

Table de cuisson vitrocéramique à induction
Vitrokeramische inductiekookplaat
Glaskeramik-Induktionskochfeld
Placa de vitrocerámica de inducción

948151 - HIG TI3 T BAF

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	22
GEBRAUCHSANLEITUNG	42
MANUAL DEL USUARIO	62



A

Avant d'utiliser l'appareil

3 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

8 Spécifications techniques
9 Panneau de commande

C

Utilisation de l'appareil

10 Instructions d'installation
11 Raccordement électrique
12 Utilisation de l'appareil
12 Mise en route et gestion de l'appareil
16 Conseils de cuisson

D

Informations pratiques

18 Entretien et nettoyage
18 Que faire en cas de problème ?
20 Mise au rebut de votre appareil

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce guide d'utilisation dans son intégralité et de le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Consignes de sécurité

Précautions avant la première utilisation

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et les branchements électriques de l'appareil doivent être confiés à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail qui sont homologués et adaptés.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique habituel (préparation d'aliments), et en aucun cas à toute autre

utilisation domestique, commerciale ou industrielle.

- Enlevez tous les autocollants et étiquettes du verre vitrocéramique.
- Vous ne devez pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une prise mise à la terre et conforme aux normes en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient endommager le

système électronique.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Éteignez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons nécessitant de la graisse ou de l'huile, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique provenant d'appareils fixes ou mobiles n'entre en contact avec la vitre ou une casserole chaude.
- Les objets magnétiques (cartes de crédit, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil pendant son

fonctionnement.

- Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface vitrée, puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De manière générale, ne placez aucun objet métallique autre que les récipients utilisés dans le cadre de la cuisson sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler, selon le matériau.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou une feuille de protection. Ceux-ci pourraient devenir très chauds et prendre feu.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites

ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées que s'ils sont surveillés, formés à l'utilisation de l'appareil en sécurité et informés des risques susceptibles de se présenter.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Précautions à prendre pour ne pas endommager l'appareil

- Les casseroles à fond brut (fonte non émaillée, etc.) ou abîmé peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs risque d'abîmer la surface vitrée.
- Évitez de faire chuter des objets, même petits, sur la surface vitrocéramique.

- Ne heurtez pas les bords du verre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est conforme aux instructions du fabricant.
- Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Évitez que du sucre, des matières synthétiques ou des feuilles d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Lors du refroidissement, ces substances peuvent provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique. Éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).



ATTENTION

Risque d'incendie : n'entrez pas d'objets sur la surface de cuisson.

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du panneau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, veillez à ce qu'il existe un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil, afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.

Précautions à prendre en cas de défaillance de l'appareil

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la surface vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et prévenez

le service après-vente.

- Les réparations doivent être réalisées exclusivement par du personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil par vos propres moyens.



ATTENTION

En cas de fissure de la surface vitrée, coupez l'alimentation de l'appareil afin d'éviter toute décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que les récipients de cuisson sont toujours centrés sur les zones de cuisson. Le fond de la casserole doit, autant que possible, couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque, le champ magnétique peut influencer

son fonctionnement. Nous vous recommandons de vous renseigner auprès de votre revendeur ou de votre médecin.

- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils risqueraient de fondre sur les foyers encore chauds.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; arrêtez l'appareil puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

Sécurité anti-débordement

- Si un débordement ou un objet quelconque recouvre les touches de commande pendant plus de 10 secondes, l'inscription ER03 s'affiche puis disparaît une fois que les touches ont été libérées ou nettoyées.



ATTENTION

L'utilisation de casseroles non adaptées ou d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non inductives entraîne une annulation de la garantie. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des détériorations de la table ou de son environnement.

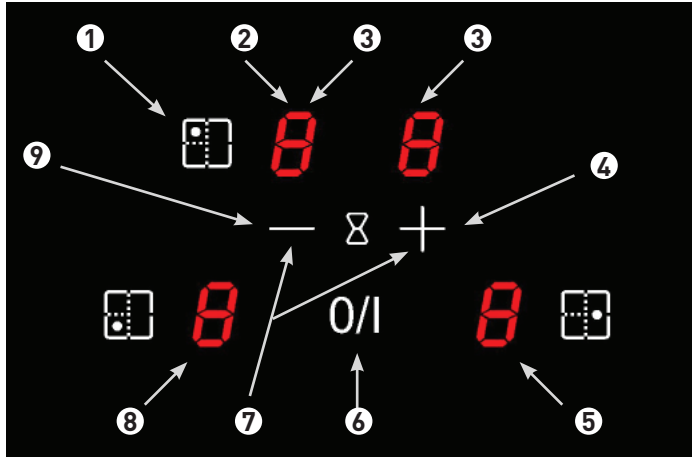
Spécifications techniques

Type	HIG TI 3 TB AF
Puissance totale	4 900 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	162,3 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 185 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du booster*	-
Catégorie de casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	160 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 185 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du booster*	-
Catégorie de casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	160 Wh/kg
Foyer droit	Ø 260 mm
Détection minimum	Ø 120 mm
Puissance nominale*	1 850 W
Puissance du booster*	2 100 W
Catégorie de casserole standard**	D
Consommation d'énergie EC _{cw} **	167 Wh/kg

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Panneau de commande



- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| ① Touche de sélection | ⑥ Touche marche/arrêt |
| ② Affichage de la puissance | ⑦ Touche de minuterie |
| ③ Affichage de la minuterie | ⑧ Affichage de la puissance |
| ④ Touche [+] | ⑨ Touche [-] |
| ⑤ Voyant de sélection de la minuterie | |

Instructions d'installation

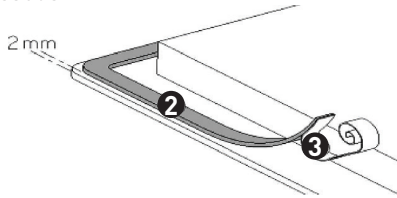
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée soigneusement en suivant le croquis ci-dessous.



Collez le joint **2** sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection **3**.

Encastrement :

• Découpe du plan de travail :

Dimensions de la vitre	Dimensions de découpe
520 x 590 mm	490 x 560 mm

• La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50 mm.

• La table de cuisson est un appareil de la classe de protection « Y ». Lors de l'installation de la table, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et contre la face arrière de la table. De l'autre côté, aucun meuble ni appareil ne doivent être plus hauts que le plan de cuisson.

• Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100 °C).

• Les baguettes de bord murales doivent être thermorésistantes.

• Les matériaux utilisés pour les plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.

• N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.

• Assurez-vous de prévoir un espace de 20 mm par rapport au fond du caisson de l'appareil pour garantir une bonne circulation de l'air de refroidissement du système électronique.

• Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables (par exemple, sprays) et des objets ne résistant pas à la chaleur.

• La distance de sécurité entre la table de cuisson et une hotte aspirante placée au-dessus de celle-ci doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm.

• Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

MISE EN GARDE :

Utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme étant adaptés par celui-ci dans le guide d'utilisation, ou les dispositifs de protection intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut provoquer des accidents.

Raccordement électrique

- L'installation de cet appareil et son raccordement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien connaissant parfaitement les normes applicables.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipolaire. Lorsque ce dernier est ouvert (déclenché), un écartement de 3 mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, comme des disjoncteurs, des fusibles, des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe, conformément à la réglementation relative à l'installation.
- Le cordon d'alimentation doit être placé de sorte qu'il ne touche aucune partie chaude de la table de cuisson.

Réseau	230 V~ 50/60 Hz	400 V~ 50/60 Hz
Raccordement	1 Phase + N	2 Phases + N
Diamètre câble	3 x 2,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²
Câble	H 05 VV - F H 05 RR - F	H 05 VV - F H 05 RR - F
Calibre de protection	25 A *	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant la norme EN 60 335-2-6.

Branchement de la table :

Pour relier la table au réseau électrique (230 V~1P+N ou 400 V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de branchement.

Monophasé 230 V~1P+N :

Mettez un pontet entre les plots N1 et N2 et entre L1 et L2.

Raccordez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Raccordez le neutre N au plot N1 ou N2.

Raccordez la phase L aux plots L1 ou L2.

Biphasé 400 V~2P+N :

Installez un pontet entre les plots N1 et N2
Raccordez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Raccordez le neutre N au plot N1 ou N2.

Raccordez la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'incident résultant d'un mauvais branchement ou qui pourrait survenir lors de l'utilisation d'un appareil non mis à la terre ou présentant une mise à la terre défectueuse.



ATTENTION

Cet appareil est conçu pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz uniquement. Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Utilisation de l'appareil

Affichage :

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée

Ventilation :

Le ventilateur de refroidissement fonctionne en permanence. Il se met en route dès l'allumage de la table de cuisson. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque l'appareil est utilisé intensivement. Elle s'arrête automatiquement lorsque la table de cuisson est éteinte.

Mise en route et gestion de l'appareil

Avant la première utilisation :

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction :

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui produit à son tour des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu, le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à fond ferromagnétique, etc.

- Sont exclus les récipients en cuivre, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétiques, etc.

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé.

Avec un diamètre trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.

Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson, le symbole [U] reste affiché.

Touches sensibles :

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale, n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Mise en route :

Commencez par mettre en marche la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

Mise en marche / arrêt de la table de cuisson

Action	Panneau de commande	Afficheur
Allumer	Appuyer 2 s sur [0]	[0]
Arrêter	Appuyer 2 s sur [0]	Aucun ou [H]

Mise en marche / arrêt d'une zone de chauffe :

Action	Panneau de commande	Afficheur
Sélectionner	Appuyer sur la touche de sélection de la zone	[0]
Augmenter	Appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]

Diminuer	Appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	Appuyer sur [-]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans les 20 secondes, le système électronique retourne en mode d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole [U] apparaît sur l'afficheur. Celui-ci disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si, en cours de cuisson, le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Le symbole [U] apparaît sur l'afficheur. Celui-ci disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance préalablement sélectionné.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes et signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger. Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas aux zones de

cuisson et n'y posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction booster [P] renforce la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

• Mise en marche / arrêt de la fonction booster :

Action	Panneau de commande	Afficheur
Sélectionner	Appuyer sur la touche de sélection de la zone	[0]
Augmenter	Appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le booster	Appuyer sur [+]	[P] pendant 5 min
Stopper le booster	Appuyer sur [-]	[9]

Fonction minuterie :

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

• Réglage ou modification de la durée de cuisson :

Action	Panneau de commande	Afficheur
Sélectionner	Appuyer sur la touche de sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] ... [9] [P]

Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[30] passe à 29, 28, 27, ...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	[00] passe à 01, 02, 03 ...

Après quelques secondes, le voyant de contrôle passe de « clignotant » à « fixe ». La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

• Arrêter la fonction de minuterie en cuisson :

Action	Panneau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur la touche de sélection de la zone	L'afficheur de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+]	Temps restant
Désactiver « Minuterie »	Appuyer sur [-]	Passé à [00] puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuterie sont activées, il suffit de répéter l'opération.

• Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

• Minuterie utilisée hors cuisson :

Action	Panneau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	Appuyer 2 s sur [⊕]	Voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+]	[00]

Diminuer la durée Appuyer sur [-] [00] passe à 30, 29, etc.

Augmenter la durée Appuyer sur [+] [00] passe à 01, 02, etc.

Au bout de 20 secondes, les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps sélectionné est écoulé, la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

Verrouillage du panneau de commande :

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le panneau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [⊕]) peut être verrouillé.

• Verrouillage

Action	Panneau de commande	Afficheur
Mise en route	Appuyer 2 s sur [⊕]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	Appuyer simultanément sur [-] et la touche de sélection de la zone droite	[0] ou [H]
	Appuyer à nouveau sur la touche de sélection de la zone	[L]

• Déverrouillage :

Action	Panneau de commande	Afficheur
Mise en route	Appuyer 2 s sur [⊕]	[L]
Verrouiller la table	Appuyer simultanément sur [-] et la touche de sélection de la zone droite	[0] ou [H]
	Appuyer à nouveau sur la touche [-]	Afficheurs éteints

Conseils de cuisson

Qualité des casseroles :

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, aluminium ou inox à fond ferromagnétique.

