohnen	9	8 / 9	4
Blattgemüse			
Endivie, Spinat usw.	8 / 9	-	5
Auftauen			
Karotten, Bohnen	6	-	-
Blattgemüse	6	-	-
◆ Soße			
Mit Hilfe von Mehlschwitze oder eingerührtem Bindemittel gebundene Soße	8	-	8
◆ Fritieren			
Pommes frites	9	-	9
Tiefkühlkroketten	9	-	8
Frische Kroketten	9	-	8

- Schalten Sie die Kochplatte nur auf die höchste Leistung (Stufe 9), wenn Sie Wasser zum Kochen bringen wollen. Stufe 9 ist zu hoch für das Erwärmen von Butter oder Milch und viel zu hoch zum Auftauen. Stufe 8 ist die Bratstufe und geeignet für das Braten von Fleisch.

Gartabelle

	Ankochen ¹	Zwischenstufe	Fortkochen
◆ Verschiedenes			
Reis	9	8 / 9	3
Makkaroni	9	6	4
Spiegelei	8	-	8
Speck auslassen	8	-	-
Backbirnen	9	8	4
Apfelmus	8	8	4
Butter schmelzen	8	5 / 6	5
Milchbrei kochen	8	6	3
Milch kochen	8	-	-
Pfannkuchen	8	-	8
Dünne Pfannkuchen	8	-	8
Kleine, dicke Pfannkuchen	6	-	6

Die Tabelle ist ausschließlich als Richtschnur gedacht, weil die richtige Stufe von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom benutzten Topf abhängt.

- Schalten Sie die Kochplatte nur auf die höchste Leistung (Stufe 9), wenn Sie Wasser zum Kochen bringen wollen. Stufe 9 ist zu hoch für das Erwärmen von Butter oder Milch und viel zu hoch zum Auftauen. Stufe 8 ist die Bratstufe und geeignet für das Braten von Fleisch.

Reinigen

Obwohl übergekochte Lebensmittel nicht einbrennen können, ist es trotzdem empfehlenswert, die Kochfläche direkt nach der Benutzung zu reinigen.

Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Spül-mittellaug) entfernen. Wasserringe oder Kalkreste können am einfachsten mit Essigreiniger entfernt werden.

Metallspuren (die durch das Schieben von Töpfen entstehen) lassen sich häufig nur schwierig beseitigen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz sammeln.
- Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände, wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Schutzvorrichtungen

In das Gerät sind verschiedene Schutzvorrichtungen eingebaut, die Ihr Kochgerät und die Elektronik schützen. Bei richtigem Einbau des Gerätes werden die Sicherungen selten oder nie aktiviert.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung schaltet die Kochzonen - je nach ein-gestellter Stufe - nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.

In der nachstehenden Tabelle sehen Sie, nach welcher Zeit die Kochzeitbegrenzung bei den jeweiligen Stufen des Gerätes sich ausschaltet und die Restwärmeanzeige im Display erscheint.

Stufe	Zeit
1	10 Stunden
2	10 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3 Stunden
6	3 Stunden
7	2 Stunden
8	2 Stunden
9	1 Stunde

Sie können die Kochzonen nach Ablauf normal bedienen.

Detektorschutz

Die Kochzone reagiert nur, wenn ein geeigneter Topf auf der Kochplatte steht. Liegt etwa nur ein Löffel oder eine Gabel auf der Kochzone, wird sie sich nicht einschalten. Sorgen Sie dafür, dass die Töpfe „frei“ stehen und die Wand nicht berühren.

Lüftungsschutz

Die Elektronik im Gerät muß gekühlt werden. Die kühle Luft wird an der Vorderseite angesaugt und an der Rückseite ausgeblasen. Das Gerät kann daher nur funktionieren, wenn genügend Luft zirkulieren kann. Bei unzureichender Luftzirkulation schaltet sich das Gerät nach kurzer Zeit aus.

Überhitzungssicherung

Am Gerät kann Überhitzung auftreten, wenn:

- der Topf die Wärme nicht einwandfrei leitet;
- Fett oder Öl auf einer hohen Stufe erhitzt wird;
- die Luftzirkulation (siehe auch Lüftungssicherung) unzureichend ist.

Bei Überhitzung führt dies bei der betreffenden Kochzone, bzw. den Kochzonen zu einer der nachfolgenden Reaktionen:

- die Booster-Funktion wird ausgeschaltet (wenn eingeschaltet);
- bei Wahl von Stufe 9 blinken nacheinander eine 9 und eine 8 im (in den) Display(s). Die Leistung wird auf Stufe 8 gesenkt;
- Die betreffende(n) Kochzone(n) wird (werden) automatisch ausgeschaltet. Im dazugehörigen Display erscheint erst eine 0 und dann die Restwärmeanzeige.

