



plak hier het toestel-identificatieplaatje
placez ici la plaque d'identification de l'appareil
kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein
stick the appliance identification card here

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.
Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.
Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.
This card is located on the top of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
de productiecode (PCODE)
en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le code de production (PCODE) et le numéro complet de l'article (ITEMNR).
Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer
(ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the production code (PCODE)
and complete item number (ITEMNR) to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



IDK836

Pelgrim

handleiding
notice d'utilisation - Anleitung - manual

NL

handleiding 3 – 33

FR

notice d'utilisation 39 – 74

DE

Anleitung 75 – 110

GB

manual 111 – 146

gebruikte pictogrammen - pictogrammes utilisés
benutzte Piktogramme - pictograms usedbelangrijk om te weten - important à savoir
Wissenswertes - important information

tip - conseil - Tipp - tip



uw inductiekookplaat

Beschrijving 4

Inleiding 5

Werking inductie 6

veiligheid

Waar u op moet letten 7 – 9

bediening

Instellen 10 – 14

Extra zekerheid 15 – 16

pannen

De kookplaat optimaal gebruiken 17 – 18

comfortabel koken

Kooktabel 19 – 20

onderhoud

Reinigen 21

storingen

Wat moet ik doen als.. 22

installatievoorschrift

Algemeen 23

Inbouwmaten 24

Inbouwmogelijkheden 25 – 26

Elektrisch aansluiting 27 – 30

Inbouwen 31

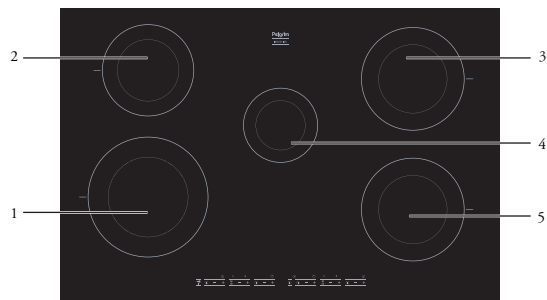
milieu aspecten

Milieu aspecten 32

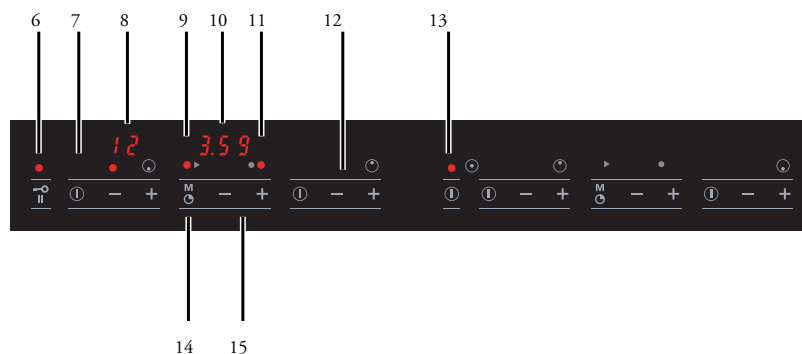
technische gegevens

Technische gegevens 33

Beschrijving



1. kookzone linksvoor 50 - 3100 Watt
2. kookzone linksachter 50-2000 Watt
3. kookzone rechtsachter 50 - 2800 Watt
4. warmhoudzone 65 Watt
5. kookzone rechtsvoor 50 - 2800 Watt
6. kinderslot/pauzefunctie
7. aan/uittoets per zone
8. zonestand
9. afspeelaanduiding
10. kooktijdaanduiding
11. opnameaanduiding
12. vermogensregeling +/-
13. aan/uittoets warmhoudzone
14. koppelhoets
15. kooktijdregeling +/-



Inleiding

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel.

De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken comfortabel.

De kookzones zijn nauwkeurig regelbaar door middel van tiptoetsen. De standen zijn bedoeld als referentie, hierdoor kunt u snel een bepaalde instelling kiezen.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Daarnaast zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het hoofdstuk 'installatievoorschrift'.



Bewaar deze handleiding zorgvuldig. De handleiding dient als referentie voor de servicedienst. Plak daarom het gegevensplaatje welke op de glasplaat geplakt is op de achterzijde van deze handleiding in het daarvoor bestemde kader.

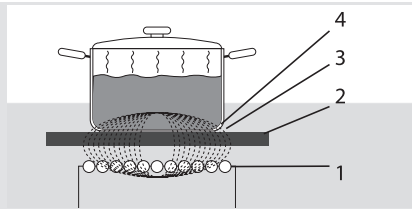
Zodra u de servicedienst belt zullen de medewerkers vragen naar de gegevens op het bijgeleverde gegevensplaatje. Wanneer u deze gegevens niet hebt is het verlenen van een goede service moeilijker.

Veel kookplezier!

Werking inductie

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt. Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.



Comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

Snel

Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost even veel tijd als koken op een andere kookplaat.

Schoon

De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

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.

Aansluiten en reparatie

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een servicetechnicus mag het toestel openen. Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de toevoerleiding op de nul te zetten bij een vaste aansluiting.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.

Eerste keer gebruiken

- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Het is de lak van het toestel die opgewarmd wordt. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.

Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik

- Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.

Wanneer er zich een lade onder de kookplaat bevindt

- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de kookplaat en de inhoud van de lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in de lade.

De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm (zie ook 'restwarmte-indicator', verderop in deze handleiding)

- Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

Gebruik van vet en olie

- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar.
- Ga niet te dicht bij de pan staan.
- Indien de olie vlam vat, doof het vuur **nooit** met water.
- Plaats onmiddellijk een deksel erop en schakel de kookzone uit.

Gebruik van andere apparaten in de buurt van de kookplaat

- Voorkom dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer bijvoorbeeld, terechtkomen op de hete kookzones.

Flambeer nooit onder de afzuigkap

- Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.

Hogedrukreiniger of stoomreinigers

- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreinigers.

Glasplaat

- Let op dat de pan niet droogkookt. Schade ontstaan door droogkoken valt buiten de garantie.
- 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 het kookvlak niet als opslagplaats.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.

Tijdens gebruik

- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- 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.
- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.

Warmhoudzone

Hoewel de warmhoudzone een diameter van 13 cm heeft kunt u hierop alle pannen plaatsen. De warmtegeleiding van pannen is over het algemeen zo goed dat voor het warm houden van gerechten de diameter van de pan minder belangrijk is.

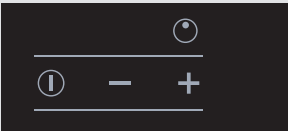


Instellen

De inductiekookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, warmhoudzone, pauzefunctie, kinderslot, kookwekker, uitschakeltimer, automatische kookduurbegrenzing en 1 programmeergeheugen per zone. Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

Inschakelen en vermogen instellen

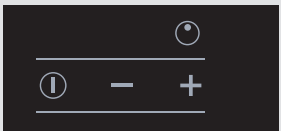
- 1 Zet een pan op een kookzone.
- 2 Druk op de aan/uit toets van de betreffende zone. In de display verschijnt een “-”
- 3 Stel met de +/- toets de gewenste stand in.



Drukt u op de +, dan verschijnt stand 5, drukt u op de -, dan verschijnt stand 1. Wanneer u geen vermogen instelt, schakelt de kookzone na 10 seconden automatisch uit.

Uitschakelen

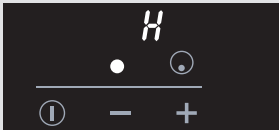
Druk op de aan/uit toets van de betreffende zone of druk net zo lang op de - toets totdat “-” in het display verschijnt.



De display dooft.

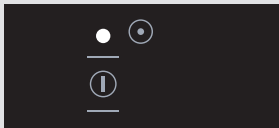
Restwarmte-indicator

Na een intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone te warm blijft, zal er een “H” in het display blijven staan.



Warmhoudzone
inschakelen

Druk gedurende één seconde op de tiptoets (zie illustratie). Het rode indicatielampje licht op. De warmhoudzone schakelt in.



uitschakelen

Druk op de tiptoets en het rode indicatielampje dooft. De warmhoudzone schakelt uit.

Stand 11 (wokstand)

Deze stand is uitermate geschikt om vlees te bakken of wokgerechten te bereiden, bij voorkeur op de rechter zones van 18 cm.

Stand 12 of b (boost)

De booststand is bedoeld voor het snel aan de kook brengen van water. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk.

Pauze

Met de slot/pauze-toets kunt u het koken 5 minuten onderbreken, bijvoorbeeld omdat uw aandacht elders vereist is. De slot/pauze-toets werkt niet op zones waarbij een kooktijd of kookprogramma is ingesteld, deze kookzones worden immers al automatisch uitgeschakeld.

In- en uitschakelen

Druk enkele seconden op de slot/pauze-toets. Alle kookzones gaan gedurende 5 minuten terug naar stand 2.



Druk binnen 5 minuten nogmaals op de slot/pauze-toets om het koken in de oorspronkelijk ingestelde stand te hervatten.

Wanneer u de pauze-toets binnen 5 minuten niet opnieuw bedient, schakelen de zones uit.

Let op: De slot/pauze-toets is niet geschikt voor het permanent uitschakelen van de kookplaat.

Kinderslot

Met de kinderslot kunt u de **uitgeschakelde** kookplaat vergrendelen. Hiermee kunt u onbedoeld inschakelen tijdens onderhoud of door kinderen voorkomen.

In- en uitschakelen

Druk op de slot/pauze-toets. Wanneer het lampje boven de toets oplicht, is het kinderslot ingeschakeld. Druk 3 seconden op de slot/pauze toets om de kookplaat weer te ontgrendelen.



Tijdens het koken kunt u het kinderslot niet inschakelen. U kunt de kookwekker wel gebruiken wanneer de kookplaat op slot staat.

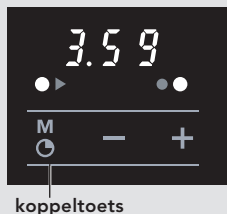
Koppeltoets

De koppeltoets heeft meerdere functies. Met de koppeltoets stelt u zowel de timer als de geheugenfunctie (memory) in en brengt u de koppeling tussen de timer en de gewenste kookzone tot stand.



Kookwekker

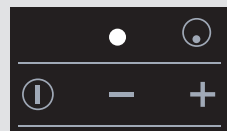
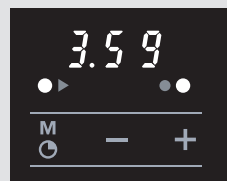
- Schakel de kookwekker in met de koppeltoets.
- Stel een tijd in met de + en - toets van de timer. De maximale tijd die u in kunt stellen is 4 uur. De tijd begint af te lopen na het instellen van de gewenste tijdsduur.
- U kunt de ingestelde tijd op elk moment wijzigen met de + of - toets van de timer.
- Wanneer de tijd verstreken is hoort u een signaal. U kunt dit signaal uitschakelen met de koppeltoets of met de + of - toets van de timer. Bij uitschakelen met de + of - toets kunt u meteen weer een nieuwe tijd instellen.



Wanneer u het geluidssignaal niet uitschakelt, stopt dit vanzelf na 30 minuten.

Uitschakeltimer

- Zet een pan op een kookzone.
- Schakel de uitschakeltimer in door de koppeltoets twee maal te bedienen.
De signaallampjes boven de - toets van de zones gaan knipperen.
- Stel de gewenste tijd in met de + en - toets van de timer.
De maximale tijd die u kunt instellen is 4 uur.
- Koppel de gewenste zone aan de uitschakeltimer door de aan/uit toets van deze zone te bedienen.
Het signaallampje van deze zone gaat continu branden en die van de andere zones doven.
- Kies een kookstand. U kunt de ingestelde tijd op elk moment wijzigen met de + of - toets van de timer. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een signaal. U kunt het signaal uitschakelen met de koppeltoets.



Wanneer u het geluidssignaal niet uitschakelt, stopt dit vanzelf na 30 minuten.

U kunt de uitschakeltimer ook gebruiken wanneer een zone al ingeschakeld is. Herhaal hiervoor de stappen 2, 3 en 4.

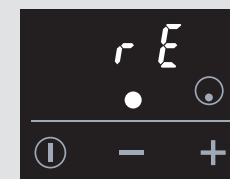
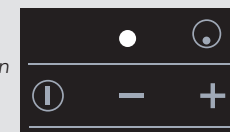
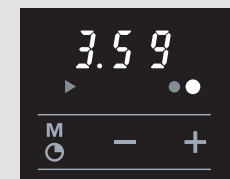
Memory koken

Met memory koken kunt u voor elke zone apart één kookprogramma opnemen of afspelen. Tijdens het opnemen worden de door u gekozen standen en tijden automatisch bewaard.

Een programma kan maximaal 4 uur duren.

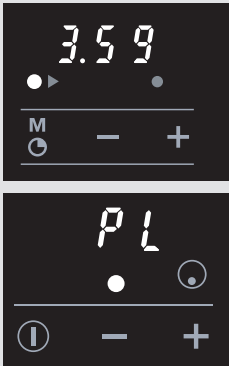
Programma opnemen

- Zet een pan op de kookzone.
- Druk 4 keer op de koppeltoets.
Het signaallampje "record" en de signaallampjes van de zones gaan knipperen.
- Schakel de kookzone in waarvan u een opname wilt maken.
Het signaallampje "record" en het signaallampje van deze zone gaan continu branden en die van de andere zones doven.
- Kies een kookstand.
In de display ziet u na enkele seconden afwisselend de ingestelde stand en "rE". De kooktijden en standen worden tijdens het koken automatisch bewaard.
- Met de +/- toets van de zone kunt u tijdens het koken het vermogen regelen.
- Druk aan het eind van het kookproces op de aan/uit toets van de zone of op de koppeltoets om het koken en het opnemen te stoppen.



Programma afspelen

- 1 Zet een pan op de kookzone.
- 2 Druk 3 keer op de koppeltoets.
Het signaallampje “play” en de signaallampjes van de zones gaan knipperen.
- 3 Schakel de kookzone in met de aan/uit toetsen.
Het signaallampje “play” en het signaallampje van deze zone gaan continu branden en die van de andere zones doven.
In de display ziet u na enkele seconden afwisselend de ingestelde stand en “PL”. Het programma volgt automatisch de opgeslagen kooktijden en standen.
- 4 Druk op de aan/uit toets van de zone om het programma te stoppen.
- 5 U kunt tijdens het afspelen de kookstand van de zone wijzigen, het programma loopt gewoon door.



Wanneer u de koppeltoets bedient tijdens het afspelen van een programma, stopt het programma, maar gaat de kookzone vanaf dat moment verder met de kookstand van dat moment.

Uit- en inschakelen van het geluidssignaal

U kunt het signaal (dat klinkt wanneer u een toets bedient) als volgt uitschakelen.

- 1. Schakel de kookzone linksvoor in en weer uit.
- 2. Druk binnen 3 seconden tegelijk op beide + toetsen van de linker zones.

Een signaal bevestigt de wijziging. U kunt het signaal weer inschakelen door de procedure te herhalen.

Extra zekerheid

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

Kookduurbegrenzing

De kookduurbegrenzer schakelt de kookzones, afhankelijk van de ingestelde stand, na een bepaalde tijd automatisch uit.

De tijd loopt vanaf het moment dat een stand is gekozen, dus bij een nieuwe keuze van een kookstand begint de tijd weer opnieuw te lopen.

De warmhoudzone heeft een vermogen van 65 Watt. De zone schakelt vanzelf uit na 2 uur.

In de tabel hieronder ziet u na hoeveel tijd de kookduur-begrenzer bij de verschillende standen de kookzone uitschakelt.

Kookstand	De zone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1 en 2	9 uur
3, 4 en 5	5 uur
6,7 en 8	4 uur
9	3 uur
10	2 uur
11 en b(oost)	1 uur
Warmhoudzone	2 uur

Veiligheid kookplaat

- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.

Veiligheid kookpannen

Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan te vermijden.

Veiligheid metalen voorwerpen

Een klein voorwerp zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. Het display van de zone knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld. Luchtcirculatie onder de inductiekookplaat.

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 beluchting bij het installatievoorschrift).

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

- de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets laten afnemen;
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat uitschakelen en een F8 in de displays laten zien.

Wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld kunt u deze weer inschakelen.

Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

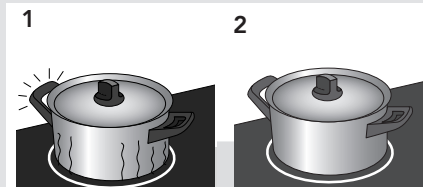
- pannen te gebruiken die de warmte goed geleiden;
- vet of olie op een lagere stand te verhitten;
- voldoende luchtcirculatie.

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

De kookplaat optimaal gebruiken

Het warmteverlies is minimaal omdat de warmte in de pan zelf opgewekt wordt. Bij kleinere pannen wordt alleen dat deel van de zone geactiveerd dat contact maakt met de panbodem. Een bijkomend voordeel is dat de handgrepen van de pan niet warm worden door stralingswarmte langs de pan.

1. Warmteverlies en hete handgrepen bij een conventionele kookplaat.
2. Geen warmteverlies en koude handgrepen bij inductiekoken.



Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.

- Zet alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak.
- Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.

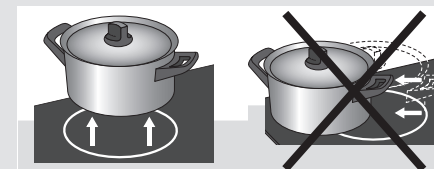


Schuif de panbodem over een (vochtige) doek, voordat u de pan op het kookvlak zet. Dit voorkomt dat er zandkorreltjes en dergelijke op het kookvlak terechtkomen.



Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.

Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Bij inductiekoken wordt gebruik gemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Daarom moet de panbodem ijzer bevatten en dus magnetisch zijn. De kookzones van de kookplaat hebben de volgende diameters: linksachter 16 cm, rechtsachter en rechtsvoor 18 cm, linksvoor 21 cm en de warmhoudzone 13 cm. De kookplaat past zich echter automatisch aan bij gebruik van kleinere of grotere pannen. Bij kleinere pannen is er dus geen energieverlies, maar het vermogen is lager dan bij grotere pannen.

U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn.

Een pan is geschikt wanneer:

- de panbodem wordt aangetrokken door een magneet;
- de pan geschikt is voor elektrisch koken.

Gebruik alleen pannen met een dikke (minimaal 2,25 mm), vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken. Het beste zijn pannen met het "Class Induction" keurmerk.

Pannen, waarvan de bodem niet magnetisch is of niet geschikt zijn voor elektrisch koken, zijn ongeschikt voor gebruik op de inductiekookplaat.

Geschikt

- speciale roestvrijstalen pannen voor inductiekoken;
- solide geëmailleerde pannen;
- geëmailleerde gietijzeren pannen.

Ongeschikt

Aardewerk, aluminium, kunststof, koper, porselein, roestvrijstaal

Wees voorzichtig met plaatstaal geëmailleerde pannen. Deze kunnen beschadigd raken als ze gebruikt worden voor inductiekoken. Met name wanneer deze pannen een te dunne bodem hebben.

Bij plaatstaal geëmailleerde pannen kan:

- email afspringen (het email laat los van het staal) wanneer u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is;
- de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel wordt te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.

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



Kooktabel

De onderstaande tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik de hoogste stand voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- blancheren van groenten;
- verhitten van olie en vet;
- bakken van biefstuk (saignant, rood);
- onder druk brengen van een snelkookpan;
- koken van glad gebonden pudding en vla.