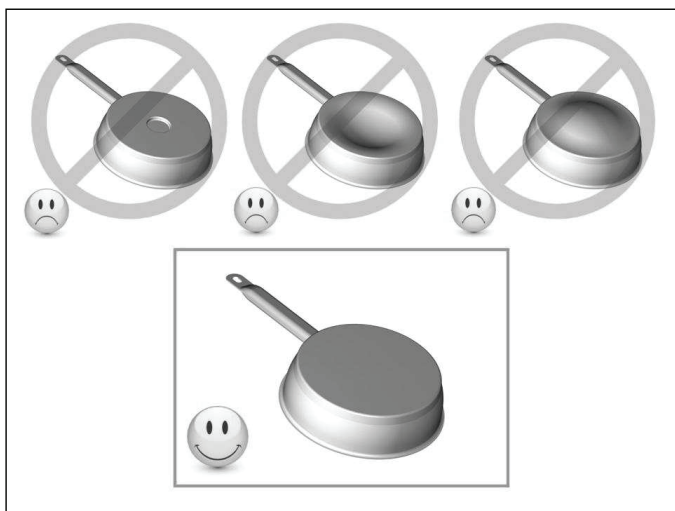
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Faites couler un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influencent nullement sur son fonctionnement.



Dimension des casseroles :

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir un rendement optimal de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson :

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine. Plats pré-cuisinés.
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés. Légumes, poissons, produits surgelés.
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viandes.
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes. Légumes frais.
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses. Goulasch, roulades, tripes.
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes.
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes, eau.
P	Frire, porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

Entretien et nettoyage

Pour nettoyer l'appareil, mettez-le hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil en raison du risque de brûlures.

- Nettoyez les résidus de cuisson avec de l'eau mélangée à du liquide vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour le verre vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas des appareils à vapeur ou à pression.

• N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la surface vitrocéramique (tels que des tampons abrasifs ou une pointe de couteau...).

• N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

• Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

• Enlevez immédiatement le sucre et les préparations contenant du sucre.

Que faire en cas de problème ?

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table n'est pas raccordée correctement au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez que le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité s'est mis en route.

- Celui-ci s'actionne lorsque vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- L'une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger le système électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

Le symbole [L] s'affiche :

- Référez-vous au chapitre « Verrouillage du panneau de commande ».

Le symbole [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] ou [E H] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir, puis rallumez-la.

Le symbole [E3] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le symbole [E5] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la tension du réseau électrique.

Le symbole [E6] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence du réseau électrique.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [U400] s'affiche :

- La table n'est pas raccordée correctement au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si l'un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

Mise au rebut de votre appareil


COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre produit, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

A

Alvorens het toestel te gebruiken

23 Veiligheidsinstructies

B

Overzicht van het toestel

28 Technische specificaties
29 Bedieningspaneel

C

Gebruik van het toestel

30 Installatievoorschriften
31 Elektrische aansluiting
32 Gebruik van het toestel
32 Ingebruikname en beheer van het toestel
36 Kooktips

D

Praktische informatie

38 Onderhoud en reiniging
38 Wat kan u doen in het geval van problemen ?
40 Afdanken van uw oude toestel

Beste klant,

Wij willen u hartelijk bedanken voor uw vertrouwen en uw keuze voor onze vitrokeramische inductiekookplaat.

Om dit toestel goed te kennen, raden wij u aan deze handleiding aandachtig te lezen en volledig door te nemen en deze te bewaren zodat u hem later kunt raadplegen indien nodig.

Veiligheidsinstructies

Voorzorgsmaatregelen voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingselementen.
- De installatie en elektrische aansluitingen van het toestel dienen toevertrouwd te worden aan erkende specialisten. De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade als gevolg van een inbouw- of aansluitingsfout.
- Het toestel mag uitsluitend gebruikt worden indien het gemonteerd en geïnstalleerd is in een geschikt en goedgekeurd meubel en werkblad.
- Het toestel is uitsluitend bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik (bereiding van maaltijden)

en mag in geen geval gebruikt worden voor andere huishoudelijke, commerciële of industriële doeleinden.

- Verwijder alle stickers en labels van het vitrokeramisch glas.
- U mag het toestel niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat mag niet gebruikt worden als ondersteuning of werkblad.
- Uw veiligheid wordt enkel verzekerd indien het toestel aangesloten wordt op een geaard stopcontact conform de geldende normen.
- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Het toestel mag niet gebruikt worden boven een vaatwasser of droogtrommel: de vrijgekomen waterdamp

zou de elektronica kunnen beschadigen.

- Stel het toestel niet in werking met een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.

Gebruik van het toestel

- Schakel de pits na elk gebruik terug uit.

- Houd bereidingen met vet of olie voortdurend in de gaten, aangezien ze snel ontvlambaar zijn.

- Zorg ervoor dat u zich steeds bewust bent van de risico's op brandwonden tijdens en na het gebruik van het toestel.

- Zorg ervoor dat er geen voedingskabels van vaste of mobiele toestellen in contact komen met de plaat of een warme kookpot.

- Magnetiseerbare voorwerpen (kredietkaarten, diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de buurt van het toestel bevinden

wanneer dat in werking is.

- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op de glasplaat geplaatst worden, aangezien ze erg warm kunnen worden.

- Plaats enkel metalen recipiënten op het vuur die geschikt zijn voor het glazen oppervlak. Inschakeling op het verkeerde moment of restwarmte kunnen deze opwarmen, smelten of doen ontbranden, naargelang het materiaal.

- Dek het toestel nooit af met een doek of een beschermingsfolie. Deze kunnen namelijk erg warm worden en zelfs vuur vatten.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of

instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet spelen met het toestel.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.

Voorzorgsmaatregelen om het toestel niet te beschadigen

- Kookpotten met onbewerkte of (niet-geëmailleerd gietijzer...) beschadigde bodems kunnen het vitrokeramische oppervlak beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schurende materialen kan het glasoppervlak beschadigen.
- Zorg ervoor dat u geen voorwerpen, zelfs geen kleine, laat vallen op de vitrokeramische kookplaat.

- Stoot niet tegen de glazen randen met de kookpotten.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het toestel conform de instructies van de fabrikant is.
- Plaats geen lege potten op het kookvuur.
- Zorg ervoor dat de warme zones niet in contact komen met suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie. Bij het afkoelen kunnen deze materies breuken of andere wijzigingen aan het oppervlak van de vitrokeramische plaat veroorzaken. Schakel het toestel uit en verwijder de stoffen onmiddellijk van de nog warme kookzone (opgelet: Risico op brandwonden).



OPGELET

**Risico op brand:
Plaats geen
voorwerpen op de
kookplaat.**

- Plaats nooit warme kookpotten op de

bedieningszone.

- Indien er zich een lade onder het ingebouwde toestel bevindt, dient u ervoor te zorgen dat er voldoende tussenruimte (2 cm) is tussen de inhoud van die lade en de onderzijde van het toestel, zodat er een correcte ventilatie verzekerd kan worden.
- Plaats geen brandbare voorwerpen (zoals spuitbussen) in de lade onder de kookplaat. Besteklades dienen eventueel in hittebestendig materiaal vervaardigd te worden.

Vorzorgsmaatregelen bij een defect toestel

- Wanneer u een storing vaststelt, schakelt u het toestel uit en onderbreekt u de elektrische stroom.
- Indien de vitrokeramische plaat barsten of spleten vertoont, dient u het toestel onmiddellijk los te koppelen van het elektriciteitsnet en

contact op te nemen met de klantendienst.

- Herstellingen mogen uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel. Open het toestel nooit zelf.



OPGELET

Indien de glasplaat gebarsten is, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische ontladingen te vermijden.

Andere bescherming

- Controleer of het keukengerei steeds in het midden van de kookzones staat. De bodem van de kookpot dient de kookzone zo goed mogelijk te bedekken.
- Het magnetische veld kan de werking van een pacemaker beïnvloeden. Gebruikers met een pacemaker worden dan ook aanbevolen inlichtingen

in te winnen bij de verkoper of hun arts.

- Gebruik nooit kookpotten uit kunststof of aluminium, aangezien die zouden kunnen smelten op de warme pits.
- Probeer een brand NOOIT te doven met water, maar schakel eerst het toestel uit en dek vervolgens de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

Overloopbeveiliging

- Indien de overgelopen inhoud van een kookpot of een bepaald voorwerp de bedieningstoetsen langer dan 10 seconden bedekt, zal de melding ER03 weergegeven worden. Die melding zal weer verdwijnen zodra de toetsen vrijgemaakt of gereinigd zijn.



OPGELET

Het gebruik van ongeschikte kookpotten of losse tussenstukken om de ongeschikte kookpotten op te warmen, zal de garantie ongeldig maken. De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade aan de kookplaat of de omgeving ervan.

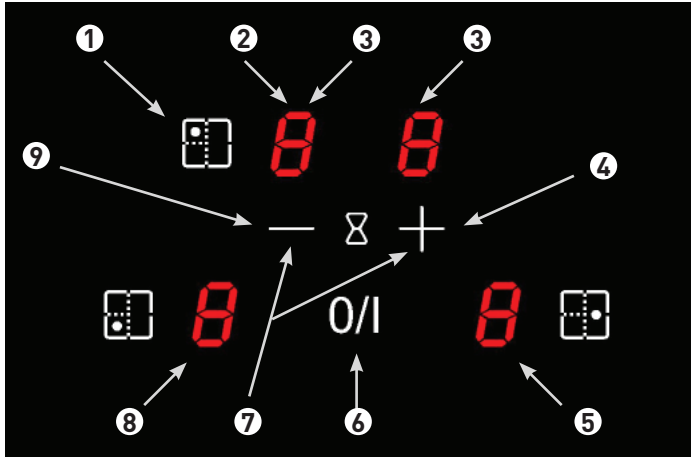
Technische specificaties

Type	HIG TI 3 TB AF
Totaal vermogen	4 900 W
Energieverbruik van de kookplaat EC _{hob} **	162,3 Wu/kg
Pit vooraan links	Ø 185 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W
Vermogen van de booster*	-
Categorie van de standaard kookpot**	B
Energieverbruik EC _{cw} **	160 Wu/kg
Pit achteraan links	Ø 185 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W
Vermogen van de booster*	-
Categorie van de standaard kookpot**	B
Energieverbruik EC _{cw} **	160 Wu/kg
Pit rechts	Ø 260 mm
Minimumdetectie	Ø 120 mm
Nominaal vermogen*	1 850 W
Vermogen van de booster*	2 100 W
Categorie van de standaard kookpot**	D
Energieverbruik EC _{cw} **	167 Wu/kg

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten.

** berekend volgens de meetmethode van de geschiktheid voor de functie (EN 60350-2).

Bedieningspaneel



- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| ① Selectietoets | ⑥ Toets start/stop |
| ② Weergave van het vermogen | ⑦ Toets van de timer |
| ③ Weergave van de timer | ⑧ Weergave van het vermogen |
| ④ Toets [+] | ⑨ Toets [-] |
| ⑤ Selectielampje van de timer | |

Installatievoorschriften

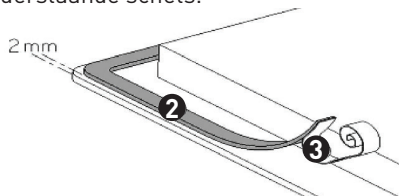
De montage mag uitsluitend uitgevoerd worden door specialisten.

De gebruiker dient de geldende wetten en normen van zijn land in acht te nemen.

De afdichting aanbrengen

Dankzij de kleefafdichting, die meegeleverd wordt met het toestel, kan er geen vuiligheid in het meubelstuk terechtkomen.

Daarom dient ze zeer zorgvuldig aangebracht te worden volgens de aanwijzingen op de onderstaande schets.



Kleef de afdichting **2** op de rand van de tafel, op 2 mm van de buitenzijde, nadat u de beschermingsfolie verwijderd hebt **3**.

Inbouw:

- Uitsparing van het werkblad:

Afmetingen van de glasplaat	Afmetingen van de uitsparing
520 x 590 mm	490 x 560 mm

- De afstand tussen de kookplaat en de wand dient minstens 50 mm te bedragen.
- De kookplaat is een toestel dat tot beschermingsklasse 'Y' behoort. Tijdens de installatie van de plaat kan een hoge kast of muur zich aan één van de zijden en aan de achterzijde van de plaat bevinden. Aan de andere kant mogen er zich geen meubels of toestellen bevinden die hoger zijn dan het werkblad.
- Het fineerblad en de bekledingen van het werkblad dienen vervaardigd te zijn uit materialen die hittebestendig zijn (100°C).

