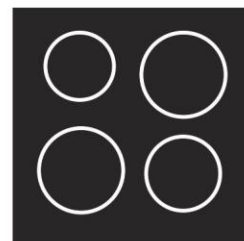


BEDIENUNGSANWEISUNG

INSTRUCTIONS FOR USE



EKWI 3740.0 W / S



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 01 80 - 5 25 65 65*
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de
(* 14 Cent/Min. aus dem Festnetz)

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 830 Uhr bis 1800 Uhr
Freitag von 830 Uhr bis 1700 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eithnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 10
Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 800 Uhr bis 1700 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und
die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer
Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild
und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-
Wunsches Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.
So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu
vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem
Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt
Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer
Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder
Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden
Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich
nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an
den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem
Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die
Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt
ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb
von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen
Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und
Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige
Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und
die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen
keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei
Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen
von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen
oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit
ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich
leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf
Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht
fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf
mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder
Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Garantieanspruch
erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von
Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns
ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen,
Ergänzungsoder Zubehörteilen versehen werden, die keine
Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.

3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer
Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder
durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach
Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur
anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß
uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die
Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln,
Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach
unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden
Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der
Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg
vorzulegen und das Kauf- und – soweit hiervon abweichend – das
Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser
Eigentum über.

4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns
abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten
Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei
gleichwertigen Ersatz.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der
Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die
Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist
für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche
auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind –
mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des
Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer
fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen
oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen
beruhen - ausgeschlossen. Diese Garantiebedingungen gelten
grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir
in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen,
gelten diese Garantiebedingungen auch für ins Ausland verbrachte
Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen
Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das
entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und
Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte
gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft
oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen,
die über den Fachhändler oder direkt bei unserer
Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden
können.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gesetzt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|-----------|
| SICHERHEIT | 4 |
| VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME | 4 |
| ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE | 4 |
| SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG | 7 |
| VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL | 8 |
| SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN | 9 |
| GERÄTEBESCHREIBUNG | 10 |
| TECHNISCHE BESCHREIBUNG | 10 |
| BEDIENFELD | 10 |
| BEDIENUNG DES KOCHFELDES | 11 |
| ANZEIGE | 11 |
| BELÜFTUNG | 11 |
| INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES | 11 |
| VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN | 11 |
| INDUKTIONSPRINZIP | 11 |
| FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER | 12 |
| " GLIDECONTROL " KOCHZONEN- UND ZEITSCHALTUHR AUSWAHL | 12 |
| KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN | 12 |
| TOPFERKENNUNG | 13 |
| RESTWÄRMEANZEIGE | 13 |
| POWERFUNKTION | 13 |
| ZEITSCHALTUHR | 14 |
| ANKOCHAUTOMATIK | 15 |
| STOP & GO -FUNKTION | 15 |
| MEMORYFUNKTION | 16 |
| WARMHALTEFUNKTION | 16 |
| VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE | 16 |
| KOCH EMPFEHLUNGEN | 17 |
| KOCHGESCHIRR | 17 |
| GESCHIRRGRÖßE | 17 |
| EINSTELLBEREICHE | 18 |
| REINIGUNG UND PFLEGE | 18 |
| WAS TUN WENN | 18 |
| UMWELTSCHUTZ | 19 |
| MONTAGEHINWEISE (SIEHE AUCH SEPARATE ANLEITUNG) | 20 |

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung entfernen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es gerade und fest in einer Arbeitsplatte montiert ist und unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber müssen vom Glas entfernt werden.
- Das Gerät darf baulich nicht verändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.

- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Die Elektronik (Relais) kann während des Betriebs hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochvorganges noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche weisen keinesfalls auf einen Mangel des Kochfeldes hin, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.

- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie die Kochfläche nie mit einem Lappen oder einer Schutzfolie, diese könnten sehr heiß werden und in Brand geraten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.

- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keine synthetischen Behältnisse oder Gefäße aus Aluminium: Sie könnten auf der Kochzone schmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN
TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE
FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER
VORZEITIGEN BEENDUNG DER
GARANTIE.**

**DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE
HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM
KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG
AUF TRETEN KÖNNEN.**



GERÄTEBESCHREIBUNG

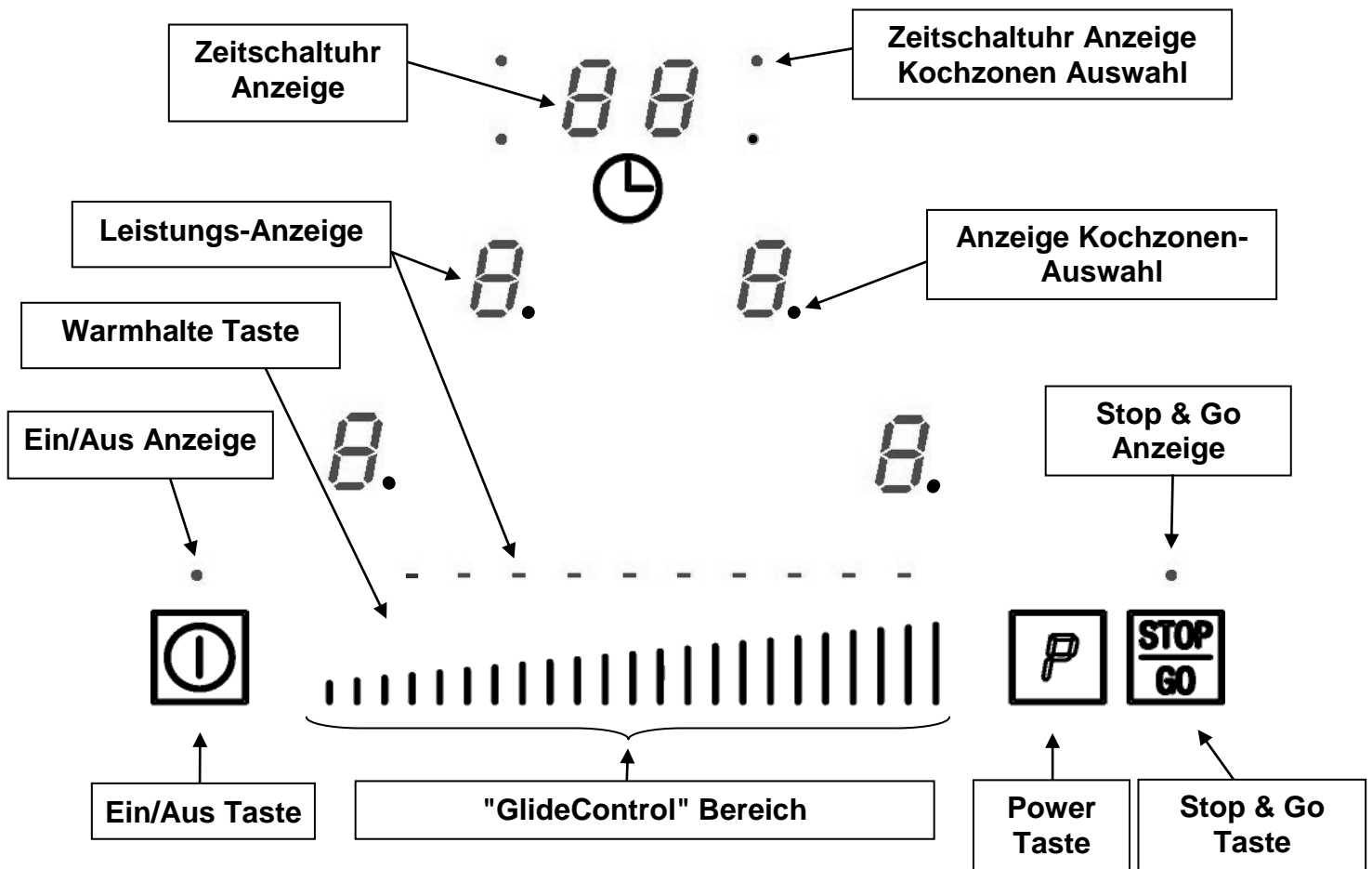
Technische Beschreibung

| | |
|---|-------------------|
| Typ | EKWI3740.0 |
| Gesamt Leistung | 7400 W |
| Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} ** | 178.2 Wh/kg |
| Kochzonen | Ø 160 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 100 mm |
| Nominal Leistung* | 1100 W |
| Booster Leistung* | 1770 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | A |
| Energieverbrauch EC _{cw} ** | 185 Wh/kg |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | B |
| Energieverbrauch EC _{cw} ** | 166.7 Wh/kg |
| Kochzonen | Ø 200 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 110 mm |
| Nominal Leistung* | 2300 W |
| Booster Leistung* | 3100 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | C (2x) |
| Energieverbrauch EC _{cw} ** | 180.5 Wh/kg |

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

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

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

| <u>Anzeige</u> | <u>Benennung</u> | <u>Funktion</u> |
|----------------|--------------------|---|
| 0. | Null | Die Kochzone ist aktiviert |
| 1...9 | Leistungsstufe | Einstellung der Leistung |
| <u>U</u> | Topferkennung | Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet |
| A | Ankochautomatik | Höchste Leistung + Ankochen |
| E | Fehleranzeige | Fehler der Elektronik |
| H | Restwärme | Kochzone ist heiß |
| P | Power-Funktion | Die Power-Funktion ist aktiviert. |
| L | Verriegelung | Die Mulde ist abgesichert |
| U | Warmhalte-Funktion | Die Kochzone bleibt bei 70°C |
| II | Stop & Go-Funktion | Das Kochfeld ist im Pause-Modus |

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten. Die höhere Geschwindigkeit wird eingeschaltet, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

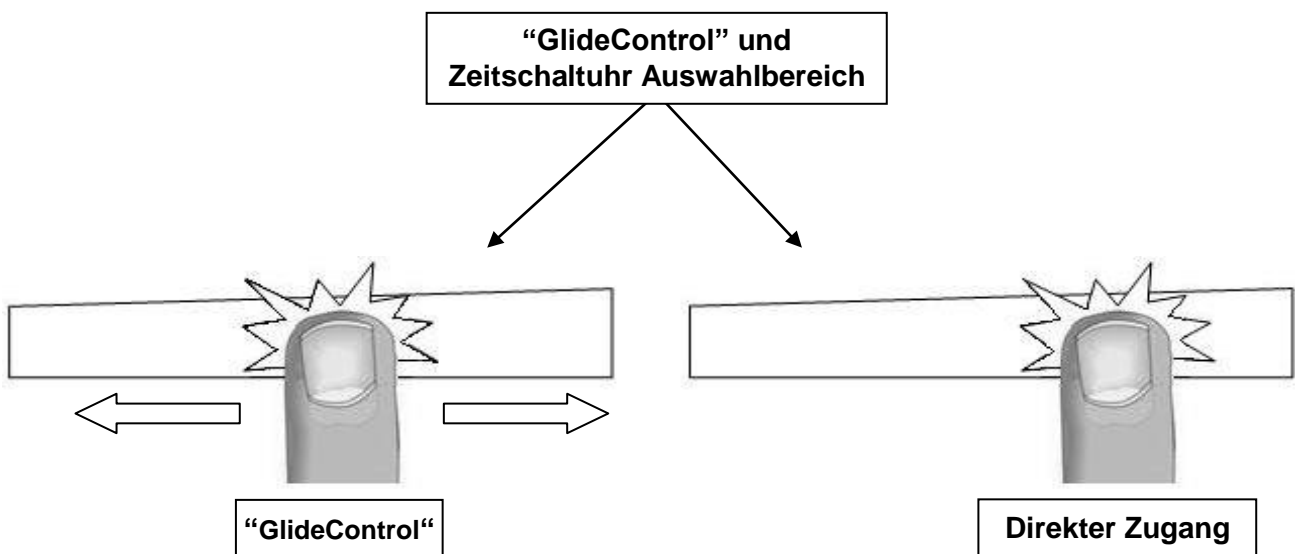
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