Gebruik een iets lagere stand voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van platvis, dunne moten of filet;
- bakken van gare aardappelen;
- bereiden van glad gebonden soepen en sauzen;
- bakken van omeletten;
- bakken van biefstuk (medium, rozerood);
- frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid).

Gebruik een stand iets boven de middelste stand voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- gaar bakken van dun vlees;
- doorbraden van groot vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- bakken van dun, gepaneerd vlees;
- bakken van omeletten.

Gebruik de middelste standen voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooiën van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen.

Gebruik de laagste standen voor:

- trekken van bouillon;
- rood koken van stoofperen;
- bereiden van stoofvlees;
- doorkoken van gerechten;
- smoren van groenten.

Reinigen**Dagelijkse reiniging**

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

Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken. Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.

Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.

Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen.

Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar in de handel.

Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

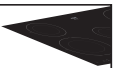
Nooit gebruiken

Schuurmiddelen mag u nooit gebruiken. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.

Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

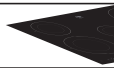




Wat moet ik doen als...

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnt er tekst in de displays.	Dit is de standaard opstartprocedure.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde types van kookpannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft het display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter die kleiner is dan 12 cm.	Gebruik een goede pan (zie blz. 17)
Een kookzone stopt plotseling met de werking en u hoort een pieptoon.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel de pieptoon uit met de + of - toets van de timer.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische veiligheidsschakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode F01...F09 of F10.	Een toets wordt te lang bediend of er ligt een voorwerp op de toets.	Voorwerp verwijderen. Kookplaat opnieuw inschakelen.
Foutcode F00.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode F0 t/m F6.	Generator defect.	Neem contact op met de serviceorganisatie.
Foutcode F8.	Kookplaat oververhit.	De kookplaat is uitgeschakeld door oververhitting. Laat de kookplaat afkoelen en gebruik een lagere kookstand.
Foutcode FA.	Spanning is te laag.	Neem contact op met uw energiebedrijf.
Foutcode F99.	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.
Continu pieptoon.	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de serviceorganisatie.



Algemeen

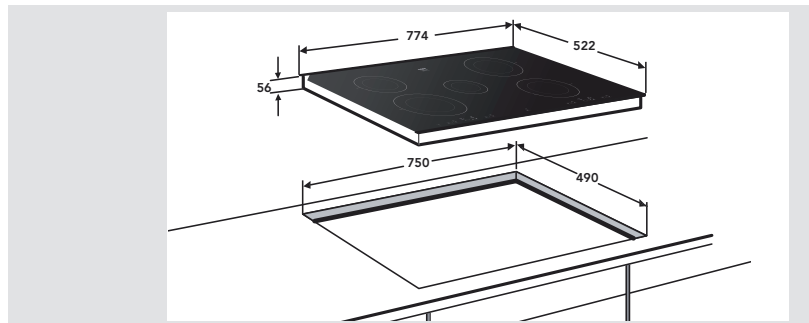
Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten!
De installatie dient te geschieden volgens de geldende nationale en lokale voorschriften. Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd inbouwen valt niet onder de garantie.

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.
- 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.

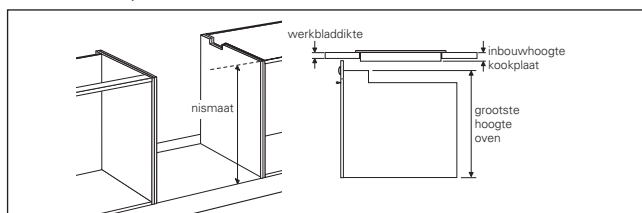
Inbouwmaten



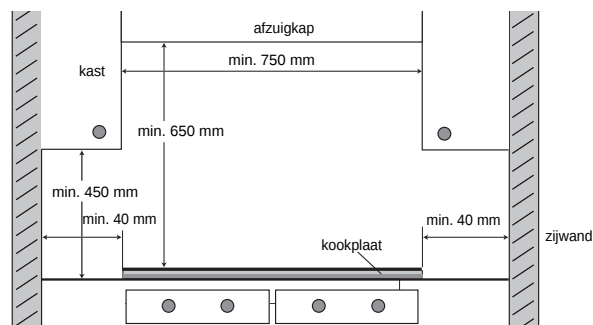
Er is een bepaalde nismaat nodig wanneer de kookplaat boven een oven wordt geplaatst. Deze benodigde nismaat is afhankelijk van het volgende:

- Werkbladdikte;
- Inbouwhoogte van de kookplaat (56 mm);
- Grootste hoogte van de oven (bedieninspaneel niet meegeteld).

De benodigde nismaat is de grootste hoogte van de oven plus de inbouwhoogte van de kookplaat minus de werkbladdikte.



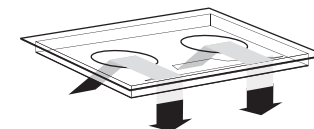
Benodigde vrije ruimte rondom



Inbouwmogelijkheden

Beluchting

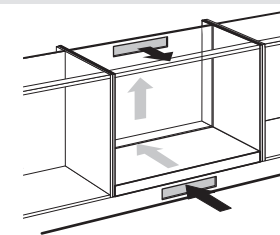
De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.



Voor een optimale koeling van het kooktoestel moet u enkele wijzigingen aanbrengen in het keukenmeubel.

Boven lade, deur of vaste blende

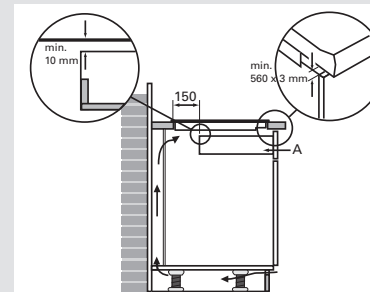
Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde kast.



Een lade mag de ventilatieopeningen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten.



Bij een lade moet er aan de voorzijde een opening gemaakt worden van minimaal 560 x 3 mm. De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen. Bij een vaste blende hoeven geen extra aanpassingen voor beluchting te geschieden.

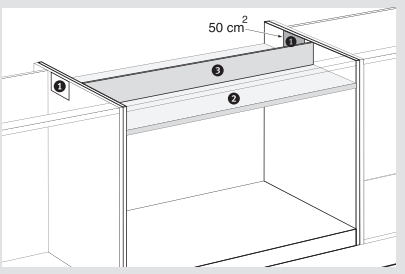




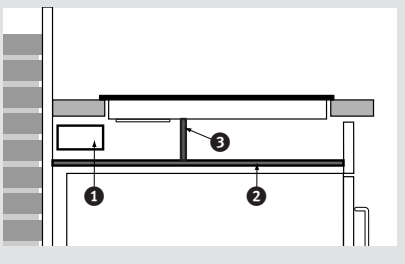
Let er op dat de aansluitkabels vrij hangen. Is er een lade onder de inductiekookplaat, zorg er dan voor dat de lade niet boven de rand gevuld is om de beluchting niet te belemmeren.

Installatie van de inductiekookplaat boven een combitron, magnetron, Pelgrim oven van 90 cm of een oven van een ander merk.

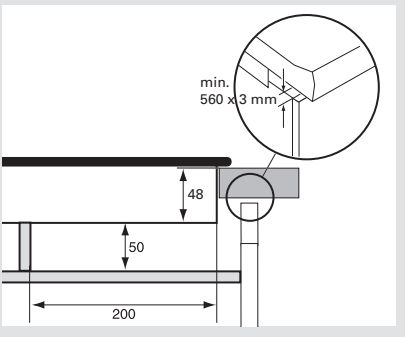
Zaag de beluchtingsopening(en) uit zodat de totale oppervlakte van de gaten minimaal 100 cm² is. Zie bijvoorbeeld figuur met twee gaten van 50 cm².



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.



Plaats, voor afscherming van de luchtstroom, een schermpaneel van het zelfde materiaal als de schermplaat tussen de schermplaat en de kookplaat. Beluchting vindt plaats via de naastliggende kasten.

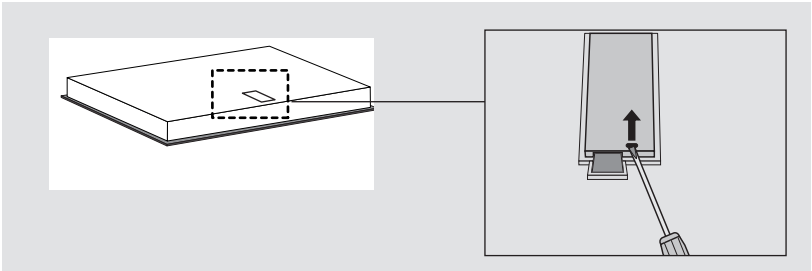


Installeer de kookplaat zo dat de stekker altijd gemakkelijk bereikbaar blijft.

Elektrische aansluiting

Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften. Op de kabel moet één van de volgende aanduidingen staan: H05V2V2-F, H05RR-F of H05RN-F.

Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het aansluitkastje aan de onderzijde hebt geopend. Open de deksel van het aansluitkastje met behulp van een schroevendraaier.



Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Vermogenstabel

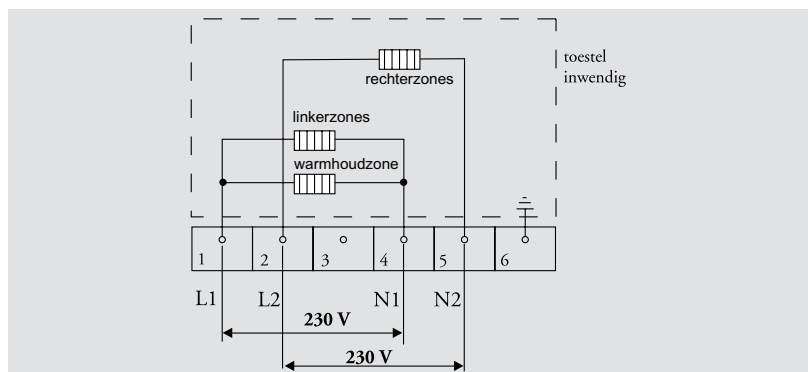
Kookplaatype	inductie
Componentenspanning	230 V/50 Hz
Toestel breedte x diepte	774 x 522 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenzijde werkblad	48 mm
Zaagmaat breedte x diepte	750 x 490 mm
Vermogens modules	
Links	3100 W
Warmhoudzone	130 W
Rechts	2800 W

Het toestel kan op de volgende manieren worden aangesloten:

Veel voorkomende aansluitingen:

2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz / kookgroep):

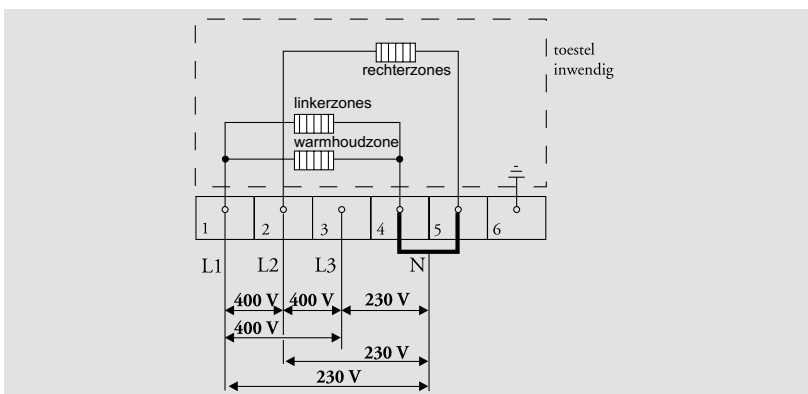
De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c. Tussen de fasen kan een spanning van 0 V staan wanneer deze in de meterkast aan zijn gesloten op dezelfde fase maar ook 400 V wanneer deze zijn aangesloten op 2 verschillende fasen. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz / krachtgroep):

De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ac.

Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Breng een verbidingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

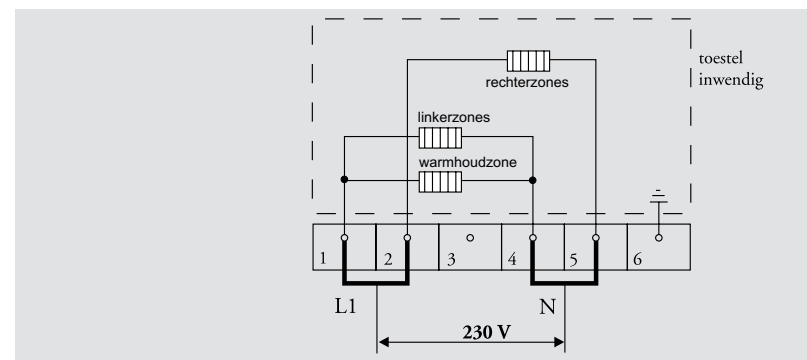


Speciale aansluitingen:

1 fase aansluiting (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c.

Breng verbidingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².

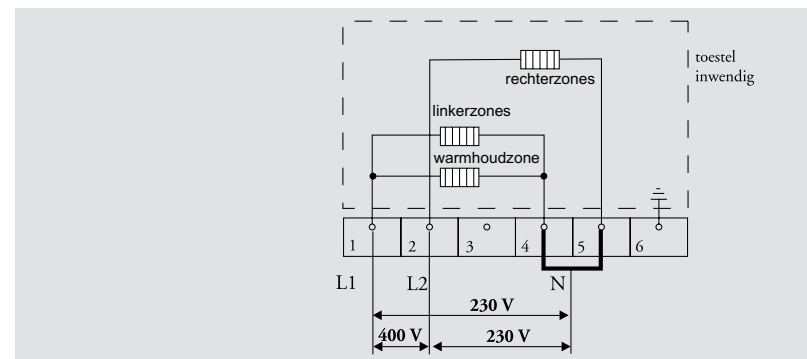


2 fasen met 1 nul aansluiting (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ac. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. **Wanneer er geen spanning van 400 V tussen de fasen aanwezig is, is er sprake van twee draden die van dezelfde fase zijn af getakt in de meterkast en moet de kookplaat worden aangesloten met 2 nuldraden, zoals hiervoor genoemd bij 2 fasen met 2 nullen.**

Breng een verbidingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5.

Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

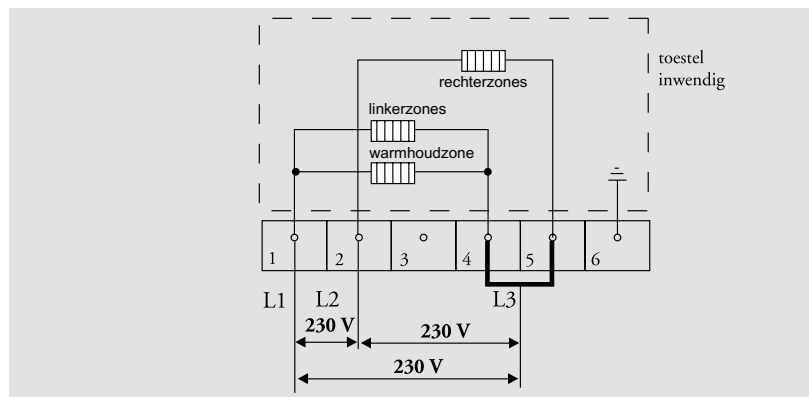


3 fasen aansluiting (3 a.c. 230 V / 50 Hz):

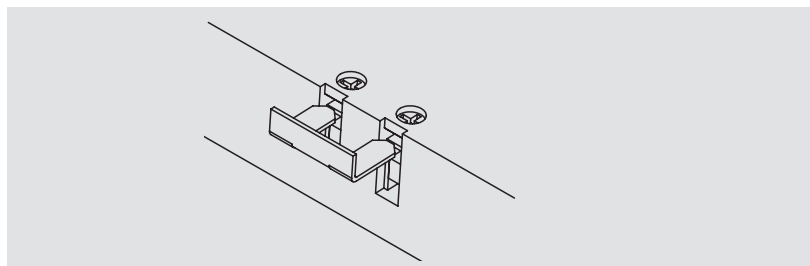
De spanning tussen de fasen is 230 V a.c.

Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5.

Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

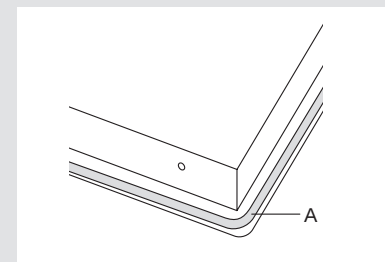


Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken zoals in voorgaande illustraties staat aangegeven. In het deksel van het aansluitkastje en in onderstaande illustratie staat aangegeven hoe u de bruggen aan moet brengen. Deze moeten niet meteen bovenop de aansluitdraden worden geplaatst, maar tussen de schroefkop en de klem om de aansluitdraad.



Zet de kabel vast met de trekcontlasting en sluit het deksel.

Inbouwen



1. Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen (zie 'inbouwmaten' en 'veiligheidsvoorschriften').
2. Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (A) en plak het band in de groef van de aluminium profielen.
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. Indien het toestel fout is aangesloten zal het een piepsignaal geven.
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.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

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.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

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

Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

votre plaque de cuisson à induction

Description	35
Introduction	36
Opération induction	37

sécurité

Les points qui méritent votre attention	38 – 40
---	---------

commande

Régler	41 – 45
Sécurité supplémentaire	46 – 47

casseroles

Utilisation optimale	48 – 49
----------------------	---------

cuisiner confortablement

Tableaux de cuisson	50 – 51
---------------------	---------

entretien

Généralités	52
-------------	----

pannes

Que faire si...	53
-----------------	----

installation

Généralités	54
Dimensions hors tout	55
Possibilités d'encastrement	56 – 57
Raccordement électrique / encastrement	58 – 61
Encastrement	62

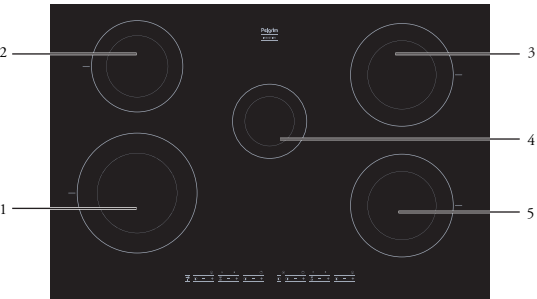
environnement

Environnement	63
---------------	----

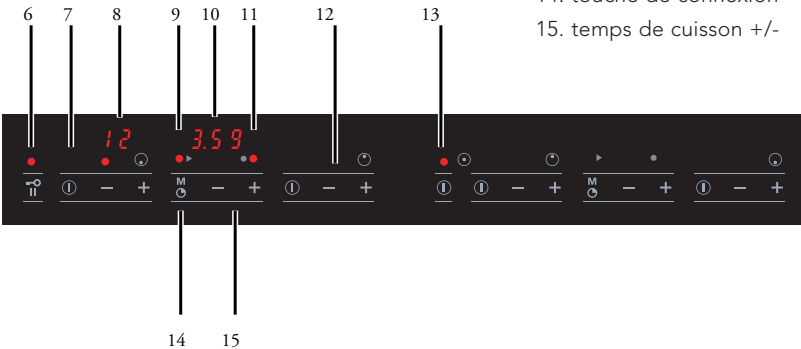
données techniques

Données techniques	64
--------------------	----

Description



1. zone de cuisson avant-gauche
50 - 3100 Watt
2. zone de cuisson arrière-gauche
50-2000 Watt
3. zone de cuisson arrière droite
50 - 2800 Watt
4. zone de maintien au chaud 65 Watt
5. zone de cuisson avant droite
50 - 2800 Watt
6. verrouillage enfants / fonction pause
7. touche marche/arrêt par zone
8. indication position de cuisson
9. indication d'exécution
10. indication temps de cuisson
11. indication d'enregistrement
12. puissance +/-
13. touche marche/arrêt zone de maintien au chaud
14. touche de connexion
15. temps de cuisson +/-



Introduction

Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint.