- De lijsten aan de wanden dienen eveneens hittebestendig te zijn.

- Het materiaal van het werkblad kan mogelijk uitzetten wanneer het in contact komt met vocht. Om de zijkant van de uitsparing te beschermen, dient u een laag vernis of speciale lijm aan te brengen.

- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasser.

- Voorzie zeker een ruimte van 20 mm ten opzichte van de achterkant van het toestel om een goede luchtcirculatie en afkoeling van het elektronisch systeem te garanderen.

- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag u er geen ontvlambare voorwerpen (zoals sprays) of niet-hittebestendige voorwerpen in opbergen.

- De tussenruimte tussen de kookplaat en de afzuigkap erboven dient de aanbevelingen van de fabrikant van de afzuigkap in acht te nemen. Bij gebrek aan dergelijke aanbevelingen dient u een minimumafstand van 760 mm te respecteren.

- Het voedings snoer mag na de inbouw niet onderworpen worden aan mechanische belasting, die uitgeoefend wordt door bijvoorbeeld een lade.

WAARSCHUWING:

Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor het kookvuur die door de fabrikant van het toestel ontworpen werden, of door hem als aangepast aangeduid werden in deze handleiding, of de in het toestel geïntegreerde beschermingsvoorzieningen. Het gebruik van niet aangepaste beschermingsvoorzieningen kan tot ongelukken leiden.

Elektrische aansluiting

• De installatie van dit toestel en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mogen enkel aan elektriciens toevertrouwd te worden die perfect op de hoogte zijn van de geldende normen.

• Na de montage dient het toestel beschermd te worden tegen de onderdelen onder spanning.

• De benodigde aansluitingsgegevens bevinden zich op het typeplaatje en het aansluitingsplaatje onder het toestel.

• De voeding van dit toestel dient onderbroken te kunnen worden door een omnipolaire schakelaar.

Wanneer die geopend (ontkoppeld) is, dient er een tussenruimte van 3 mm verzekerd te worden.

• Het elektrische circuit dient uitgerust te zijn met de gepaste voorzieningen, zoals schakelaars, zekeringen, differentieelschakelaars en relais.

• Indien het toestel niet uitgerust is met een toegankelijke stekker, dienen er ontkoppelingsvoorzieningen opgenomen te worden in de vaste installatie conform de installatievoorschriften.

• Het voedingsnoer dient zodanig geplaatst te worden dat het niet in contact komt met de warme onderdelen van de kookplaat.



OPGELET

Dit toestel is enkel ontworpen voor een voeding van 230 V~ 50/60 Hz. Sluit steeds de aardleiding aan. Neem het aansluitschema in acht. De aansluitkast bevindt zich onder de kookplaat. Om het deksel te openen, hebt u een middelgrote schroevendraaier nodig. Voer die in de twee openingen voor de twee pijlen.

Net	230 V~ 50/60 Hz	400 V~ 50/60 Hz
Aansluiting	1 fase + N	2 fases + N
Kabeldiameter	3 x 2,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²
Kabel	H 05 VV - F H 05 RR - F	H 05 VV - F H 05 RR - F
Beschermingsgraad	25 A *	16 A *

* berekend met de gelijktijdigheidsfactor volgens de norm EN 60 335-2-6.

Aansluiting van de kookplaat:

Voor een correcte afstemming op het elektriciteitsnet (230V~1F+N of 400V~2F+N) dient u gebruik te maken van de geschikte messingen klemmen in de aansluitkast.

Enkelfasig 230V~1F+N:

Plaats een klem tussen de contacten N1 en N2 en tussen L1 en L2.

Plaats de geel-groene draad in het contact dat bestemd is voor de aarding.

Plaats de nulleiding N in het contact N1 of N2.

Plaats de fase L in het contact L1 of L2.

Tweefasig 400V~2F+N:

Plaats een klem tussen de contacten N1 en N2.

Plaats de geel-groene draad in het contact dat bestemd is voor de aarding.

Plaats de nulleiding N in het contact N1 of N2.

Plaats de fase L1 in het contact L1 en de fase L2 in het contact L2.

Wij zijn niet aansprakelijk voor eender welk ongeval dat voortvloeit uit het slecht aansluiten of door het gebruik van een niet-geaard of een verkeerd geaard toestel.

Gebruik van het toestel

Weergave:

Weergave	Betekenis	Functie
0	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd
1...9	Vermogen	Keuze van het verwarmingsniveau
<u>U</u>	Detectie van kookpot	Geen of ongeschikte kookpot
E	Foutmelding	Defect in het elektronische circuit
H	Restwarmte	De verwarmingszone is warm
P	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd.
L	Vergrendeling	De kookplaat is beveiligd

Ventilatie:

De ventilator voor het afkoelen werkt voortdurend. Hij wordt geactiveerd zodra de kookplaat ingeschakeld wordt. De ventilatie zal naar een hoger niveau schakelen wanneer het toestel intensief gebruikt wordt. Wanneer de kookplaat uitgeschakeld wordt, zal de ventilator automatisch gedesactiveerd worden.

Ingebruikname en beheer van het toestel

Voor het eerste gebruik:

Reinig uw toestel met een vochtige doek en droog het vervolgens af. Gebruik geen detergent, aangezien dat een blauwachtige verkleuring van de glasplaat tot gevolg zou kunnen hebben.

Principe van inductie:

Onder elke pit bevindt zich een inductiespoel. Wanneer die spoel ontkoppeld wordt, produceert zij een variabel elektromagnetisch veld, dat op zijn beurt geïnduceerde stromen produceert in de ferromagnetische bodem van de kookpot. Op die manier wordt de kookpot op de verwarmingszone opgewarmd.

Die kookpot dient uiteraard aangepast te zijn:

- Alle metalen ferromagnetische kookpotten (dat kan eventueel gecontroleerd worden met een kleine magneet) zijn geschikt, zoals: gietijzeren stoofpannen, zwart metalen braadpan, kookpotten van geëmailleerd staal, van inox met een ferromagnetische steunplaat.

- De volgende kookpotten zijn niet geschikt: kookpotten uit koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, steengoed, terracotta, niet-ferromagnetisch inox.

De kookzone detecteert automatisch de afmetingen van de gebruikte kookpot.

Wanneer de diameter van de kookpot te klein is, zal de kookzone niet werken.

Die diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de kookpot niet geschikt is voor de kookplaat, blijft het symbool [U] weergegeven.

Aanraaktoetsen:



Uw toestel is uitgerust met aanraaktoetsen, waarmee u de verschillende functies kunt bedienen. Wanneer u een toets aanraakt, wordt die geactiveerd. Deze activering wordt aangegeven door een controlelampje, een weergave en/of een geluidssignaal.

Voor algemeen gebruik mag u nooit meerdere toetsen tegelijkertijd indrukken.

Inschakeling:

U dient eerst de kookplaat en vervolgens de kookzone in te schakelen:

• In-/uitschakeling van de kookplaat

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Inschakelen	Druk 2 s op []	[0]
Uitschakelen	Druk 2 s op []	Geen of [H]

• In-/uitschakeling van een verwarmingszone:

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Selecteren	Druk op de selectietoets van de zone	[0]
Verhogen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Verlagen	Druk op [-]	[9] tot [1]
Uitschakelen	Druk op [-]	[0] of [H]

Wanneer er binnen 20 seconden geen enkele

instelling gebeurt, keert het elektronisch systeem terug naar stand-bymodus.

Kookpotdetectie

Dankzij de kookpotdetectie kan de veiligheid perfect gewaarborgd worden. De inductiekookplaat werkt niet:

- Wanneer er zich geen kookpot op de kookzone bevindt of wanneer die kookpot niet geschikt is voor inductie. In dat geval kan het vermogen niet verhoogd worden en verschijnt het symbool [U] op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra er een geschikte kookpot op de pit geplaatst wordt.
- Wanneer de kookpot tijdens de bereiding van de kookzone genomen wordt, zal de werking onderbroken worden. Het symbool [U] verschijnt op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra de kookpot opnieuw op de pit geplaatst wordt. De bereiding start op het vermogen dat eerder geselecteerd werd.

Na het gebruik dient u de kookzone uit te schakelen. Zorg ervoor dat de Kookpotdetectie [U] niet actief blijft.

Indicatie van restwarmte

Na de uitschakeling van de kookzones of de uitschakeling van de volledige kookplaat, zullen de kookzones nog warm zijn, wat aangegeven wordt door het symbool [H].

Het symbool [H] verdwijnt wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden.

Zolang de indicatie van restwarmte weergegeven wordt, mag u de kookzones niet aanraken en er geen warmtegevoelige voorwerpen op plaatsen. **Er is namelijk een risico op brandwonden en brand aanwezig!**

Booster-functie

De Booster-functie [P] vergroot het vermogen van de geselecteerde kookzone. Indien deze functie geactiveerd werd, werken deze kookzones gedurende ongeveer 5 minuten met een aanzienlijk hoger vermogen.

De booster werd ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water op te warmen, voor het koken van pasta bijvoorbeeld.

• Inschakeling / stop van de booster-functie:

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Selecteren	Druk op de selectietoets van de zone	[0]
Verhogen	Druk op [+]	[1] tot [9]
De booster inschakelen	Druk op [+]	[P] gedurende 5 min
De booster stoppen	Druk op [-]	[9]

Timerfunctie:

De timer kan voor alle pits gelijktijdig ingeschakeld worden met verschillende instellingen (van 0 tot 99 minuten) voor elke zone.

• Instelling of wijziging van de kookduur:

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Selecteren	Druk op de selectietoets van de zone	scherm geactiveerd
Verhogen	Druk op [+] of [-]	[1] ... [9] [P]
'Timer' selecteren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	[00]
De duur inkorten	Druk op [-]	[30] naar 29, 28, 27, ...
De duur verlengen	Druk op [+]	[00] wordt 01, 02, 03 ...

Na enkele seconden gaat het knipperende controlelampje aanhoudend branden. De duur is geselecteerd en het toestel begint af te tellen.

• Uitschakelen van de timerfunctie tijdens een bereiding:

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
De zone selecteren	Druk op de selectietoets van de zone	Het scherm van de zone licht op
'Timer' selecteren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	Resterende duur
'Timer' desactiveren	Druk op [-]	Wordt [00] en schakelt dan uit

Wanneer er meerdere timers geactiveerd zijn, hoeft u simpelweg deze procedure te herhalen.

• Automatische stopzetting op het einde van de bereiding:

Zodra de geselecteerde kookduur verlopen is, knippert [00] op het scherm en weerklinkt er een geluidssignaal.

Om het geluid en de knipperende weergave stop te zetten, hoeft u simpelweg op een toets te drukken.

• Timer gebruiken zonder te koken:

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
De kookplaat activeren	Druk 2 s op [⊕]	Controlelampjes van de zone lichten op
'Timer' selecteren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	[00]
De duur inkorten	Druk op [-]	[00] wordt 30, 29, enz...
De duur verlengen	Druk op [+]	[00] wordt 01, 02, enz...

Na 20 seconden zullen de schermen uitgeschakeld worden, maar zal de timer ingeschakeld blijven.

Zodra de geselecteerde duur verlopen is, knippert [00] op het scherm en weerklinkt er een geluidssignaal. Om het geluid en de knipperende weergave stop te zetten, hoeft u simpelweg op een toets te drukken.

Vergrendeling van het bedieningspaneel:

Om te vermijden dat een bepaalde selectie van de kookplaat gewijzigd wordt, met name tijdens de reiniging van de glasplaat, kan het bedieningspaneel (met uitzondering van de toets Start/Stop [⊕]) vergrendeld worden.

• Vergrendeling

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Inschakeling	Druk 2 s op [⊕]	[0] of [H]
De kookplaat vergrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en de selectietoets van de rechterzone	[0] of [H]
	Druk opnieuw op de selectietoets van de zone	[L]

• Ontgrendeling:

Actie	Bedieningspaneel	Scherm
Inschakeling	Druk 2 s op [⊕]	[L]
De kookplaat vergrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en de selectietoets van de rechterzone	[0] of [H]
	Druk opnieuw op de knop [-]	Schermen uitgeschakeld

Kooktips

Kwaliteit van de kookpotten:

Geschikte materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, aluminium of inox met een ferromagnetische bodem.