" GlideControl " Kochzonen- und Zeitschaltuhr Auswahl

Für die Auswahl der Leistung bewegen Sie Ihren Finger auf dem "GlideControl"-Bereich. Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|-------------------|-------------------|------------------|
| Einschalten : | Auf [0] drücken | [0] |
| Ausschalten : | Auf [0] drücken | Keine oder [H] |

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|---------------------|--|--------------------------------------|
| Leistung erhöhen | Auf der "GlideControl" rutschen | [0] bis [9] |
| Leistung verringern | Auf der "GlideControl" rutschen | [9] bis [1] |
| Ausschalten | Auf der "GlideControl" rutschen bis zu 0 oder gleich auf 0 drücken | [0] oder [H] [0] oder [H] |

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht :

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [U] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus : damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden : **Verbrennungsgefahr !**

Powerfunktion

Alle Kochzonen sind mit einer Powerfunktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten in der Leistungsstufe [P] mit einer extrahohen Leistung. Die Power-Funktion ist dafür gedacht, dass Sie z.B. große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Power einschalten/ ausschalten :**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|--------------------------|---|--------------------------|
| Auswählen der Kochzone | Auf den [0] drücken | [0] und « ein » |
| Power einschalten | Auf [P] drücken | [P] |
| Power ausschalten | Auf der "GlideControl" rutschen oder auf [P] drücken | [P] bis [0] [9] |

- **Automatische Steuerung der "Power"-Funktion:**

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Power-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

| | |
|------------------------------------|---|
| <u>Ausgewählte Kochzone</u> | <u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u> |
| [P] leuchtet | [9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt |

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Beispiel für 16 Minuten auf Leistung 7:

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|-------------------------------|--|---------------------------|
| Auswählen der Kochzone | Auf den [0] drücken | [0] und Leuchte « ein » |
| Leistung auswählen | Auf der "GlideControl" rutschen bis zu [7] | [7] |
| Zeitschaltuhr auswählen | Auf [CL] drücken | [00] |
| Einstellung die Minuten | Auf der "GlideControl" rutschen bis zu [6] | [0 fest] [6 blinkend] |
| Minuten Bestätigung | Auf [06] drücken | [0 blinkend] [6 fest] |
| Einstellung der Zehnerminuten | Auf der "GlideControl" rutschen bis zu [1] | [1 blinkend] [6 fest] |
| Zehnerminuten Bestätigung | Auf [16] drücken | [16] |

Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Beispiel für 13 übrig gebliebene Minuten an Leistung 7:

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|---------------------------|--|---------------------------|
| Auswählen der Kochzone | Auf den [7] drücken | [7] und Leuchte « ein » |
| Zeitschaltuhr auswählen | Auf [13] drücken | [13] |
| Minuten abstellen | Auf der "GlideControl" rutschen bis zu [0] | [1 fest] [0 blinkend] |
| Minuten Bestätigung | Auf [10] drücken | [1 blinkend] [0 fest] |
| Zehnerminuten abstellen | Auf der "GlideControl" rutschen bis zu [0] | [0 blinkend] [0 fest] |
| Zehnerminuten Bestätigung | Auf [00] drücken | [00] |


- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierte Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal erfolgt.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Beispiel für 29 Minuten:

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|-------------------------------|---|---------------------------|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [] drücken | Kochzonen-Leuchte |
| Zeitschaltuhr auswählen | Auf [CL] drücken | [00] |
| Einstellung die Minuten | Auf der "GlideControl" rutschen bis zu [9] | [0 fest] [9 blinkend] |
| Minuten Bestätigung | Auf [03] drücken | [0 blinkend] [9 fest] |
| Einstellung der Zehnerminuten | Auf der "GlideControl" rutschen bis zu [2] | [2 blinkend] [9 fest] |
| Zehnerminuten Bestätigung | Auf [29] drücken | [29] |

Nach einigen Sekunden endet das Blinken die Zeitschaltuhr-Anzeige und die Kochzonenleuchten erlöschen.

Nach Ablauf der Zeitschaltuhr erfolgt ein akustisches Signal, die Anzeige zeigt blinkend [00]. Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|------------------------------------|--|------------------------------|
| Auswählen der Kochzone | Auf den [0] drücken | [0] oder [9] oder [H] |
| Hohe Leistung aktivieren | Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [9] | von [0] bis [9] |
| Ankochautomatik aktivieren | Auf [9] drücken | [9] blinkt mit [A] |
| Leistung auswählen (z.B. « 7 ») | Auf dem "SLIDER" rutschen bis dass [7] mit [A] blinkt | [9] zurück auf [8] [7] |



- **Abschalten der Ankochautomatik:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|--------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Auswählen der Kochzone | Auf den [7] drücken | [7] blinkt mit [A] |
| Leistung auswählen | Auf der "GlideControl" rutschen | [0] bis [9] |

Stop & Go -Funktion

Diese Funktion erlaubt, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Die Funktion aktivieren:**



| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|----------------------------|--|-----------------------|
| Aktivierung der Funktion | [] für 2 Sek. drücken | [II] |
| Deaktivierung der Funktion | [] für 2 Sek. drücken | Anzeige blinkt |
| | [0] drücken | Anzeige erlischt |

Memoryfunktion

Bei versehentlichem Ausschalten der Kochmulde ist es möglich, die letzten Einstellungen wieder aufzurufen:

- Kochstand aller Kochzonen (Leistung).
- Minuten und Sekunden der Kochzonen, die durch die Zeitmesser programmiert wurden.
- Funktion "Ankochautomatik"

Die Memoryfunktion funktioniert wie folgt:

- Ein/Aus-Taste [] berühren
- Danach innerhalb von 6 Sekunden die Stop & Go-Taste [] berühren

Die vorhergehenden Einstellungen sind wieder hergestellt

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird Speisen auf 70°C warm halten und soll Überlaufen und Verbrennen vermeiden.


- **Ein- und ausschalten :**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|--------------------------|--|-----------------------|
| Auswählen der Kochzone | [0] drücken | [0] und « ein » |
| Warmhaltefunktion | Auf der "GlideControl" rutschen zwischen [0] und [1] | [U] |
| Ausschalten | Auf der "GlideControl" rutschen | [0] oder [H] |


Diese Funktion kann auf allen 4 Kochstelle verwendet werden.

Wenn der Topf die Kochzone verlässt bleibt die Warmhaltefunktion während 2 Stunden aktiv.


Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste []) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|--------------------------|---|-----------------------|
| Einschalten der Mulde | Auf [] drücken | [0] oder [H] |
| Mulde verriegeln | Gemeinsam auf [P] und [0] rechts drücken | Keine Änderung |
| | Wieder drücken auf [0] | [L] |

- **Verriegelung abschalten:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|--------------------------|---|------------------------|
| Einschalten der Mulde | Auf [] drücken | [L] auf alle Anzeige |

In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde

| | | |
|-------------------------|--|---------------|
| Verriegelung abschalten | Gemeinsam auf [P] und [L] rechts drücken | [0] |
| | Auf [P] drücken | Keine Anzeige |

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

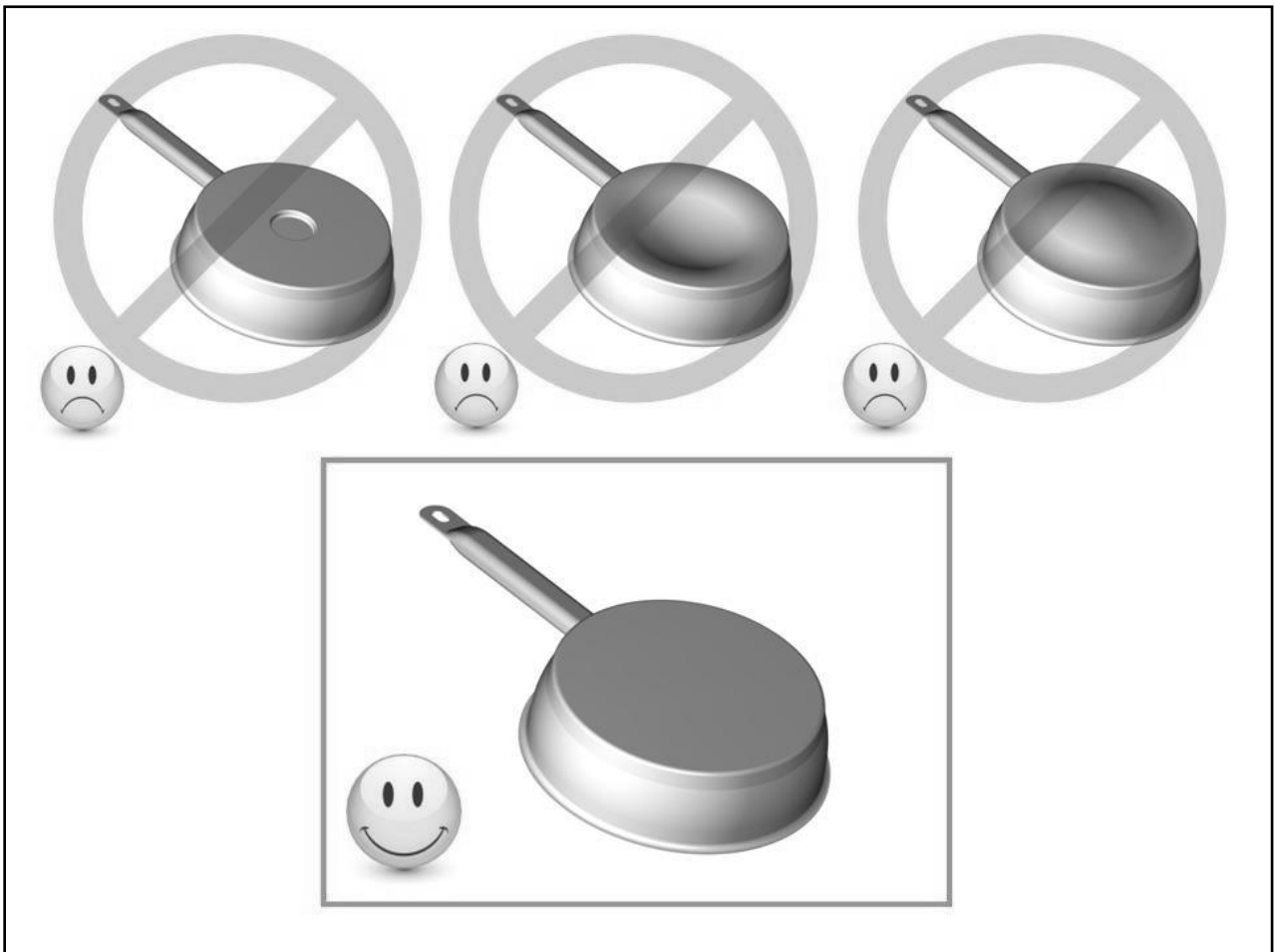
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren, ob ihre Produkte induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.



Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

| | | |
|---------|----------------------------------|---|
| 1 bis 2 | Schmelzen, Auflösen, Zubereitung | Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Joghurt |
| 2 bis 3 | Auftauen, Warmhalten | Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse |
| 3 bis 4 | Dampfgaren, Dünsten | Fisch, Gemüse, Obst |
| 4 bis 5 | Dünsten, Auftauen | Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost |
| 6 bis 7 | Ankochen, Fortkochen | Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen |
| 7 bis 8 | Schonendes Braten | Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier |
| 9 | Backen, Ankochen | Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen |
| P | Kochen | Grosse Wassermengen |

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- **Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.**
- **Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.**
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuermittel oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Die Kochmulde ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U] :

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [C] oder [E] :

- Den Kundendienst anrufen.

Es erscheint 4 x Anzeige [L] :

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

Eine Kochzone oder die gesamte Mulde schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U] :

- Finden Sie im Kapitel Warmhaltefunktion.

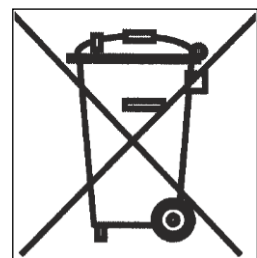
Anzeige [Stop & Go] :

- Finden Sie im Kapitel Stop & Go-Funktion.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar .
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

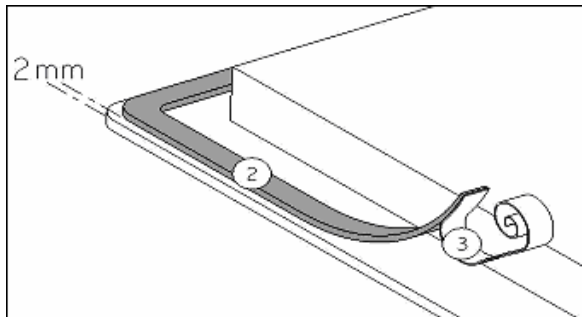
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
 - Nutzen Sie statt dessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



MONTAGEHINWEISE (SIEHE AUCH SEPARATE ANLEITUNG)

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau :



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außer kannte des Glases aufkleben.

Einbau :

- Für den Ausschnitt von der Arbeitsplatte finden Sie die notwendigen Angaben in der Montageanleitung.
- Der Abstand vom Ausschnitt zur Wand und/oder einem Möbelstück muß mindestens 50 mm betragen.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. Die Arbeitsplatte soll mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzbeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller der Dunsthaube angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schubladen, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen von Arbeitsplatten sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

| | |
|--|-----------|
| SAFETY | 22 |
| PRECAUTIONS BEFORE USAGE..... | 22 |
| USING THE APPLIANCE | 23 |
| PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE | 24 |
| PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE..... | 25 |
| OTHER PRECAUTIONS | 26 |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE | 27 |
| TECHNICAL CHARACTERISTICS..... | 27 |
| CONTROL PANEL | 27 |
| USE OF THE APPLIANCE | 28 |
| DISPLAY | 28 |
| VENTILATION..... | 28 |
| STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT | 28 |
| BEFORE THE FIRST USE..... | 28 |
| INDUCTION PRINCIPLE | 28 |
| SENSITIVE TOUCH..... | 29 |
| POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE | 29 |
| STARTING-UP..... | 29 |
| PAN DETECTION | 30 |
| RESIDUAL HEAT INDICATION | 30 |
| BOOSTER FUNCTION | 30 |
| TIMER | 31 |
| AUTOMATIC COOKING | 32 |
| PAUSE FUNCTION | 32 |
| RECALL FUNCTION | 32 |
| « KEEP WARM » FUNCTION | 33 |
| CONTROL PANEL LOCKING..... | 33 |
| COOKING ADVICES | 34 |
| PAN QUALITY | 34 |
| PAN DIMENSION..... | 34 |
| EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING..... | 35 |
| MAINTENANCE AND CLEANING | 35 |
| WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM | 35 |
| ENVIRONMENT PRESERVATION | 36 |
| INSTALLATION INSTRUCTIONS | 37 |

SAFETY

Precautions before usage

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface since they can get hot

Precautions to prevent damage to the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.

- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cor dis damaged, it must be replaced by a cable or special set available by the manufacturer or his after sale service.

Other precautions

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH.

IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



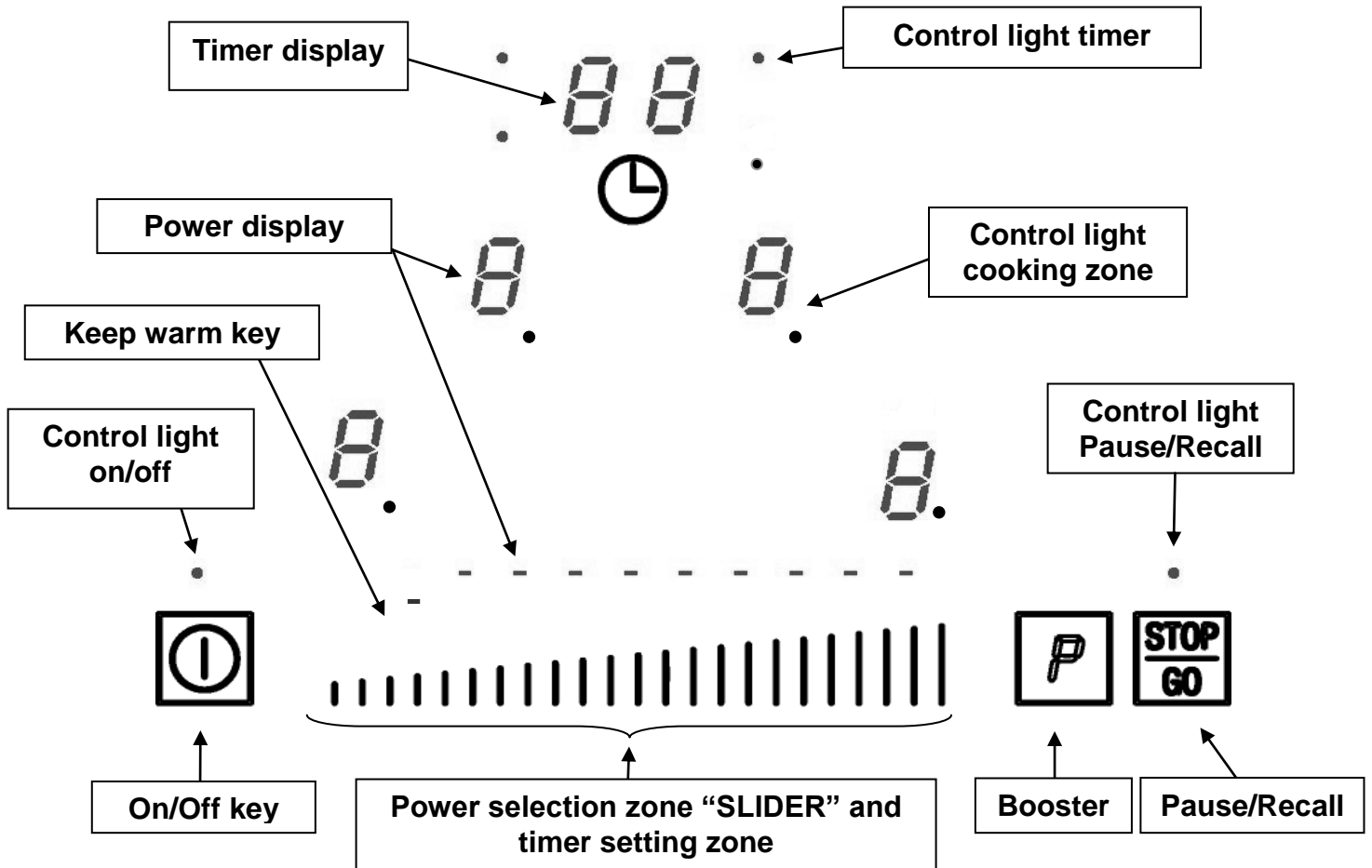
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

| | |
|--|-------------------|
| Type | EKWI3740.0 |
| Total power | 7400 W |
| Energy consumption for the hob EC_{hob}^{**} | 178.2 Wh/kg |
| Heating zones | Ø 160 mm |
| Minimum detection | Ø 100 mm |
| Nominal power* | 1100 W |
| Booster power* | 1770 W |
| Standardised cookware category** | A |
| Energy consumption EC_{cw}^{**} | 185 Wh/kg |
| Standardised cookware category** | B |
| Energy consumption EC_{cw}^{**} | 166.7 Wh/kg |
| Heating zones | Ø 200 mm |
| Minimum detection | Ø 110 mm |
| Nominal power* | 2300 W |
| Booster power* | 3100 W |
| Standardised cookware category** | C (2x) |
| Energy consumption EC_{cw}^{**} | 180.5 Wh/kg |

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.
 ** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

| <u>Display</u> | <u>Designation</u> | <u>Function</u> |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
| 0. | Zero | The heating zone is activated. |
| 1...9 | Power level | Selection of the cooking level. |
| <u>U</u> | Pan detection | No pan or inadequate pan. |
| A | Heat accelerator | Automatic cooking. |
| E | Error message | Electronic failure. |
| H | Residual heat | The heating zone is hot. |
| P | Booster | The boosted power is activated. |
| L | Locking | Control panel locked. |
| U | Keep warm | Maintain automatically of 70°C. |
| II | Pause | The hob is in pause. |

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it with a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter. If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

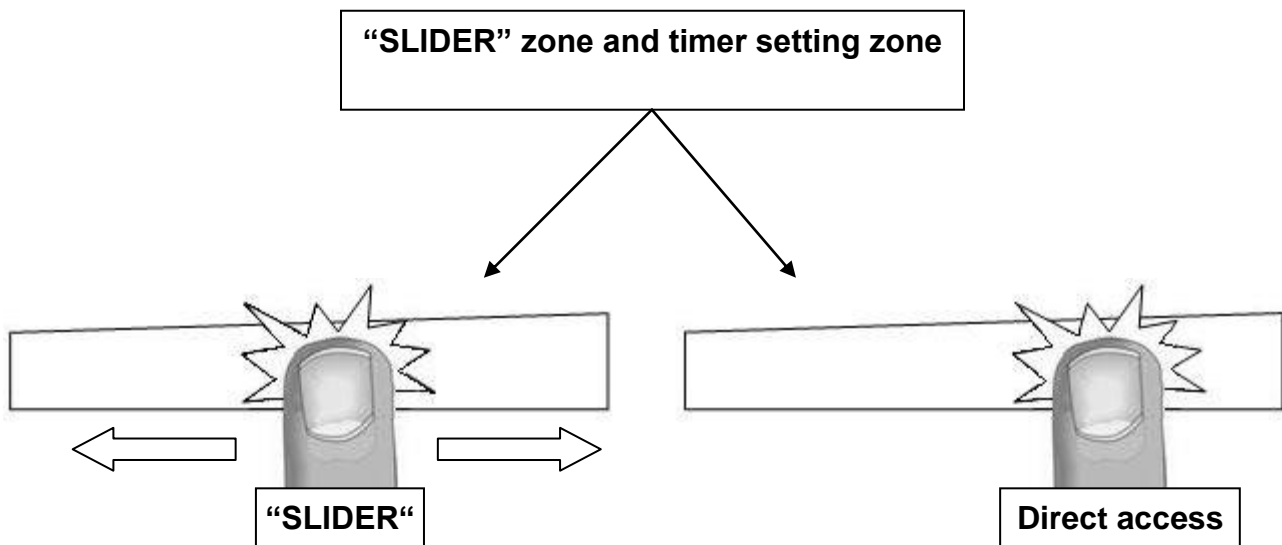
Sensitive touch

Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

For normal use, press only one key at the same time.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|---------------|----------------------|--------------------|
| To start | press key [0] | [0] are blinking |
| To stop | press key [0] | nothing or [H] |