Sobald die Kochzone(n) genug abgekühlt ist (sind), kann (können) sie wieder normal benutzt werden.


Um die Aktivierung der Überhitzungssicherung des Gerätes zu vermeiden, ist:

- Töpfe benutzt werden, die die Wärme gut leiten;
- Fett oder Öl auf einer niedrigeren Stufe erhitzt wird;
- für ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.

Nehmen Sie mit dem Kundendienst oder einem anerkannten Fachmann Kontakt auf, wenn die Überhitzungssicherung trotzdem aktiviert wird.

Störungen

Wenn das Gerät nicht gut funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, daß es defekt ist. Versuchen Sie erst, die Störung nach untenstehender Tabelle selbst zu beseitigen. Wenn die folgenden Empfehlungen nicht helfen sollten Sie den Kundendienst verständigen. Für Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes siehe die beigefügte Garantiekarte. Wenn die Meldung "E" mit einem anschließenden zweiziffrigen Code oder die Meldung (F) im Display erscheint, ist mit dem Kundendienst mit Angabe dieses Codes Kontakt aufzunehmen.

Störung	Ursache	Beseitigung
Das Gerät funktioniert nicht. Die Lampen leuchten nicht.	Stromzufuhr unterbrochen.	Elektroanlage (Hauptsicherung(en), Anschluss des Kochfeldes) kontrollieren.
Das Kochen wird unterbrochen und die Displays blinken.	Überhitzungssicherung wird aktiviert.	Überprüfen Sie die Belüftungsöffnungen an der Vorder- und Rückseite.
Nach dem Einschalten erscheint  im Display.	Versehentlich eine leere Kochzone eingeschaltet.	Topf auf die Kochzone stellen.
	Ungeeignete Töpfe.	Geeigneten Topf benutzen.
	Schlechter elektrischer Kontakt.	Prüfen Sie, ob die Kabel durch betätigen einer Schublade gelöst wurden. Ist dies der Fall, lassen Sie den Anschluß von einem Monteur ändern.

Installation

Nur ein anerkannter Elektrotechniker darf dieses Gerät anschliessen!

Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen. Schäden durch Fehlananschluß oder falsch einbauen werden nicht geborgt durch die Garantie.

Sicherheitsmaßnahmen

Für eine gute Wirkung ist es unbedingt notwendig daß:

- ddass ausreichende Lüftung zum Kühlen des Kochfeldes vorhanden ist. Siehe dazu die in diesem Kapitel spezifizierten Möglichkeiten;
- die Frischluft, welche das Kochfeld ansaugt, darf 35 °C nicht überschreiten. Berücksichtigen Sie das, wenn Sie einen Backofen unter dem Kochfeld einbauen.
- Immer genügend Ventilation vorhanden ist (siehe Einbaumaße).
- Das Anschlußkabel muß frei beweglich sein und nicht von einer Lade berührt werden.
- Die Arbeitsplatte muss minimal 2,8 cm und maximal 5 cm dick sein.
- Die Arbeitsplatte flach ist.
- Wenn das Gerät weniger als 40 mm von der Wand eingebaut wird, daß die Wand aus hitzebeständiges Material ist.

Einbaumaße und Belüftung

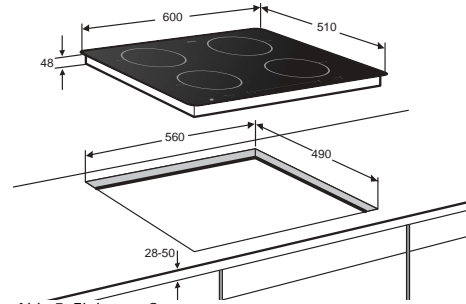


Abb. 7: Einbaumaße

Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft angesaugt werden kann. An der Vorderseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet. Zur optimalen Kühlung des Kochgerätes sind am Küchenmöbel ein paar Änderungen vorzunehmen.

- Sägen Sie die Entlüftungsöffnungen (min. 100 cm²) aus. Die Entlüftung erfolgt über die Sockelblende und die Schrankrückseite (siehe Abb. 8).

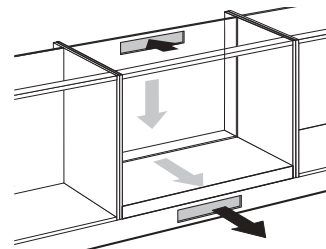


Abb. 8: Entlüftungsöffnungen

- Bei einer Schublade ist an der Vorderseite für einen Spalt von mindestens 560 x 6 mm zu sorgen (siehe Abb. 9). **Achtung:** eine Schublade darf die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes nicht abschließen.

- Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muss mindestens 10 mm betragen. Bei einer festen Blende sind keine zusätzlichen Anpassungen für die Belüftung erforderlich (siehe Abb. 9).