Les grands espaces entre les zones de cuisson permettent de cuisiner confortablement.

Il est possible de régler avec précision les zones de cuisson en utilisant les touches sensibles. Les positions sont données à titre de référence. Elles vous permettent de sélectionner rapidement un certain réglage. Cuire sur une plaque de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur.

Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre "casserole" vous fournira de plus amples informations sur ce sujet. En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien. Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation, se trouvent dans le chapitre 'installation'.

Conservez correctement ce manuel. Le manuel sert de référence au service après-vente. Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.

Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct. Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

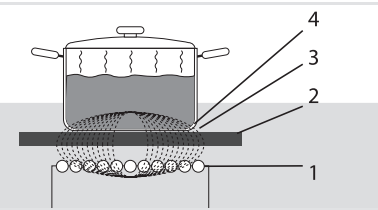


Généralités

Opération induction

Un champ magnétique est activé dans l'appareil. En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.



Confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps que la cuisson qui se produit sous un autre mode.

Propre

La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

Les points qui méritent votre attention

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.

Branchement au secteur et réparation

- Seul un installateur agréé est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.
- Avant de réparer l'appareil, couper le courant. De préférence, en débranchant, en déconnectant le/les fusible(s) (automatiques) ou en cas d'une connexion fixe, en mettant sur zéro l'interrupteur situé dans la conduite d'alimentation.
- N'utilisez plus un appareil qui présente un fêlure ou fissure. Eteignez l'appareil immédiatement, mettez hors tension et contactez le service après vente.

Première utilisation

- 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.

Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation

- Maintenez les points d'aération naturels ouverts.

En cas de tiroir sous la plaque de cuisson

- Respectez une distance appropriée entre la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne mettez pas d'objets inflammables dans le tiroir.

Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent encore chaudes après utilisation (voir aussi "voyant de chaleur résiduelle")

- Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.

Emploi de graisse et d'huile

- En cas de feu ne étouffer pas avec l'eau mais mettez le couvercle de casserole.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée.
- Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- En cas de feu ne étouffer pas avec l'eau mais mettez le couvercle de casserole.

Utilisation d'autres appareils à proximité de la plaque de cuisson

- Evitez que les cordons des appareils électriques - comme celui d'un mixeur - se trouvent sur les zones de cuisson.

Ne flambez jamais sous une hotte

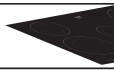
- Les flammes élevées risquent de provoquer un incendie. Même si le ventilateur est éteint.

Nettoyeurs haute pression et nettoyeurs vapeur

- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur vapeur.

Utilisation de la surface de cuisson

- L'appareil est développé pour usage domestique. Utilisez seulement la cuisinière pour cuire des aliments.
- Ne laissez pas non plus une casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement.
- La zone de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. La chute d'un objet pointu risque de la casser.
- 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.

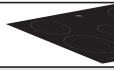


Pendant la cuisson

- 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.
- 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.
- 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 pas l'appareil en dessous de 5 °C.

Zone de maintien au chaud

Bien que la zone de maintien au chaud ait un diamètre de 13 cm, vous pouvez y placer toutes les casseroles. La conductibilité thermique des casseroles est en général si bonne que pour maintenir au chaud des mets, le diamètre de la casserole n'est pas si important.

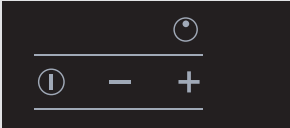


Régler

La plaque de cuisson à induction est équipée d'un voyant à chaleur résiduel, une zone de maintien au chaud, d'un fonction pause, d'un système de sécurité enfants, d'un minuteur, d'un limiteur de durée de cuisson automatique et d'un fonction mémoire par zone . Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

Mise en service et réglage de la puissance

- 1 Mettez une casserole sur une zone de cuisson.
- 2 Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone concernante. Sur l'écran apparaissent "-".
- 3 Appuyez sur les touches + ou - pour régler la position désirée.

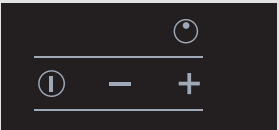


Si vous appuyez sur +, la position 5 apparaissent. Si vous appuyez sur -, la position 1 apparaissent. Si vous n'avez pas sélectionné une position de cuisson, la zone arrête automatiquement apres 10 secondes.

Arrêt

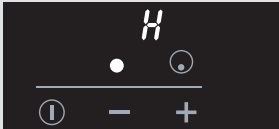
Arrêter la zone par appuyez la touche marche/arrêt ou appuyez sur la touche - le temps qu'il faut pour que l'écran affichera "-".

L'affichage s'éteint.



Voyant de chaleur résiduelle

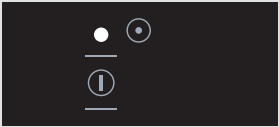
Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre. La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole "H".



Zone de maintien au chaud

Mise en service

Appuyez pendant une seconde sur la touche sensitive (voir illustration). Le voyant lumineux va s'allumer rouge. La zone de maintien au chaud va s'enclencher.



Mise hors service

Appuyez sur la touche sensitive et le témoin lumineux rouge va s'éteindre. La zone de maintien au chaud est mise hors service.

Position 11 (wok)

Cette allure convient particulièrement pour poêler de la viande ou préparer un plat dans un wok, de préférence sur les zones de cuisson de droite (18 cm).

Position 12 ou b (boost)

Enclenchez la plaque de cuisson sur la position (b)oot, ou si vous souhaitez faire bouillir de l'eau. Cette position est trop élevée pour chauffer du beurre ou du lait.

Pause

Vous pouvez utiliser la touche Verrouillage/Pause pour interrompre la cuisson pendant 5 minutes, par exemple si vous ne pouvez plus surveiller la cuisson. Cette touche n'a aucun effet sur les zones de cuisson pour lesquelles un temps ou un programme de cuisson ont été programmés. Ces dernières sont en effet déjà éteintes automatiquement.

Marche - Arrêt

Appuyez quelques secondes sur la touche Verrouillage / Pause.

Toutes les zones de cuisson retournent pendant 5 minutes en position 2.

Appuyez à nouveau pendant 5 minutes sur la touche Pause pour rétablir la cuisson dans la position préalablement programmée.

Si vous n'utilisez pas à nouveau la touche Pause dans un délai de 5 minutes, les zones concernées s'éteignent.

Attention : La touche Verrouillage / Pause n'est pas conçue pour éteindre la plaque de cuisson de manière permanente.

Sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants qui ne permet plus d'activer les touches lorsque celle-ci est **enclenchée**.

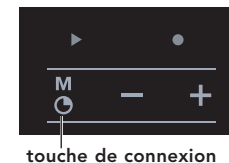
Verrouiller et déverrouiller.

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Après le voyant s'allume, le verrouillage est actif.

Pendant la cuisson, vous ne pouvez pas enclencher la sécurité enfants. Vous pouvez cependant utiliser le minuteur de cuisson lorsque la plaque est verrouillée.

**Touche de connexion**

La touche de connexion a plusieurs fonctions. La touche de connexion vous permet de programmer la minuterie aussi bien que la fonction de mémoire (memory) et d'associer la minuterie à la zone de cuisson de votre choix.

**Minuterie**

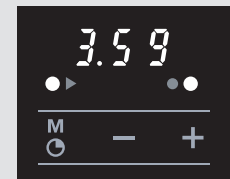
- 1 Enclenchez la minuterie de cuisson avec la touche de connexion.
- 2 Programmez une durée avec les touches +/- de la minuterie. La durée maximale programmable est de 4 h. Le décompte du temps commence après la programmation de la durée de votre choix.
- 3 Vous pouvez à tout instant modifier la durée programmée à l'aide des touches + et - de la minuterie.
- 4 Dès que le temps est écoulé, un signal sonore retentit. Vous pouvez éteindre ce signal sonore à l'aide de la touche de connexion ou des touches + et - de la minuterie. Vous pouvez immédiatement programmer une nouvelle durée si vous éteignez le signal sonore avec les touches + ou -.



Si vous n'éteignez pas le signal sonore, ce dernier s'arrête de lui-même après 30 minutes.

Minuterie coupe-courant

- 1 Mettez une casserole sur la zone de cuisson.
- 2 Activez la minuterie coupe-courant en appuyant deux fois sur la touche de connexion.
Les témoins lumineux au-dessus de la touche - des zones se mettent à clignoter.
- 3 Réglez la durée de votre choix avec les touches + ou - de la minuterie.
La durée maximale programmable est de 4 h.
- 4 Associez la zone de votre choix à la minuterie coupe-courant à l'aide de la touche Marche / Arrêt de la zone concernée.
Le témoin lumineux de cette zone s'allume alors que celui de l'autre zone s'éteint.



- 5 Choisissez une allure de chauffe. Vous pouvez à tout instant modifier la durée programmée à l'aide des touches + et - de la minuterie. Dès que le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit. Vous pouvez arrêter ce signal avec la touche de connexion.

Si vous n'éteignez pas le signal sonore, ce dernier s'arrête de lui-même après 30 minutes.

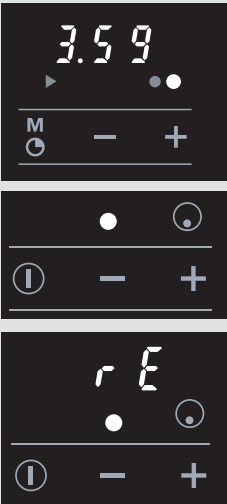
Vous pouvez aussi utiliser la minuterie coupe-courant lorsqu'une zone est déjà en fonctionnement. Pour cela, renouvelez les étapes 2, 3 et 4.

Mémoire de cuisson

Les zones de cuisson ont une mémoire dans laquelle vous pouvez enregistrer un programme de cuisson indépendamment pour chaque zone. Lors de l'enregistrement, les allures et durées de chauffe choisies sont automatiquement conservées.
Un programme peut durer 4 h au maximum.

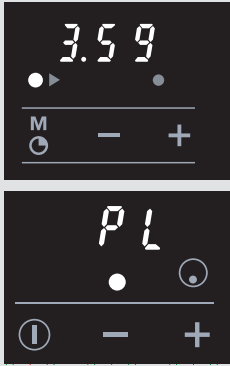
Enregistrement de programme

- 1 Mettez une casserole pleine sur la zone de cuisson.
- 2 Appuyez 4 fois sur la touche de connexion.
Le témoin 'record' et les témoins lumineux des zones de cuisson – se mettent à clignoter.
- 3 Enclenchez la zone de cuisson qui doit être enregistrée.
Le témoin "record" et celui de cette zone reste allumé continuellement alors que celui de l'autre zone s'éteint.
- 4 Sélectionnez une position de cuisson.
Sur l'écran, après quelques secondes apparaissent en alternance la position sélectionnée et la mention "rE". Les temps et positions de cuisson sont automatiquement conservés pendant la cuisson.
- 5 La touche +/- permet de réguler la puissance pendant la cuisson.
- 6 Pour arrêter la cuisson et l'enregistrement à la fin de la cuisson, appuyez sur la touche marche/arrêt ou sur la touche de connexion.



Exécution de programme

- 1 Mettez une casserole sur la zone de cuisson concernée.
- 2 Appuyez 3 fois sur la touche de connexion.
Le témoin lumineux "play" et les témoins lumineux des zones de cuisson se mettent à clignoter.
- 3 Enclenchez la zone de cuisson avec la touche marche/arrêt.
Le témoin lumineux "play" et celui de cette zone s'allument alors que celui de l'autre zone s'éteint. Sur l'écran, apparaissent en alternance l'allure de chauffe sélectionnée et la mention "PL". Le programme suit automatiquement les positions et temps de cuisson enregistrés.
- 4 Appuyez sur la touche marche/arrêt pour arrêter le programme.
- 5 Lors de l'exécution du programme, vous pouvez modifier la position de cuisson de chauffe de la zone, le programme continue normalement.

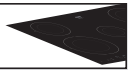


Si vous appuyez sur la touche de connexion pendant l'exécution d'un programme, ce dernier s'arrête, cependant la zone de cuisson continue à chauffer à l'allure de chauffe alors utilisée.

Éteindre le signal sonore

- Pour éteindre le signal sonore émis chaque fois que vous appuyez sur une touche, procédez comme suit :
- 1. Enclenchez puis dés enclenchez la zone de cuisson avant gauche.
 - 2. Dans les 3 secondes qui suivent, appuyez simultanément sur les deux touches + des zones gauche.

Un signal confirme la modification. Pour réactiver le signal, répétez la procédure ci-dessus.



Sécurité supplémentaire

Divers systèmes de sécurité ont été intégrés à l'appareil pour protéger l'électronique et vos ustensiles de cuisine. Si l'installation a été faite correctement, les dispositifs de sécurité n'entreront pas ou peu en action.

Limiteur de durée de cuisson

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

Le temps s'écoule dès qu'une position est sélectionnée. Donc dès qu'une position de cuisson est de nouveau sélectionnée, le temps recommence à s'écouler.

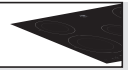
La zone de maintien au chaud a une puissance de 65 watts. La zone s'arrête automatiquement après 2 heures.

Dans le tableau ci-dessous, vous pourrez voir après combien de temps le limiteur de durée de cuisson des diverses positions arrêtera la zone de cuisson.

Position	La zone s'arrête automatiquement après:
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6,7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et b(oost)	1 heure
Zone de maintien au chaud	2 heures

Sécurité plaque de cuisson

- Cettee dispositif de sécurité protège l'électronique. Si la température de l'électronique s'élève de trop, l'appareil passera automatiquement à une puissance plus basse.
- Si vour prenez une casserole de la zone de cuison, la plaque de cuisson arrêtera automatiquement. s'Habituer vous de arrêtera zone a la main d'avancer branchage involontaire.



Sécurité casseroles

Si vous mettez sur la zone de cuisson une casserole sans ingrédient ou avec peu d'huile, la plaque de cuisson mesurera que le processus de cuisson est trop rapide. L'appareil passera automatiquement à une puissance plus basse.

Sécurité d'objet métallique

Des petits objets tel un faitout trop petit (plus petit que 12 cm), une fourchette ou une cuillère ne sont pas détectés comme faitout par la plaque de cuisson. L'écran clignote et la zone de cuisson ne va pas s'enclencher.

Sécurité pour la surchauffe de l'appareil

La sécurité pour la surchauffe de l'appareil soit activé :

- en utilisant des casseroles qui conduisent la chaleur insuffisamment ;
- en utilisant des positions plus haut pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en cas d'un manque de circulation d'air (voir aussi dispositif de sécurité pour la ventilation dans le instructions d'installation).

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 plaque de cuisson veillera à une légère réduction de la puissance ajoutée;
- si ceci reste sans effet, la plaque de cuisson s'arrêtera et l'écran affichera F8.

Si la plaque de cuisson est encore assez refroidie, vous pouvez mise en marche de nouveau la plaque de cuisson.

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

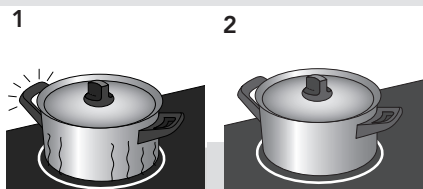
- en utilisant des casseroles qui conduisent bien la chaleur ;
- en utilisant des positions plus basses pour chauffer l'huile ou la graisse ;
- en assurant une bonne circulation d'air.

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

Utilisation optimale

Les pertes de chaleur sont minimales du fait que la génération de chaleur se produit dans la casserole en question. En cas de casseroles plus petites, sera seulement activée la partie de la zone qui fait contact avec le fond de la casserole. Un avantage supplémentaire est que les poignées de la casserole ne chauffent pas du fait que la chaleur rayonnante ne longe pas la casserole.

1. Perte de chaleur et poignées chaudes lors d'une plaque de cuisson conventionnelle.
2. Pas de perte de chaleur et poignées froides en cas de cuisson à l'induction.



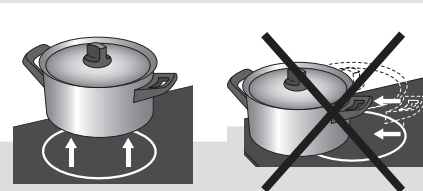
Attention aux grains de sable qui peuvent griffer à vie.

- Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson.
- Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.

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.

Soulevez toujours les casseroles : ne les faites pas glisser.

Effectuez toujours la cuisson en mettant toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.



Un champ magnétique est activé dans l'appareil. C'est pourquoi la casserole faut renfermer un fond en fer magnétique. Le diamètre de zones est: arrière gauche 16 cm, arrière droite et avant droite 18cm, avant gauche 21 cm et zone de maintien au chaud 13 cm. L'appareil s'adapte à casseroles plus grands ou plus petites. En cas de casseroles plus petites, il y a pas de pertes de chaleur, mais le puissance est plus bas.

Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en utilisant un aimant.

Une casserole est appropriée lorsque :

- le fond de la casserole est attiré par l'aimant ;
- le fond est approprié pour la cuisson à l'électricité.

Utilisez seulement une casserole avec un fond plat et épais (2,5 mm min.) appropriée pour la cuisson à l'induction. Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque "Class induction". Les casseroles dont le fond n'est pas magnétique ou n'est pas approprié pour la cuisine électrique, ne sont pas appropriées pour être utilisées sur la plaque de cuisson à induction.

Approprié

- les casseroles en acier inoxydable spécial pour la cuisson à l'induction ;
- les casseroles solides en émail ;
- les casseroles en fonte émaillées.

Inadéquat

La faïence, l'aluminium, le plastique, le cuivre, la porcelaine, l'acier inoxydable.

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée. Celles-ci peuvent s'abîmer si vous les utilisez sur l'induction. Notamment lorsque celles-ci ont un fond trop fin.

En cas de casseroles en tôle émaillée:

- l'émail peut sauter (l'émail se détache de la tôle) lorsque vous enclenchez la plaque de cuisson sur une position élevée alors que le contenu de la casserole est en train de se dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'une puissance trop élevée.

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité pour la surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la plaque de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Tableaux de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre informatif.

Utilisez la position la plus élevée pour :

- ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- blanchir des légumes ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- cuire des biftecks (saignant, rouge) ;
- amener sous pression une cocotte minute ;
- cuire une crème comprenant une liaison.

Utilisez une position un peu plus basse pour :

- faire revenir de la viande ;
- cuire un poisson plat, des darnes fines ou du filet ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- préparer des potages et des sauces liées ;
- cuire des omelettes ;
- cuire des biftecks (cuisson médium, rosée) ;
- friture (en fonction de la température et de la quantité).

Utilisez une position un peu au-dessus de la position moyenne pour :

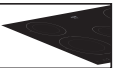
- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- cuire à point des morceaux de viande fins ;
- faire mijoter des gros morceaux de viande ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- cuire des poissons panés ;
- cuire des morceaux de viande fins, panés ;
- cuire des omelettes.

