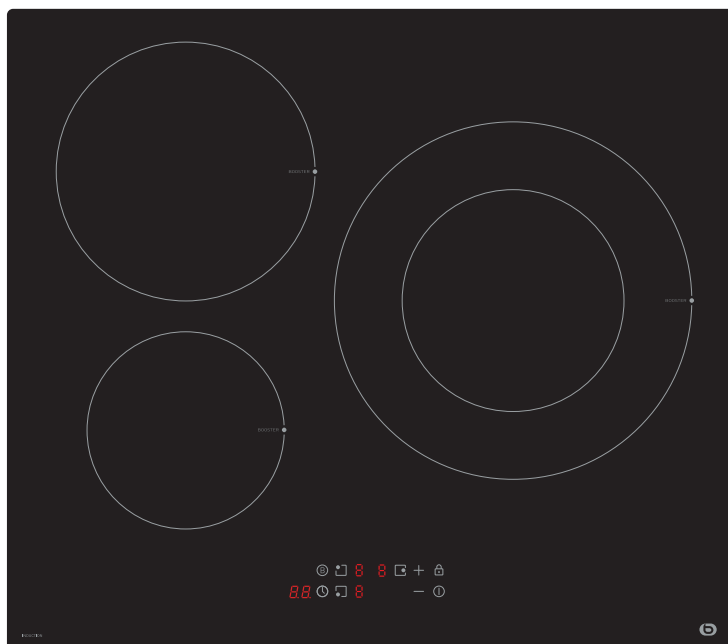


essentiel 

Plaque induction / Induction hob /
Induktionskochfeld / Inductieplaat

ETI31c



Notice d'utilisation / User guide /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing

FR - Fiche produit

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 66/2014 de la Commission Européenne et la norme EN 60350-2:2013

	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ETI31c	
Type de plaque	Encastrable	
Nombre de zones de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Zone 1 : Ø 16,0 Zone 2 : Ø 21,0 Zone 3 : Ø 29,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Zone 1 : 188,5 Zone 2 : 183,6 Zone 3 : 177,1	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	183,1	Wh/kg

EN - Product information sheet

Measurements made according to Regulation No. 66/2014 of the European Commission and standard EN 60350-2:2013 :

	Value	Unit
Brand	Essentiel b	
Model reference	ETI31c	
Type of hob	Built-in	
Number of cooking zones	3	
Heating technology	Induction	
Diameter of the usable surface area for each electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Zone 1: Ø 16,0 Zone 2: Ø 21,0 Zone 3: Ø 29,0	cm
Energy consumption for each cooking zone or area calculated per kg	Zone 1: 188,5 Zone 2: 183,6 Zone 3: 177,1	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg	183,1	Wh/kg

DE - Produktdatenblatt

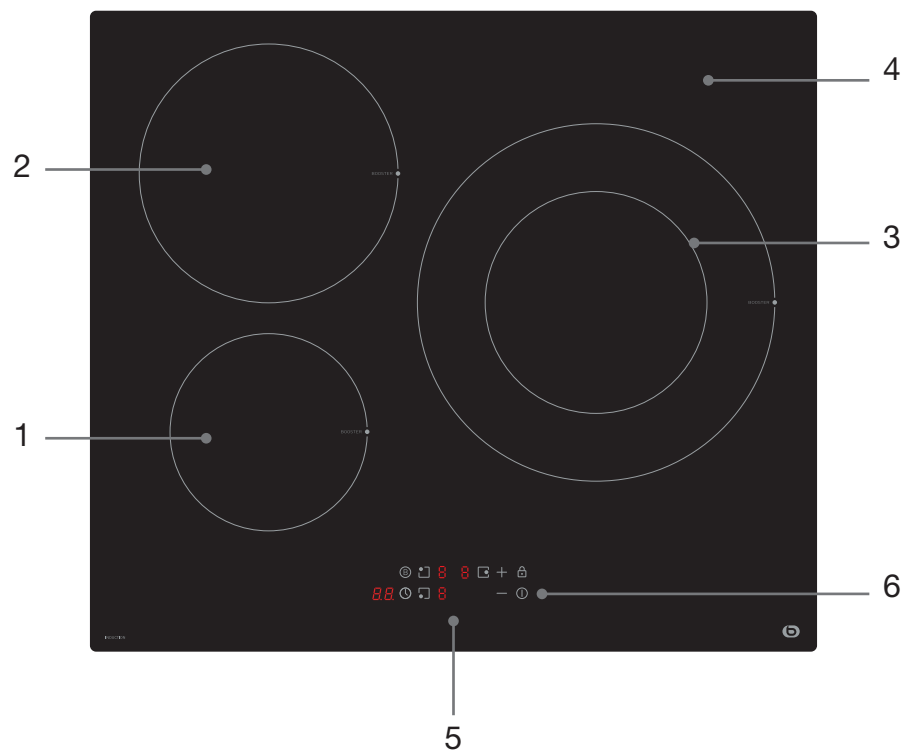
Die Messungen wurden gemäß EU-Richtlinie Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission und gemäß Norm EN 60350-2:2013 durchgeführt :