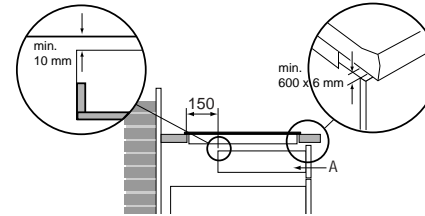


Abb. 9: Lade unter Induktionskochfläche

Achtung

Achten Sie darauf, daß die Anschlußkabel frei beweglich sind. Wenn sich unter der Induktionskochfläche eine Schublade befindet, ist dafür zu sorgen, dass die Schublade nicht über den Rand hinaus gefüllt ist, um die Belüftung nicht zu behindern.

Installation des Induktions-Kochfeldes über einem Combitron, Mikrowellengerät oder Backofen.

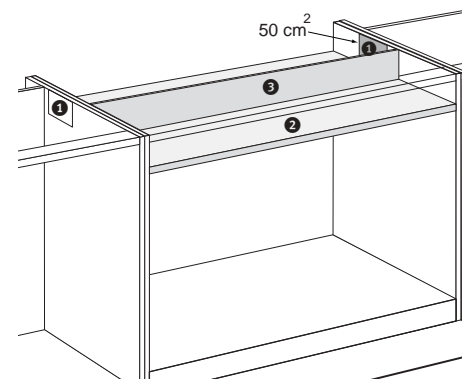


Abb. 10

- 1 Sägen Sie die Belüftungsöffnung(en) aus, so dass die Gesamtfläche der Öffnungen minimal 100 cm² beträgt. Siehe hierzu z.B. Abbildung 10 mit 2 Öffnungen von je 50 cm².
- 2 Zwischen dem Backofen und dem Kochfeld ist eine Schirmplatte vorzusehen. Sie muss mindestens 10 mm hoch und hitzebeständig sein (85 °C). Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und der Abschirmplatte muss mindestens 50 mm betragen.
- 3 Sorgen Sie zur Abschirmung des Luftstroms für eine Abschirmblende zwischen der Abschirmplatte und dem Kochfeld aus dem gleichen Material wie die Abschirmplatte. Belüftung erfolgt über die daneben befindlichen Schränke.

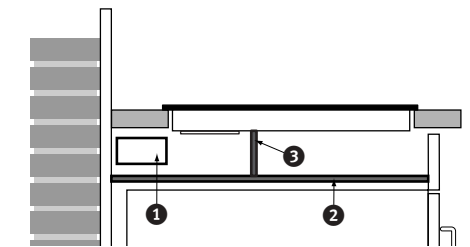


Abb. 11

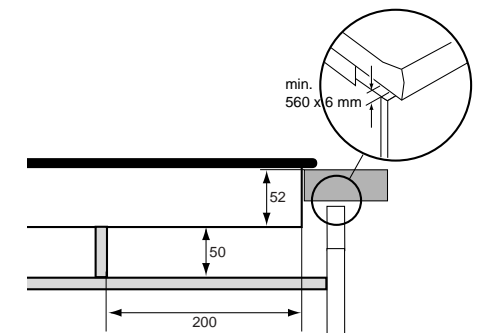
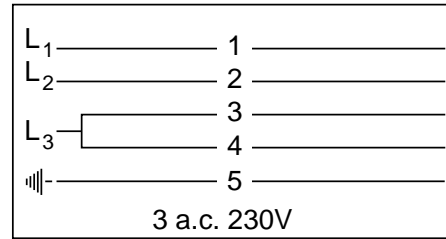
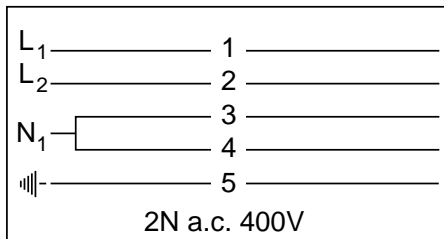
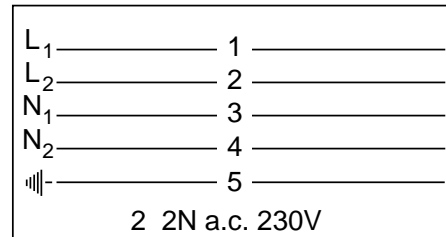
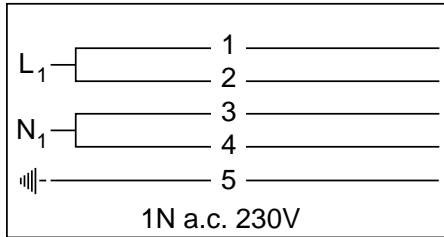


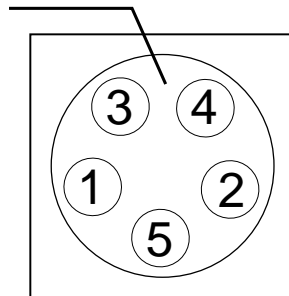
Abb. 12

Elektro Anschluß

Siehe für den Anschlussplan untenstehende Abbildung, die auch an der Unterseite des Gerätes zu finden ist.