Utilisez la position du milieu pour :

- cuire doucement de grandes quantités ;
- décongeler des légumes durs par exemple des haricots verts.

Utilisez la position la plus basse pour :

- faire un bouillon ;
- cuire et colorer (rouge) des poires ;
- cuire de la viande en daube ;
- cuire doucement ;
- étuver des légumes.



Généralités

Nettoyage quotidien

Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation. Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux. Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

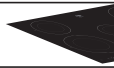
En cas de taches tenaces

Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle. Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien. Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce. Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

N'utilisez jamais

N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer. N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.



Que faire si

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous même comme suit :

Pannes	Causes	Solutions
À la mise en route, du texte apparaît sur l'écran.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Vous entendez un léger cliquetis sur votre plaque de cuisson.	Un léger cliquetis est également audible à un niveau de cuisson plus faible.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée (voir p. 48)
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Éteignez le signal avec les touches +/- du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Code de panne F01...F09 ou F10.	Touche a été utilisée trop longtemps ou un objet ou de l'eau est placé sur la touche.	Retirez l'objet en question. Allumez à nouveau la plaque de cuisson.
Code de panne F00.	Le panneau de commande est sale ou de l'eau est placé sur le panneau.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne F0 - F6.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code de panne F8.	Plaque de cuisson en surchauffe.	À cause de la surchauffe, la plaque de cuisson s'est éteinte. Laissez-la refroidir puis utilisez une allure de chauffe moins élevée.
Code de panne FA.	Le voltage est trop basse.	Contactez votre fournisseur d'énergie.
Code de panne F99.	Vous avez appuyé simultanément sur au moins 2 touches.	Appuyez sur une seule touche à la fois.
Signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.

Généralités

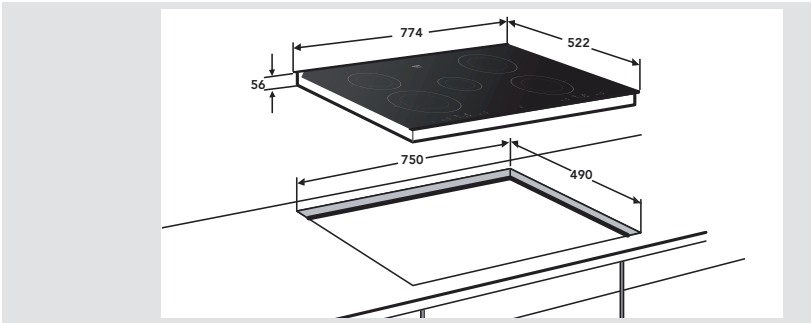
Seul un installateur électrotechnique agréé est autorisé à brancher cet appareil !
L'installation doit se produire conformément aux consignes nationales et locales.
Des dommages provenant d'un branchement ou d'un encastrément erronés ne tombent pas sous le champ de la garantie.

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 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.

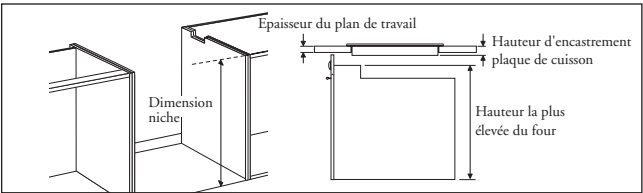
Dimensions hors tout



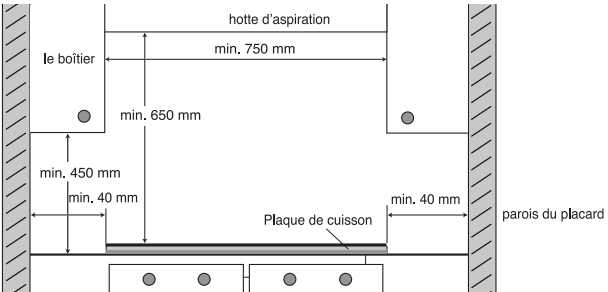
Une certaine dimension de niche est requise au cas où la plaque de cuisson serait placée au-dessus d'un four. La dimension requise de cette niche dépend de ce qui suit :

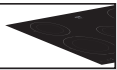
- épaisseur du plan de travail ;
- hauteur d'encastrément de la plaque de cuisson (56 mm) ;
- hauteur la plus élevée du four (panneau de commande exclu).

La dimension de niche requise est la hauteur la plus élevée du four plus la hauteur d'encastrément de la plaque de cuisson moins l'épaisseur du plan de travail.



Espace libre qui est nécessaire autour

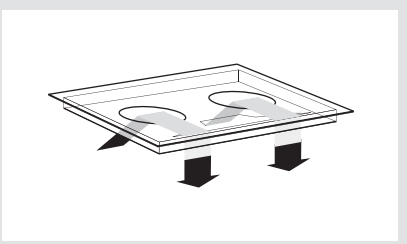




Possibilités d'encastrement

Aération

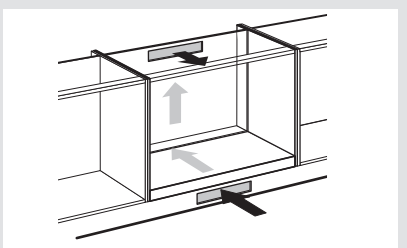
L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie. Des événements ont été placés sur la face inférieure de l'appareil. Ils permettent l'aspiration de l'air frais. Sur la partie latérale, l'appareil est équipé de bouches de soufflage.



Pour obtenir un refroidissement optimal de la cuisinière, vous devez modifier quelque peu le meuble de cuisine.

Au-dessus d'un tiroir ou d'un panneau fixe

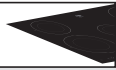
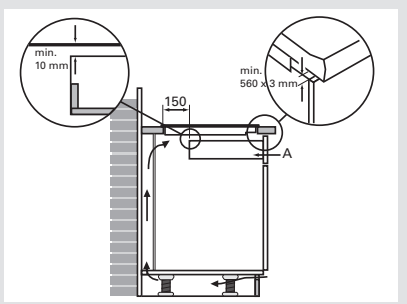
Sciez les trous d'aération (min. 100 cm²). L'aération se produit via la plinthe et l'arrière du placard.



Un tiroir ne doit pas boucher les événements situés sur la face inférieure de l'appareil.



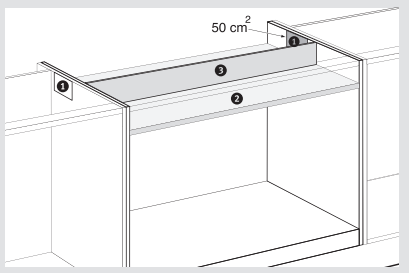
Avec un tiroir, il faudra effectuer à l'avant une fente d'au moins 560 x 3 mm. L'espace entre le tiroir A et la plaque de cuisson doit être au moins de 10 mm. Dans le cas d'un panneau fixe, aucune aération supplémentaire n'est nécessaire.



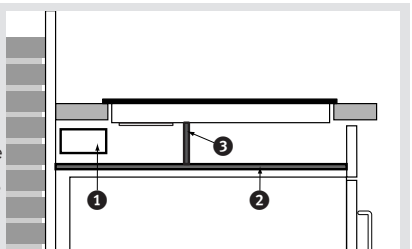
Vérifier que le câbles de raccordement pendent librement. S'il y a un tiroir sous le plan de cuisson à induction, veillez à ce que le tiroir ne soit pas rempli au-dessus du bord pour ne pas former un obstacle à l'air.

Installation de la plaque de cuisson à induction au-dessus d'un micro-ondes multi-cuisson, d'un micro-ondes, d'un four Pelgrim de 90 cm ou d'un four d'une autre marque

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.

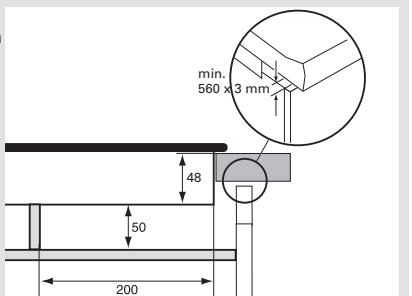


Placez une plaque de protection entre le four et la plaque de cuisson. La plaque doit mesurer au moins 10 mm de hauteur et résister à la chaleur (85 °C). L'espace entre la face inférieure de la plaque de cuisson et la plaque de protection doit être au minimum de 50 mm.



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.

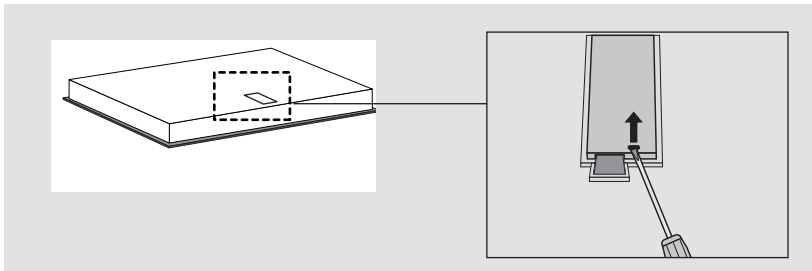


La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

Raccordement électrique

L'appareil doit toujours être mis à la terre. Utilisez pour la connexion un câble agréé, en fonction des consignes. L'une des indications suivantes doit se trouver sur le câble : H05V2V2-F, H05RR-F ou H05RN-F.

En bas de l'appareil, vous trouverez une étiquette présentant le schéma de connexion. Vous pouvez accéder aux bornes de raccordement après avoir ouvert le dessous de l'armoire électrique. Ouvrez le couvercle de l'armoire en question avec un tournevis.



Si vous souhaitez faire une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la conduite d'alimentation.

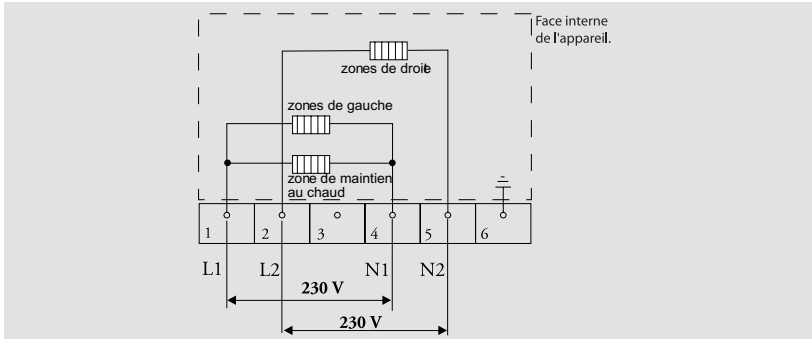
Tableau des puissances

Type de plaque de cuisson	induction
Tension composants	230 V/50 Hz
Appareil largeur x profondeur	774 x 522 mm
Hauteur d'encastrement à partir de la partie supérieure du plan de travail	48 mm
Dimension de sciage largeur x profondeur	750 x 490 mm
Puissances modules	
Gauche	3100 W
Zone de maintien au chaud	130 W
Droite	2800 W

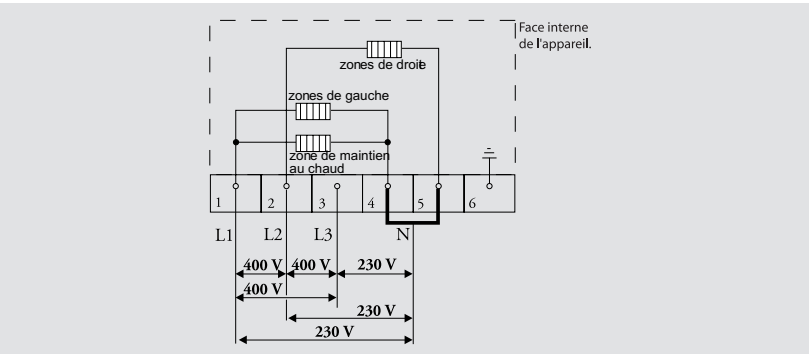
Les méthodes pour connecter l'appareil sont énoncées ci-dessous :

Connexions les plus usitées :

Connexion 2 phases avec 2 neutres (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz / Groupe de cuisson): La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, il peut y avoir une tension de 0 V si celles-ci sont connectées dans l'armoire électrique à la même phase, mais il peut aussi y avoir une tension de 400 V si celles-ci sont connectées à 2 phases différentes. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



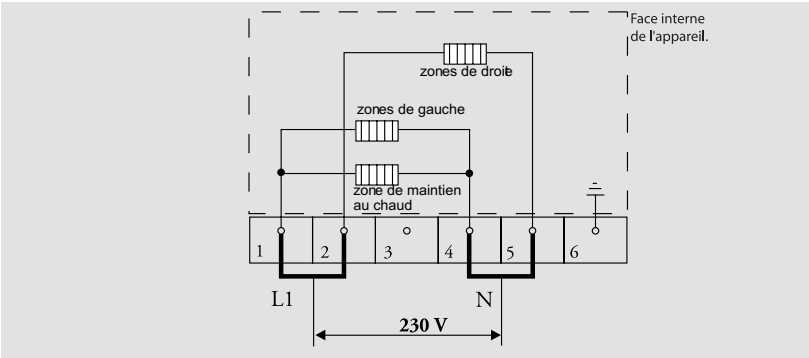
Connexion 3 phases avec 1 neutre (3 1N ca 400 V / 50 Hz / (Groupe de puissance)) : La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, il y a une tension de 400 V. Placez un pont de liaison entre les points de connexion 4-5. Phase 3 ne sera pas chargée. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.



Connexions spéciales

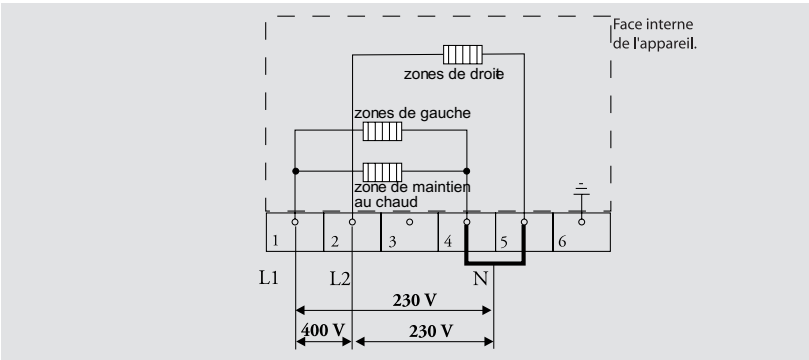
Branchement à 1 phase (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ca. Placez les ponts de liaison entre les points de connexion 1-2 et 4-5. Votre groupe doit être équipé de fusibles de 32 A au minimum. Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 6 mm² au minimum.



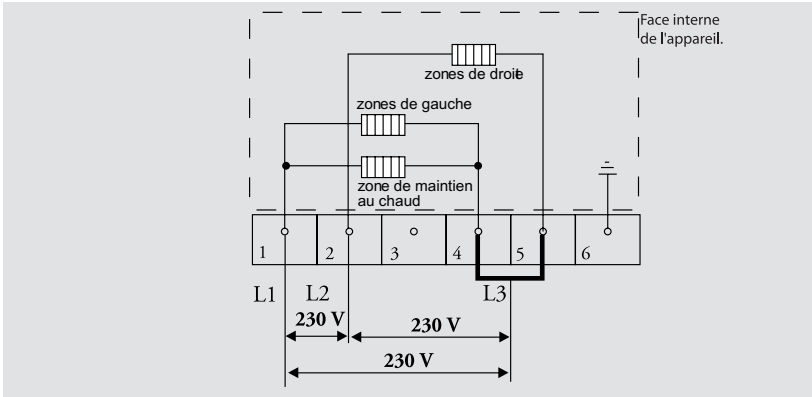
Connexion 2 phases avec 1 neutre (2 1N ca 400 V / 50 Hz) :

La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ca. Entre les phases, une tension de 400 V est présente. **Lorsque la tension de 400 V n'est pas présente entre les phases, c'est que dans l'armoire électrique deux fils ont été dérivés de la même phase, la plaque de cuisson doit être connectée à 2 fils neutres. Voir plus haut : 2 phases avec 2 neutres.** Placez un pont de liaison entre les points de connexion 4-5. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (2x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.

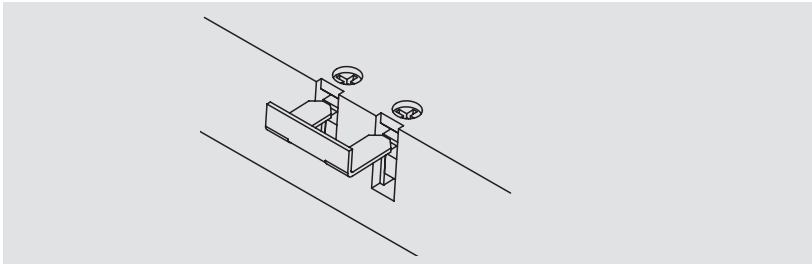


Connexion 3 phases (3 ca 230 V / 50 Hz) :

Entre les phases, une tension de 230 V est présente. Placez des ponts de liaison entre les points de connexion 4-5. Vos groupes doivent avoir au minimum des fusibles de 16 A (3x). Le câble de connexion doit avoir une section du conducteur de 2,5 mm² au minimum.

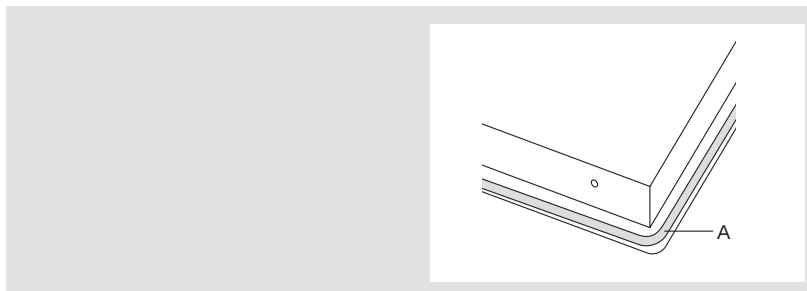


En utilisant les ponts qui sont présents sur la barrette à bornes, vous pourrez faire les jonctions exigées comme indiqué dans les illustrations précédentes. Dans le couvercle de l'armoire électrique et dans l'illustration située ci-dessous, vous pourrez voir comment placer les ponts. Il ne faut pas les placer directement sur les fils de connexion, mais entre la tête de vis et la borne qui entoure le fil de connexion.



Attachez le câble en utilisant le dispositif de délestage. Fermez ensuite le couvercle.

Encastrement



1. Contrôlez si l'armoire et l'évidement satisfont aux exigences (voir à ce propos 'Mesures d'encastrement' et 'Prescriptions de sécurité').
2. Éliminez la feuille de protection de la bande d'étanchéité (A) et collez la bande dans la rainure des profils en aluminium ou de la plaque de verre. Ne passez pas le ruban d'obturation dans les angles, mais coupez 4 morceaux qui se rejoignent bien entre eux dans les angles.
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. Messages paraître à l'écran. Cette messages se dissiper après quelque temps.
6. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.
7. Donnez le mode d'emploi au client.

Le ventilateur se mettra en marche directement après son installation.

L'appareil effectue maintenant un contrôle automatique pendant quelques secondes.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Évacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations pour évacuer de façon adéquate les appareils ménagers dont vous voulez vous débarrasser.

Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

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.

Cet appareil répond aux directives CE.