	Wert	Einheit
Marke	Essentiel b	
Artikelnummer	ETI31c	
Kochfeldtyp	Einbaufähig	
Anzahl der Kochzonen	3	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der Nutzfläche pro Elektrokochstelle, gerundet auf die nächsten 5 mm	Zone 1: Ø 16,0 Zone 2: Ø 21,0 Zone 3: Ø 29,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochfläche berechnet pro kg	Zone 1: 188,5 Zone 2: 183,6 Zone 3: 177,1	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	183,1	Wh/kg

NL - Productfiche

Metingen uitgevoerd volgens de verordening nr. 66/2014 van de Europese Commissie en de norm EN 60350-2:2013 :

	Waarde	Eenheid
Merk	Essentiel b	
Referentie van het model	ETI31c	
Type plaat	Inbouw	
Aantal kookvuren	3	
Opwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van het nuttige oppervlak per elektrisch kookvuur, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5 mm	Vuur 1: Ø 16,0 Vuur 2: Ø 21,0 Vuur 3: Ø 29,0	cm
Energieverbruik per kookvuur of -gebied berekend per kg	Zone 1: 188,5 Zone 2: 183,6 Zone 3: 177,1	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	183,1	Wh/kg



	FR	EN	DE	NL
1	Foyer avant gauche Ø 160 mm / P : 1300 W / 1500 W	Front left cooking zone Ø 160 mm / P: 1300 W / 1500 W	Kochstelle vorne links Ø 160 mm / L: 1300 W / 1500 W	Kookvuur vooraan links Ø 160 mm / P: 1300 W / 1500 W
2	Foyer arrière gauche Ø 210 mm / P : 2300 W / 2600 W	Rear left cooking zone Ø 210 mm / P: 2300 W / 2600 W	Kochstelle hinten links Ø 210 mm / L: 2300 W / 2600 W	Kookvuur achteraan links Ø 210 mm / P: 2300 W / 2600 W
3	Foyer droit Ø 290 mm / P : 3000 W / 3600 W	Right cooking zone Ø 290 mm / P: 3000 W / 3600 W	Kochstelle rechts Ø 290 mm / L: 3000 W / 3600 W	Kookvuur rechts Ø 290 mm / P: 3000 W / 3600 W
4	Plaque de cuisson en verre	Glass hob	Glaskochplatte	Glazen kookplaat
5	Bandeau de commande	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel
6	Bouton marche/arrêt	On/off button	Ein/Aus-Taste	Knop Aan/Uit

installation

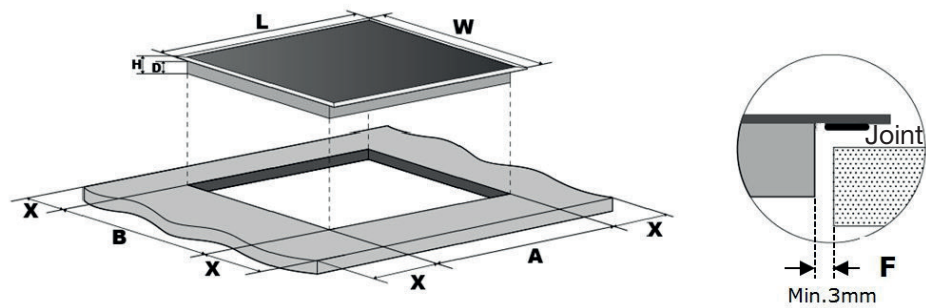
! Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

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

Encastrement

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous.
Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou.
Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de plan de travail isolé et résistant à la chaleur (le bois et les matériaux similaires ou hygroscopiques ne doivent pas être utilisés à moins qu'ils ne soient imprégnés) pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque de cuisson.

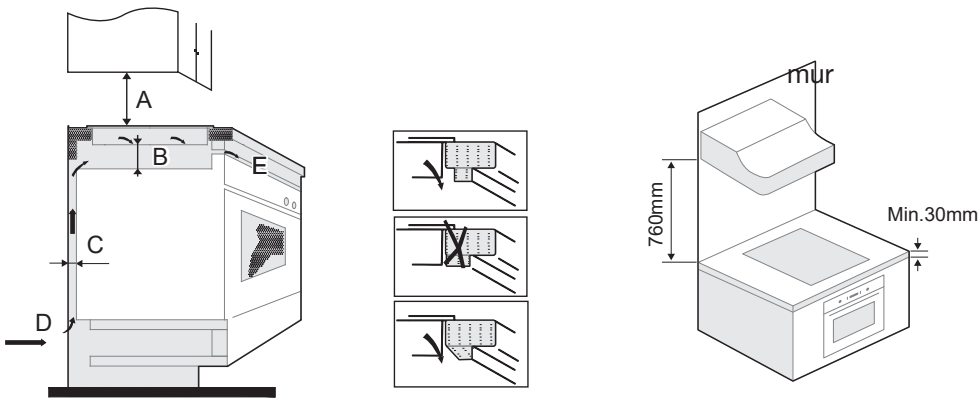


	L	W	H	D	A	B	X	F
Valeur nominale	590 mm	520 mm	62 mm	58 mm	560 mm	490 mm		
Max					564 mm	494 mm		
Min					561 mm	491 mm	50 mm	3 mm

La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées.
Assurez-vous également que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement.