- **Start up / switch off a heating zone:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|------------------------------|--|----------------------------------|
| Zone selection | press display [0] selected | [0] and control light on |
| To set (adjust the power) | slide on the “SLIDER” to the right or to the left | [0] to [9] |
| To stop | slide to [0] on “SLIDER” or press on [0] | [0] or [H] [0] or [H] |

If no action is made within 20 seconds the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off : don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

The booster function [P] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

- **Start up / Stop the booster function :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display Zone</u> |
|----------------------|--|----------------------------|
| Zone selection | press key [0] from the zone | [0] and control light on |
| Start up the booster | press key [P] | [P] |
| Stop the booster | slide on the "SLIDER" or press on [P] | [P] to [0] [9] |

- **Power management :**

The cooking hob is equipped with a maximum of total power. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

| | |
|--|--|
| <u>Heating zone selected</u> [P] is displayed | <u>The other heating zone:</u> (example: power level 9) [9] goes to [6] or [8] depending the type of zone |
|--|--|

Timer

The timer can be used simultaneous with all 3 or 4 heating (according to the model) zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

Example for 16 minutes at power 7 :

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Zone selection | press display [0] | [0] and control light on |
| Select the power level | slide on the "SLIDER" to [7] | [7] |
| Select « Timer » | press display [CL] | [00] |
| Set the units | slide on the "SLIDER" to [6] | [0 fixed] [6 blinking] |
| Valid the units | press display [06] | [0 blinking] [6 fixed] |
| Set the tens | slide on the "SLIDER" to [1] | [1 blinking] [6 fixed] |
| Valid the tens | press display [16] | [16] |

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Zone selection | press display [0] selected | [0] and control light on |
| Select « Timer » | press key [13] | [13] |
| Deactivate the units | slide on the "SLIDER" to [0] | [1 fixed] [0 blinking] |
| Valid the units | press display [10] | [1 blinking] [0 fixed] |
| Deactivate the tens | slide on the "SLIDER" to [0] | [0 blinking] [0 fixed] |
| Valid the tens | press display [00] | [00] |


- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays will blink [00] and a sound will be heard.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [00].

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes :

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|---|----------------------------|
| Activate the hob | press display [] | zone control lights are on |
| Select« Timer » | press display [CL] | [00] |
| Set the units | slide on the "SLIDER" to [9] | [0 fixed] [9 blinking] |
| Valid the units | press display [09] | [0 blinking] [9 fixed] |
| Set the tens | slide on the "SLIDER" to [2] | [2 blinking] [9 fixed] |
| Valid the tens | press display [29] | [29] |

After a few seconds the control light stops blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer display will blink [00] and a sound will be heard.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the display [00]. The hob switches off.

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|--|------------------------------------|---|
| Zone selection | press display [0] selected | [0] and control light on |
| Full power setting | slide on the “SLIDER“ to [9] | pass from [0] to [9] |
| Automatic cooking | re-press on display “SLIDER“ [9] | [9] is blinking with [A] |
| Power level selection (for example « 7 ») | slide on the “SLIDER“ to [7] | [9] pass to [8] [7] [7] is blinking with [A] |



- **Switching off the automatic cooking :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Zone selection | press [7] from the zone | [7] blinking with [A] |
| Select Power level | slide on the “SLIDER“ | [1] to [9] |


Pause function

This function brakes all the hob’s cooking activity and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function :**



| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--|--|
| Engage pause | press [] key during 2s | displays [II] in the heating zone displays |
| Stop the pause | press [] key during 2s press an other touch or slide on the “SLIDER“ | pause control light is blinking pause control light is off |

Recall Function

After switching off the hob (), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function

The recall procedure is following:

- Press the key []
- Then press the key [] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

« Keep warm » Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.
This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**


| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--|----------------------------------|
| Zone selection | press display [0] selected | [0] to [9] or [H] |
| To engage | press on the "SLIDER" between [0] and [1] | [U] |
| To stop | press on display [U] selected slide on the "SLIDER" | [U] [0] to [9] or [H] |

This function can be started independently on all the heating zones.


When the pan leaves the cooking zone of the "Keep warm" function remains active during approximately 10 minutes.

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.


Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key []).

- **Locking :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|---|--|
| Start | press on key [] | [0] or [H] on displays |
| Hob locking | press simultaneously [P] and [0] from the right zone display re-press on display [0] from the right zone display | no modification [L] on displays |

- **Unlocking :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|--|--|--|
| Start | press on key [] | [L] on displays |
| In the 5 seconds after start : Unlocking the hob | press simultaneously [P] and [L] from the right zone display press on key [P] | [0] or [H] on displays no light on the displays |

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

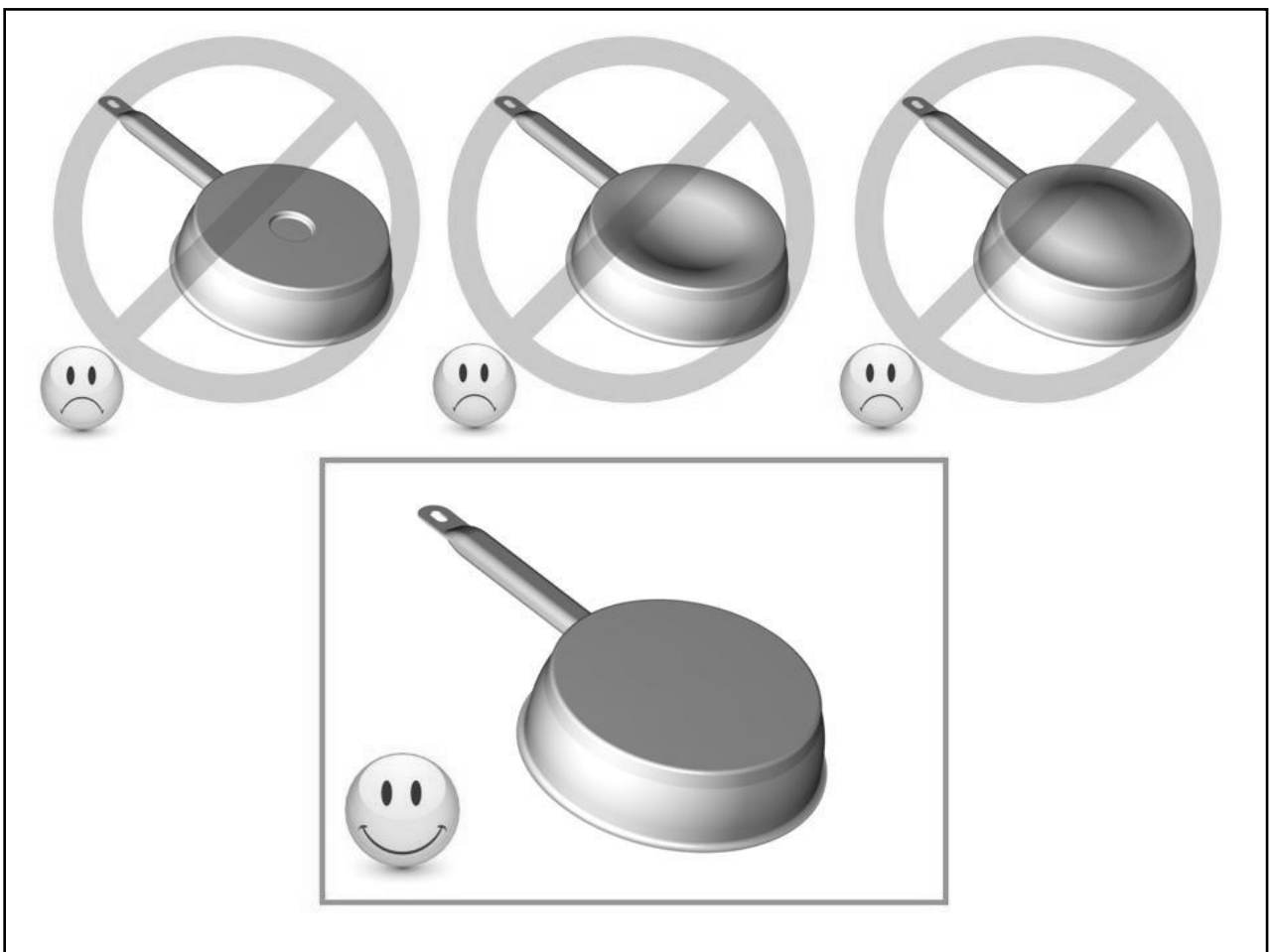
Not adapted materials : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible with induction.

To check if pans are compatibles :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet should stick on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

| | | |
|--------|-----------------------------------|---|
| 1 to 2 | Melting Reheating | Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand |
| 2 to 3 | Simmering Defrosting | Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products |
| 3 to 4 | Steam | Vegetables, fish, meat |
| 4 to 5 | Water | Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables |
| 6 to 7 | Medium cooking Simmering | Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe |
| 7 to 8 | Cooking | Potatoes, fritters, wafers |
| 9 | Frying, roasting Boiling water | Steaks, omelettes, fried dishes Water |
| P | Frying, roasting Boiling water | scallops, steaks Boiling significant quantities of water |

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they're is a **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U] :

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [C] or [E] :

- Call the After-sales Service.

One or all cooking zone cut-off :

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest power level is set [9].

The control panel displays 4 x [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [U] :

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II] :

- Refer to the chapter "Pause".

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
 - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

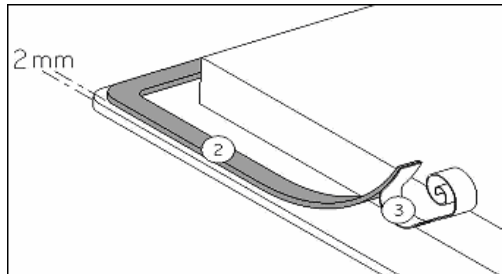


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- **For the installation cut-out, refer to the installation manual.**
- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Chère cliente, cher client,

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

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| SECURITE | 39 |
| PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON | 39 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL | 40 |
| PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL | 41 |
| PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL..... | 43 |
| AUTRES PROTECTIONS | 43 |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 45 |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES | 45 |
| BANDEAU DE COMMANDE | 45 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL | 46 |
| AFFICHAGE | 46 |
| VENTILATION..... | 46 |
| MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL | 46 |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION..... | 46 |
| PRINCIPE DE L'INDUCTION | 46 |
| TOUCHES SENSITIVES..... | 47 |
| ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE | 47 |
| MISE EN ROUTE..... | 47 |
| DETECTION DE RECIPIENT | 48 |
| INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE..... | 48 |
| FONCTION BOOSTER..... | 48 |
| FONCTION MINUTERIE | 49 |
| ACCELERATEUR DE CHAUFFE | 50 |
| FONCTION PAUSE..... | 50 |
| FONCTION RAPPEL | 50 |
| FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » | 51 |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE..... | 51 |
| CONSEILS DE CUISSON | 52 |
| QUALITE DES CASSEROLES | 52 |
| DIMENSION DES CASSEROLES..... | 52 |
| EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON..... | 53 |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE | 53 |
| QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME | 53 |
| PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT | 54 |
| INSTRUCTIONS D'INSTALLATION | 55 |

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier 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 homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne 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 terre de protection conforme aux prescriptions 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 détériorer l'électronique.

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

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, 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 d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil 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, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.

- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer 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 (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.

- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON
ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES
AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR
FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES
NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE
RUPTURE DE LA GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU
POUR RESPONSABLE DES
DÉTÉRIORATIONS DE LA TABLE OU DE
SON ENVIRONNEMENT.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

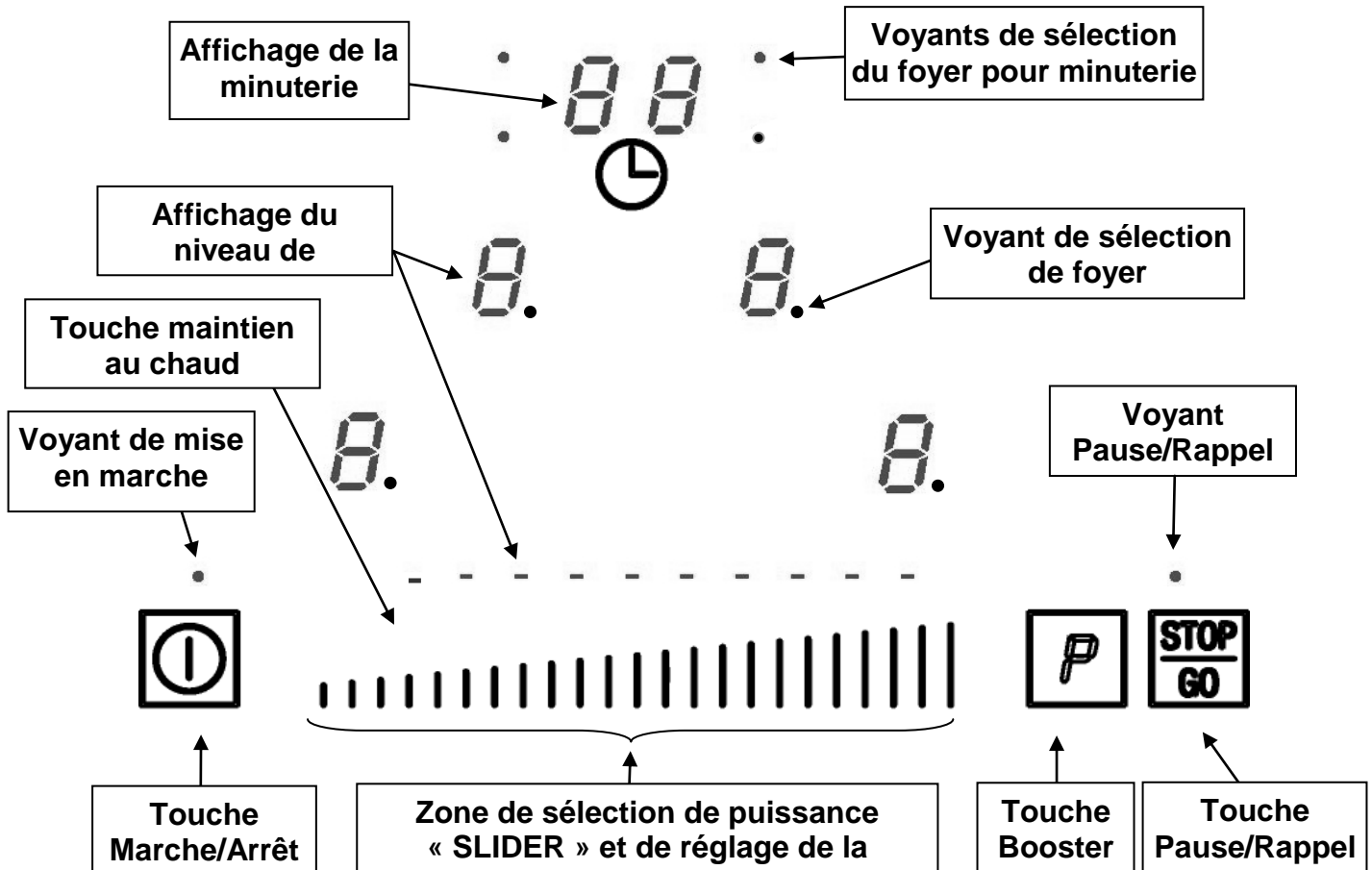
Caractéristiques techniques

| | |
|--|-------------------|
| Type | EKWI3740.0 |
| Puissance Totale | 7400 W |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} ** | 178.2 Wh/kg |
| Foyers | Ø 160 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 1100 W |
| Puissance du booster* | 1770 W |
| Catégorie de la casserole standard** | A |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 185 Wh/kg |
| Catégorie de la casserole standard** | B |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 166.7 Wh/kg |
| Foyers | Ø 200 mm |
| Détection minimum | Ø 110 mm |
| Puissance nominale* | 2300 W |
| Puissance du booster* | 3100 W |
| Catégorie de la casserole standard** | C (2x) |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 180.5 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).

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

| <u>Affichage</u> | <u>Désignation</u> | <u>Fonction</u> |
|------------------|-------------------------|------------------------------------|
| 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. |
| A | Accélérateur de chauffe | Cuisson automatique. |
| 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. |
| U | Maintien Chaud | La cuisson est maintenue à 70°C. |
| II | Pause | La table est en pause. |

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

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, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique 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 ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne 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.

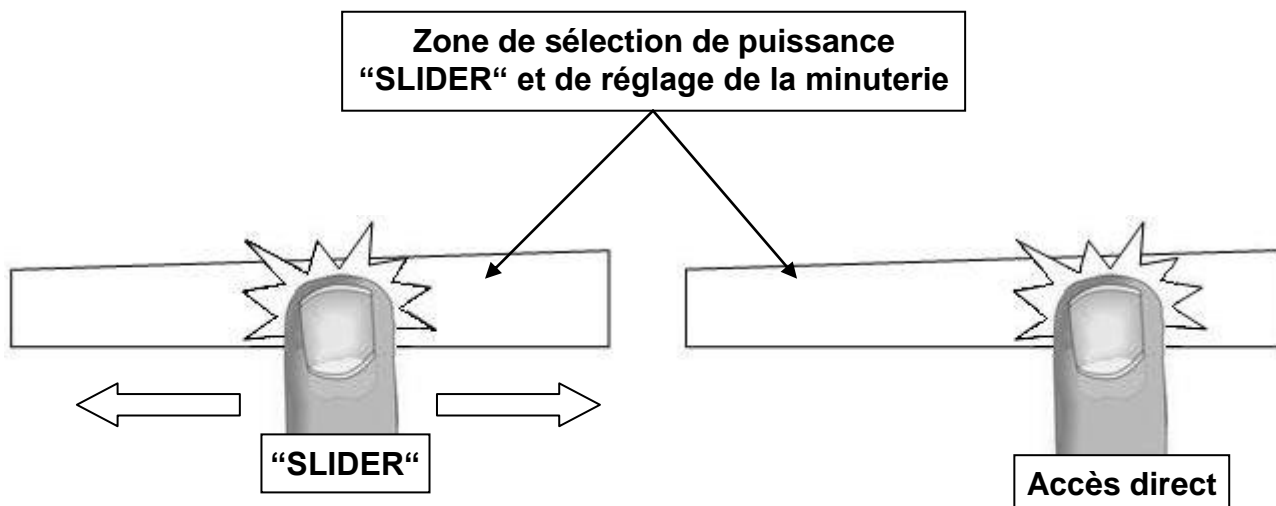
Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurement 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.

Zone de sélection de puissance "SLIDER" et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---------------|----------------------------|------------------|
| Enclencher | appuyer sur [0] | [0] clignotent |
| Arrêter | appuyer sur [0] | aucun ou [H] |

- **Réglage de la zone de chauffe :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------------------|---|----------------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [0] de la zone | [0] et voyant de zone allumé |
| Régler (Ajuster la puissance) | glisser sur le "SLIDER" vers la droite ou la gauche | [0] à [9] |
| Arrêter | glisser jusqu'à [0] sur le "SLIDER" ou appuyer sur [0] | [0] ou [H] [0] ou [H] |

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position 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 dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] 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. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, veuillez éteindre la zone de cuisson : ne pas laisser 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 cuissons sont encore chaudes et sont 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 les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 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.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|-----------------------|---|--------------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [0] de la zone | [0] et voyant de zone allumé |
| Enclencher le booster | appuyer sur [P] | [P] |
| Stopper le booster | glisser sur le "SLIDER" ou appuyer sur [P] | [P] à [0] [9] |

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson clignotera [9] puis affichera le niveau de cuisson maximum possible :

| <u>Zone de cuisson sélectionnée</u> | <u>Autre zone de cuisson</u> (exemple : puissance niveau 9) |
|-------------------------------------|---|
| [P] est affiché | [9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer |

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 ou 4 (selon le modèle) foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [0] de la zone | [0] et voyant de zone allumé |
| Sélectionner la puissance | glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7] | [7] |
| Sélectionner « Minuterie » | appuyer sur [CL] | [00] |
| Réglage des unités | glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6] | [0 fixe] [6 clignotant] |
| Valider les unités | appuyer sur [06] | [0 clignotant] [6 fixe] |
| Réglage des dizaines | glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1] | [1 clignotant] [6 fixe] |
| Valider les dizaines | appuyer sur [16] | [16] |

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [7] de la zone | [7] et voyant de zone allumé |
| Sélectionner « Minuterie » | appuyer sur [13] | [13] |
| Désactiver les unités | glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0] | [1 fixe] [0 clignotant] |
| Valider les unités | appuyer sur [10] | [1 clignotant] [0 fixe] |
| Désactiver les dizaines | glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0] | [00 clignotant] [0 fixe] |
| Valider les dizaines | appuyer sur [00] | [00] |


- **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 la touche [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|-----------------------------|---|-----------------------------|
| Activer la table de cuisson | appuyer sur [] | voyants de zone allumés |
| Sélectionner « Minuterie » | appuyer sur [CL] | [00] |
| Réglage des unités | glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9] | [0 fixe] [9 clignotant] |
| Valider les unités | appuyer sur [09] | [0 clignotant] [9 fixe] |
| Réglage des dizaines | glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [2] | [2 clignotant] [9 fixe] |
| Valider les dizaines | appuyer sur [29] | [29] |

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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 la touche [00].

La table s'éteint.

Accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---|---------------------------------------|---|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [0] de la zone | [0] et voyant de zone allumé |
| Activer la pleine puissance | glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9] | passé de [0] à [9] |
| Activer l'automatisme | ré appuyer sur [9] du "SLIDER" | [9] clignote avec [A] |
| Sélectionner niveau (par exemple « 7 ») | glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7] | [9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A] |



- **Arrêt de l'automatisme :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [7] de la zone | [7] clignote avec [A] |
| Sélectionner niveau | glisser sur le "SLIDER" | [1] à [9] |


Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- **Enclencher, déclencher la fonction :**



| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------|--|-------------------------------------|
| Activer la pause | appuyer sur la touche [] pendant 2s | [11] sur les afficheurs |
| Stopper la pause | appuyer sur la touche [] pendant 2s | le voyant "Pause/Rappel" clignote |
| | appuyer sur une autre touche ou glisser sur le "SLIDER" | le voyant "Pause/Rappel" est éteint |

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "accélérateur de chauffe".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [].
- Ensuite appuyer sur la touche [] en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :**


| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|------------------------------|---|---------------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [0] de la zone | [0] à [9] ou [H] |
| Activer le maintien au chaud | appuyer sur "SLIDER" entre [0] et [1] | [U] |
| Arrêter le maintien au chaud | appuyer sur [U] de la zone glisser sur le "SLIDER" | [U] [0] à [9] ou [H] |

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.


Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.