Ihr Induktionskochfeld

Beschreibung	66
Einleitung	67
Inbetriebsetzung Induktion	68

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	69 – 71
--------------------------	---------

Bedienung

Einschalten	72 – 76
Extra-Sicherheit	77 – 78

Kochgeschirr

Die optimale Benutzung der Kochmulde	79 – 80
--------------------------------------	---------

Bequem Kochen

Kochtabelle	81 – 82
-------------	---------

Pflege

Reinigung	83
-----------	----

Störungen

Was ist, wenn...	84
------------------	----

Installation

Allgemein	85
Einbaumaßen	86
Einbaumöglichkeiten	87 – 88
Elektro Anschluß	89 – 92
Einbau	93

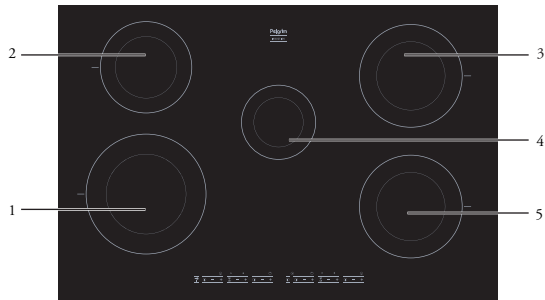
Umweltaspekte

Umweltaspekte	94
---------------	----

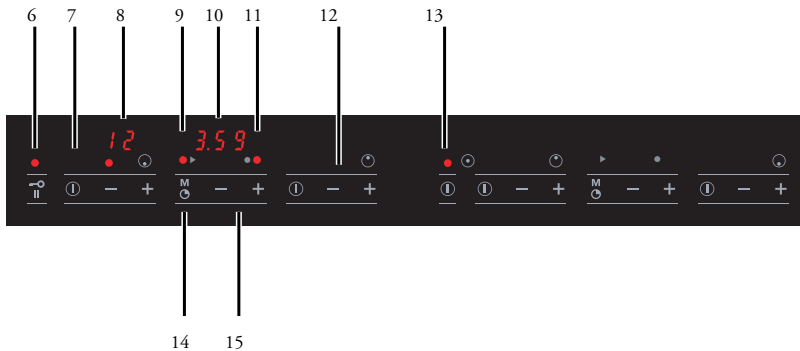
Technische Daten

Technische Daten	95
------------------	----

Beschreibung



1. Zone vorne links 50 - 3100 Watt
2. Zone hinten links 50-2000 Watt
3. Zone hinten rechts 50 - 2800 Watt
4. Warmhaltezone 65 Watt
5. Zone vorne rechts 50 - 2800 Watt
6. Kindersicherung / Pause
7. Ein/aus Taste pro Zone
8. Kochstufe
9. Ablaufanzeige
10. Kochzeitangabe
11. Aufnahmeanzeige
12. Kochstufen +/-
13. Ein/aus Taste Warmhaltezone
14. Koppeltaste
15. Kochzeit +/-



Einführung

Dieses Induktionskochfeld wurde für den echten Hobbykoch entworfen. Das Kochen mit einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist bequem, weil das Kochfeld schnell reagiert und auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden kann. Dank der hohen Leistung wird der Kochpunkt schnell erreicht.

Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem. Die Kochzonen sind durch Tipptasten genau einstellbar. Die Kochstufen gelten als Verweis. Dadurch können Sie schnell eine bestimmte Einstellung wählen.

Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmliche Art. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel "Kochgeschirr".

In dem Gerät gibt es verschiedene Temperatur Sicherungen und eine Restwärme-Anzeige die anzeigt welche Kochzonen noch heiß sind. In dieser Bedienungsanleitung ist beschrieben worden, wie Sie das Kochfeld optimal benutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei Benutzung dieses Produktes behilflich sein können.

Außerdem gibt es Kochtabellen und Reinigungstips. Die Sicherheitsvorschriften die wichtig sind während der Installation sind aufgenommen in das Kapitel "Installation".



Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sie enthält Hinweise für den Kundendienst. Kleben Sie darum das auf dem Kochfeld befindliche Typenschild auf die Rückseite dieser Anleitung in den dafür bestimmten Rahmen. Bei Inanspruchnahme des Kundendienstes fragen die Mitarbeiter nach den Angaben auf dem mitgelieferten Typenschild. Ein guter Kundendienst kann nur dann gewährleistet werden, wenn Sie über diese Angaben verfügen.

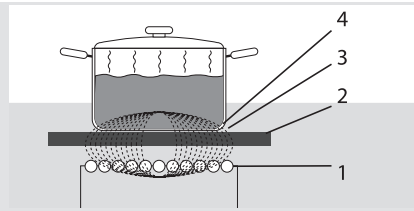
Viel Spaß beim Kochen!

Allgemein

Inbetriebsetzung Induktion

Im Gerät wird ein magnetisches Feld erzeugt. Wenn ein Topf mit eisernem Boden auf eine Kochzone gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erzeugt Hitze im Topfboden.

Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gesetzt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.



Bequem

Die elektronische Regelung lässt sich präzise und einfach einstellen. Mit der niedrigsten Stufe können Sie z.B. direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden.

Schnell

Dank der hohen Leistung des Induktionskochfeldes wird der Kochpunkt schnell erreicht. Das Fortkochen dauert genauso lange wie bei anderen Kochmethoden.

Sauber

Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können Speisereste nicht einbrennen.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zu dem von einem Cerankochfeld oder rein Gasbrenner. Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Worauf Sie achten müssen

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

Elektro Anschluß und Reparatur

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Bei Reparaturen oder beim Reinigen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.
- Verwenden Sie ein Gerät, dessen Glasplatte gesprungen worden ist oder Risse aufweist, nicht mehr. Schalten Sie das Gerät sofort aus, machen Sie es spannungsfrei und rufen Sie den Servicedienst an.

Erste Verwendung

- 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.

Sorgen Sie für ausreichende Lüftung bei Benutzung des Gerätes

- Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.

Wenn sich eine Schublade unter dem Kochfeld befindet

- Sorgen Sie für genug Abstand zwischen dem Kochfeld und dem Schubladeninhalt.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade.

Die Kochzonen werden bei Benutzung warm und bleiben nach Benutzung noch eine Weile warm (siehe auch „Restwärmanzeige“)

- Halten Sie Kinder beim und kurz nach dem Kochen fern.

Benutzung von Fett und Öl

- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Stehen Sie nicht zu nah an das Kochgeschirr.
- Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer nie mit Hilfe von Wasser.
- Stellen Sie sofort den Deckel auf und schalten Sie die Kochzone ab.

Benutzung von anderen Geräten in Kochfeldnähe

- Zu vermeiden ist, dass Zuleitungen von Elektrogeräten - Z.B. von einem Mixer - auf heißen Kochzonen liegen.

Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube

- Die hohen Flammen können Brand verursachen. Auch bei ausgeschaltetem Ventilator.

Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger

- Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Benutzung der Kochfläche

- Dieses Gerät wurde für den Haushaltsgebrauch entworfen. Benutzen Sie das Kochfeld nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.
- Achten Sie darauf, daß der Topf nicht trockenkocht. Schäden, die durch Trockenkochen entsteht, fällt nicht unter die Garantie.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stark, jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Auf der Kochfläche dürfen keine Gegenstände gelagert werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände, wie zum Beispiel Messer oder Gabeln und Deckel, auf die Kochzonen, da sie heiß werden könnten.

Während dem Kochen

- 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 gestellt haben.
- 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.
- 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.
- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.

Warmhaltezone

Obwohl die Warmhaltezone einen Durchmesser von 13 cm hat, sind alle Topfgrößen geeignet. Die Wärmeleitung von Töpfen ist im allgemeinen so gut, daß der Topfdurchmesser zum Warmhalten von Speisen nicht so wichtig ist.



Einschalten

Das Induktionskochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige, Warmhaltezone, Pausfunktion, Kurzzeitwecker, Kindersicherung, automatischer Kochdauerbegrenzung und 1 Programmspeicher je Zone ausgestattet. Einzelheiten zum Gebrauch dieser Funktionen finden Sie auf den folgenden Seiten.

Einschalten und Leistung einstellen

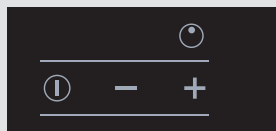
- 1 Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- 2 Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste der Kochzone.
Im Display erscheint ein Bindestrich (-).
- 3 Stellen Sie eine höhere bzw. niedrigere Stufe ein, indem Sie nochmals die Taste + bzw. - betätigen.



Betätigen Sie Taste +, erscheint Stufe 5. Betätigen Sie Taste -, erscheint Stufe 1. Falls Sie keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld nach kurzer Zeit automatisch wieder aus.

Ausschalten

Schalten Sie die Kochzone sofort ab mit der Ein/Aus-Taste oder betätigen Sie die - Taste solange bis ein Bindestrich erscheint im Display.



Das Display erlischt.

Restwärme-Anzeige

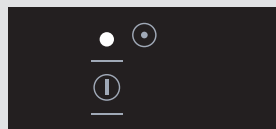
Eine Kochzone kann noch einige Minuten heiß bleiben nach intensiver Benutzung. Diese Anzeige **H** weist darauf hin, dass die Kochzone noch warm ist. Sie erlischt, sobald die Glasplatte eine sichere Temperatur erreicht hat.



Warmhaltefläche

Einschalten

Drücken Sie eine Sekunde die Tipptaste (siehe Abbildung), bis die rote Kontrollampe leuchtet. Die Warmhaltefläche schaltet sich ein.



Ausschalten

Drücken Sie die Tipptaste, bis die rote Kontrollampe erlischt. Die Warmhaltefläche schaltet sich aus.

Stufe 11 (Wokstufe)

Diese Stufe eignet sich hervorragend zum Braten von Fleisch oder zur Zubereitung von Wokgerichten. Auf Stufe 11 leuchtet die Wokanzeige in der linken Zone auf.

Stufe 12 oder b (Boost)

Die Booststufe ist für das schnelle Kochen von Wasser gedacht. Diese Stufe ist zu hoch für das Erhitzen von Butter oder Milch.

Pause

Mit der Ende-/Pausetaste können Sie den Kochvorgang fünf Minuten unterbrechen, z.B. weil Ihre Aufmerksamkeit irgendwo anders erforderlich ist. Die Ende-/Pausetaste wirkt nicht in Feldern, für die eine Kochzeit oder ein Kochprogramm eingegeben wurde. Diese Kochfelder werden dann bereits automatisch ausgeschaltet.

Ein – und Ausschalten

Drücken Sie einige Sekunden auf die Ende-/Pausetaste, alle Kochfelder schalten während der folgenden 5 Minuten auf Stufe 2 herunter. Drücken Sie innerhalb der nächsten 5 Minuten noch einmal auf die Pausentaste um den Kochvorgang auf der ursprünglich eingestellten Stufe fortzusetzen.



Wenn Sie die Pausentaste nach 5 Minuten nicht erneut bedienen, schalten sich die entsprechenden Felder aus.

Achtung: Die Ende-/Pausetaste eignet sich nicht für das ständige Ausschalten der Kochplatte.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld sperren. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern.

Ein- und Ausschalten

Legen Sie Ihren Finger 3 Sekunden auf die Taste. Sobald die Leuchte über der Taste aufleuchtet, ist die Kindersicherung eingeschaltet.

Während des Kochens können Sie die Kindersicherung nicht einschalten. Sie können den Küchenwecker wohl benutzen, wenn das Kochfeld gesperrt ist.



Koppeltaste

Die Koppeltaste hat mehrere Funktionen: Mit ihr stellen Sie sowohl den Timer als auch die Erinnerungsfunktion (memory) ein und erstellen Sie eine Verbindung zwischen Timer und gewünschtem Kochfeld.

**Timer**

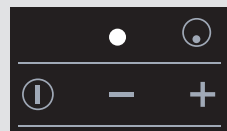
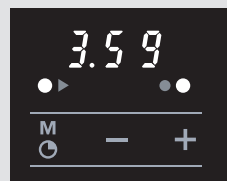
- 1 Schalten Sie den Wecker mit der Koppeltaste ein.
- 2 Geben Sie eine Zeit mit der Plus (+) - oder Minustaste (-) des Timers ein. Die Höchstzeit, die Sie eingeben können, beträgt 4 Stunden. Die Zeit läuft ab der Eingabe der gewünschten Dauer.
- 3 Sie können die eingegebene Zeit jederzeit mit der Plus (+) - oder Minustaste (-) des Timers ändern.
- 4 Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Sie können dieses Signal mit der Koppeltaste oder mit Plus (+) - oder Minustaste (-) des Timers ausschalten. Beim Ausschalten anhand der Plus (+) - oder Minustaste (-) können Sie sofort wieder eine neue Zeit eingeben.



Wenn Sie den Signalton nicht ausschalten, endet dieser nach 30 Minuten automatisch.

Ausschalttimer

- 1 Stellen Sie einen Topf auf das Kochfeld.
- 2 Schalten Sie den Ausschalttimer ein, indem Sie die Koppeltaste zwei Mal bedienen.
Die Signallämpchen über der Minustaste (-) der Felder blinken auf.
- 3 Stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Plus (+) - oder Minustaste (-) des Timers ein. *Die Höchstzeit, die Sie eingeben können, beträgt 4 Stunden.*
- 4 Verbinden Sie das gewünschte Feld mit dem Ausschalttimer, indem Sie die Ein-/Aus-taste dieses Feldes bedienen.
Das Signallämpchen dieses Feldes leuchtet dauerhaft auf und das des anderen Feldes erlischt.
- 5 Wählen Sie die Kochstufe. Sie können die eingegebene Zeit jederzeit mit der Plus (+) - oder Minustaste (-) des Timers ändern. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Sie können dieses Signal mit der Koppeltaste ausschalten.



Wenn Sie den Signalton nicht ausschalten, endet dieser nach 30 Minuten automatisch.

Sie können den Ausschalttimer auch benutzen, wenn ein Feld schon in Betrieb ist. Wiederholen Sie hierzu den 2., 3. und 4. Schritt.

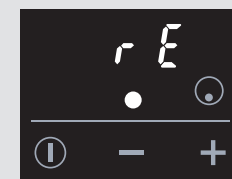
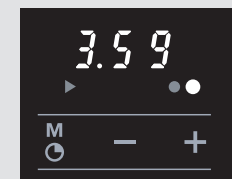
Kochspeicher

Die Kochzonen haben einen Speicher, mit dem Sie für jede Zone ein eigenes Kochprogramm aufnehmen können. Beim Aufnehmen werden die von Ihnen gewählten Stufen und Zeiten automatisch gespeichert.

Ein Programm kann maximal 4 Stunden dauern.

Programm aufnehmen

- 1 Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
- 2 Drücken Sie vier Mal auf die Koppeltaste.
Die Signalanzeige "record" blinkt und die Signallämpchen der Felder blinken auf.
- 3 An der Kochzone die gewünschte Stufe einschalten.
Das Signallämpchen "play" und das Signallämpchen dieses Feldes leuchten dauerhaft auf und das des anderen Feldes erlischt.
- 4 Wählen Sie die Kochstufe.
Im Display sehen Sie nach einigen Sekunden abwechselnd die eingestellte Stufe und "rE". Die Kochzeiten und Stufen werden beim Kochen automatisch abgespeichert.
- 5 Mit der +/- Taste können Sie beim Kochen die Leistung regeln.
- 6 Am Ende des Kochprozesses die Ein/Aus-Taste bzw. die Koppeltaste drücken, um das Kochen und das Aufnehmen zu beenden.



Programm ablaufen

- 1

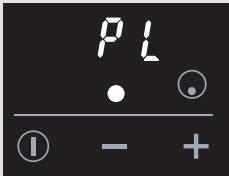
Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
- 2

Drücken Sie drei Mal auf die Koppeltaste.
Das Signallämpchen "play" und die Signallämpchen über der Felder blinken auf.
- 3

Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Austaste ein.
Das Signallämpchen "play" und das Signallämpchen dieses Feldes leuchten dauerhaft auf und das des anderen Feldes erlischt.
Im Display leuchtet nach einigen Sekunden abwechselnd die eingegebene Stufe und "PL" auf.
Das Programm durchläuft automatisch die abgespeicherten Kochzeiten und Stufen.
- 4

Drücken Sie die Ein/Austaste um das Programm zu beenden.
- 5

Sie können die Kochstufe des Feldes während des Abspielens/Ablaufens ändern; das Programm läuft einfach weiter.



Wenn Sie die Steuertaste während des Ablaufens eines Programms betätigen, endet das Programm, aber ist das Kochfeld ab dem Moment weiter auf der Kochstufe dieses Augenblicks in Betrieb.

Ausschalten des akustischen Signals

- Sie können das Signal, das ertönt, wenn Sie eine Taste betätigen, wie folgt ausschalten.
1.

Die Kochzone links vorne ein- und wieder ausschalten.
2.

Innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig die beiden + Tasten der linker Zonen drücken.

Ein Signal bestätigt die Änderung. Sie können das Signal wieder einschalten, indem Sie das Verfahren wiederholen.

Extra-Sicherheit

In das Gerät sind verschiedene Sicherungen zum Schutz von Elektronik und Kochgeschirr eingebaut. Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert ist, werden diese Sicherungen selten oder nie in Funktion treten.

Kochzeitbegrenzung

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

Die Zeit läuft, sobald eine Stufe gewählt wurde. Bei einer erneuten Wahl einer Kochstufe beginnt die Zeit erneut zu laufen.

Die Warmhaltezone hat eine Leistung von 65 Watt. Nach zwei Stunden schaltet sich die Warmhaltezone von selbst aus.

In der nachstehenden Tabelle ist zu sehen, nach welcher Zeit die Kochdauerbegrenzung bei den verschiedenen Stufen die Kochzone ausschaltet.

Kochstufe	Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	5 Stunden
6,7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und b(oost)	1 Stunden
Warmhaltezone	2 Stunde

Sicherheit Kochmulde

- Ein Fühler kontrolliert ununterbrochen die Temperatur der Bauteile der Kochmulde. Wird ein zu hohe Temperatur gemessen, dann wird das Kochfeld die zugeführte Leistung etwas reduzieren
- Nachdem Sie ein Topf von der Kochzone genommen haben, wird das Gerät automatisch abschalten. Gewöhnen Sie sich daran die Kochstelle nach Benutzung immer auszuschalten um, unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.

Sicherheit Kochgeschirr

Jede Kochzone ist mit einem Fühler ausgestattet worden, der die Temperatur der Topfboden kontrolliert um das Risiko von Überhitzung oder Trockenkochen zu vermeiden.

Sicherheit Metallgegenstände

Ein kleiner Gegenstand, wie z.B. ein zu kleines Kochgeschirr (kleiner als 12 cm), eine Gabel oder ein Löffel, werden von der Kochplatte nicht als Kochgeschirr identifiziert. Der Display des betreffenden Kochfeldes blinkt und die Kochplatte schaltet nicht ein.

Überhitzungssicherungen

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:

- das Kochfeld wird die Leistung etwas zurück schalten;
- Falls dieses ohne erfolg bleibt, dann schaltet das Kochfeld aus und im Display wird F8 angezeigt.

Sobald die Kochmulde genug abgekühlt ist, können Sie diese erneut einschalten.

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

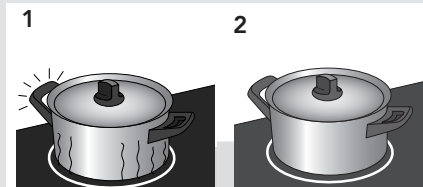
- Töpfe benutzt werden, die die Wärme gut leiten;
- Fett oder Öl auf einer niedrigeren Stufe erhitzt wird;
- für ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.