La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le meuble situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

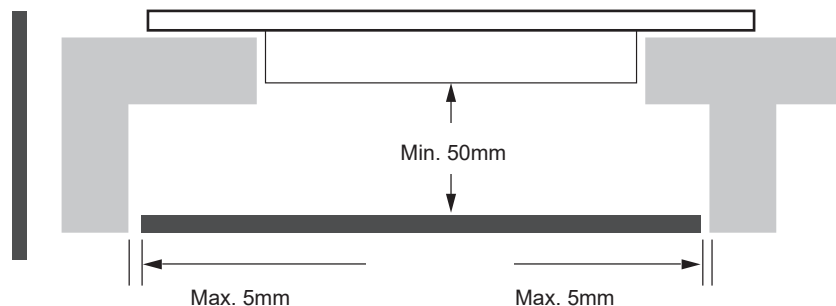


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	entrée d'air	sortie d'air 5 mm

Assurer une ventilation suffisante

Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la table de cuisson en chauffe ou tout choc électrique inattendu pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm sous la table de cuisson.

Veuillez respecter les dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous.



Il y a des ouvertures de ventilation à l'extérieur de la table de cuisson.

Vous devez vous assurer que ces ouvertures ne soient pas obstruées par le plan de travail lorsque vous installez la table de cuisson.

Sachez que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble doit résister à une température minimum de 150°C pour éviter le décollement du revêtement.

La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que :

- Le plan de travail est à angle droit et à niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espacement.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- **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.

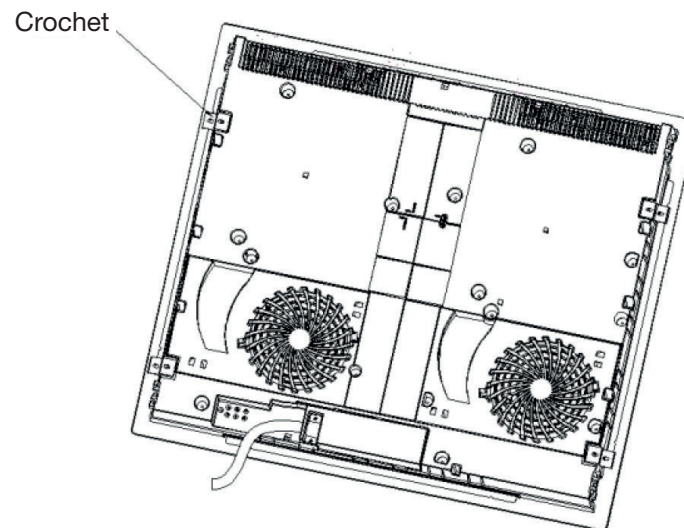
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Veuillez consulter les autorités locales en matière de construction et les règlements municipaux en cas de doute concernant l'installation.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux en céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

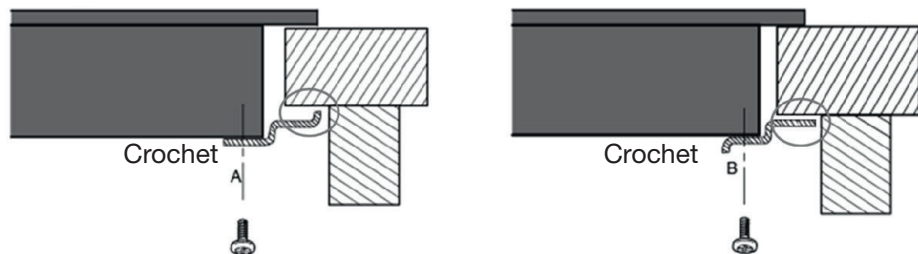
Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes des placards ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur des armoires vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique devra être installée sous le fond de la table de cuisson.
- Le coupe-circuit et le disjoncteur doivent rester facilement accessibles au client.

Installation des crochets de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.
- Fixez la table de cuisson au plan de travail en vissant les 4 crochets sous la table de cuisson (voir photo) après l'installation.
- Ajustez la position des crochets en fonction de l'épaisseur du plan de travail.