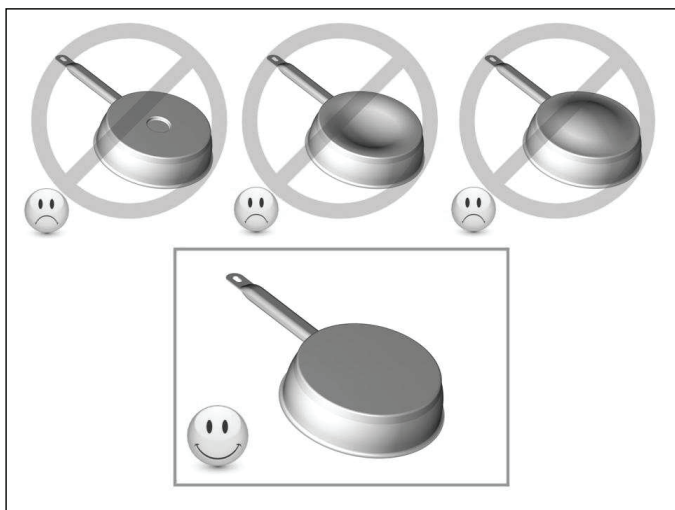
Niet-geschikte materialen: aluminium en inox met niet-ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

De fabrikanten geven aan of hun producten geschikt zijn voor inductie of niet.

Op de volgende manier kunt u controleren of uw kookpotten geschikt zijn :

- Doe een beetje water in de kookpot en plaats die op een kookzone op niveau [9]. Het water zou binnen enkele seconden moeten opwarmen.
- Plaats een magneet op de buitenkant van de bodem van de kookpot. De magneet zou aangetrokken moeten worden.

Bepaalde kookpotten kunnen geluid produceren wanneer ze op een kookzone geplaatst worden. Dat geluid duidt in geen geval op een defect van het toestel en zal de werking ervan geenszins beïnvloeden.



Afmetingen van de kookpotten:

De kookzones worden, tot een bepaalde grens, automatisch afgestemd op de afmetingen van de bodem van de kookpot. De bodem van die kookpot dient echter een minimumdiameter te hebben in functie van de diameter van de overeenkomstige kookzone.

Plaats de kookpot in het midden van de kookzone om uw kookplaat optimaal te laten renderen.

Voorbeelden van de instelling van het kookvermogen:

(de onderstaande waarden worden ter informatie verstrekt)

1 tot 2	Laten smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine. Bereide maaltijden.
2 tot 3	Rijzen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide maaltijden. Groenten, vis, diepgevroren producten.
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees.
4 tot 5	Water	Aardappelen in water, soep, deegwaren. Verse groenten.
6 tot 7	Bakken op een zacht vuurtje	Vlees, lever, eieren, worsten. Goulash, rollades, pensen.
7 tot 8	Bakken Braden	Aardappelen, beignets, wafels.
9	Braden Aan de kook brengen	Steaks, omeletten, water.
P	Braden, aan de kook brengen	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water

Onderhoud en reiniging

Om het toestel te reinigen, dient u het eerst uit te schakelen.

Laat het toestel afkoelen om het risico op brandwonden te vermijden.

- Maak de kookresten schoon met zeepsop of een product dat aanbevolen wordt voor vitrokeramisch glas.
- Maak in geen geval gebruik van stoom- of hogedruktoestellen.
- Maak geen gebruik

van voorwerpen die de vitrokeramische kookplaat zouden kunnen bekrassen (zoals een schuurspons of de punt van een mes...).

- Gebruik geen schuurmiddelen die het toestel zouden kunnen beschadigen.
- Droog het toestel af met een propere doek.
- Verwijder suiker en gerechten met suiker onmiddellijk.

Wat kan u doen bij problemen?

De kookplaat of de kookzones kunnen niet ingeschakeld worden:

- De kookplaat is niet correct aangesloten op het elektriciteitsnet.
- De zekering is gesprongen.
- controleer of de vergrendeling geactiveerd is.
- De aanraaktoetsen zijn bedekt met water of vet.
- Er bevindt zich een voorwerp op de aanraaktoetsen.

Het symbool [U] wordt weergegeven :

- er bevindt zich geen kookpot op de kookzone.
- de gebruikte kookpot is niet geschikt voor inductie.
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein ten opzichte van de kookzone.

Eén van de kookzones of de volledige kookplaat wordt uitgeschakeld:

- De beveiliging wordt ingeschakeld.
- Deze wordt geactiveerd wanneer u

vergeten bent één van de kookzones uit te schakelen.

- De beveiliging wordt eveneens geactiveerd wanneer één of meerdere aanraaktoetsen bedekt zijn.
- één van de kookpotten is leeg en de bodem ervan is oververhit.
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische voorziening voor vermogensverlaging en onderbreking in het geval van oververhitting.

Het ventilatie blijft in werking na de uitschakeling van de kookplaat:

- Dat is geen defect, aangezien de ventilator de elektronica van het toestel blijft beschermen.
- De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.

Het symbool [L] wordt weergegeven:

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Vergrendeling van het bedieningspaneel'.

Het symbool [Er03] wordt weergegeven:

- Een voorwerp of een vloeistof bedekt de toetsen van het bedieningspaneel. Het symbool zal verdwijnen zodra de toetsen vrijgemaakt of gereinigd zijn.

Het symbool [E2] of [E H] wordt weergegeven:

- De kookplaat is oververhit. Laat ze afkoelen en schakel ze vervolgens opnieuw in.

Het symbool [E3] wordt weergegeven:

- De kookpot is niet geschikt. Gebruik een andere.

Het symbool [E5] wordt weergegeven:

- Defect in het elektriciteitsnet. Controleer de spanning van het elektriciteitsnet.

Het symbool [E6] wordt weergegeven:

- Defect in het elektriciteitsnet. Controleer de frequentie van het elektriciteitsnet.

Het symbool [E8] wordt weergegeven:

- De luchttoevoer van de ventilator wordt geblokkeerd. Maak de doorgang vrij.

Het symbool [U400] wordt weergegeven:

- De kookplaat is niet correct aangesloten op het elektriciteitsnet. Controleer de aansluiting en sluit de kookplaat opnieuw aan.

Indien één van de bovenstaande symbolen weergegeven blijft, dient u contact op te nemen met de klantendienst.

Afdanken van uw oude toestel


SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCHEN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

A Vor der
Inbetriebnahme des
Geräts

43 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr
Gerät

48 Technische Daten

49 Bedienfeld

C Verwendung des
Geräts

50 Installationsanweisungen

51 Elektrischer Anschluss

52 Verwendung des Geräts

52 Inbetriebnahme und Handhabung des Geräts

56 Kochempfehlungen

D Praktische Hinweise

58 Wartung und Reinigung

58 Was tun bei Störungen ?

60 Entsorgung Ihres Altgeräts

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Glaskeramik-Induktionsherds entgegenbringen.

Um das Gerät richtig kennenzulernen, empfehlen wir Ihnen, diese Gebrauchsanleitung aufmerksam und vollständig durchzulesen und sie zur späteren Einsichtnahme aufzubewahren.

Sicherheitsvorschriften

Vorsichtsmaßnahmen vor dem ersten Gebrauch

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Die Montage des Geräts und die elektrischen Anschlüsse müssen von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Der Hersteller übernimmt bei Schäden infolge von Einbau- oder Anschlussfehlern keine Haftung.
- Das Gerät darf erst verwendet werden, wenn es in einem zugelassenen, entsprechenden Möbel mit Arbeitsplatte eingebaut und montiert ist.
- Dieses Gerät ist nur zum normalen Haushaltsgebrauch bestimmt (Zubereitung von

Lebensmitteln) und eignet sich auf keinen Fall für andere private, gewerbliche oder industrielle Nutzungen.

- Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten von der Glaskeramikplatte.

- Sie dürfen das Gerät nicht umbauen oder ändern.

- Das Kochfeld ist keine Ablage- oder Arbeitsfläche.

- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an einer geerdeten Steckdose angeschlossen ist, die den geltenden Normen entspricht.

- Verwenden Sie zum Anschluss ans Stromnetz kein Verlängerungskabel.

- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder Wäschetrockner verwendet werden:

Die Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

- Nehmen Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem gesonderten Fernbedienungssystem in Betrieb.

Verwendung des Geräts

- Die Kochzonen nach Gebrauch immer ausschalten.

- Überwachen Sie vor allem das Kochen von Speisen, für deren Zubereitung Fett oder Öl notwendig ist, da sie sich sehr schnell entzünden können.

- Während und nach der Verwendung des Geräts besteht Verbrennungsgefahr.

- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromkabel von fest eingebauten oder mobilen Geräten mit dem Glas oder einem heißen Topf in Kontakt kommt.

- Magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten,

EDV-Discs, Rechner) dürfen sich bei Betrieb nicht in unmittelbarer Nähe des Geräts befinden.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Glasfläche gelegt werden, da sie heiß werden könnten.

- Stellen Sie grundsätzlich keine anderen metallischen Gegenstände als die zum Kochen benutzten Gefäße auf die Glasfläche. Bei unbeabsichtigtem Einschalten oder Restwärme könnten sich diese Materialien je nach Materialart erhitzen, schmelzen oder zu brennen beginnen.

- Das Gerät nie mit einem Tuch oder einer Schutzfolie abdecken. Diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten

körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie nicht in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über mögliche Risiken informiert wurden.

- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Die vom Benutzer vorzunehmenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Vorsichtsmaßnahmen, um Schäden am Gerät zu vermeiden

- Töpfe mit rauem Boden (nicht emailliertes Gusseisen usw.) oder beschädigte Töpfe könnten die Glaskeramikfläche beschädigen.

- Sand oder andere Scheuermittel könnten die Glasfläche beschädigen.

- Vermeiden Sie, selbst kleine Gegenstände auf die Glaskeramikfläche fallen zu lassen.

- Nicht mit Töpfen an die Ränder der Glasfläche stoßen.

- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung des Geräts den Anweisungen des Herstellers entspricht.

- Keine leeren Töpfe auf das Kochfeld stellen oder darauf stehen lassen.

- Vermeiden Sie den Kontakt von Zucker, Kunststoffen oder Alufolien mit den heißen Zonen. Beim Abkühlen können diese Substanzen zu Brüchen oder anderen Veränderungen der Glaskeramikfläche führen. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie diese sofort von der noch heißen Zone (Achtung: Verbrennungsrisiko).

**ACHTUNG**

**Brandgefahr:
Lagern und
stellen Sie keine
Gegenstände auf der
Kochoberfläche ab.**

- Niemals heiße Behälter auf die Bedienblende stellen.
- Wenn sich eine Schublade unter dem Einbaugerät befindet, achten Sie darauf, dass zwischen dem Inhalt dieser Schublade und dem unteren Rand des Geräts genügend Zwischenraum (2 cm) bleibt, um eine gute Belüftung sicher zu stellen.
- Keine entflammaren Gegenstände (wie z.B. Spraydosen) in der Schublade unter dem Kochfeld aufbewahren. Eventuelle Besteckkästen müssen aus hitzebeständigen Material sein.

Vorsichtsmaßnahmen bei Störungen des Geräts

- Wenn Sie eine Störung feststellen, das Gerät

ausschalten und vom Stromnetz trennen.

- Bei Sprüngen oder Rissen der Glaskeramikfläche das Gerät unbedingt vom Stromnetz trennen und den Kundendienst informieren.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden. Öffnen Sie das Gerät keinesfalls selbst.

**ACHTUNG**

**Im Falle von Rissen
oder Sprüngen in
der Glasfläche das
Gerät umgehend
vom Stromnetz
trennen, um
jegliche elektrische
Entladung zu
vermeiden.**

Sonstige Schutzmaßnahmen

- Stellen Sie sicher, dass die Kochgefäße immer in der Mitte der Kochzonen stehen. Der Topfboden muss die Kochzone möglichst ganz abdecken.

- Bei Benutzern mit Herzschrittmacher kann das Magnetfeld die Funktion des Schrittmachers beeinflussen. Wir empfehlen Ihnen, sich beim Händler oder Ihrem Arzt zu erkundigen.
- Keine Gefäße aus Kunststoff oder Aluminium verwenden: Sie können auf den noch heißen Kochfeldern schmelzen.
- Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Decke ab.

**ACHTUNG**

Bei Verwendung ungeeigneter Töpfe oder abnehmbarer Zubehöerteile zur Erhitzung von nicht mit Induktionsherden kompatiblen Töpfen verfällt die Garantie. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden am Kochfeld oder seiner Umgebung.