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

Die optimale Benutzung der Kochmulde

Die Wärmeverluste sind minimal, weil die Hitze im Topf selbst erzeugt wird. Bei kleineren Töpfen wird nur derjenige Teil der Zone aktiviert, der in Berührung mit dem Topfboden steht. Ein zusätzlicher Vorteil: Die Griffe eines Topfes werden nicht warm, da außen am Topf keine Strahlungswärme auftritt.

1. Wärmeverlust und heiße Griffe bei einer herkömmlichen Kochplatte.
2. Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.

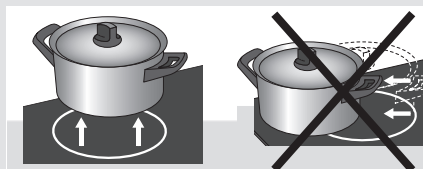


Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.

- Stellen Sie nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

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

Töpfe immer hochheben, niemals schieben.



Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Daher muss der Topfboden Eisen enthalten, d.h. er muss magnetisch sein. Der Durchmesser der Kochzonen ist: hinten links 16 cm, vorne rechts und hinten rechts 18 cm, vorne links 21 cm und Warmhaltezone 16 cm. Beim Induktionskochen wird nur der Teil der Zone genutzt, auf dem der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Zone verwenden, wird die Leistung auf den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht ist.

Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist.

Ein Topf ist geeignet, wenn

- der Topfboden vom Magneten angezogen wird;
- der Topf für den Elektroherd geeignet ist.

Verwenden Sie nur Töpfe mit einer Mindestdicke von 2,25 mm und einem flachen Boden, der sich für den Gebrauch auf Induktionskochfeldern eignet. Am besten sind Töpfe mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen.

Töpfe, deren Boden nicht magnetisch ist bzw. die nicht für den Elektroherd geeignet sind, können auf einem Induktionskochfeld nicht verwendet werden.

Geeignet

- Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeld- Ausführung;
- Solide emailliertes bzw. emailliertes gusseisernes Kochgeschirr.

Ungeeignet

Keramik, Aluminium, Kunststoff, Kupfer, Porzellan, Edelstahl.



Vorsicht bei blechemailliertem Kochgeschirr. Solches Kochgeschirr könnte bei Verwendung auf Induktionskochfeldern beschädigt werden. Dies gilt vor allem dann, wenn die Töpfe einen zu dünnen Boden haben.

Bei blechemailliertem Kochgeschirr könnte:

- die Emailbeschichtung abspringen (d.h. sich vom Stahl lösen), wenn Sie das Kochfeld auf hoher Stufe einschalten, während der Topf noch trocken ist.
- sich der Topfboden verziehen, z.B. durch Überhitzung oder durch Verwendung einer zu hohen Leistung.

Verwenden Sie niemals Töpfe mit verchromtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät wird zu warm. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt.

Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Kochtabelle

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Topf abhängt. - Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind.

Benutzen Sie die höchste Stufe zum:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Blanchieren von Gemüse;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot);
- Druckaufbau im Schnellkochtopf;
- Kochen von glattem Pudding und gebundener Suppe.

Benutzen Sie eine etwas niedrigere Stufe:

- Fleisch anbraten;
- Braten von Plattfisch, dünne Scheiben oder Filet;
- Gare Kartoffeln braten;
- Glatt gebundene Suppen und Saucen zubereiten;
- Backen von Omeletts;
- Braten von Beefsteak (medium, rosarot);
- Fritieren (abhängig von Temperatur und Menge).

Benutzen Sie eine Stufe etwas über der mittleren Stufe zum:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Dünne Scheiben Fleisch garen;
- Große Mengen Fleisch durchbraten;
- Speckwürfel oder Schinken auslassen;
- Rohe Kartoffeln braten;
- Braten von paniertem Fisch;
- Arme Ritter braten;
- Backen von Omeletts.

Benutzen Sie die mittlere Stufe zum:

- Garen von großen Mengen;
- Harte Gemüsesorten auftauen, z.B. grüne Bohnen.

Benutzen Sie die niedrigste Stufe zum:

- Bouillon ziehen lassen;
- Rotkochen von Schmorbirnen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Durchkochen von Gerichten;
- Gerichte garen.

Allgemein

Tägliche Reinigung

Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen. Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch. Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken

Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen. Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.

Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.

Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff kann damit entfernt werden.

Niemals verwenden

Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.

Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.



Was ist, wenn...

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass es defekt ist. Versuchen Sie eventuell, das Problem selbst zu lösen. Verständigen Sie den Kundendienst, wenn die nachstehenden Ratschläge keine Abhilfe verschaffen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Bei der Inbetriebnahme erscheint Text in den Displays.	Dies ist der normale Startvorgang.	Normaler Betrieb.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Normaler Betrieb.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Küche lüften.
Sie hören ein leichtes Ticken auf Ihrem Kochfeld.	Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Normaler Betrieb.
Die Kochtöpfe lassen beim Kochen ein Geräusch hören.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie des Kochfelds zum Kochtopf verursacht.	Bei einer hohen Kochstufe ist dies bei einigen Töpfen normal. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf, siehe Seite 180
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Kurzzeitwecker eingestellte Zeit ist verstrichen.	Das Signal mit der + oder – Taste des Kurzzeitweckers ausschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Kontrollieren Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfeldes brennt die Sicherung der Anlage durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektroanschluss prüfen.
Fehlercode F01...F09 oder F10.	Eine Taste wird zu lange betätigt oder auf der Taste liegt ein Gegenstand.	Gegenstand entfernen. Kochfeld erneut einschalten.
Fehlercode F00.	Bedienungsblende verschmutzt oder wasser auf Bedienungsblende	Bedienungsblende reinigen
Fehlercode F0 t/m F6.	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.
Fehlercode F8.	Kochfeld überhitzt.	Das Kochfeld wurde durch Überhitzung ausgeschaltet. Das Kochfeld abkühlen lassen und eine niedrigere Kochstufe verwenden.
Fehlercode FA.	Netzspannung ist zu niedrig.	Ziehen Sie zu Rate bei ihren Energielieferant.
Fehlercode F99.	Sie haben 2 oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nur eine Taste gleichzeitig betätigen.
Ununterbrochenes akustisches Signal.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Sonstige Fehlercodes.	Generator defekt.	Mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen.

Allgemein

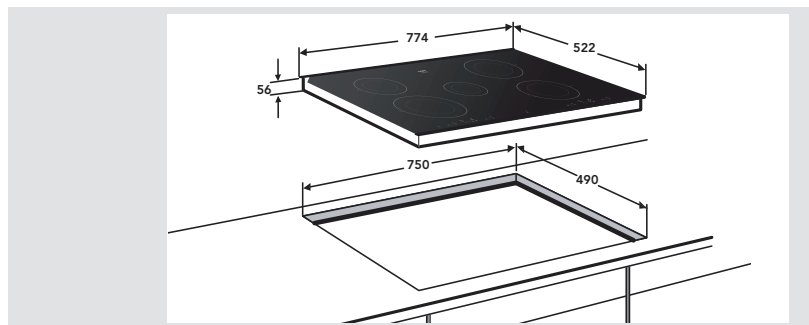
Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden. Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen. Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

Sicherheitsmaßnahmen

Um eine gute Funktion des Gerätes zu gewährleisten, ist folgendes zu beachten:

- Dass 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.
- Das Anschlußkabel muß frei beweglich sein und nicht von einer Lade berührt werden.
- Das die Arbeitsplatte flach ist.
- Wenn das Gerät weniger als 40 mm von der Wand eingebaut wird, daß die Wand aus hitzebeständiges Material ist.

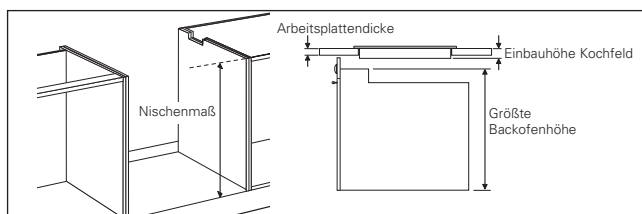
Einbaugrößen



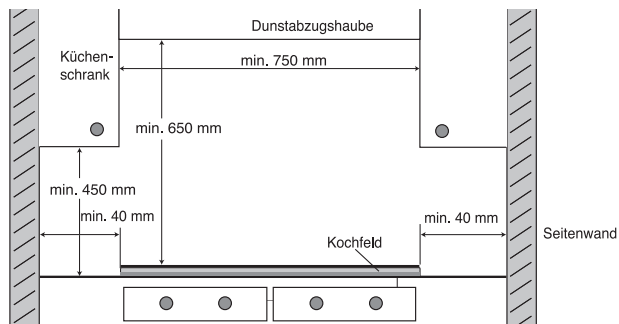
Wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut wird, ist ein bestimmtes Nischenmaß erforderlich. Dieses Nischenmaß hängt von Folgendem ab:

- Arbeitsplattendicke;
- Einbauhöhe des Kochfeldes (56 mm);
- Größte Höhe des Backofens (Bedienungsblende nicht mitgerechnet).

Das erforderliche Nischenmaß ist die größte Höhe des Backofens zuzüglich Einbauhöhe des Kochfeldes abzüglich Arbeitsplattendicke.



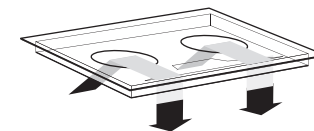
Benötigter Freiraum



Einbaumöglichkeiten

Belüftung

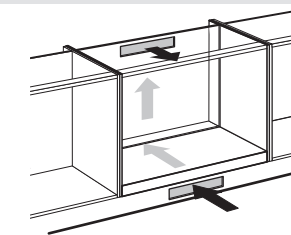
Die Elektronik im Gerät braucht Kühlung. An der Unterseite des Gerätes befinden sich die Lüftungsöffnungen. Die Möglichkeit muss gegeben sein, dass durch diese Öffnungen kühle Luft angesaugt werden kann. An der Vorderseite ist das Gerät mit Ausblasöffnungen ausgestattet.



Zur optimalen Kühlung des Kochgerätes sind am Küchenmöbel ein paar Änderungen vorzunehmen.

Oben Lade oder feste Blende

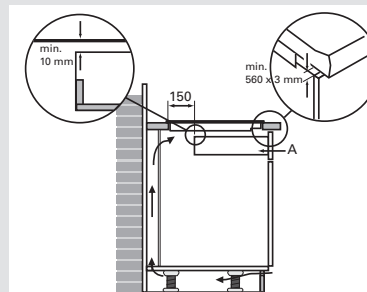
Sägen Sie die Belüftungsschlitze (mindestens 100 cm²) aus. Die Belüftung erfolgt über die Sockelblende und an der Gehäuserückseite.



Eine Schublade darf die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes nicht abschließen.



Bei einer Schublade ist vorne für einen Schlitz von mindestens 560 x 3 mm zu sorgen. Der Abstand zwischen Schublade A und dem Kochfeld muss minimal 10 mm betragen. Bei einer festen Blende sind keine zusätzlichen Anpassungen für die Belüftung erforderlich.

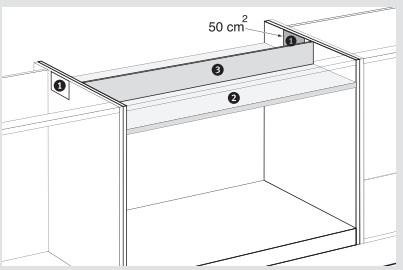




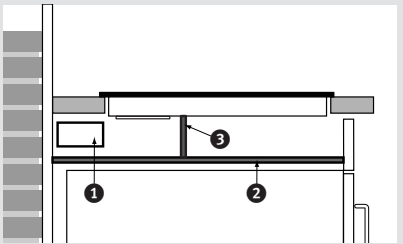
Achten Sie darauf, daß die Anschlußkabel frei beweglich sind. Wenn sich unter der Induktionskochfläche eine Schublade befindet, ist dafür zu sorgen, dass die Schublade nicht über den Rand hinaus gefüllt ist, um die Belüftung nicht zu behindern.

Installation des Induktions-Kochfeldes über einem Combitron, einer Mikrowelle, einem Pelgrim-Backofen von 90 cm oder einem Backofen einer anderen Marke.

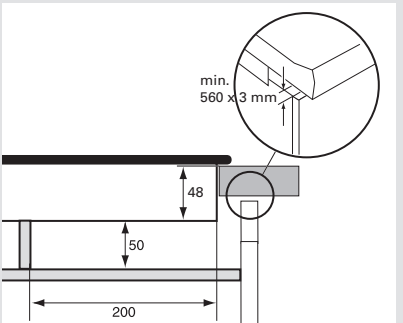
Sägen Sie die Belüftungsöffnung(en) aus, so dass die Gesamtfläche der Öffnungen minimal 100 cm² beträgt. Siehe hierzu z.B. Abbildung mit 2 Öffnungen von je 50 cm².



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.



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.



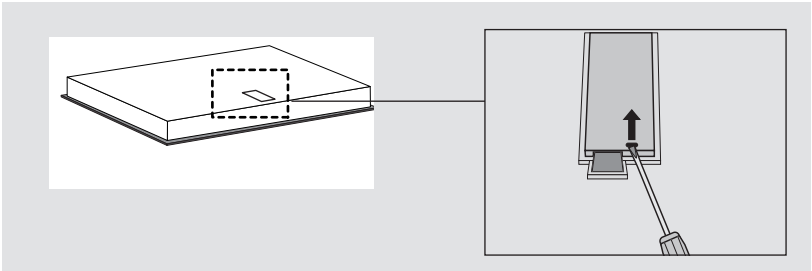
Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.



Elektro Anschluß

Zum Anschluss ein vorschriftsmäßiges Kabel verwenden. Auf dem Kabel muss eine der folgenden Angaben stehen: H05V2V2-F, H05RR-F oder H05RN-F.

An der Unterseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Schaltbildern. Die Anschlussklemmen sind nach Öffnen des Anschlusskastens an der Unterseite erreichbar. Öffnen Sie den Deckel des Anschlusskastens mit einem Schraubendreher.



Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.

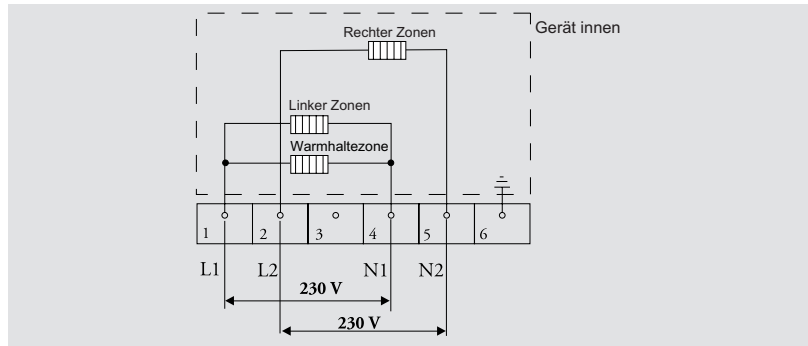
Leistungstabelle

Kochplattentyp	Induktion
Komponentenspannung	230 V/50 Hz
Gerät Breite x Tiefe	774 x 522 mm
Einbauhöhe ab Oberseite Arbeitsplatte	48 mm
Ausschnittmaß Breite x Tiefe	750 x 490 mm
Leistungsmodule	
Links	3100 W
Warmhaltezone	130 W
Rechts	2800 W

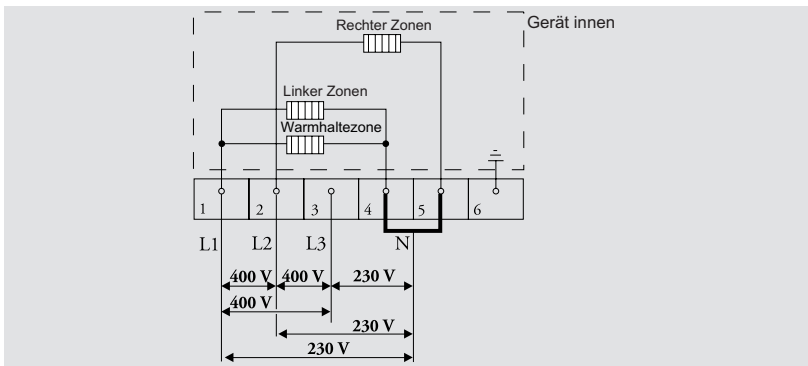
Das Gerät kann wie folgt angeschlossen werden:

Viel vorkommende Anschlüsse:

2-Phasen-Netzanschluss mit 2 Nulleitern (2 2N Wechselstrom 230 V / 50 Hz / Kochgruppe): Die Spannung zwischen Phase und Null ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen kann eine Spannung von 0 V stehen, wenn sie im Zählerschrank an die gleiche Phase angeschlossen sind, aber auch 400 V, wenn sie an 2 verschiedene Phasen angeschlossen sind. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



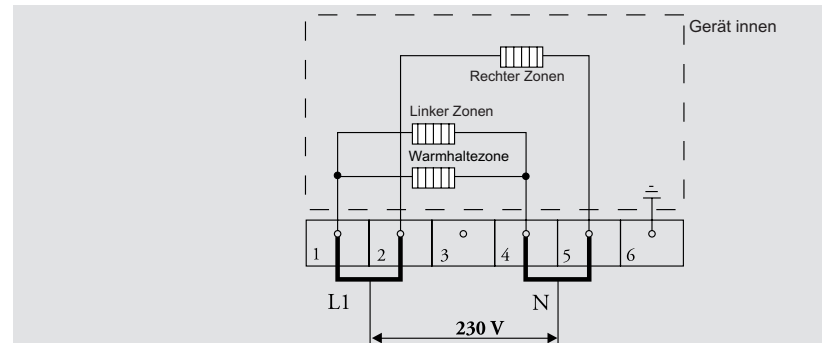
3-Phasen-Netzanschluss mit 1 Nulleiter (3 1N Wechselstrom 400 V / 50 Hz / Energiegruppe): Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nulleiter ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen steht eine Spannung von 400 V. Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-5. Phase 3 wird nicht belastet. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.



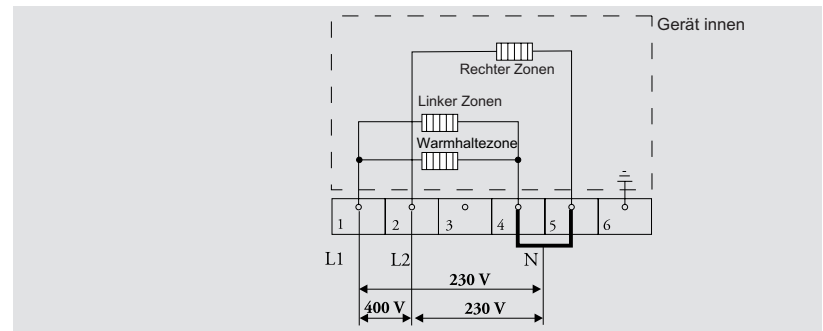
Spezialanschlüsse:

1 Phasenanschluß (1 1N Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen Phase und Null ist 230 V Wechselstrom. Bringen Sie zwischen den Anschlussstellen 1-2 und 4-5 die Verbindungsbrücken an. Ihre Gruppe muss mit Sicherungen von minimal 32 A abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm² haben.