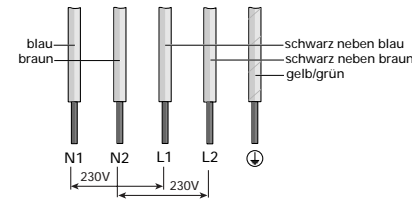
- ① Schwarz
- ② Schwarz
- ③ Blau
- ④ Braun
- ⑤ Grün und Gelb



2 Phasenanschluß

2 Phasen + 2 Nulleiter **2 2N a.c. 230 V**

Ihre Hausanlage muß mit einer Sicherung von mindestens 16 A ausgestattet sein.

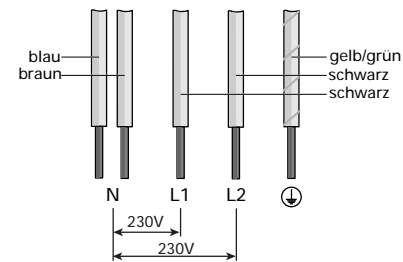


- Nullanschluß N1 (blau)
- Nullanschluß N2 (braun)
- Phasenanschluß L1 (schwarz neben blau)
- Phasenanschluß L2 (schwarz neben braun)

2 Phasenanschluß

2 Phasen + 1 Nulleiter **2N a.c. 400 V**

Ihre Hausanlage muß mit einer Sicherung von mindestens 16 A ausgestattet sein.



Achtung: 3. Phase nicht benutzen!

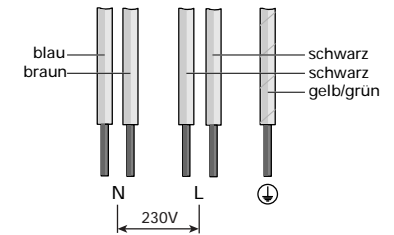
- Nullanschluß N (blau und braun)
- Phasenanschluß L1 (schwarz)
- Phasenanschluß L2 (schwarz)

Folgende abweichende Anschlüsse sind auch möglich:

1 Phasenanschluß

1 Phase + 1 Nulleiter **1N a.c. 230 V**

Ihre Hausanlage muß mit einer Sicherung von mindestens 32 A ausgestattet sein.

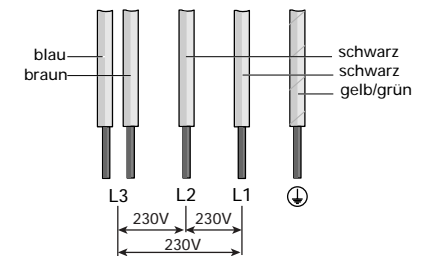


- Nullanschluß N (braun und blau)
- Phasenanschluß L (schwarz und schwarz)

3 Phasenanschluß

3 Phasen ohne Nulleiter **3 a.c. 230 V**

Ihre Hausanlage muß mit einer Sicherung von mindestens 16 A ausgestattet sein.



- Phasenanschluß L1 (schwarz)
- Phasenanschluß L2 (schwarz)
- Phasenanschluß L3 (blau und braun)

Einbau

1. Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen (siehe 'Einbaumaße' und 'Sicherheitsmaßnahmen').

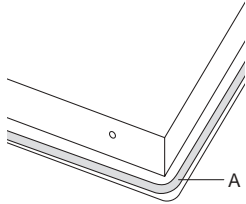


Abb. 13: Dichtungsband

2. Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsbandes (A) und kleben Sie das Band soweit wie möglich nach außen auf die Unterseite des Glases (siehe Abb. 13).
3. Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, daß Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte ausdehnt.
4. Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.
5. Schließen Sie das Gerät an.
6. Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes.
7. Übergeben Sie Ihrem Kunden die Gebrauchsanweisung.

NB: Unmittelbar nach dem Einschalten springt der Ventilator an. Das Gerät führt nun einen Eigentest von wenigen Sekunden durch.

Technische Daten

Typennummer, Energieart und Anschlusswert stehen auf dem Typenschild.

Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Das Netzkabel ist ein Typ Y-Kabel.

Das Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, der Serviceorganisation oder von entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Als Verpackungsmaterial wurden verwendet:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hardschaum)

Diese Materialien sind auf umweltgerechte und den jeweiligen kommunalen Vorschriften entsprechende Weise zu entsorgen.

Die Gemeinde kann Sie auch über die umweltgerechte Entsorgung von ausrangierten Haushaltsgeräten beraten.