Überlaufschutz

- Bei Überlauf oder wenn ein Gegenstand die Bedienfelder für über 10 Sekunden abdeckt, wird ER03 angezeigt und verschwindet, sobald die Felder frei oder gereinigt sind.

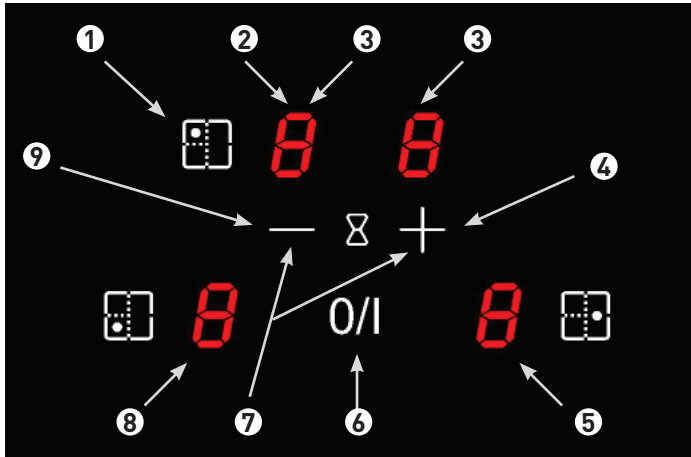
Technische Daten

Typ	HIG TI 3 TB AF
Gesamtleistung	4 900 W
Energieverbrauch des Kochfelds EC_{hob}^{**}	162,3 Wh/kg
Kochplatte vorne links	Ø 185 mm
Mindesterkennung	Ø 100 mm
Nennleistung*	1 400 W
Boosterleistung*	-
Kategorie Standard-Kochtopf**	B
Energieverbrauch EC_{cw}^{**}	160 Wh/kg
Kochplatte hinten links	Ø 185 mm
Mindesterkennung	Ø 100 mm
Nennleistung*	1 400 W
Boosterleistung*	-
Kategorie Standard-Kochtopf**	B
Energieverbrauch EC_{cw}^{**}	160 Wh/kg
Kochplatte rechts	Ø 260 mm
Mindesterkennung	Ø 120 mm
Nennleistung*	1 850 W
Boosterleistung*	2 100 W
Kategorie Standard-Kochtopf**	D
Energieverbrauch EC_{cw}^{**}	167 Wh/kg

* Die Leistung kann je nach Größe und Material des Topfes unterschiedlich sein.

** berechnet nach dem Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2).

Bedienfeld



- | | |
|--|------------------------|
| ➊ Auswahl taste | ➋ Ein/Aus Schalter |
| ➌ Anzeige der Leistung | ➍ Timer-Taste |
| ➎ Anzeige des Timers | ➏ Anzeige der Leistung |
| ➐ Taste [+] | ➑ Taste [-] |
| ➒ Leuchtanzeige für die Einstellung des Timers | |

Installationsanweisungen

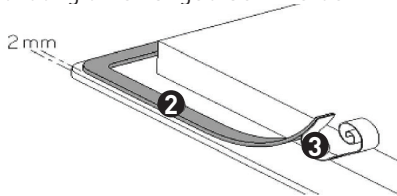
Die Installation darf ausschließlich von Fachleuten vorgenommen werden.

Der Benutzer hat die in seinem Land geltenden Gesetze und Normen zu befolgen.

Einsetzen der Dichtung

Die mitgelieferte selbstklebende Dichtung verhindert jedes Eindringen in das Möbel.

Sie muss äußerst sorgfältig gemäß der Abbildung unten angebracht werden.



Dichtung **2** nach Abnehmen der Schutzfolie in 2 mm Abstand vom äußeren Rand des Kochfelds aufkleben **3**.

Einbau:

- Ausschneiden der Arbeitsfläche:

Glasabmessungen	Ausschnitt- Abmessungen
520 x 590 mm	490 x 560 mm

- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 50 mm betragen.

• Der Kochherd ist ein Gerät der Schutzklasse "Y". Bei der Installation ist es erlaubt, dass sich eine hohe Schrankwand oder eine Wand an einer der Geräteseiten oder der Rückseite des Kochherds befindet. Auf der anderen Seite darf kein Möbel stehen, das höher als die Kochfläche ist.

- Furniere und Beschichtungen der Arbeitsplatten müssen aus Werkstoffen bestehen, die hitzebeständig (100°C) sind.

- Die Wand-Zierleisten müssen hitzebeständig sein.

- Die für die Arbeitsplatte verwendeten Materialien der Arbeitsfläche könnten bei Feuchtigkeitskontakt aufquellen. Zum Schutz der Schnittkante einen Lack oder Spezialklebstoff auftragen.

- Das Kochfeld nicht über einem nicht belüfteten Backofen oder einem Geschirrspüler montieren.

- Stellen Sie sicher, dass ein Freiraum von 20 mm zum Gehäuseboden des Geräts verbleibt, um eine gute Luftzirkulation zur Kühlung des elektronischen Systems zu gewährleisten.

- Wenn sich eine Schublade unter dem Herd befindet, dort keine entzündlichen (z.B. Sprays) oder nicht hitzebeständigen Gegenstände aufbewahren.

- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube darüber muss den Vorschriften des Dunstabzugshauben-Herstellers entsprechen. Wenn keine Anweisungen vorliegen, einen Abstand von mindestens 760 mm einhalten.

- Das Stromkabel darf nach dem Einbauen keiner mechanischen Belastung ausgesetzt sein, z.B. durch eine Schublade.

WARNUNG:

Nur die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelten Schutzvorrichtungen für das Kochfeld oder die von diesem in der Gebrauchsanleitung als geeignet aufgeführten Vorrichtungen oder die in das Gerät integrierten Schutzvorrichtungen verwenden. Bei Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen besteht Unfallgefahr.

Elektrischer Anschluss

- Der Einbau dieses Geräts und sein Anschluss ans Stromnetz müssen von einem Elektriker durchgeführt werden, der die anzuwendenden Normen genau kennt.
- Nach der Montage muss der Schutz vor Teilen unter Spannung gewährleistet sein.
- Die nötigen Anschlussdaten befinden sich auf dem Typenschild und dem Anschlussschild unter dem Gerät.
- Dieses Gerät muss mit einer allpoligen Trennvorrichtung mit dem Netz verbunden sein.

Wenn diese geöffnet (aktiviert) ist, muss ein Abstand von 3 mm gewährleistet sein.

- Der Stromkreis muss durch geeignete Vorrichtungen wie zum Beispiel Schaltautomaten, Sicherungen, FI-Schutzschalter und Schaltschütze vom Stromnetz getrennt sein.
- Wenn der Gerätestecker nicht zugänglich ist, müssen die geeigneten Trennvorrichtungen in die festverlegten Installationen entsprechend den Installationsvorschriften eingebaut werden.
- Das Stromkabel muss so platziert sein, dass es die heißen Teile des Kochfelds nicht berühren kann.

Stromnetz	230 V~ 50/60 Hz	400 V~ 50/60 Hz
Anschluss	1 Phase + N	2 Phasen + N
Kabeldurchmesser	3 x 2,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²
Kabel	H 05 VV - F H 05 RR - F	H 05 VV - F H 05 RR - F
Sicherheitsschütz	25 A *	16 A *

* berechnet mit dem
Simultanitätskoeffizienten gemäß der
Norm EN 60 335-2-6.

Anschluss des Kochfelds:

Zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz (230V~1P+N oder 400V~2P+N) die Messingbrücken im Anschlusskasten verwenden.

Einphasig 230V~1P+N:

Eine Brücke zwischen den Kontakten N1 und N2 und zwischen L1 und L2 montieren. Grün-gelbe Leitung am Erdungskontakt anschließen.

Neutralleiter N am Kontakt N1 oder N2 anschließen.

Phase L an die Kontakte L1 oder L2 anschließen.

Zweiphasig 400V~2P+N:

Eine Brücke zwischen den Kontakten N1 und N2 installieren.

Grün-gelbe Leitung am Erdungskontakt anschließen.

Neutralleiter N am Kontakt N1 oder N2 anschließen.

Phase L1 am Kontakt L1 und Phase L2 am Kontakt L2 anschließen.

Für jeglichen Zwischenfall, der auf einen falschen Anschluss, die Verwendung eines nicht geerdeten Geräts oder eines Geräts mit einer defekten Erdung zurückzuführen ist übernehmen wir keine Haftung.



ACHTUNG

Dieses Gerät ist ausschließlich für eine Stromversorgung mit 230 V~50/60 Hz bestimmt. Erdungsleiter immer anschließen.

Anschlussschema beachten.

Der Anschlusskasten befindet sich unter dem Kochfeld. Deckel mit einem mittleren Schraubenzieher öffnen. Diesen dazu in die 2 Öffnungen vor den 2 Pfeilen einführen.

Verwendung des Geräts

Display:

Display	Bezeichnung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Gewählte Kochstufe
<u>U</u>	Topferkennung	Kein oder ungeeignetes Gefäß
E	Fehlermeldung	Fehler im Stromkreis
H	Restwärme	Die Kochzone ist heiß
P	Booster	Turboleistung ist aktiviert.
L	Verriegelung	Das Kochfeld ist gesichert

Belüftung:

Der Ventilator für die Kühlung läuft dauerhaft. Er startet beim Einschalten des Kochfelds. Die Belüftung schaltet eine Stufe höher, wenn das Gerät intensiv verwendet wird. Sie schaltet sich automatisch aus, wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird.

Inbetriebnahme und Handhabung des Geräts

Vor dem ersten Gebrauch:

Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen und dann abtrocknen. Keine Reiniger verwenden, welche die Glasflächen blau färben könnten.

- Empfohlen werden alle ferromagnetischen Metallgefäße (eventuell mit einem kleinen Magnet überprüfen), wie: Gusseisentopf, schwarze Eisenpfannen, Emaille-Metalltöpfe, Edelmetalltöpfe mit ferromagnetischem Boden usw.

Das Induktionsprinzip:

Unter jedem Kochfeld befindet sich eine Induktionsspule. Wenn diese aktiviert wird, produziert sie ein variables elektromagnetisches Feld, das seinerseits Induktionsströme im ferromagnetischen Boden des Gefäßes erzeugt. Daraus folgt die Erwärmung des Gefäßes auf dem Kochfeld.

- Ausgeschlossen sind Gefäße aus Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Keramik, Steingut, Terrakotta, nicht ferromagnetischem Edelstahl usw.

Die Induktionskochzone berücksichtigt automatisch die Größe des verwendeten Gefäßes.

Das Gefäß muss dazu geeignet sein:

Wenn der Durchmesser zu klein ist, funktioniert das Kochfeld nicht.

Dieser Durchmesser ist je nach Durchmesser des Kochfelds unterschiedlich.

Wenn das Gefäß sich nicht für das Kochfeld eignet, wird das Symbol [U] angezeigt.

Touch-Tasten:

Die verschiedenen Funktionen Ihres Geräts werden mit Hilfe der Touch-Tasten gesteuert. Durch Berühren der Tasten werden diese aktiviert. Diese Aktivierung wird durch eine Leuchtanzeige, auf dem Display oder/und durch ein akustisches Signal bestätigt.

Bei üblichem Gebrauch nur eine Taste betätigen.

Inbetriebnahme:

Schalten Sie Ihr Kochfeld an, dann die Kochzone:

• Ein-/Ausschalten des Kochfelds

Handlung	Bedienfeld	Display
Einschalten	2 s auf [<u>⏻</u>] drücken	[0]
Ausschalten	2 s auf [<u>⏻</u>] drücken	Keine oder [H]

• Ein-/Ausschalten einer Kochzone:

Handlung	Bedienfeld	Display
Wählen	Auf die Auswahl Taste für die Kochzone drücken	[0]
Erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [-] drücken	[0] oder [H]

Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung erfolgt, kehrt das elektronische System in den Wartemodus zurück.

Gefäßerkennung

Die Gefäßerkennung gewährleistet höchste Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn kein Gefäß oder ein für Induktionskochfelder ungeeignetes Gefäß auf dem Kochfeld steht. In diesem Fall kann die Leistung nicht erhöht werden und das Symbol [U] wird angezeigt. Dieses verschwindet, sobald ein Topf auf die Kochstelle gestellt wird.
- Wenn das Gefäß während des Kochens von der Kochzone genommen wird, wird sein Betrieb unterbrochen. Das Symbol [U] erscheint. Es verschwindet wieder, sobald der Topf wieder auf die Kochstelle gestellt wird. Die Kochleistung geht wieder in die vorher gewählte Leistungsstufe.