PRÉCAUTIONS :

- Votre plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la table de cuisson.
- La plaque chauffante doit être installée de manière à garantir un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
- Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

branchement électrique

Précautions

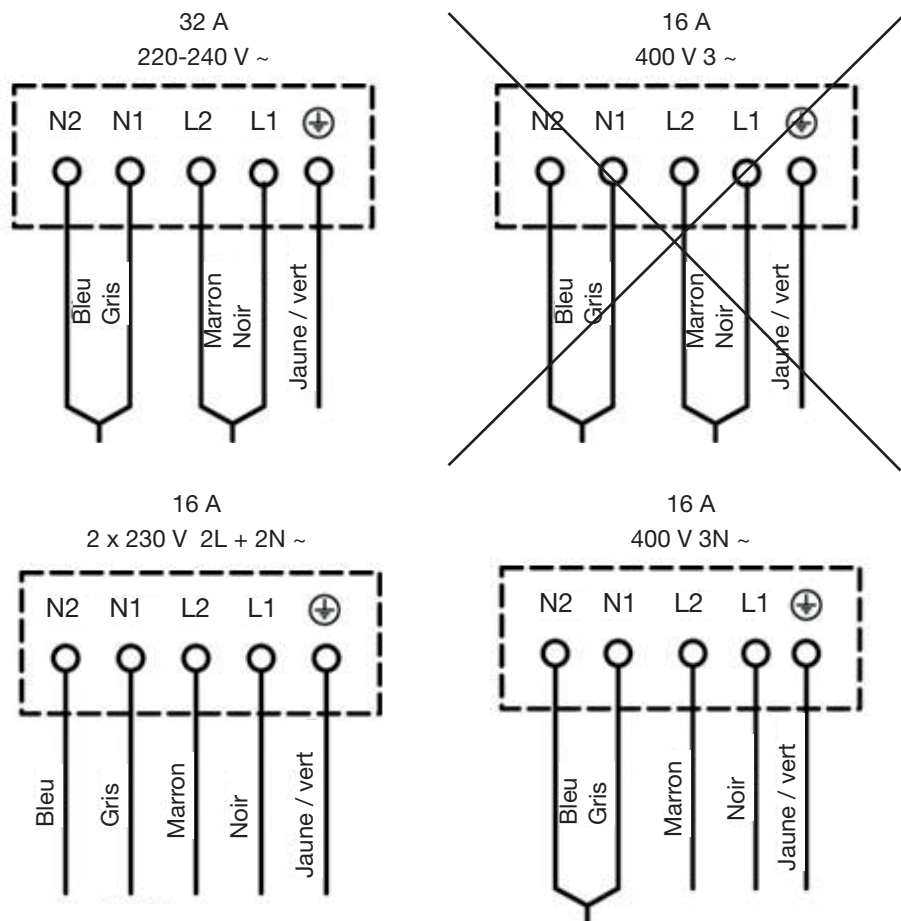


Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.

- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour une alimentation en 220 - 240 V~ 50/60 Hz.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75°C.
- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.

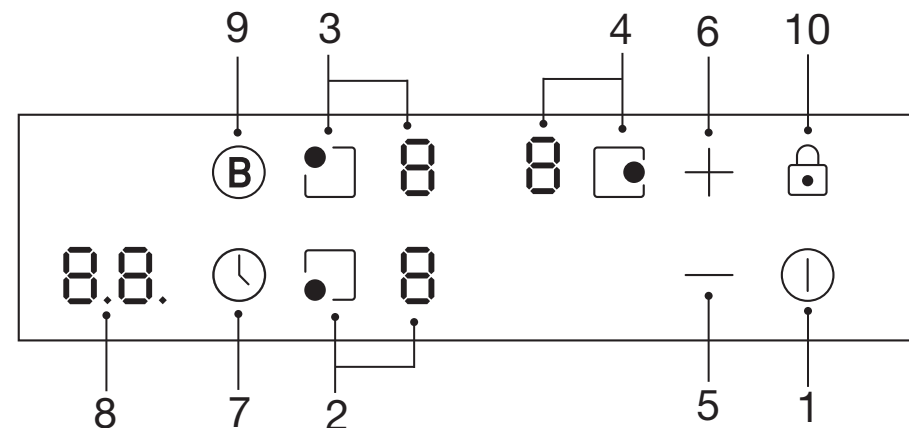
Branchement de la table

- Cette table de cuisson doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.
- Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.
- Attention : ne pas utiliser de visseuse électrique pour réaliser le branchement au bornier.



- Attention : Veillez à bien engager les fils dans le dispositif de raccordement du câble sur le réseau.

description du bandeau de commande



1. Touche marche/arrêt
2. Touche de sélection du foyer avant gauche et affichage de son niveau de puissance
3. Touche de sélection du foyer arrière gauche et affichage de son niveau de puissance
4. Touche de sélection du foyer droit et affichage de son niveau de puissance
5. Touche [-] : diminuer la puissance ou la minuterie
6. Touche [+] : augmenter la puissance ou la minuterie
7. Touche de sélection de la minuterie
8. Affichage de la minuterie
9. Fonction "boost" (pleine puissance)
10. Verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfants)

avant la première utilisation

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 ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu, le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant : si celui-ci reste accroché, cela veut dire que vos récipients sont compatibles) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...



La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Si le récipient a un diamètre trop petit, la zone de chauffe ne s'activera pas. Choisissez la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient utilisé.

Nous déconseillons fortement l'usage d'accessoires amovibles intermédiaires entre la table à induction et la casserole. Risques de brûlure et de détérioration de la table !

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la zone de cuisson, le symbole « U » s'affiche.

utilisation de base

Touches sensibles

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



N'appuyez que sur une seule touche à la fois.