Verrouillage du bandeau de commande

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

- **Verrouillage :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------|---|---|
| Mise en route | appuyer sur [] | [0] ou [H] sur les afficheurs |
| Verrouiller la table | appuyer ensemble sur [P] et [0] de la zone de droite ré appuyer sur [0] de la zone de droite | pas de changement [L] sur les afficheurs |

- **Déverrouillage :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------|---|--------------------------|
| Mise en route | appuyer sur [] | [L] sur les afficheurs |

Dans les 5 secondes après la mise en route :

| | | |
|------------------------|---|---|
| Déverrouiller la table | appuyer ensemble sur [P] et [L] de la zone de droite appuyer sur [P] | [0] sur les afficheurs les afficheurs sont éteints |
|------------------------|---|---|

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

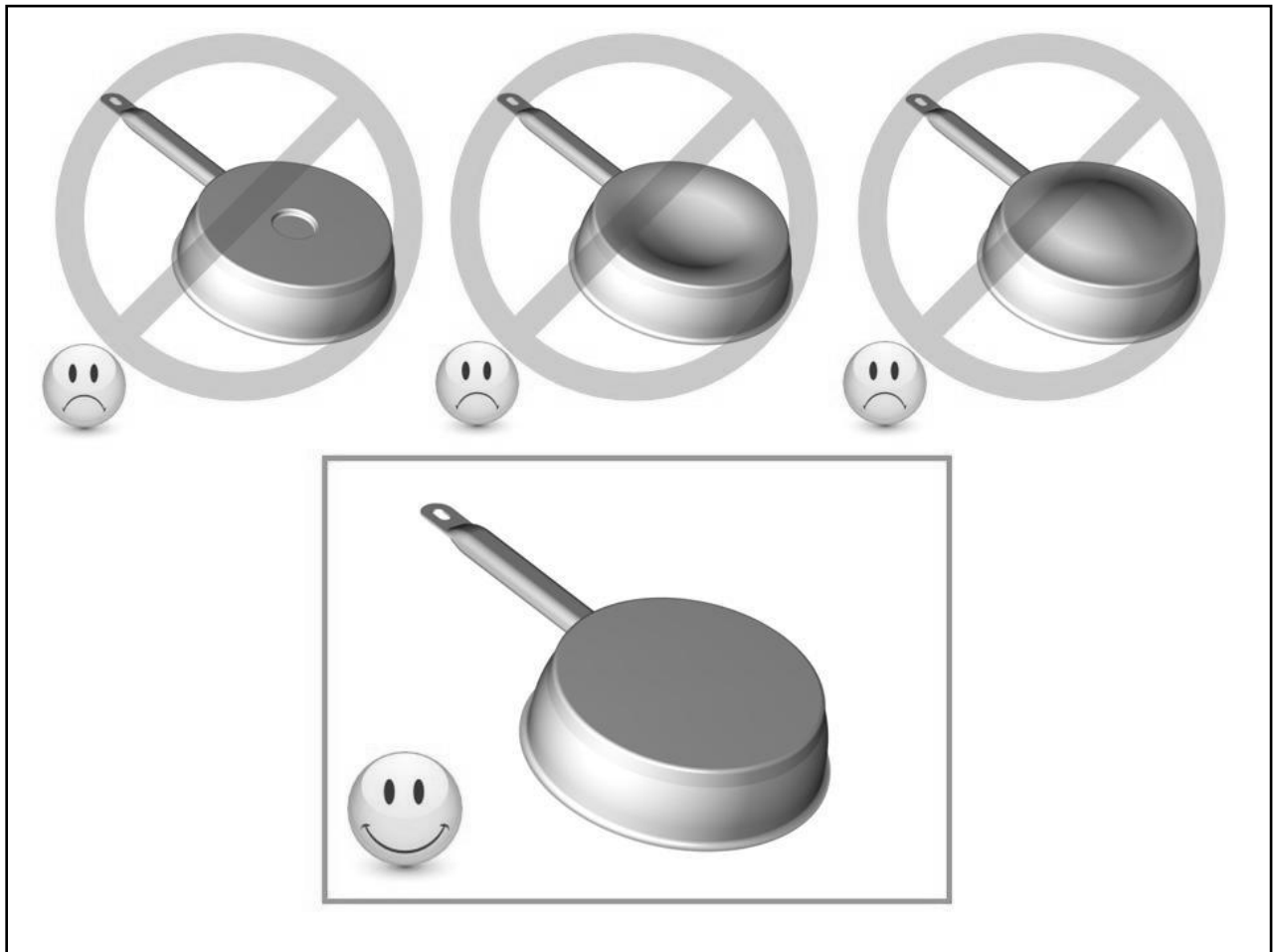
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez 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'influent 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 le rendement maximum 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, poisson, produits congelés |
| 3 à 4 | Vapeur | Légumes, poissons, viande |
| 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 il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou 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 mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si 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.

Le symbole [C] ou [E] s'affiche :

- Appelez le Service Après-ventes.

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

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de 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 l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

La commande affiche 4 x [L]:

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

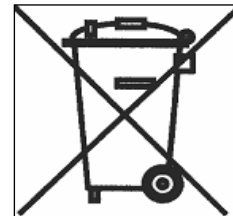
Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
 - Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

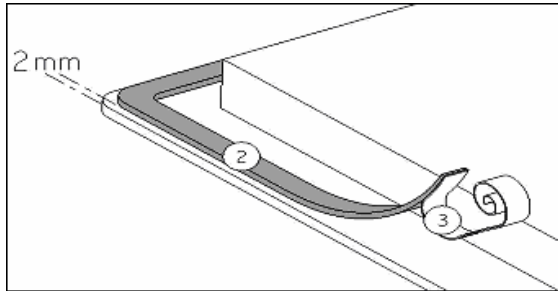
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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 avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



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

Encastrement

- **Pour la découpe du plan de travail se référer à la notice d'installation.**
- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut 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 thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter 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:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Geachte Klant,

We danken U hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen bij uw keuze van de vitrokeramische inductiekookplaat.

Teneinde dit apparaat goed te kennen raden we U aan deze gebruiksaanwijzing volledig en aandachtig door te lezen en ze te bewaren om ten gepaste tijde te kunnen raadplegen.

INHOUD

| | |
|---|-----------|
| VEILIGHEID..... | 57 |
| VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL | 57 |
| GEBRUIK VAN HET APPARAAT | 58 |
| VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING | 60 |
| VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT..... | 61 |
| ANDERE BESCHERMINGEN..... | 62 |
| BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT..... | 63 |
| TECHNISCHE KENMERKEN | 63 |
| MANÖVERPANELEN..... | 63 |
| GEBRUIK VAN HET APPARAAT | 64 |
| TIPTOETSEN | 64 |
| DISPLAY | 64 |
| VENTILATIE | 64 |
| IN WERKING STELLEN..... | 64 |
| VOOR HET EERSTE GEBRUIK..... | 64 |
| PRINCIPE VAN INDUCTIE | 64 |
| ZONE VOOR DE STERKTEREGELING “ SLIDER “ EN DE TIMERINSTELLING | 65 |
| INWERKINGSTELLING | 65 |
| DETECTIE VAN DE KOOKPOT | 65 |
| AANDUIDING RESTWARMTE..... | 66 |
| BOOSTER FUNCTIE | 66 |
| TIMER FUNCTIE | 66 |
| PROGRAMMEREN VAN AUTOMATISCH KOKEN..... | 67 |
| FUNCTIE PAUZE | 68 |
| FUNCTIE HERHALING..... | 68 |
| FUNCTIE “WARMHOUDEN” | 68 |
| VERGRENDING VAN HET BEDIENINGSPANEEL | 69 |
| KOOKADVIES | 70 |
| KWALITEIT VAN DE KOOKPOTTEN..... | 70 |
| AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN | 70 |
| VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING | 71 |
| KLEINE STORINGEN VERHELPEN..... | 71 |
| ONDERHOUD EN REINIGING..... | 72 |
| MILIEUBESCHERMING | 72 |
| INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN..... | 73 |

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- Het apparaat mag alleen door een erkende elektrotechnicus worden ingebouwd en aangesloten. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door een fout bij het inbouwen of aansluiten werd veroorzaakt. Gebruik het apparaat alleen in ingebouwde toestand.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het stevig en vast in een werkblad is gemonteerd en alle geldende voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij zijn nageleefd.
- Dit apparaat mag alleen voor de huishoudelijke bereiding van spijzen worden gebruikt en is niet voor commercieel gebruik bedoeld.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het glas.
- Het apparaat mag niet worden omgebouwd of gewijzigd.
- Gebruik de kookplaat niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid is alleen verzekerd als het apparaat volgens de geldige voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.

- Het apparaat mag niet boven een vaatwasser of een droogkast worden gebruikt: de vrijkomende waterdamp kan de elektronica beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Gebruik van het apparaat

- De elektronica (relais) kan tijdens het werken hoorbare schakelgeluiden veroorzaken. Ook kan de koelventilator te horen zijn. De koelventilator kan ook na het beëindigen van het kookproces nog lopen om de elektronische componenten te koelen. Deze geluiden zijn in geen geval een defect van de kookplaat, maar zijn integendeel een bewijs dat de kookplaat correct functioneert.
- Schakel na ieder gebruik de kookzones uit.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen snel ontbranden. Als u spijzen in vet of olie (bijv. frieten) bereidt, dient u in de nabijheid van het apparaat te blijven.
- Als u kookt en braadt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor verbrandingen tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Let erop dat er geen elektrisch snoer van een vrijstaand of ingebouwd toestel met de glazen plaat of de hete kookzone in aanraking komt.

- Magnetische voorwerpen zoals creditcards, diskettes, rekenmachines enz. mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het ingeschakelde apparaat bevinden. Hun werking kan nadelig worden beïnvloed.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pandeksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden.
- Leg geen metalen voorwerpen (bijv. lepels, pandeksels enz.) op de inductieplaat omdat deze bij het werken eventueel kunnen warm worden.
- Bedek de kookplaat nooit met een doek of een beschermende folie; deze kunnen heet worden en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Gebruik geen pannen met een ongepolijste of beschadigde bodem (bijv. gietijzer). Ze kunnen krassen op de keramische plaat maken.
- Denk eraan dat ook zandkorrels krassen kunnen veroorzaken.
- Vitrokeramiek is ongevoelig voor temperatuurschokken en zeer duurzaam, maar niet onbreekbaar. Vooral puntige en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen kunnen deze beschadigen.
- Stoot met de pan of de randen van de pan niet tegen het glas.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen.
- Vermijd suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones. Deze materialen smelten, plakken vast en kunnen daardoor bij het afkoelen barsten, breuken of blijvende veranderingen in het glas veroorzaken. Als ze toch op de hete kookzones terechtkomen, schakel dan het apparaat uit en verwijder deze materialen zolang ze nog heet zijn. Omdat de kookzones heet zijn bestaat er gevaar van verbranding.
- Risico van brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats in geen geval hete pannen op de besturing. De elektronica onder het glas kan beschadigd raken.

- Als er zich onder het ingebouwde apparaat een lade bevindt, moet op een minimumafstand van 2 cm tussen de onderkant van het apparaat en de inhoud van de lade worden gelet, omdat anders de ventilatie van het apparaat niet gegarandeerd is.
- Er mogen geen ontvlambare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in deze lade worden bewaard. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.
- Maak geen gesloten recipiënten (bijv. conservenblikken) op de kookzones warm. Door de overdruk kunnen de recipiënten of blikken barsten en er bestaat gevaar van verwondingen.

Vorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Als een defect wordt vastgesteld moet u het apparaat uitschakelen en van het elektriciteitsnet nemen.
- Als er barsten, breuken of scheuren in het glas optreden: schakel de kookplaat onmiddellijk uit, schakel de zekering voor de kookplaat uit of verwijder ze en neem onmiddellijk contact op met onze klantenservice of uw dealer.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Als de glazen plaat gebarsten is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

- Andere beschermingen
- Zorg ervoor dat de kookpan altijd in het midden van de kookzone staat. De panbodem moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Voor personen met een pacemaker ontstaat in de buurt van het ingeschakelde apparaat een magnetisch veld, dat eventueel de pacemaker kan storen. Neem in geval van twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.
- Gebruik geen pannen van kunststof of aluminium: deze kunnen op de kookzone smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

**HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE
POTTEN EN PANNEN OF VAN
VERWIJDERBARE ACCESSOIRES OM
POTTEN, NIET GESCHIKT VOOR
INDUCTIE, OP TE WARMEN, VALT NIET
ONDER DE GARANTIEVOORWAARDEN.
DE FABRIKANT KAN NIET
VERANTWOORDELIJK GEHOUDEN
WORDEN VOOR BESCHADIGINGEN AAN
DE KOOKPLAAT EN HAAR OMGEVING
DIE HIERVAN HET GEVOLG KUNNEN
ZIJN.**



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

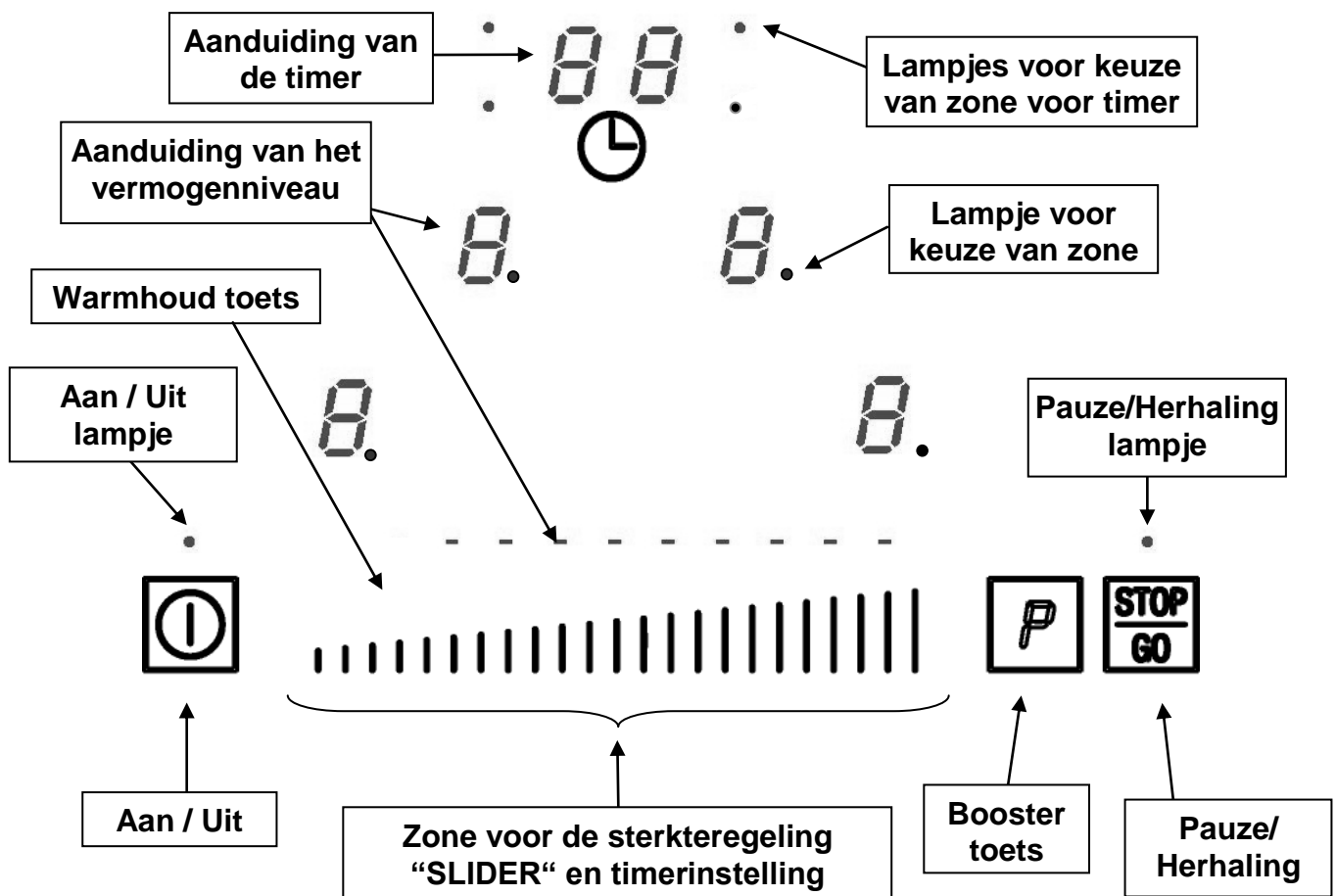
Technische kenmerken

| | |
|--|-------------------|
| Type | EKWI3740.0 |
| Total vermogen | 7400 W |
| Energieverbruik van de kookplaat EChob** | 178.2 Wh/kg |
| Zones | Ø 160 mm |
| Detectie kookpan | Ø 100 mm |
| Normaal* | 1100 W |
| Met Booster* | 1770 W |
| Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** | A |
| Energieverbruik EC _{cw} ** | 185 Wh/kg |
| Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** | B |
| Energieverbruik EC _{cw} ** | 166.7 Wh/kg |
| Zones | Ø 200 mm |
| Detectie kookpan | Ø 110 mm |
| Normaal* | 2300 W |
| Met Booster* | 3100 W |
| Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** | C (2x) |
| Energieverbruik EC _{cw} ** | 180.5 Wh/kg |

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

** berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen(EN 60350-2)

Manöverpanelen



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Display

| <u>Display</u> | <u>Aanduiding</u> | <u>Functie</u> |
|----------------|-------------------------|----------------------------------|
| 0. | Nul | Kookzone geactiveerd |
| 1...9 | Vermogenniveau | Keuze kookniveau |
| <u>U</u> | Detectie kookpan | Geen of onaangepaste kookpan |
| A | Onmiddellijke opwarming | Automatisch koken |
| E | Foutmelding | Defect elektronisch circuit |
| H | Restwarmte | De kookzone is warm |
| P | Booster | Het turbovermogen is geactiveerd |
| L | Vergrendeling | Tafel is beveiligd |
| U | Warmhouden | Automatisch behoud op 70° |
| II | Pauze | De pauze is geactiveerd |

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronisch circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductie bobine. Wanneer deze in werking is produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

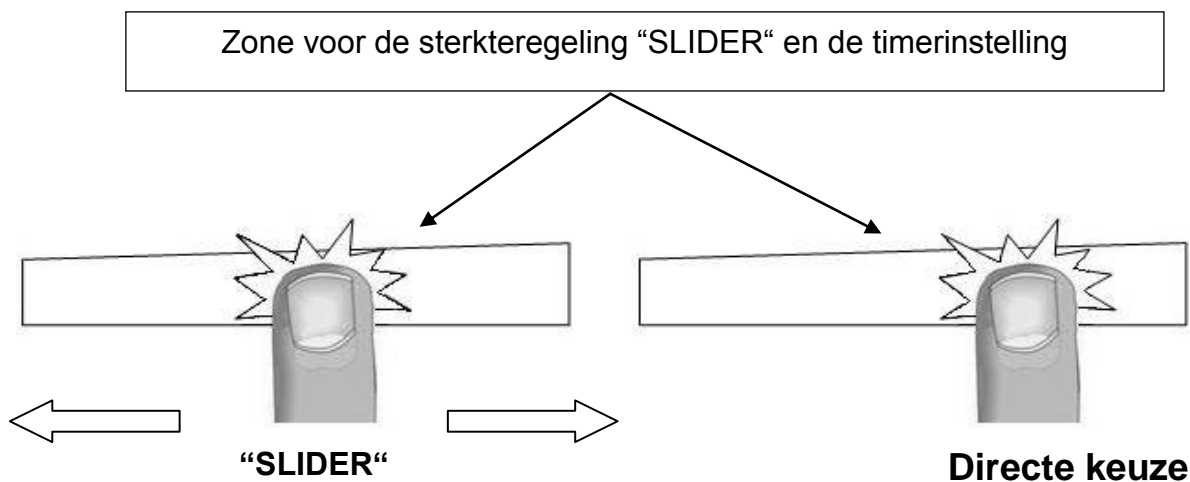
- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magneet...

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone. Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool (U) branden.

Zone voor de sterkteregeling “ SLIDER “ en de timerinstelling

Voor de selectie van de slider de vermogen, sleep vinger op de "Slide".

U kunt ook profiteren van de rechtstreekse toegang door uw vingers rechtstreeks op het gewenste instelling.





Inwerkingstelling

- **In- en uitschakelen van de kookplaat :**

Actie

Inschakelen
Uitschakelen

Bedieningspaneel

druk op []
druk op []

Display

4 x [0] knipperen
geen of [H]

- **In- en uitschakelen van een kookzone :**

Actie

Kiezen

Instellen
(Sterkteregeling)

Bedieningspaneel

druk op [0] van de zone

glijden over de “SLIDER”
naar rechts of links

glijden tot [0] over de “SLIDER”
of druk op [0]

Display





[0] en lampje van de
zone aan
[0] tot [9]

[0] of [H]
[0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Detectie van de kookpot

De detectie van de kookpot verzekert een optimale veiligheid. De inductie functioneert niet :

- indien er geen kookpot op de kookzone staat of wanneer de kookpot ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [] verschijnt op de display. Wanneer een kookpot op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de kookpot van de kookzone wordt genomen. Het symbool [] verschijnt op de display. De [] verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Na gebruik, schakel dan de kookzone. Sta niet toe dat de detectie van de pan [].

Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. Gevaar voor brand of brandwonden!

Booster functie

De booster functie [P] verleent aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen.

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

De booster is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

- **In- en uitschakelen van de booster :**

| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u> |
|-------------------------|---|---------------------------------|
| De zone kiezen | druk op [0] van de zone | [0] en lampje van de zone aan |
| De booster inschakelen | druk op [P] | [P] |
| De booster uitschakelen | glijden over de "SLIDER" of druk op [P] | [P] naar [0] [9] |

- **Beheer van het maximaal vermogen :**

Het geheel van de kookplaat is voorzien van een maximaal vermogen. Wanneer de booster functie geactiveerd is – en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden – vermindert de elektronische bediening automatisch het kookniveau van een andere kookzone.

Gedurende enkele seconden geeft de display van deze kookzone al knipperend [9] weer, vervolgens wordt het hoogst mogelijke kookniveau weergegeven :

| | |
|--|---|
| <u>Gekozen kookzone</u> [P] wordt weergegeven | <u>Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9)</u> [9] wordt [6] of [8] naargelang de kookzone |
|--|---|

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden et dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 99 minuten) voor ieder van de zones.