Nach Gebrauch die Kochzone ausschalten. Lassen Sie die Topferkennung [U] nicht eingeschaltet.

Restwärmanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen oder dem vollständigen Ausschalten des Kochfelds sind die Kochzonen noch heiß, was mit dem Symbol [H] angezeigt wird.

Das Symbol [H] erlischt, sobald die Kochzonen gefahrlos berührt werden können.

Solange die Restwärmanzeigen leuchten, die Kochzonen nicht berühren und keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf stellen. **Verbrennungs- und Brandgefahr!**

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion [P] erhöht die

Leistung der gewählten Kochzone. Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren diese Kochzonen über 5 Minuten mit einer deutlich stärkeren Leistung.

Der Booster ist für das schnelle Erhitzen großer Wassermengen gedacht, wie zum Beispiel für das Kochen von Nudeln.

• Ein- / Ausschalten der Booster-Funktion:

Handlung	Bedienfeld	Display
Wählen	Auf die Auswahltaste für die Kochzone drücken	[0]
Erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Booster starten	Auf [+] drücken	[P] für 5 Min.
Booster anhalten	Auf [-] drücken	[9]

Timerfunktion:

Der Timer kann gleichzeitig allen Kochfeldern zugeordnet werden, und zwar mit verschiedenen Zeiteinstellungen (0 bis 99 Minuten) für jede Zone.

• Einstellen oder Ändern der Garzeit:

Handlung	Bedienfeld	Display
Wählen	Auf die Auswahltaste für die Kochzone drücken	Display An
Erhöhen	Auf [+] oder [-] drücken	[1] ... [9] [P]
"Timer" wählen	Gleichzeitig auf [-] und [+] drücken	[00]
Dauer verringern	Auf [-] drücken	[30] geht auf 29, 28, 27, ...
Dauer erhöhen	Auf [+] drücken	[00] geht auf 01, 02, 03 ...

Nach einigen Sekunden schaltet die Kontrollanzeige von „Blinken“ auf „Fest“. Die Dauer ist gewählt und der Countdown

beginnt.

• Timerfunktion beim Kochen anhalten:

Handlung	Bedienfeld	Display
Kochzone wählen	Auf die Auswahltaste für die Kochzone drücken	Die Anzeige der Zone leuchtet auf
"Timer" wählen	Gleichzeitig auf [-] und [+] drücken	Restzeit
"Timer" deaktivieren	Auf [-] drücken	Geht auf [00] und schaltet sich dann aus

Wenn mehrere Timer aktiv sind, dieselben Schritte wiederholen.

• Automatisches Ausschalten nach Ende der Garzeit:

Sobald die gewählte Garzeit abgelaufen ist, blinkt die Timer-Anzeige [00] und ein akustisches Signal ertönt.

Um das Signal und das Blinken auszuschalten, genügt es, auf eine Taste zu drücken.

• Verwendung des Timers ohne zu kochen:

Handlung	Bedienfeld	Display
Kochfeld aktivieren	2 s auf [⊕] drücken	Die Anzeigen der Zone leuchten auf
"Timer" wählen	Gleichzeitig auf [-] und [+] drücken	[00]
Dauer verringern	Auf [-] drücken	[00] geht zu 30, 29 usw.
Dauer erhöhen	Auf [+] drücken	[00] geht zu 01, 02 usw.

Nach 20 Sekunden erlöschen die Anzeigen, aber der Timer läuft weiter.

Sobald die gewählte Zeit abgelaufen ist, blinkt die Timer-Anzeige [00] und ein akustisches Signal ertönt. Um das Signal und das Blinken auszuschalten, genügt es, auf eine Taste zu drücken.

Verriegeln des Bedienfelds:

Um die Änderung einer Einstellung des Kochfelds zu verhindern, vor allem bei der Glasreinigung, kann das Bedienfeld (mit Ausnahme der Taste Ein/Aus [⊕]) gesperrt werden.

• Verriegelung

Handlung	Bedienfeld	Display
Inbetriebnahme	2 s auf [⊕] drücken	[0] oder [H]
Kochfeld verriegeln	Gleichzeitig auf [-] und die Wahltaste der rechten Zone drücken	[0] oder [H]
	Die Wahltaste der Zone nochmals drücken	[L]

• Entriegeln:

Handlung	Bedienfeld	Display
Inbetriebnahme	2 s auf [⊕] drücken	[L]
Kochfeld verriegeln	Gleichzeitig auf [-] und die Wahltaste der rechten Zone drücken	[0] oder [H]
	Die Taste [-] nochmals drücken	Die Anzeigen sind aus

Kochempfehlungen

Beschaffenheit der Kochtöpfe:

Geeignete Materialien: Stahl, Emaille-Stahl, Gusseisen, Aluminium oder Edelstahl mit ferromagnetischem Boden.

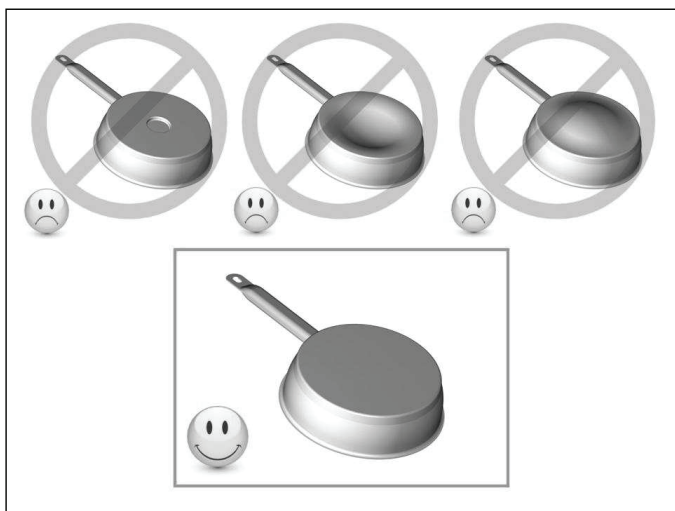
Ungeeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl mit nicht ferromagnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte für Induktionsherde geeignet sind.

Um zu überprüfen, ob ein Topf kompatibel ist :

- Etwas Wasser in einen auf einem Induktionsfeld platzierten Topf geben, das auf Stufe [9] gestellt ist. Dieses Wasser muss sich innerhalb von wenigen Sekunden erhitzen.
- Ein Magnet muss auf dem Topfboden haften.

Gewisse Töpfe machen Lärm, wenn sie auf ein Induktionsfeld gestellt werden. Diese Geräusche sind kein Mangel des Geräts und beeinflussen in keiner Weise seine Funktion.



Größe der Töpfe:

Die Kochfelder passen sich bis zu einer gewissen Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Der Boden des Topfes muss jedoch eine gewisse Mindestgröße im Verhältnis zum Durchmesser der entsprechenden Kochzone aufweisen.

Um die volle Leistung Ihres Kochfelds zu erreichen, stellen Sie den Topf genau in die Mitte der Kochzone.

Einstellbeispiele für die Kochleistung:

(Diese Werte sind Richtwerte).

1 bis 2	Schmelzen Erwärmen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine. Fertiggerichte.
2 bis 3	Aufquellen Auftauen	Reis, Pudding und gekochte Gerichte. Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte.
3 bis 4	Dämpfen	Gemüse, Fisch, Fleisch.
4 bis 5	Wasser	Kartoffeln gekocht in Wasser, Suppen, Teigwaren. Frisches Gemüse.
6 bis 7	Bei niedriger Hitze garen	Fleisch, Leber, Eier, Würste. Gulasch, Rouladen, Innereien.
7 bis 8	Kochen Braten	Kartoffeln, Krapfen, Pfannkuchen.
9	Braten, zum Kochen bringen	Steaks, Omeletts, Wasser.
P	Frittieren, sprudelnd kochen	Sprudelndes Aufkochen größerer Wassermengen

Wartung und Reinigung

Zur Reinigung das Gerät ausschalten.

Das Gerät abkühlen lassen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.

• Kochrückstände mit Wasser und Geschirrspülmittel oder einem handelsüblichen speziellen Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen.

• Auf keinen Fall Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden.

• Keine Gegenstände verwenden, die die Glaskeramikplatte zerkratzen könnten (z.B. scheuernde Schwämme oder Messerspitzen usw.)

• Keine Scheuermittel verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.

• Das Gerät mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

• Zucker und zuckerhaltige Speisen sofort entfernen.

Was ist im Problemfall zu tun?

Der Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

Das Kochfeld ist nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen.

- Die Schutzsicherung ist herausgesprungen.
- Überprüfen, ob die Verriegelung aktiviert ist.
- Die Touch-Tasten sind mit Wasser oder Fett bedeckt.
- Ein Gegenstand steht auf den Touch-Tasten.

Das Symbol [U] wird angezeigt:

- Es steht kein Topf auf der Kochzone.
- Das verwendete Gefäß eignet sich nicht für Induktionsfelder.
- Der Durchmesser des Topfbodens ist im Verhältnis zur Kochzone zu klein.

Eine der Kochzonen oder das ganze Kochfeld schaltet sich aus:

- Die Sicherheitsauslösung hat sich eingeschaltet.
- Diese schaltet sich ein, wenn Sie vergessen

haben, eines der Kochfelder auszuschalten.

- Sie wird auch ausgelöst, wenn eine oder mehrere Touch-Tasten bedeckt sind.
- Einer der Töpfe ist leer und sein Boden hat sich überhitzt.
- Das Kochfeld verfügt auch über eine Vorrichtung, die die Leistung bei Überhitzung automatisch senkt bzw. ausschaltet.

Der Ventilator dreht sich auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter:

- Dies ist keine Störung, der Ventilator läuft weiter, um die Elektronik des Geräts zu schützen.
- Der Ventilator schaltet sich automatisch aus.

Das Symbol [L] wird angezeigt:

- Siehe Kapitel "Verriegelung des Bedienfelds".

Das Symbol [Er03] wird angezeigt:

- Ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit bedeckt die Bedientasten. Das Symbol verschwindet, sobald die Tasten frei bzw. gereinigt sind.

Das Symbol [E2] oder [E H] wird angezeigt:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

Das Symbol [E3] wird angezeigt:

- Der Topf ist nicht geeignet, Topf wechseln.

Das Symbol [E5] wird angezeigt:

- Störung des Stromnetzes. Stromspannung überprüfen.

Das Symbol [E6] wird angezeigt:

- Störung des Stromnetzes. Stromfrequenz überprüfen.

Das Symbol [E8] wird angezeigt:

- Der Ventilatoreingang ist verstopft, entfernen Sie die Verstopfung.

Das Symbol [U400] wird angezeigt:

- Das Kochfeld ist nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen. Stromanschluss überprüfen und Kochfeld neu anschließen.

Wenn eines dieser oben gezeigten Symbole weiterhin angezeigt wird, bitte den Kundendienst kontaktieren.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN




Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss.

Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit

dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer hat das Recht, das Gerät den örtlichen Abfall-Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie zu übergeben.

A Antes de utilizar el aparato

63 Instrucciones de seguridad

B Descripción del aparato

68 Características técnicas

69 Panel de mando

C Utilización del aparato

70 Instrucciones de instalación

71 Conexión eléctrica

72 Utilización del aparato

72 Puesta en funcionamiento y gestión del aparato

76 Consejos de cocción

D Información práctica

78 Mantenimiento y limpieza

78 ¿Qué hacer en caso de avería?

80 Cómo desechar su antiguo aparato

Estimado/a cliente:

Le damos las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros al elegir nuestra placa de vitrocerámica de inducción.

A fin de familiarizarse con el aparato, le recomendamos que lea atentamente este manual de uso en su totalidad y que lo guarde para poder consultarlo posteriormente.