Détection de récipient (Affichage U)



La détection de récipient assure une sécurité complémentaire. Cependant, après utilisation, ne comptez pas sur le détecteur de casseroles pour éteindre la table de cuisson, mais éteignez-la au moyen du dispositif de commande afin d'assurer une sécurité parfaite.

La table induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient est inadapté (si le diamètre du récipient est trop petit ou si le récipient n'est pas centré sur le foyer). Vous ne pourrez alors pas augmenter la puissance. Le symbole « U » apparaît sur l'afficheur. Il disparaît lorsque vous posez une casserole adaptée à l'induction.
- L'écran d'affichage s'éteindra automatiquement après 2 minutes si aucune casserole appropriée n'est placée sur le foyer.
- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson. Le symbole « U » apparaît. Il disparaît lorsque le récipient est remis sur la zone de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Mise en route

ALLUMER / ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur  .	-
Éteindre la table	Appuyez sur  .	Aucun affichage ou H .

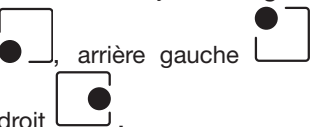
Lorsque vous allumez la table de cuisson, un signal sonore retentit.

ALLUMER ET RÉGLER LA PUISSANCE D'UN FOYER

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner le foyer	Appuyez sur la touche de sélection du foyer avant gauche  ou droit  .	
Augmenter la puissance	Appuyez sur [+]	1 jusqu'à 9
Diminuer la puissance	Appuyez sur [-]	9 jusqu'à 1

- Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai de 2 minutes, l'affichage revient en position d'attente.

ARRÊTER LA CUISSON D'UN FOYER

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner le foyer	Appuyez sur la touche de sélection du foyer avant gauche  ou droit  .	
Arrêter la cuisson	Appuyez sur [-] jusqu'à l'affichage  . Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+].	 ou H

AFFICHAGE

Affichage	Désignation	Fonction
	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1 à 9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
	Détection de récipient	Récipient manquant ou inapproprié.
	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
LO	Sécurité enfant	La table est verrouillée.

utilisation avancée

Indicateur de chaleur résiduelle (Affichage **H**)

Après l'arrêt d'une zone de cuisson ou l'arrêt complet de la table, la zone de cuisson encore chaude est signalée par le symbole **H**.



Tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, ne touchez pas la zone de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur dessus. Risque de brûlure et d'incendie !

Le symbole **H** s'éteint lorsque la zone de cuisson peut être touchée sans danger.

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 foyers de cuisson avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

Vous pouvez utiliser la minuterie seule (hors cuisson) ou pour vous avertir de la fin de la cuisson.

1) MINUTERIE UTILISÉE SEULE (HORS CUISSON)

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur  .	Voyant de zone allumé
Choisir un foyer	Appuyez sur la touche de sélection du foyer.	0 et voyant de la zone allumé
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur la touche  .	10 clignotant
Choisir la durée	Appuyez sur - ou +.	0 passe à 1, 2, 3, ...ou 9, 8, 7...
Le décompte de temps commence		(Affichage du temps restant et voyant  clignote pendant 5 secondes)
La minuterie est terminée	L'appareil émet un signal sonore pendant 30 secondes.	--
Pour arrêter le signal sonore et éteindre la table	Appuyez sur  .	(La table s'éteint)

- Pour pouvoir utiliser la minuterie seule, au moins un des foyers doit être activé.
- Si vous appuyez brièvement sur les touches [-] et [+], la minuterie augmente ou diminue par tranches d'1 minute.
- Si vous restez appuyé sur les touches [-] et [+], la minuterie augmente ou diminue par tranches de 10 minutes.

2) PROGRAMMER UNE MINUTERIE POUR LA FIN DE LA CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection du foyer.	0 et voyant de la zone allumé
Sélectionner la puissance	Appuyez sur + ou -.	De 1 à 9
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur la touche  .	10 clignotant

Choisir la durée	Appuyez sur - ou +.	0 passe à 1, 2, 3, ...ou 9, 8, 7...
Le décompte de temps commence		(Affichage du temps restant et voyant  clignote pendant 5 secondes)
La minuterie est terminée	L'appareil émet un signal sonore pendant 30 secondes.	--

- Si vous appuyez brièvement sur les touches [-] et [+], la minuterie augmente ou diminue par tranches d'1 minute.
- Si vous restez appuyé sur les touches [-] et [+], la minuterie augmente ou diminue par tranches de 10 minutes.

2) ARRÊTER LA FONCTION MINUTERIE EN COURS DE CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner le foyer	Appuyez sur la touche de sélection du foyer.	De 1 à 9
Arrêter la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+].	0 ou H

- Un point rouge situé à côté du niveau de puissance indique le foyer sélectionné pour la minuterie.
- Lorsque plusieurs minuteries sont activées, il suffit de répéter l'opération.

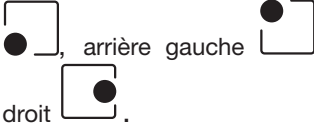
3) ARRÊT AUTOMATIQUE EN FIN DE CUISSON

Dès que le temps de cuisson est écoulé, la minuterie affiche «- -» clignotant, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une touche.