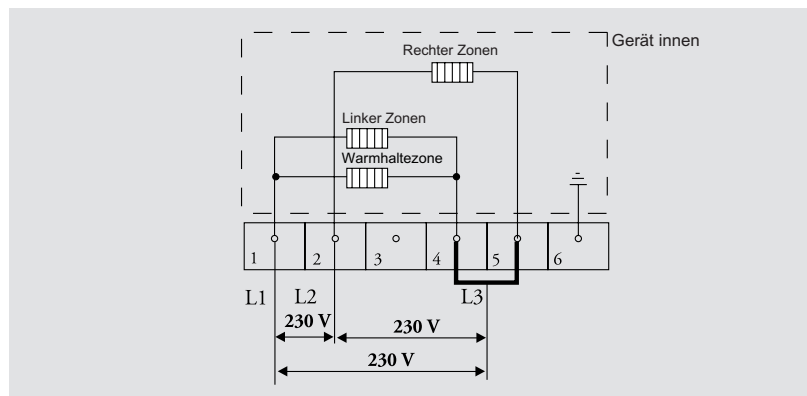


2-Phasen-Netzanschluss mit 1 Nulleiter (2 1N Wechselstrom 400 V / 50 Hz): Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nulleiter ist 230 V Wechselstrom. Zwischen den Phasen steht eine Spannung von 400 V. **Wenn keine Spannung von 400 V zwischen den Phasen vorhanden ist, ist von zwei Drähten die Rede, die von der gleichen Phase im Zählerschrank abgezweigt worden sind. Das Kochfeld muss dann mit 2 Nulleitern verbunden werden. Siehe hierzu obige Angaben über 2-Phasen-Netzanschluss mit 2 Nulleitern.** Sorgen Sie für eine Verbindungsbrücke zwischen den Anschlussstellen 4-5. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (2 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

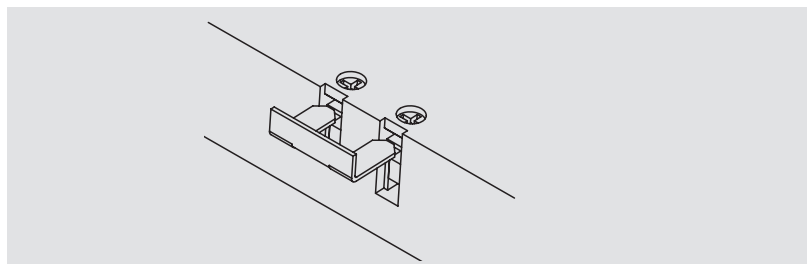


3-Phasen-Netzanschluss (3 Phasen Wechselstrom 230 V / 50 Hz):

Die Spannung zwischen den Phasen ist 230 V Wechselstrom. Sorgen Sie für Verbindungsbrücken zwischen den Anschlussstellen 4-5. Ihre Gruppen müssen mit minimal 16 A (3 Sicherungen) abgesichert sein. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 2,5 mm² haben.

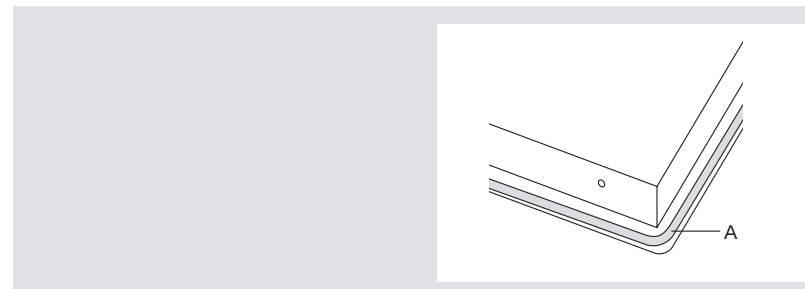


Mit den auf der Anschlussleiste vorhandenen Brücken können die erforderlichen Verbindungen hergestellt werden, wie in obigen Illustrationen angegeben. Im Deckel des Anschlusskastens und in untenstehender Illustration ist angegeben, wie die Brücken anzubringen sind. Sie sind nicht unmittelbar über den Anschlussdrähten anzubringen, sondern zwischen dem Schraubenkopf und der Klemme um den Anschlussdraht.



Befestigen Sie das Kabel mit der Zugentlastung und schließen Sie den Deckel.

Einbau



1. Prüfen Sie ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Anforderungen erfüllen (siehe 'Einbaumaße' und 'Sicherheitsmaßnahmen').
2. Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungstreifens (A) und kleben Sie den Dichtungstreifen in die Rille der Aluminiumprofile.
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.
Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal.
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.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.

Das Typenschild ist gekennzeichnet mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist.



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

Typennummer, Energieart und Anschlusswert stehen auf dem Typenschild.

Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

your induction hob

Description 97

Introduction 98

Operation induction 99

safety

What you should pay attention to 100 – 102

operation

Switching on 103 – 107

Extra security 108 – 109

pans

Optimal use of the hob 110 – 111

comfortable cooking

Cooking table 112 – 113

maintenance

Cleaning 114

faults

What should I do if.. 115

installation

General 116

Overall dimensions 117

Possibilities for building in 118 – 119

Electrical connection 120 - 123

Building in 124

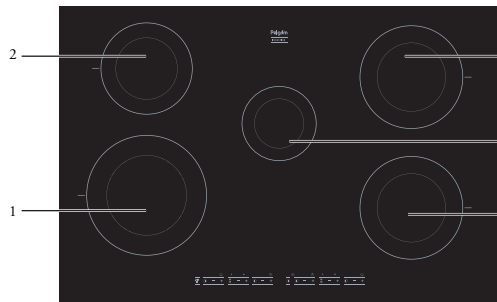
environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 125

technical information

Technical information 126

Description



- 1. cooking zone front left 50 - 3100 Watt
- 2. cooking zone rear left 50-2000 Watt
- 3. cooking zone rear right 50 - 2800 Watt
- 4. warming zone 65 Watt
- 5. cooking zone front right 50 - 2800 Watt
- 6. childproof lock / pause function
- 7. on/off button for each zone
- 8. zone setting
- 9. play indicator
- 10. cooking time indicator
- 11. record indicator
- 12. power +/-
- 13. on/off button warming zone
- 14. link button
- 15. cooking time +/-



6. childproof lock / pause function

7. on/off button for each zone

8. zone setting

9. play indicator

10. cooking time indicator

11. record indicator

12. power +/-

13. on/off button warming zone

14. link button

15. cooking time +/-

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because, moreover, it can also be set to a high power level, it can bring things to the boil very quickly.

The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

The cooking zones can be controlled accurately using soft touch controls. The position indications are intended as a reference; they enable you to select a particular setting quickly. Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot. This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

The safety instructions that are important during installation are included in the chapter 'installation'.



Keep this manual carefully. It serves as reference material for the service engineers. So stick the data card which is affixed to the glass plate on to the back of this manual in the box provided.

When you call the service department the staff will ask for the details on the data card. If you don't have these details, it is more difficult for us to provide accurate service.

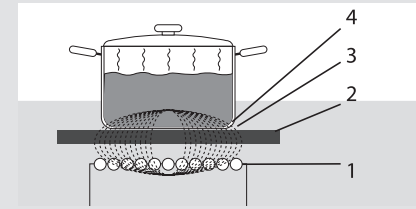
Enjoy your cooking!

General

Operation induction

A magnetic field is generated in the appliance. By placing a pan with an iron base on a cooking zone, a current is induced in the pan base. This induced current generates heat in the base of the pan.

The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.



Easy

The electronic controls are accurate and easy to set. On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in au bain-marie.

Fast

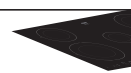
Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.

Clean

The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerable cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.



What you should pay attention to

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.

Connecting and repair

- This appliance should only be connected to the mains supply by a qualified electrician.
- Never open the casing of the appliance. Only authorised personnel may open the appliance or carry out work on the mains power supply. The power supply must be disconnected before the appliance is cleaned or repaired. Preferably, by removing the plug from the socket, switching off the (automatic) fuse(s) or setting the switch in the supply cable to zero in the case of a fixed connection.
- Do not continue to use an appliance whose cooking surface is showing a break or cracks. Switch the appliance off immediately. Disconnect it from the power supply to avoid electric shocks and contact your service agent.

First use

- 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.

Ensure that there is adequate ventilation during use

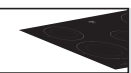
- Keep natural ventilation openings open.

If there is a drawer under the hob

- Ensure that there is a sufficient gap between the hob and the contents of the drawer.
- Do not place any flammable objects in the drawer.

The cooking zones get hot during use and also remain hot for some time after use (see also 'residual heat indication')

- Do not allow small children in the vicinity of the hob during and soon after cooking.



Use of fat and oil

- Grease and oil are flammable when overheated.
- Stay near the cooker when preparing dishes.
- If the oil catches fire, never extinguish the fire with water.
- Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.

Use of other equipment near the hob

- Make sure that cables of electrical machines (such as a mixer) do not end up on hot cooking zones.

Never flambé under an extractor hood

- The high flames can cause fire. Even if the ventilator is switched off.

Pressure cleaner or steamcleaners

- Never use a pressure cleaner or steamcleaners.

Glass-ceramic cooking surface

- This cooking appliance is designed for domestic use. Do not use the appliance for any purpose other than food preparation.
- Take care that the pan does not boil dry. Damage caused by pans boiling dry is excluded from the warranty.
- The glass-ceramic cooking surface is very strong but not unbreakable. A breakage may occur if a sharp object falls on it.
- 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.

During usage

- 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.
- 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.
- 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.
- Do not use the appliance below 5 °C.

Warming zone

Although the warming zone has a diameter of 13 cm, you can place a pan of any size on it. In general, pans conduct heat so well that the diameter of the pan is less important for keeping the food warm.

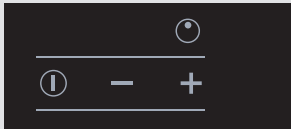
Switching on

The induction hob is fitted with a residual heat indicator, warming zone, pause function, cooking timer, childproof lock, automatic cooking-time limiter and 1 programme memory per zone. On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.



Switching on and setting the power level

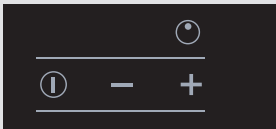
- 1 Put a pan on a cooking zone.
- 2 Press the on/off button. A “-” will appear in the display.
- 3 Select the required setting using the +/- button.



If you press “+”, setting 5 will appear. If you press “-”, setting 1 will appear. If you do not select a setting, the zone will switch off automatically after a few seconds.

Switching off

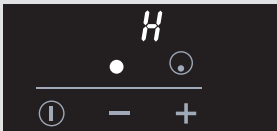
Switch off the zone by pressing the on/off button or press the - button until a hyphen appears in the display.



The display will go out.

Residual heat indicator

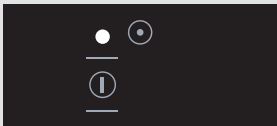
If a cooking zone has been used intensively it will retain heat for several minutes afterwards. As long as the cooking zone is still hot an “H” will be visible in the display.



Warming zone

Switching on

Press the touch control for one second (see illustration). The red indicator light comes on. The warming zone switches on.



Switching off

Press the touch control and the red indicator light goes out. The warming zone switches off.

Setting 11 (wok)

This setting is ideal for frying meat or wok cooking. On setting 11 the wok indicator near the left-hand zone will light up.

Setting b(boost)

The boost setting is intended to boil water rapidly. This setting is too high for heating butter or milk.

Pause

The lock-pause button enables you to interrupt the cooking for five minutes, if your attention is required elsewhere, for example. The lock/pause button does not work for zones for which a cooking time or cooking programme has been set, as these zones will already switch off automatically.

Switching on and off

Press the lock/pause button for several seconds. All zones will be turned down to setting 2 for a period of 5 minutes.



Press the pause button again within 5 minutes to continue cooking at the previous setting.

If you do not press the pause button again within 5 minutes the relevant zones will be switched off.

Attention: The lock/pause button is not suitable to switch the hob off completely.

Childproof lock

The childproof lock enables you to lock the hob when it is **switched off**. This prevents it being switched on unintentionally during maintenance or children switching it on.

Switching on and off

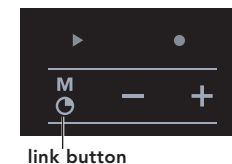
Place your finger on the button for 3 seconds. The childproof lock is on if the light above button comes on.



The childproof lock cannot be activated while you are cooking. You can still use the timer when the hob is locked.

Link button

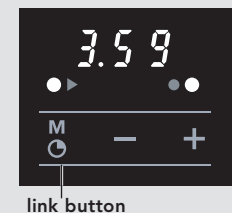
The link button has various functions. The link button enables you to set both the timer and the memory function and creates a link between the timer and the appropriate zone.



link button

Timer

- 1 Set the timer using the link button.
- 2 Use the + and – buttons to set the time. The timer can be set for a maximum of 4 hours. The time will start to count down once the required cooking time has been set.
- 3 You can alter the preset time at any moment using the + and – buttons on the timer.
- 4 At the end of the set time you will hear a bleep. You can switch this bleep off by pressing the link button or the + or – button on the timer. Using the + or – button to switch the bleep off will enable you to set a new time immediately.

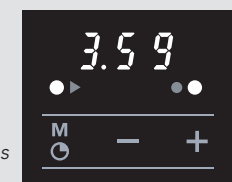


link button

If you do not switch the bleep off, it will stop automatically after 30 minutes.

Switch off timer

- 1 Put a pan on a cooking zone.
- 2 Switch the timer on by pressing the link button twice.
The indicator lights above the – button for the zones will start flashing.
- 3 Set the required time using the + or – button on the timer.
The timer can be set for a maximum of 4 hours.
- 4 Link the required zone to the countdown timer by pressing the on/off button for the appropriate zone. The indicator light above the zone will stay on and the indicators for the other zones will go off.
- 5 Select a setting. You can alter the preset time at any moment with the + or – button on the timer. At the end of the time set you will hear a bleep. You can switch this bleep off using the link button.



If you do not switch the bleep off, it will stop automatically after 30 minutes.

The countdown timer can also be set once a zone is already in use. To do this, repeat stages 2, 3 and 4.

Memory Cooking

The left-hand zone and the two right-hand zones have a memory which enables you to record your own cooking programme for each zone. When you record a programme the settings you select will be stored automatically.

A programme may last a maximum of 4 hours.

Recording a programme

- 1 Put a pan with contents on a cooking zone.

- 2 Press the link button 4 times.

The "record" indicator and the indicator for the zones will start flashing.

- 3 Switch the appropriate zone on to the required power level.

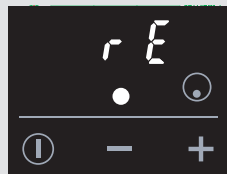
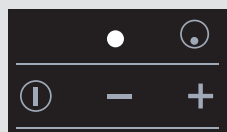
The "record" indicator and the indicator for the zone will be on continually and the indicators for the other zones will go off.

- 4 Select a setting.

After a few seconds the display will alternately show the selected setting and "rE". The cooking times and settings will be stored automatically during the cooking process.

- 5 While you are cooking, the setting can be adjusted using the +/- button.

- 6 At the end of the cooking process press the on/off button or the link button to stop recording the cooking programme.



Running a programme

- 1 Place a pan with contents on the appropriate cooking zone.

- 2 Press the link button 3 times.

The "play" indicator and the indicators for the zones will start flashing.

- 3 Switch the zone on using the on/off button.

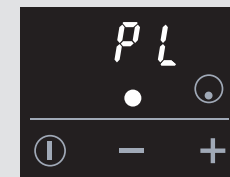
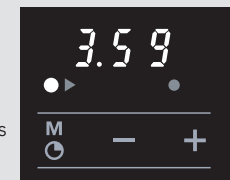
The "play" indicator and the indicator for the appropriate zone will stay on and the indicators for the other zones will go off.

After a few seconds the display will alternately display the selected setting and "PL".

The programme will run automatically according to the recorded cooking times and settings.

- 4 Press the on/off button to stop the programme.

- 5 During the programme you can adjust the zone settings if required; the programme will continue to run.



If you press the link button while a programme is running the programme will stop but the zone will remain at the current setting.

Switching the tone off

The tone that sounds every time you press a button can be switched off as follows:

1. Switch the front centre cooking zone on and off again.
2. Simultaneously press both + buttons for the middle zones for 3 seconds.

A tone will confirm the change. Repeat the procedure to switch the tone on again.

Extra security

Various protective devices have been fitted in the appliance to protect the electronics and your cooking utensils. If the appliance has been installed 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 time begins from the moment a setting has been selected. When a new selection of a cooking setting is made, therefore, the time begins again.

The power of the warming zone is 65 watts. The zone switches off automatically after 2 hours.

The table below shows the time taken before the cooking-time limiter switches the cooking zone off at the various settings.

Setting	The zone switches off automatically after:
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	5 hours
6,7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 and b(oost)	1 hour
warming zone	2 hours

Safety hob

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking zone automatically stops. Accustom yourself to stop the cooking zone or hob manually to avoid unintended switching on of the induction hob.

Safety pans

Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry.

Safety metal parts

A small object like a pan that is too small (diameter of bottom smaller than 12 cm), a fork or a knife will not be recognised by the appliance. The display continues to flash and the hob will not switch on.

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 installation part of this manual).

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 appliance will reduce the power a little;
- in case this will not help the appliance will switch off and F8 will appear in the displays.

If the appliance has cooled down sufficiently, you can switch it on again.

Prevent the overheating protection becoming activated by:

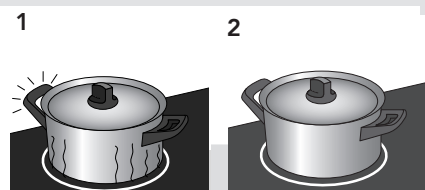
- using pans that are good conductors of heat;
- heating up fat or oil at a lower setting;
- making sure there is sufficient ventilation.

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

Optimal use of the hob

Heat losses are minimal, because the heat is generated in the pan itself. For smaller pans, only that part of the zone that is in contact with the base of the pan is activated. An associated advantage is that the handles of the pan do not get hot due to radiant heat around the pan.

1. Heat loss and hot handles with a conventional hob.
2. No heat loss and cold handles with induction cooking.



Grains of sand may cause scratches which cannot be removed.

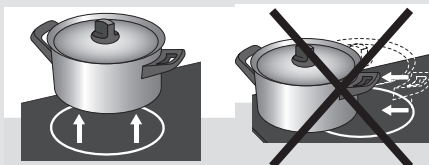
- Only put pans with a clean base on the cooking surface.
- Always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.



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.

Always pick pans up; never slide them.

Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.



Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This is why the bases of the pans have to contain iron and therefore be magnetic. The diameter of the cooking zones is 180 mm. The induction hob adapts to the diameter of the pan automatically. With smaller pans, there is no loss of energy, but the power is less compared to larger pans. The minimum pan base diameter is 12 cm. This is the inner circle that is printed on the glass. You achieve the best result by using a pan that has the same dimensions as the cooking zone.

You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet.

A pan is suitable if:

- the base of the pan is attracted by the magnet;
- the pan is suitable for electric cooking.

You should only use pans with a thick (minimum 2.25 mm), flat base which are suitable for induction cooking. The best are pans with the "Class Induction" quality mark.

Pans with a base which is not magnetic or is not suitable for electric cooking are unsuitable for use on the induction hob.