Instrucciones de seguridad

Precauciones antes de la primera utilización

- Retire todas las partes del embalaje.
- La instalación y las conexiones eléctricas deben ser llevadas a cabo por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan resultar de un error de encastrado o conexión.
- El aparato debe utilizarse únicamente si está montado e instalado en un mueble o en una encimera homologados y adaptados.
- Este aparato está destinado a un uso doméstico habitual (preparación de comidas) y en ningún caso puede usarse para otro tipo de uso doméstico, comercial o industrial.
- Elimine todas las etiquetas y pegatinas del cristal de vitrocerámica.
- No realice cambios o modificaciones en el aparato.
- La placa de cocción no debe utilizarse como soporte o encimera.
- Solo se puede garantizar la seguridad si el aparato está conectado a un enchufe con una puesta a tierra conforme con las normas vigentes.
- No utilice alargaderas para enchufar el aparato a la red eléctrica.
- El aparato no debe colocarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: el vapor proveniente del agua podría deteriorar el circuito electrónico
- No ponga en funcionamiento el aparato con un temporizador externo

o un sistema de mando a distancia.

Utilización del aparato

- Apague los fuegos después de cada utilización.

- Esté atento/a en todo momento cuando cocine alimentos que requieran grasa o aceite, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.

- Tenga cuidado con los posibles riesgos por quemaduras durante y después de la utilización del electrodoméstico.

- Asegúrese de que ningún cable eléctrico de aparatos fijos o móviles entra en contacto con el cristal o con una cacerola caliente.

- No coloque objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) cerca del aparato en marcha.

- No coloque encima de la superficie de cristal objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas,

pues podrían calentarse.

- En general, no coloque ningún objeto metálico distinto de los recipientes utilizados al cocinar sobre la superficie acristalada.

En caso de que la placa se ponga a funcionar de pronto y de que haya calor residual, los objetos corren el riesgo, según el material del que estén hechos, de calentarse, fundirse o quemarse.

- No cubra jamás el aparato con un paño o una hoja de protección. Podrían calentarse y prenderse.

- Este aparato solo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre y cuando sean supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura, y siempre que conozcan los riesgos asociados.

- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Los niños no deben encargarse sin supervisión de la limpieza y mantenimiento del mismo.

Precauciones para evitar dañar el aparato

- Las cacerolas con fondo no tratado (fundición no esmaltada, etc.) o estropeado pueden dañar la superficie vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos supone un riesgo de dañar la superficie acristalada.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No golpee los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se realiza según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.

- Evite que el azúcar, los materiales sintéticos o una hoja de aluminio entren en contacto con las zonas calientes. Durante el enfriamiento, estas sustancias puede provocar roturas u otros cambios en la superficie vitrocerámica. Apague el aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción aún caliente (atención: riesgo de quemaduras).



ATENCIÓN

**Riesgo de incendio:
no guarde objetos
sobre la superficie
de cocción.**

- Nunca coloque recipientes calientes sobre el panel de mando.
- Si hay un cajón situado debajo del aparato encastrado, no olvide dejar espacio suficiente (2 cm) entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato

para asegurar una buena ventilación.

- No coloque objetos inflamables (como aerosoles) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las posibles bandejas para cubiertos deben estar hechas de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si observa algún fallo, apague el aparato y corte la corriente eléctrica.
- En caso de grieta o fisura de la superficie vitrocerámica, desenchufe enseguida el aparato de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio postventa.
- La reparación de este aparato debe hacerla exclusivamente un técnico especializado. Nunca abra el aparato por sus propios medios.



ATENCIÓN

En caso de fisura de la superficie acristalada, corte la alimentación del aparato para evitar una descarga eléctrica.

Otras protecciones

- Asegúrese de que los recipientes de cocción se encuentran siempre centrados en las zonas de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir la zona de cocción tanto como sea posible.
- El campo magnético del aparato podría afectar al funcionamiento de marcapasos. Le recomendamos que se ponga en contacto con el distribuidor o con su médico para obtener más información.
- No utilice recipientes de plástico o aluminio: se

corre el riesgo de que se fundan sobre los fuegos aún calientes.

- No intente NUNCA sofocar un incendio con agua; detenga el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una tapa antifuego.

Seguridad antidesbordamiento

- Si un desbordamiento o un objeto cualquiera cubre las teclas de mando durante más de 10 segundos, aparece la indicación ER03, que desaparece una vez se han limpiado o liberado las teclas.



ATENCIÓN

La utilización de cacerolas no compatibles o de accesorios a m o v i b l e s intermediarios para calentar las cacerolas no inductivas supone la anulación de la garantía. El fabricante no se hará responsable de la degradación de la placa o de su entorno.

Características técnicas

Tipo	HIG TI 3 TB AF
------	----------------

Potencia total	4.900 W
----------------	---------

Consumo de energía de la placa de cocción EC _{hob} **	162,3 Wh/kg
--	-------------

Fuego delantero izquierdo	Ø 185 mm
---------------------------	----------

Detección mínima	Ø 100 mm
------------------	----------

Potencia nominal*	1.400 W
-------------------	---------

Potencia del booster*	-
-----------------------	---

Categoría de cacerola estándar**	B
----------------------------------	---

Consumo de energía EC _{cw} **	160 Wh/kg
--	-----------

Fuego trasero izquierdo	Ø 185 mm
-------------------------	----------

Detección mínima	Ø 100 mm
------------------	----------

Potencia nominal*	1.400 W
-------------------	---------

Potencia del booster*	-
-----------------------	---

Categoría de cacerola estándar**	B
----------------------------------	---

Consumo de energía EC _{cw} **	160 Wh/kg
--	-----------

Fuego derecho	Ø 260 mm
---------------	----------

Detección mínima	Ø 120 mm
------------------	----------

Potencia nominal*	1.850 W
-------------------	---------

Potencia del booster*	2.100 W
-----------------------	---------

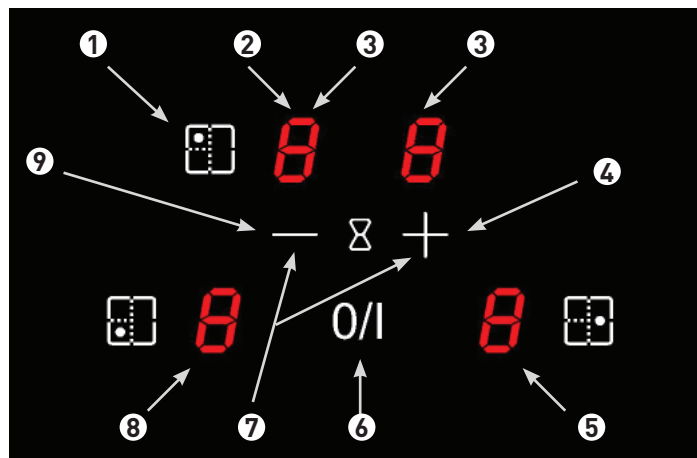
Categoría de cacerola estándar**	D
----------------------------------	---

Consumo de energía EC _{cw} **	167 Wh/kg
--	-----------

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y el material de las cacerolas.

** calculado según los métodos de medida de la aptitud a la función (EN 60350-2).

Panel de mando



- | | |
|--|--------------------------------|
| ① Tecla de selección | ⑥ Tecla inicio/parada |
| ② Visualización de la potencia | ⑦ Tecla del temporizador |
| ③ Visualización del temporizador | ⑧ Visualización de la potencia |
| ④ Tecla [+] | ⑨ Tecla [-] |
| ⑤ Luz piloto de selección del temporizador | |

Instrucciones de instalación

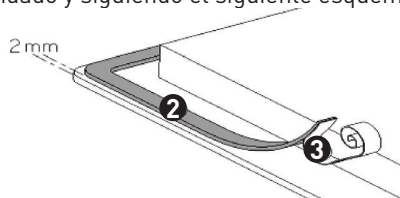
El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario debe respetar la legislación y las normas vigentes de su país de residencia.

Colocación de la junta mecánica

La junta adhesiva que viene con el aparato permite evitar cualquier infiltración en el mueble.

Su colocación debe hacerse con gran cuidado y siguiendo el siguiente esquema.



Pegue la junta **2** al reborde de la placa, a 2 mm del borde externo, después de haber retirado la hoja de protección **3**.

Encastrado:

- Corte de la encimera:

Dimensiones del cristal	Dimensiones del corte
520 x 590 mm	490 x 560 mm

- La distancia entre la placa de cocción y el muro debe ser de al menos 50 mm.

• La placa de cocción es un aparato de la clase de protección «Y». Durante la instalación de la placa, puede encontrarse con una pared de armario alta o un muro a uno de los lados en la parte posterior de la placa. Del otro lado, no se puede colocar ningún mueble ni aparato que sea más alto que la placa de cocción.

- Las chapas y el revestimiento de las encimeras deben estar hechos de un material resistente al calor (100 °C).

- Las varillas de los bordes murales deben ser resistentes al calor.

- Los materiales utilizados en las encimeras pueden hincharse en contacto con la humedad. Para proteger el borde del corte, aplique un barniz o un pegamento especiales.

- No coloque la placa encima de un horno sin ventilador o de un lavavajillas.

- Asegúrese de prever un espacio de 20 mm respecto al fondo del cajón del aparato para garantizar una buena circulación del aire de refrigeración del sistema electrónico.

- Si hay un cajón debajo de la placa de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo, aerosoles) u objetos que no resistan al calor.

- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana extractora colocada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de no tener dichas instrucciones, deje una distancia mínima de 760 mm.

- El cable de conexión no debe ser sometido tras el encastrado a ninguna tensión mecánica, como por ejemplo la que pudiera ocasionar un cajón.

ADVERTENCIA :

Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción concebidos por el fabricante del aparato de cocción o indicados éste mismo como adaptados en el manual del usuario o los dispositivos de protección integrados en el aparato. La utilización de dispositivos de protección no adaptados puede provocar accidentes.

Conexión eléctrica

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica solo deben ser llevadas a cabo por un electricista que conozca perfectamente las normas aplicables.
- Después del montaje, se debe asegurar una protección contra las piezas bajo tensión.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión que están debajo del aparato.
- Este aparato debe estar separado de la red eléctrica mediante un dispositivo de seccionamiento omnipolar.

Cuando este último esté abierto (accionado), se debe asegurar una separación de 3 mm.

- El circuito eléctrico debe estar separado de la red mediante dispositivos apropiados, como disyuntores, fusibles, disyuntores diferenciales e interruptores.
- Si el aparato no dispone de un enchufe accesible, se deben integrar otros medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con los reglamentos de instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de modo que no esté en contacto con ninguna parte caliente de la placa de cocción.



ATENCIÓN

Este aparato está diseñado exclusivamente para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz. Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Respete el esquema de conexión.

La caja de conexiones está situada debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador mediano. Colóquelo en las 2 hendiduras situadas delante de las 2 flechas.

Red	230 V~ 50/60 Hz	400 V~ 50/60 Hz
Conexión	1 fase + N	2 fases + N
Diámetro del cable	3 x 2.5 mm ²	4 x 1.5 mm ²
Cable	H 05 VV - F H 05 RR - F	H 05 VV - F H 05 RR - F
Calibre de protección	25 A *	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad conforme a la norma EN 60 335-2-6.

Conexión de la placa:

Para conectar la placa a la red eléctrica (230V~1F+N o 400V~2F+N), utilice los puentes en latón situados en la caja de conexión.

Monofásico 230 V~1F+N:

Instale un puente entre los terminales N1 y N2 y entre L1 y L2.

Conecte el cable verde/amarillo al terminal previsto para la puesta a tierra.

Conecte el neutro N al terminal N1 o N2.

Conecte la fase L a los terminales L1 o L2.

Bifásico 400V~2F+N :

Instale un puente entre los terminales N1 y N2.

Conecte el cable verde/amarillo al terminal previsto para la puesta a tierra.

Conecte el neutro N al terminal N1 o N2.

Conecte la fase L1 al terminal L1 y la fase L2 al terminal L2.

Nuestra responsabilidad no es aplicable en caso de incidente como resultado de una conexión defectuosa o que pudiera producirse durante el uso de un aparato no puesto a tierra o cuya puesta a tierra sea defectuosa.

Utilización del aparato

Visualización:

Visualización	Designación	Función
0	Cero	La zona de calor está activada
1...9	Nivel de potencia	Selección del nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Recipiente ausente o inapropiado
E	Mensaje de error	Fallo del circuito electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
P	Booster	La potencia turbo está activada.
L	Bloqueo	La placa está protegida

Ventilación:

el ventilador de refrigeración funciona permanentemente. Se pone en marcha desde el encendido de la placa de cocción. La ventilación activa la segunda velocidad porque el aparato se utiliza de forma intensiva. Se detiene automáticamente al apagar la placa.