Fonction « booster » (Affichage)

La fonction "booster" octroie un renforcement de puissance pour la zone de cuisson sélectionnée. Elle est conçue par exemple pour faire chauffer rapidement une grande quantité d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

Si cette fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection du foyer avant gauche  , arrière gauche  ou droit  .	6 (par exemple) et voyant de la zone allumé
Activer le booster	Appuyez sur (B) .	P pendant 5 minutes
Arrêter le booster	Appuyez sur la touche de sélection du foyer avant gauche  , arrière gauche  ou droit  .	P
	Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+].	0 ou H

- Vous pouvez utiliser cette fonction pour les 3 zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage précédent après 5 minutes.
- Si le niveau de puissance précédent était réglé sur 0, alors le foyer reviendra à la puissance 9 après 5 minutes.

Verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfant)

Pour éviter de modifier une sélection, notamment lors du nettoyage de la surface vitrocéramique, le bandeau de commandes (à l'exception de la touche marche/arrêt **(I)**) peut être verrouillé.

VERROUILLAGE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur (I) .	0 ou H

Verrouiller la table	Appuyez sur  .	LO
----------------------	---	-----------

- Vous pourrez toujours éteindre la table à induction avec la la touche **(I)** en cas d'urgence. Au bout de 10 minutes, la table s'éteindra automatiquement.

DÉVERROUILLAGE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur (I) .	LO
Déverrouiller la table	Appuyez sur  pendant quelques secondes.	--

Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut en fonction des niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

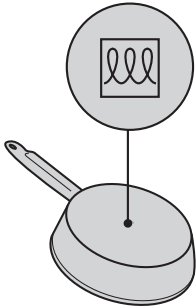
Si vous retirez le récipient de cuisson du foyer de cuisson, la plaque s'arrête de chauffer immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.

conseils de cuisson

Qualité des casseroles et récipients

Matériaux adaptés	Matériaux non adaptés
Acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.	Aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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



Pour vérifier si des casseroles sont compatibles : Versez un peu d'eau dans une casserole. Allumez la table de cuisson (touche 1). Placez la casserole sur l'un des foyers, sélectionnez le foyer puis la puissance 9. L'eau doit chauffer en quelques secondes.

Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

! Nous déconseillons fortement l'usage d'accessoires amovibles intermédiaires entre la table à induction et la casserole. Risques de brûlure et de détérioration de la table !

G 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.

- Le fond des casseroles doit être le plus plat possible (pas de fond convexe ni concave) et ne pas présenter d'aspérités.
- Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Les récipients ayant un **diamètre inférieur à 140 mm** risquent de ne pas être détectés. Afin d'obtenir un rendement maximum, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

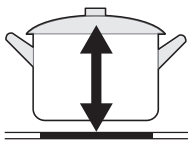
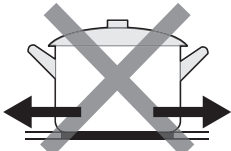
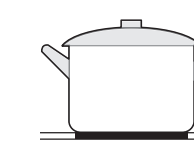
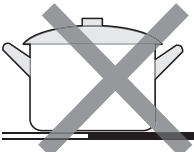
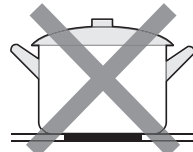


Tableau indicatif des puissances de cuisson

1 à 2	Faire fondre, Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poissons, produits 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, Cuire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes Eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition une grande quantité d'eau

Les valeurs ci-dessus sont données à titre indicatif.

entretien et nettoyage



Laissez refroidir la table de cuisson avant de procéder à son nettoyage pour éviter les risques de brûlures.

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels qu'une éponge à récurer abrasive ou une pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

guide de dépannage

Avant d'appeler un technicien du service après-vente, veuillez consulter le guide de dépannage ci-dessous pour savoir si vous pouvez régler le problème vous-même.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La plaque induction ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation	• Assurez-vous que la plaque est branchée et qu'elle est allumée. • Vérifiez s'il y a une panne de courant. Si le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les touches de commande (excepté la touche ①) ne répondent pas.	La sécurité enfant est activée et les commandes sont verrouillées.	Désactivez la sécurité enfant en appuyant sur la touche  pendant quelques secondes.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les touches sensibles sont difficiles à utiliser.	Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.	Assurez-vous que la surface des touches sensibles est propre et sèche.
Le verre de la table de cuisson est rayé.	Batterie de cuisine avec des bords rugueux.	Utilisez des ustensiles de cuisson ayant une base plane et lisse. Consultez le paragraphe « Qualité des casseroles et récipients ».
	Vous utilisez une éponge ou des produits de nettoyage abrasifs.	Consultez le paragraphe « Entretien et nettoyage ».
Certains ustensiles font des bruits de crépitements ou des cliquetis.	Ceci peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couche de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque à induction fait un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement quand vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à la plaque à induction s'est mis en route pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer de tourner même si vous avez éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque à induction de la prise de courant murale pendant que le ventilateur tourne.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les casseroles ne chauffent pas et « U » s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée pour la cuisson par induction.	Utilisez des batteries de cuisine adaptées à la cuisson par induction. Consultez le paragraphe « Qualité des casseroles et récipients ».
	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou pas centrée correctement sur la zone.	Centrez la poêle et assurez-vous que sa base corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte d'elle-même de façon inattendue, un signal sonore retentit et un code erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter le code de l'erreur (les lettres et chiffres), débranchez la plaque à induction de la prise de courant murale et contactez un technicien qualifié.