Suitable:

- Special stainlesssteel pans for induction cooking;
- Solid enamelled pans;
- Enamelled cast-iron pans.

Unsuitable:

Earthenware, aluminium, plastic, copper, china, stainless steel.



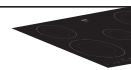
Be careful with enamelled sheet-steel pans. These can be damaged if they are used for induction cooking, particularly if their bases are too thin.

With enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting.

Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.



Cooking table

The table below is intended solely as a guide, because the heat setting depends on the quantity of food and the composition of the pan.

Use the highest setting for:

- bringing to the boil quickly;
- shrinking down leaf vegetables;
- blanching vegetables;
- heating oil and fat;
- frying steak (rare, red);
- pressurising a pressure cooker;

Use a slightly lower setting for:

- searing meat;
- frying flatfish, slices or fillet;
- frying cooked potatoes;
- cooking smooth, thickened soups and sauces;
- frying omelettes;
- frying beef steak (medium, pink-red);
- deep frying (depending on the temperature and the quantity).

Use a setting slightly above the average setting for:

- cooking of thick pancakes;
- frying thick pieces of meat in breadcrumbs;
- cooking through thin pieces of meat;
- broiling large pieces of meat;
- frying blocks of ham or bacon;
- frying raw potatoes;
- frying fish coated with breadcrumbs;
- frying beef olives;
- frying omelettes.



Use the medium settings for:

- completing the cooking of large quantities;
- defrosting firm vegetables (French beans, for example).

Use the lowest settings for:

- simmering bouillon;
- stewing pears;
- preparing meat stew;
- completing the cooking of dishes;
- braising vegetables.

Cleaning

Daily cleaning

Although food that has boiled over cannot burn on, it is still recommended that you clean the hob immediately after use.

For daily cleaning, you can best use a mild cleaning agent and a damp cloth. Dry the hob with kitchen paper or a dry cloth.

Stubborn stains

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent - for example, washing-up liquid.

Remove water marks and lime stains with vinegar.

Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove.

Special products are available on the market to deal with this.

Remains of food that has boiled over are best removed with a glass scraper. Melted plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.

Never use

You should never use scouring agents. These cause scratches in which lime deposits and dirt can accumulate.

Never use sharp objects such as steel wool and scourers.

Before you start to clean, turn the childproof lock on.



What should I do if...

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

Fault	Probable cause	Solution
Text appears in the displays when the appliance is first connected.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan, see page 111.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off using the + or - button on the timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Fault code F01...F09 or F10.	A button has been pressed for too long or something is lying on a button.	Remove the object and switch the hob on again.
Fault code F00.	The control panel is dirty or there is water on the control panel.	Clean the control panel.
Fault code F0...F6.	Defective generator.	Contact the service department.
Fault code F8.	The hob has overheated.	The hob has been switched off due to overheating. Let the hob cool down and then use a lower setting.
Fault code FA.	The mains voltage is too low.	Contact your electricity supplier..
Fault code F99.	You pressed two buttons at once.	Press 1 button at a time.
Continuous bleep.	The hob has been wrongly connected or the mains voltage is too high.	Have the connection changed.
Other fault codes	Defective generator.	Contact the service department.

General

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

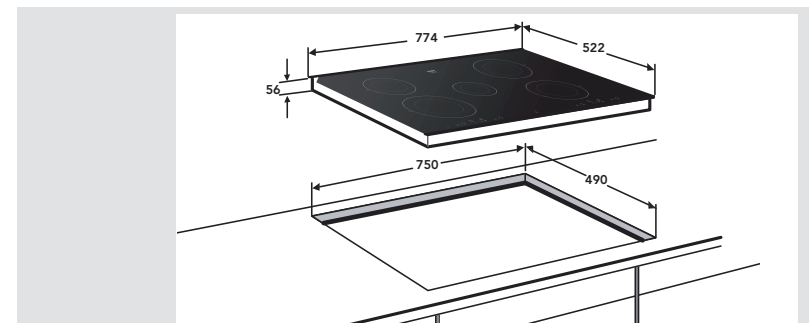
The installation should be performed in accordance with the applicable national and local regulations. Damage caused by improper installation or connection is not covered by the guarantee.

Safety instructions

For the appliance to work well, it is important:

- 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 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.

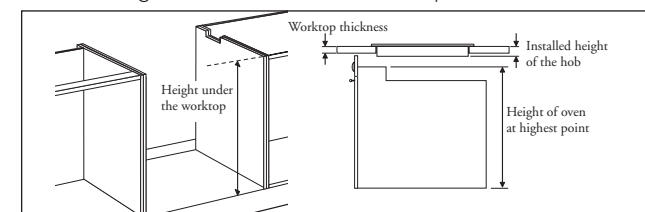
Overall dimensions



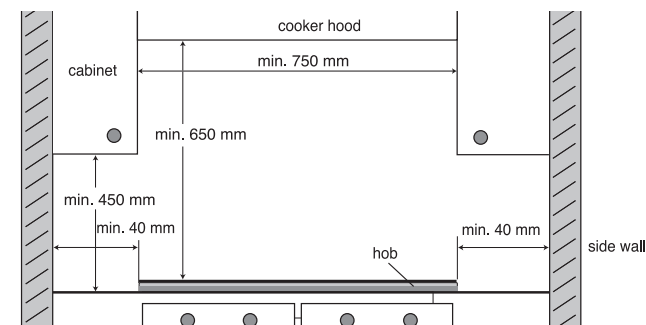
A certain height under the worktop is necessary if the hob is installed above an oven. This height under the worktop depends on the following:

- Worktop thickness;
- Installed height of the hob (56 mm);
- Height of oven at highest point (not including the operating panel).

The required height under the worktop is the height of the oven at the highest point plus the installed height of the hob less the worktop thickness.



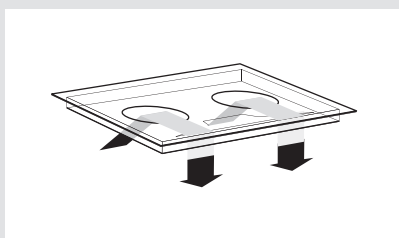
Space to be left free around the appliance:



Possibilities for building in

Ventilation

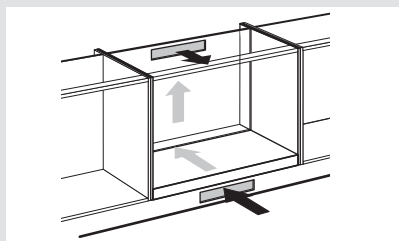
The electronics in the appliance require cooling. The ventilation openings are located on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. The appliance is fitted with outlet openings at the front.



The kitchen unit will require a few modifications to allow optimum cooling of the hob.

Above drawer or fixed panel

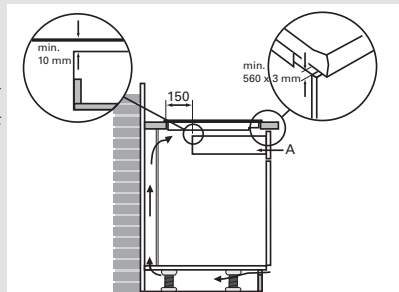
Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Ventilation is via plinth and rear of cupboard.



Do not allow the ventilation openings on the underside of the appliance to be blocked by a drawer.



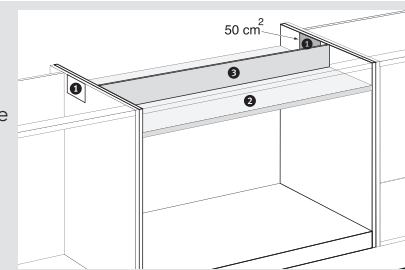
Where there is a drawer, a gap of at least 560 x 3 mm should be made at the front. The distance between drawer A and the hob should be a minimum of 10 mm. No extra modifications for ventilation need be made where there is a fixed panel.



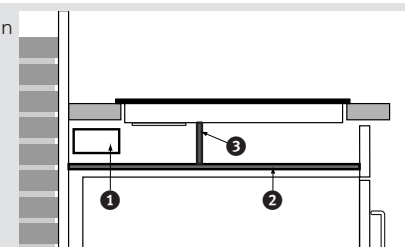
Ensure that the connection cables hang freely. If there is a drawer underneath the hob, make sure that the contents do not project above the edge of the drawer and interfere with the ventilation.

Installation of the induction hob above a combi-microwave oven, a 90 cm Pelgrim oven or an oven of a different brand

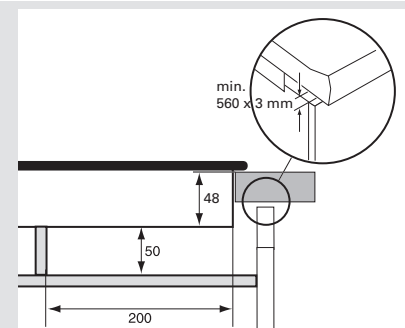
Saw out the ventilation opening(s), making sure that the total surface of the holes is a minimum of 100 cm². See the drawing, for example, showing 2 holes of 50 cm².



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.



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.

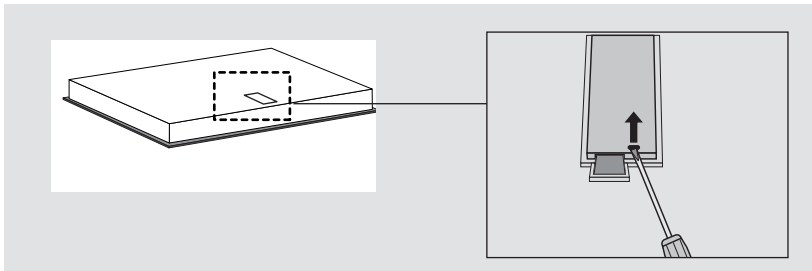


Install the appliance in such a way that the power plug remains accessible always.

Electrical connection

For the connection, use an approved cable, in accordance with the regulations. The cable must bear one of the following indications: H05V2V2-F, H05RR-F or H05RN-F.

There is a label on the underside of the appliance with the wiring diagrams. The connection terminals are accessible once you have opened the junction box on the underneath. The junction box cover can be opened with a screwdriver.



If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.

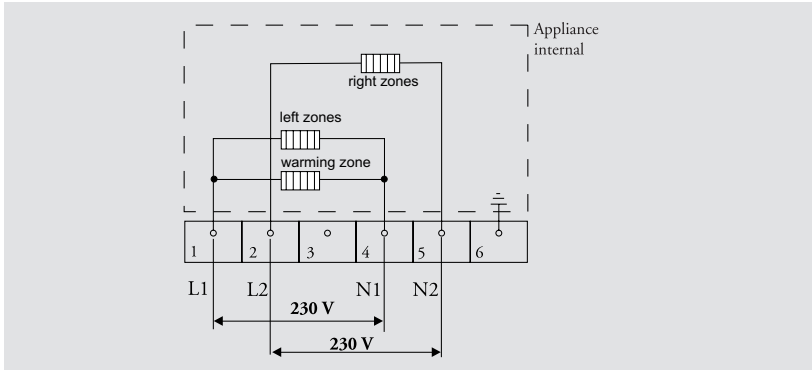
Power setting table

Type of hob	induction
Component voltage	230 V/50 Hz
Appliance width x depth	774 x 522 mm
Installation height from top of worktop	48 mm
Cut out dimensions width x depth	750 x 490 mm
Capacity of modules	
Left	3100 W
Warming zone	130 W
Right	2800 W

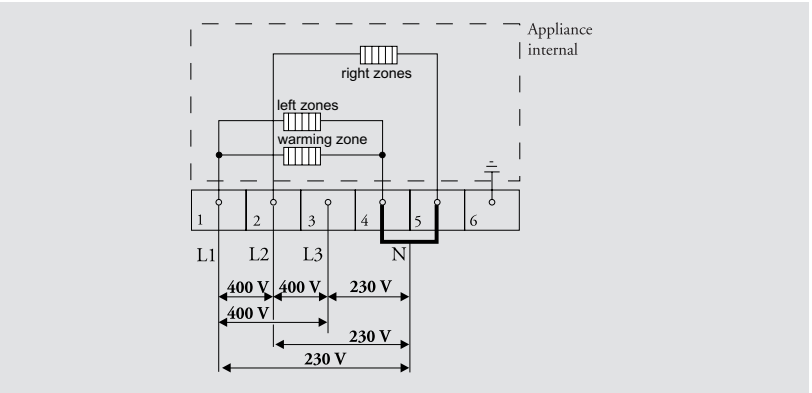
The appliance can be connected in the following ways:

Common connections:

2 lives with 2 neutrals connection (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz / Cooking circuit): The voltage between live and neutral is 230 V a.c. There may be a voltage of 0 V between the phases if they are connected to the same phase in the meter cupboard but also 400 V if they are connected to 2 different phases. Your groups must be fused with at least 16 A (2x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².



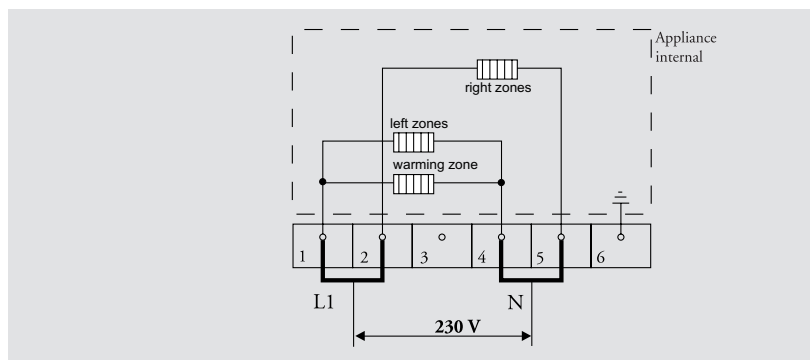
3 lives with 1 neutral connection (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz / Power circuit): The voltage between the phases and the neutral is 230 V a.c. There is a voltage of 400 V between the lives. Fit a connecting bridge between the connection points 4-5. Phase 3 carries no load. Your groups must be fused with at least 16 A (3x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².



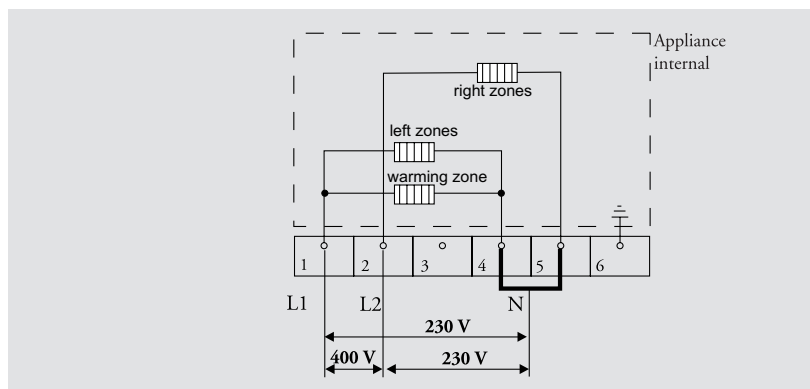
Special connections:**1 phase connection (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):**

The voltage between live and neutral is 230 V a.c.

Install connecting bridges between connection points 1-2 and 4-5. Your group must be protected by a fuse of at least 32 A. The connecting power cable must have a minimum core cross section of 6 mm².

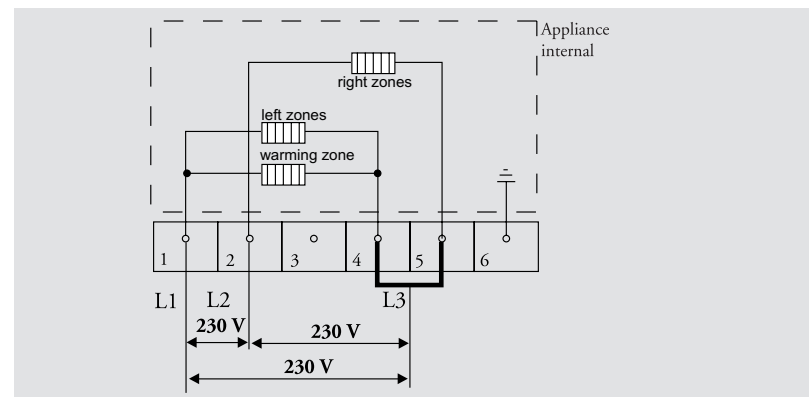
**2 lives with 1 neutral connection (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz):**

The voltage between the phases and the neutral is 230 V a.c. Between the lives there is a voltage of 400 V. **If there is not a voltage of 400 V between the lives, two wires have been taken from the same live in the meter cupboard and the hob must be connected with two neutral wires, as indicated above under 2 lives with 2 neutrals.** Install a connecting bridge between the connection points 4-5. Your groups must be fused with at least 16 A (2x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².

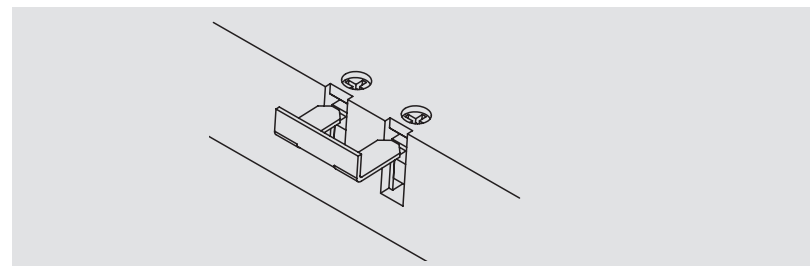
**3-phase connection (3 a.c. 230 V / 50 Hz):**

The voltage between the phases is 230 V a.c.

Install connecting bridges between the connection points 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). The connecting power cable must have a minimum core cross section of 2,5 mm².

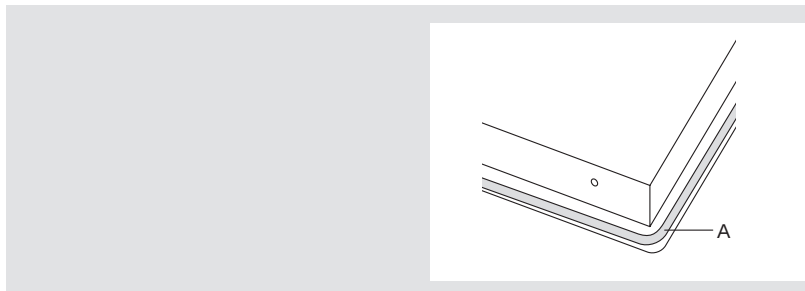


You can use the bridges provided on the connecting block to make the required interconnections as indicated in the preceding illustrations. How to install the bridges is indicated in the junction box cover and in the illustration below. The bridges should not be placed immediately on top of the connecting wires, but between the screw-head and the clamp around the connecting wire.



Secure the cable with the strain relief and close the cover.

Building in



1. Check if the kitchen cabinet and the cut out are in accordance with the instructions (see 'safety' and 'building in dimensions').
2. Remove the protective foil of the sealing strip (A) and attach the sealing strip in the groove of the aluminium profiles or the edge of the glass plate. Do not attach the sealing strip through the corner. Instead, cut 4 pieces that fit tightly together in the corners.
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. The displays will illuminate. The displays will extinguish after a short time.
6. Check its operation. If the appliance has been connected incorrectly, it will emit a beep signal or the displays will not illuminate.
7. Hand over the instructions to your customer.

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



The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.

On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin:



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

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.

This appliance complies with the CE directives.