Puesta en funcionamiento y gestión del aparato

Antes de su primera utilización:

Limpie el aparato con un paño húmedo y después, séquelo. No utilice detergentes que podrían provocar una coloración azulada en las superficies acristaladas.

Principio de la inducción:

Debajo de cada fuego hay una bobina de inducción. Cuando esta bobina se pone en marcha, produce un campo electromagnético variable que, a su vez, produce corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. Esto provoca el calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calor.

Por supuesto, el recipiente debe ser compatible:

- Se recomienda cualquier recipiente metálico ferromagnético (puede comprobarse llegado el caso con un pequeño imán) tales como: cacerola de fundición, sartén de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, recipientes de acero inoxidable con fondo ferromagnético, etc.
- Quedan excluidos los recipientes hechos de cuero, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro, acero inoxidable no ferromagnético, etc.

La zona de cocción a inducción tiene en cuenta automáticamente la talla del recipiente utilizado.

Si el diámetro es demasiado pequeño, la zona de cocción no funcionará.

Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Si el recipiente no es compatible con la placa de cocción, aparecerá y se quedará fijo el símbolo [U].

Teclas sensibles:

Su aparato dispone de teclas sensibles que permiten controlar las diferentes funciones. Las teclas pueden activarse con un simple roce. Se indicará esta activación gracias a una luz piloto, una visualización y/o una señal sonora.

En un uso general, no pulse más de una tecla a la vez.

Puesta en funcionamiento:

Primero ponga en marcha la placa de cocción, y luego la zona de calentamiento:

• Puesta en marcha / apagado de la placa de cocción

Acción	Panel de mando	Visualizador
Encender	Pulsar 2 segundos [⓪]	[0]
Detener	Pulsar 2 segundos [⓪]	Ninguno o [H]

• Puesta en marcha / apagado de una zona de calentamiento:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar	Pulsar la tecla de selección de la zona	[0]
Aumentar	Pulsar [+]	De [1] hasta [9]
Disminuir	Pulsar [-]	De [9] hasta [1]
Detener	Pulsar [-]	[0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste en un plazo de 20 segundos, el sistema electrónico vuelve al modo de reposo.

Detección del recipiente

La detección del recipiente ofrece una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Si no se ha colocado un recipiente sobre la zona de cocción o cuando dicho recipiente no es compatible con inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el visualizador. Este símbolo desaparecerá cuando se coloque una cacerola encima del fuego.
- Si se retira el recipiente de la zona de cocción durante la misma, se interrumpirá el funcionamiento. El símbolo [U] aparece en el visualizador. Este símbolo desaparecerá cuando se vuelva a colocar el recipiente sobre el fuego. La cocción se retoma al nivel de potencia previamente seleccionado.

Terminada su utilización, apague la zona de calor. No deje la detección de cacerolas [U] activada.

Indicador de calor residual

Cuando se hayan detenido las zonas de cocción o la placa al completo, las zonas de cocción permanecerán calientes y se indicarán con el símbolo [H].

El símbolo [H] se apagará cuando se puedan tocar las zonas de cocción sin peligro. Mientras permanezcan encendidos los indicadores de calor residual, no toque las zonas de cocción ni coloque en ellas objetos sensibles al calor. **I peligro de quemadura e incendios!**

Función booster

La función booster [P] refuerza la potencia de la zona de cocción seleccionada. Cuando esta función esté activa, las zonas de cocción funcionarán durante 5 minutos a una potencia mucho más elevada. El booster ha sido concebido, por ejemplo, para calentar enseguida grandes cantidades de agua, como para la cocción de pasta.

• Puesta en marcha / apagado de la función booster:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar	Pulsar la tecla de selección de la zona	[0]
Aumentar	Pulsar [+]	De [1] hasta [9]
Iniciar el booster	Pulsar [+]	[P] durante 5 minutos
Detener el booster	Pulsar [-]	[9]

Función temporizador:

El temporizador se puede asignar de manera simultánea a varios fuegos de cocción y se pueden utilizar ajustes de tiempo distintos (de 0 a 99 minutos) para cada zona.

• Ajuste o modificación del tiempo de cocción:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar	Pulsar la tecla de selección de la zona	visualizador encendido
Aumentar	Pulsar [+] o [-]	[1] ... [9] [P]
Seleccionar «Temporizador»	Pulsar simultáneamente [-] y [+]	[00]
Disminuir el tiempo	Pulsar [-]	[30] pasa a 29, 28, 27, ...
Aumentar el tiempo	Pulsar [+]	[00] pasa a 01, 02, 03 ...

Después de varios segundos, la luz piloto deja de «parpadear» y se queda «fija». Se elige el tiempo y comienza la cuenta atrás.

• Detener la función de temporizador de la placa:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar la zona	Pulsar la tecla de selección de la zona	Se encenderá el visualizador de la zona
Seleccionar «Temporizador»	Pulsar simultáneamente [-] y [+]	Tiempo restante
Desactivar el «Temporizador»	Pulsar [-]	Pasa a [00] y después, se apaga

Si hay varios temporizadores activados, basta con repetir la operación.

• Parada automática al finalizar la cocción:

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, en el temporizador parpadeará [00] y sonará una señal sonora. Para detener el sonido y el parpadeo, basta con tocar cualquier tecla.

• Temporizador utilizado fuera de la cocción:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Activar la placa de cocción	Pulsar 2 segundos [⊕]	Luces pilotos de zona encendidas
Seleccionar «Temporizador»	Pulsar simultáneamente [-] y [+]	[00]
Disminuir el tiempo	Pulsar [-]	[00] pasa a 30, 29, etc.
Aumentar el tiempo	Pulsar [+]	[00] pasa a 01, 02, etc.

Después de 20 segundos, se apagan las visualizaciones, pero el temporizador continúa.

Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, en el temporizador parpadeará [00] y sonará una señal sonora. Para detener el sonido y el parpadeo, basta con tocar cualquier tecla.

Bloqueo del panel de mando:

Para evitar modificar una selección de la placa de cocción, especialmente si está limpiando el cristal, se puede bloquear el panel de mando (excepto la tecla inicio/parada [⏻]).

• Bloqueo

Acción	Panel de mando	Visualizador
Puesta en funcionamiento	Pulsar 2 segundos [⏻]	[0] o [H]
Bloquear la placa	Pulsar a la vez [-] y la tecla de selección de la zona derecha	[0] o [H]
	Pulsar de nuevo la tecla de selección de la zona	[L]

• Desbloqueo:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Puesta en funcionamiento	Pulsar 2 segundos [⏻]	[L]
Bloquear la placa	Pulsar a la vez [-] y la tecla de selección de la zona derecha	[0] o [H]
	Pulsar de nuevo la tecla [-]	Visualizadores apagados

Consejos de cocción

Calidad de las cacerolas:

Materiales compatibles: acero, acero esmaltado, hierro fundido, aluminio, acero inoxidable con fondo ferromagnético.

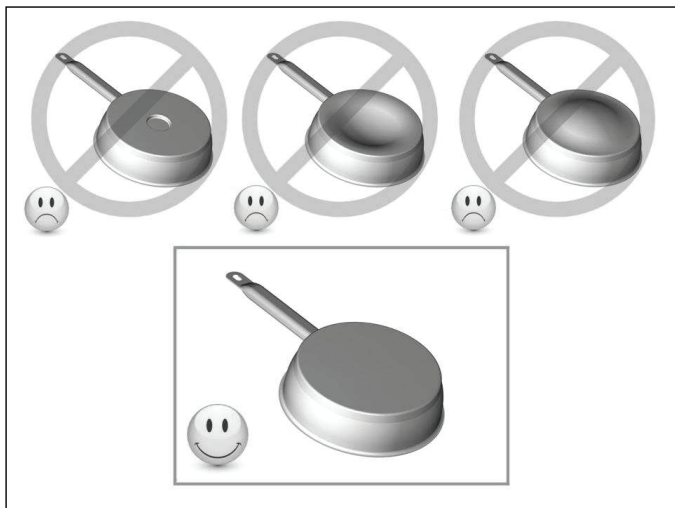
Materiales no compatibles: aluminio y acero inoxidable sin fondo ferromagnético, cuero, latón, cristal, cerámica, porcelana.

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Vierta un poco de agua en una cacerola colocada en una zona de cocción con inducción ajustada al nivel [9]. El agua debería estar caliente en pocos segundos.
- Coloque un imán contra el fondo externo de la cacerola, debería pegarse.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al ponerlas sobre una zona de cocción a inducción. Estos ruidos no indican en ningún caso un defecto del aparato ni influyen en su funcionamiento.



Dimensión de las cacerolas:

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a las dimensiones del fondo de las cacerolas hasta un cierto límite. No obstante, el fondo de la cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener un rendimiento óptimo de su placa de cocción, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.

Ejemplos de ajustes de las potencias de cocción:

(estos valores son una referencia)

de 1 a 2	Fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina. Platos precocinados.
de 2 a 3	Aumentar el volumen Descongelación	Arroz, pudín y platos cocinados. Verduras, pescados, productos congelados.
de 3 a 4	Vapor	Verduras, pescados, carnes.
de 4 a 5	Agua	Patatas cocidas en agua, sopas, pastas. Verduras frescas.
de 6 a 7	Cocinar a fuego lento	Carnes, hígado, huevos, salchichas. Gulash, rollos de carne, tripas.
de 7 a 8	Cocer Freír	Patatas, buñuelos, crêpes salados.
9	Freír, Hervir	Filetes, tortillas francesas, agua.
P	Freír, llevar a ebullición	Llevar a ebullición grandes cantidades de agua.

Mantenimiento y limpieza

Apague el aparato para limpiarlo.

Deje que el aparato se enfríe para evitar quemaduras.

- Limpie los residuos de cocción con agua mezclada con detergente o un producto estándar aconsejado para vitrocerámica.
- En ningún caso utilice aparatos al vapor o a presión.
- No utilice objetos que puedan rayar la superficie

vitrocerámica (como esponjas abrasivas o la punta de un cuchillo, etc.).

- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un paño limpio.
- Retire enseguida el azúcar o las preparaciones que contengan azúcar.

¿Qué hacer en caso de avería?

La placa de cocción o las zonas de cocción no se ponen en marcha :

- La placa no está conectada correctamente a la red eléctrica.
- Ha saltado el fusible de protección.
- Compruebe que no esté activado el bloqueo.
- Las teclas sensibles están cubiertas de agua o grasa.
- Se ha colocado un objeto sobre las teclas sensibles.

Aparece el símbolo [U]:

- No hay ninguna cacerola en la zona de cocción.
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción.
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño en relación con la zona de cocción.

Una o todas las zonas de la placa de cocción se ponen en funcionamiento:

- Se ha activado el disparador de seguridad.

- Este se activa si ha olvidado apagar una de las zonas de calor.

- También se pone en marcha cuando una o varias teclas sensibles están cubiertas.

- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado.

- La placa también dispone de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de desconexión automática en caso de sobrecalentamiento.

El ventilador sigue girando después de que se haya detenido la placa:

- No se trata de un defecto, el ventilador sigue protegiendo el sistema electrónico del aparato.

- El ventilador se para automáticamente.

Aparece el símbolo [L]:

- Consulte el capítulo «Bloqueo del panel de mando».

Aparece el símbolo [Er03]:

- Un objeto o un líquido cubre las teclas de mando. El símbolo desaparece tras liberar o limpiar las teclas.

Aparece el símbolo [E2] o [E H]:

- La placa está sobrecalentada, deje que se enfríe y vuelva a encenderla.

Aparece el símbolo [E3]:

- La cacerola no es compatible, cámbiela.

Aparece el símbolo [E5]:

- Red eléctrica defectuosa. Compruebe la tensión de la red eléctrica.

Aparece el símbolo [E6]:

- Red eléctrica defectuosa. Compruebe la frecuencia de la red eléctrica.

Aparece el símbolo [E8]:

- La entrada de aire del ventilador está obstruida, libérela.

Aparece el símbolo [U400]:

- La placa no está conectada correctamente a la red. Compruebe la conexión y conecte de nuevo la placa.

Si se sigue mostrando alguno de los símbolos anteriores, póngase en contacto con el servicio de atención técnica.

Cómo desechar su antiguo aparato


RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que indica que, al final de su vida útil, no debe tirarse junto con los residuos domésticos, sino que debe llevarse a un punto limpio de la localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a preservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la participación de todos, tanto del abastecedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recolección selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