Codes erreurs

Si un problème technique est détecté, les codes erreurs répertoriés dans le tableau ci-dessous peuvent s'afficher :

Codes erreurs	Problèmes	Solutions
E1	Sonde de température défectueuse.	Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
E2		
Eb		
E3		
E4	Surchauffe	Laissez refroidir la table de cuisson. Si le problème se reproduit, contrôlez la bonne ventilation de l'installation.
E6		
E7	Tension d'alimentation insuffisante	Faites vérifier l'installation électrique par un professionnel agréé.
E8	Tension d'alimentation trop élevée	
U1	Défaut de communication	Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Si l'un des codes erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur. **Ne démontez pas et ne procédez pas vous-même aux réparations. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées ne sont pas couvertes par la garantie.**

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0,5 W
Consommation d'énergie en mode veille	0,5 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	NA
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

set-up

! Installation should only be carried out by specialists.
The user must comply with the legislation and standards in force in their country of residence.

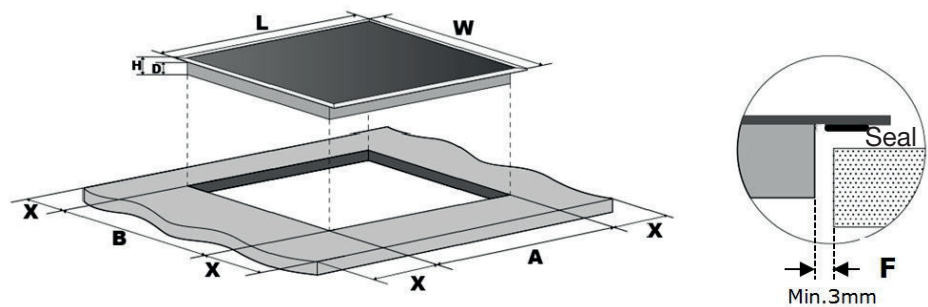
Fitting the watertight seal

The adhesive seal supplied with the appliance prevents anything from getting inside the unit. Care must be taken when fitting this item.
Stick the seal on the edge of the tabletop, 3 mm from the outer edge, after removing the protective strip.

Fitting the hob

Cut the worktop according to the dimensions shown in the diagram below.

For fitting and use, there must be a gap of at least 50 mm around the hole.
Make sure the thickness of the worktop is at least 30mm. Select an insulated, heat-resistant worktop material (wood or similar hygroscopic materials should not be used unless it is an impregnated material) to avoid electric shocks and reduce any warping caused by the heat radiating from the hob.

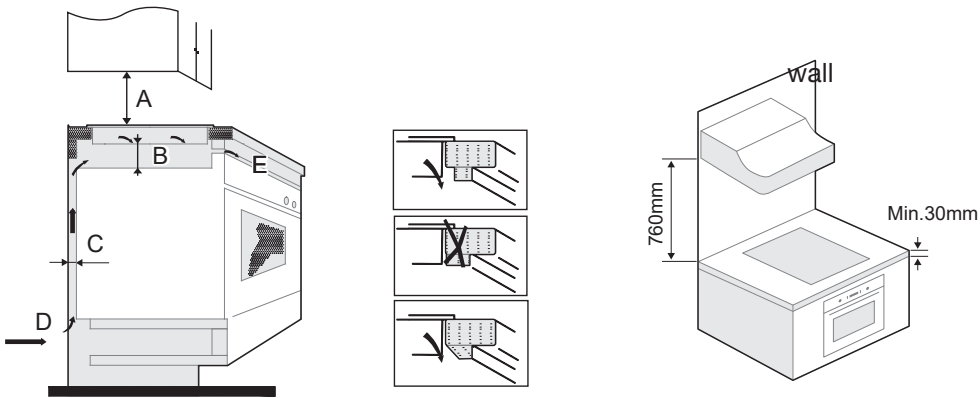


	L	W	H	D	A	B	X	F
Nominal value	590 mm	520 mm	62 mm	58 mm	560 mm	490 mm		
Max					564 mm	494 mm		
Min					561 mm	491 mm	50 mm	3 mm

The safety distance between the sides of the hob and the interior surfaces of the worktop must be at least 3 mm.

In any case, make sure that the induction hob is well ventilated and that the air inlets and outlets are not blocked.
Also make sure the induction hob is in good working order.

The safety distance between the hob and the units above it must be at least 760 mm.