- **Regeling of wijziging van de kooktijd :**

Voorbeeld 16 minuten op stand 7 :

| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u> |
|--|---|------------------------------|
| De zone kiezen | druk op [0] van de zone | [0] lampje van de zone aan |
| Het vermogen kiezen « Timer » kiezen | glijdt over de "SLIDER" tot [7] druk op [CL] | [7] [00] |
| Eenheden kiezen | glijdt over de "SLIDER" tot [6] | [0 aan] [6 knippert] |
| Enheden bevestigen | druk op [06] | [0 knippert] [6 aan] |
| Tlentallen kiezen | glijdt over de "SLIDER" tot [1] | [1 knippert] [6 aan] |
| Tientallen bevestigen | druk op [16] | [16] |
| De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen. | | |

- **Uitschakelen van de timerfunctie :**

Voorbeeld nog 13 minuten op stand 7 :

| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u> |
|-------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| De zone kiezen | druk op [7] van de zone | [7] lampje van de zone aan |
| « Timer » kiezen | druk op [13] | [13] |
| Eenheden uitschakelen | glijdt over de "SLIDER" tot [0] | [1 aan] [0 knippert] |
| Eenheden bevestigen | druk op [10] | [1 knippert] [0 aan] |
| Tientallen uitschakelen | glijdt over de "SLIDER" tot [0] | [00] |
| Tientallen bevestigen | druk op [00] | [00] |


- **Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd :**

Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [00] weer en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op [00] om het geluid en het knipperen te beëindigen.

- **Gebruik van de timer zonder koken :**

Voorbeeld 29 minuten :

| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u> |
|------------------------|---|-------------------------|
| De kookplaat activeren | druk op [] | lampjes van de zone aan |
| « Timer » kiezen | druk op [CL] | [00] |
| Eenheden kiezen | glijdt over de "SLIDER" tot [9] | [0 aan] [9 knippert] |
| Eenheden bevestigen | druk op [09] | [0 knippert] [9 aan] |
| Tientallen kiezen | glijdt over de "SLIDER" tot [2] | [2 knippert] [9 aan] |
| Tientallen bevestigen | druk op [29] | [29] |

De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.

Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [00] weer en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op [00] om het geluid en het knipperen te beëindigen.

De kookplaat schakelt uit.

Programmeren van automatisch koken

Alle kookzones zijn uitgerust met een hulpmiddel voor automatisch koken. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch het vermogen op de uitgekozen warmte.

- **Programmeren van automatisch koken :**

| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------------|---------------------------------------|---|
| De zone kiezen | druk op [0] van de zone | [0] lampje van de zone aan |
| Het vermogen kiezen | glijdt over de "SLIDER" tot [9] | van [0] naar [9] |
| Automatisch koken kiezen | druk opnieuw op [9] van de "SLIDER" | [9] knippert met [A] |
| Het vermogen kiezen (vb. « 7 ») | glijdt over de "SLIDER" tot [7] | van [9] naar [8] [7] [7] knippert met [A] |

- **Stopzetten van automatische bediening :**

| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u> |
|---------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| De zone kiezen | druk op [0] van de zone | [1] tot [9] knippert met [A] |
| Het vermogen kiezen | glijdt over de "SLIDER" | [1] tot [9] |

Functie Pauze

Deze functie laat toe het koken te onderbreken of te hervatten met dezelfde vermogeninstellingen.

- **Aanzetten, stopzetten van de functie :**



| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u> |
|---------------------|---|-----------------------|
| De pauze activeren | druk 2s op [] | [II] aan |
| De pauze stopzetten | druk 2s op [] Druk op een andere toets of glijd over "SLIDER" | [II] uit |

Functie herhaling

Na het uitzetten van de kookplaat () is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie "automatisch koken"

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets []
- Vervolgens op de [] toets duwen in minder dan 6 seconden

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Functie "Warmhouden"

Deze functie warmhouden maakt het mogelijk een temperatuur van 70° te bereiken en automatisch te behouden.

Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan klevan.

De functie toets is gelegen tussen [0] en [1].

- **Aanzetten, stopzetten van de functie "Warmhouden" :**


| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|---|-----------------------------------|
| De zone kiezen | Druk op [0] van de zone | [0] tot [9] of [H] |
| « Warmhouden » activeren | Druk tussen [0] en [1] | [U] |
| « Warmhouden » stoppen | Druk op [U] van de zone Glijd over de "SLIDER" | [U] [0] tot [9] of [H] |

Deze functie kan onafhankelijk gebruikt worden bij alle kookzones.

Wanneer de kookpot de kookzone verlaat, blijft de functie " Warmtebehoud " actief gedurende ongeveer 10 minuten.

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit []).

- **Vergrendeling :**

| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u> |
|------------------------|---|--|
| De kookplaat activeren | druk op [] | [0] of [H] op de 4 zone lampjes |
| Kookplaat vergrendelen | tegelijk drukken op [P] en [0] van de zone rechts druk opnieuw op [0] van de zone rechts | geen wijziging [L] op de 4 zone lampjes |

- **Ontgrendeling :**

| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u> |
|---|---|---|
| De kookplaat activeren | druk op [] | [L] op de 4 zone lampjes |
| Binnen de 5 seconden na het activeren van de kookplaat : Kookplaat ontgrendelen | tegelijk drukken op [P] en [L] van de zone rechts druk op [P] | [0] op de 4 zone lampjes alle zone lampjes uit |

KOOKADVIES

Kwaliteit van de kookpotten

Aangepaste kookpotten : staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

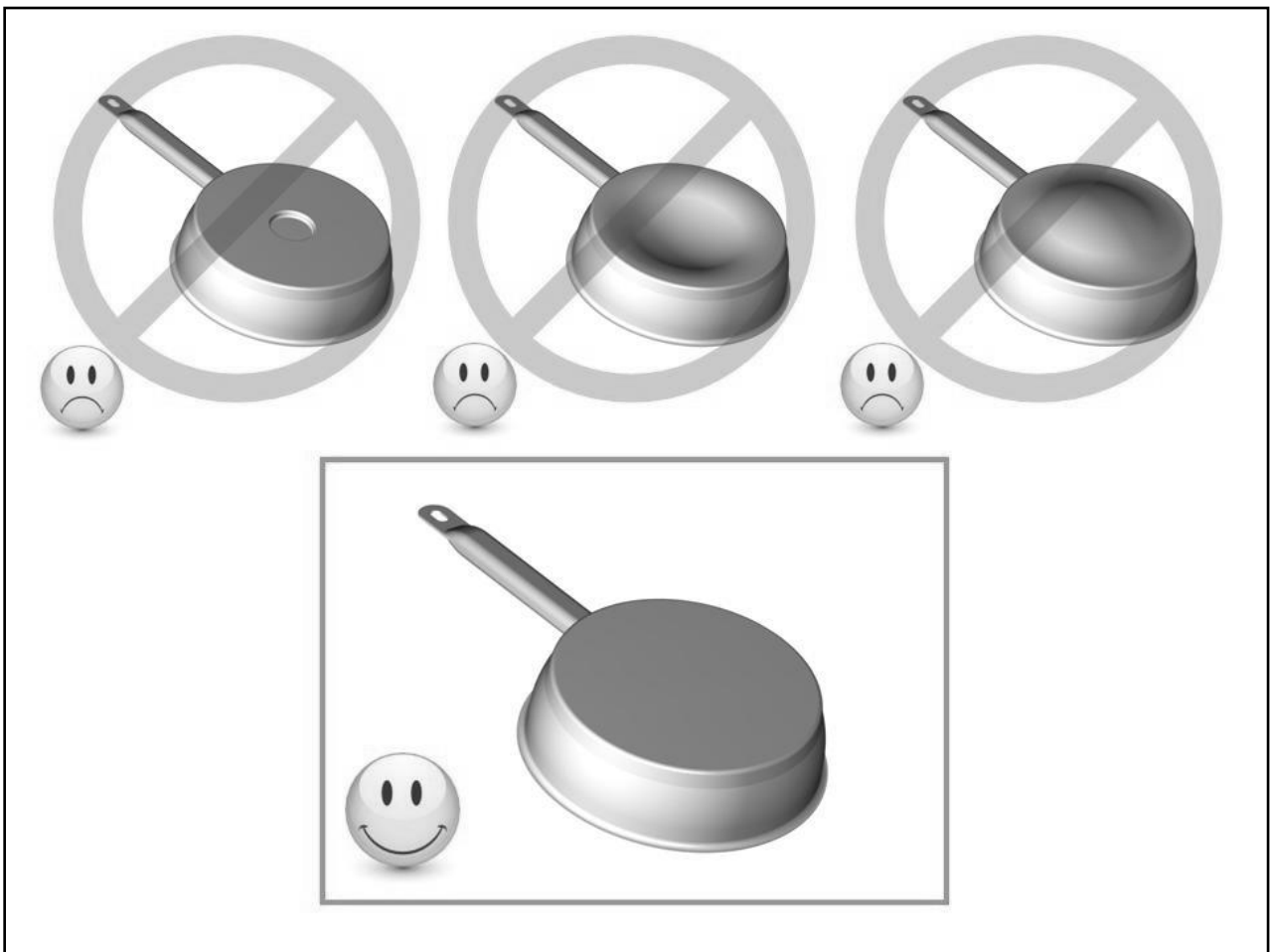
Niet aangepaste kookpotten : aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein

De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone geregeld op [9]. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten maken lawaai wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.



Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

| | | |
|-------|--------------------------------------|---|
| 1 à 2 | Smelten Opwarmen | Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten |
| 2 à 3 | Opzwellen Ontdooien | Rijst, pudding en bereidde gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten |
| 3 à 4 | Stoom | Groenten, vis, vlees |
| 4 à 5 | Water | Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten |
| 6 à 7 | Zachtjes koken | Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens |
| 7 à 8 | Koken Braden | Aardappelen, beignets, platte koeken |
| 9 | Braden Op kooktemperatuur brengen | Steaks, omeletten water |
| P | Braden Op kooktemperatuur brengen | Water |

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzone werkt niet :

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [U] licht op :

- er staat geen kookpot op de kookzone
- de kookpot is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [E] licht op :

- Bel de Dienst na Verkoop.

Bedieningspaneel geeft 4 x [L] :

- Zie hoofdstuk vergrendeling.

Een enkele zone of alle zones vallen uit :

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel :

- dit is geen defect, de ventilator beveiligd zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking :

- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]

Het symbool [II] licht op :

- Zie hoofdstuk "Pauze".

ONDERHOUD EN REINIGING

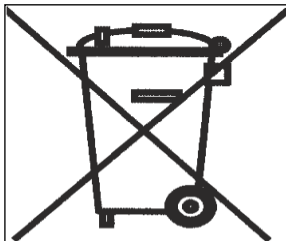
Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.

Maak niet de haardplaat schoon als het glas te heet is: **risico van brandwond.**

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramiek.
- Gebruikt in geen enkel geval apparaten „aan stoom“ of „druk“.
- Geen voorwerpen gebruiken die het gevaar zouden lopen vitrokeramiek te strepen.
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

MILIEUBESCHERMING

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar
- de elektronische apparaten bestaan uit recycleerbare materialen en soms uit materialen die giftig zijn voor het milieu maar noodzakelijk voor het goed functioneren en de veiligheid van het apparaat



- werp het apparaat niet weg met het huisvuil
- doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

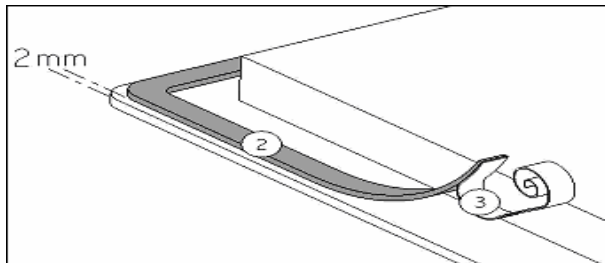
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- **Voor de uitsnijding in het werkblad, gelieve de montagehandleiding te raadplegen.**
- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingenkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