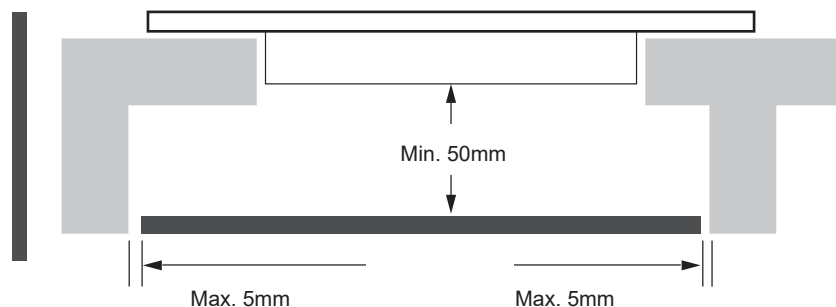


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	air inlet	air outlet 5 mm

Make sure that there is adequate ventilation

In order to avoid any accidental contact with the base of the hob when it is hot or any unexpected electric shock when it is on, a wooden insert, fixed with screws, must be placed at a minimum distance of 50 mm under the hob.

Follow the dimensions indicated in the diagram below.



There are vents on the outside of the hob.

Make sure that these openings are not blocked by the worktop when fitting the hob.

Please note that the glue between the plastic or wood material and the unit must withstand a minimum temperature of 150°C so that the coating does not peel off.

The walls to the rear and sides, and the surrounding surfaces, must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

Before fitting the hob, make sure that:

- The worktop is at right angles and level, and there are no structural elements interfering with the spacing requirements.
- The worktop is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is fitted above an oven, the oven must have a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements as well as the applicable standards and regulations.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, the fixed installation must include a system for disconnecting it in accordance with applicable regulations.
- The appliance must be connected to the mains power by an omnipolar switch (e.g. circuit breakers, fuses, residual current devices and contact switches) with a gap of at least 3 mm between the contacts.
- CAUTION: Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or recommended by the appliance manufacturer in the operating instructions, or hob guards built into the appliance. The use of unsuitable guards could lead to accidents.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or a remote control system.
- Consult local planning authorities and council regulations if you are unsure about the installation.

- Use heat-resistant, easy-to-clean finishes (e.g. ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

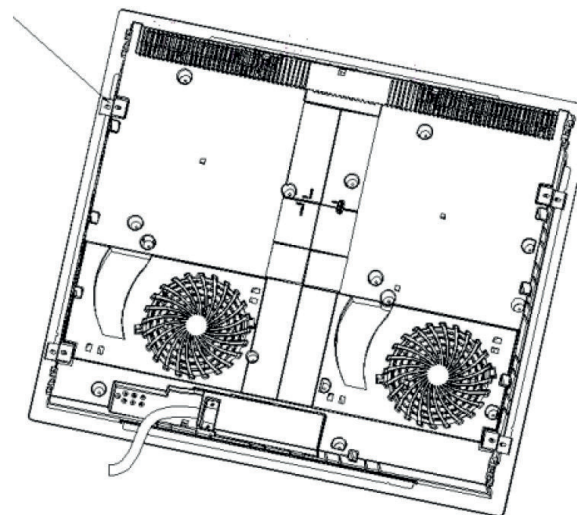
After fitting the hob, make sure that:

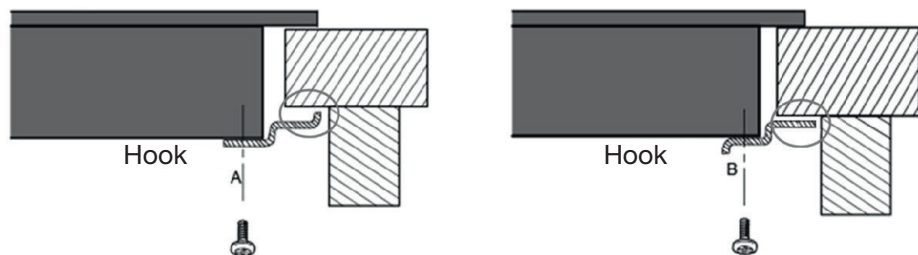
- The power cable is not accessible through the cupboard doors or drawers.
- There is enough cool air flowing from outside the units to the base of the hob.
- If the hob is fitted above a drawer or cupboard, a thermal protection barrier must be fitted under the bottom of the hob.
- The circuit breaker must remain easily accessible to the customer.

Fitting the mounting hooks

- The appliance must be placed on a stable and smooth surface (use the packaging). Do not force to controls that protrude from the hob.
- Secure the hob to the worktop by screwing the 4 hooks under the hob (see photo) after installation.
- Adjust the position of the hooks according to the thickness of the worktop.

Hook





PRECAUTIONS:

- The induction hob must be fitted by qualified personnel or technicians.
- The hob should not be fitted directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer because moisture can damage the hob's electronics.
- The hob must be installed in such a way as to guarantee the best possible thermal radiation for superior reliability.
- Worktop veneers and coatings must be made of heat-resistant materials (100 °C).
- The wall edge strips must be heat-resistant.
- Do not use a steam cleaner.

electrical connections

Precautions

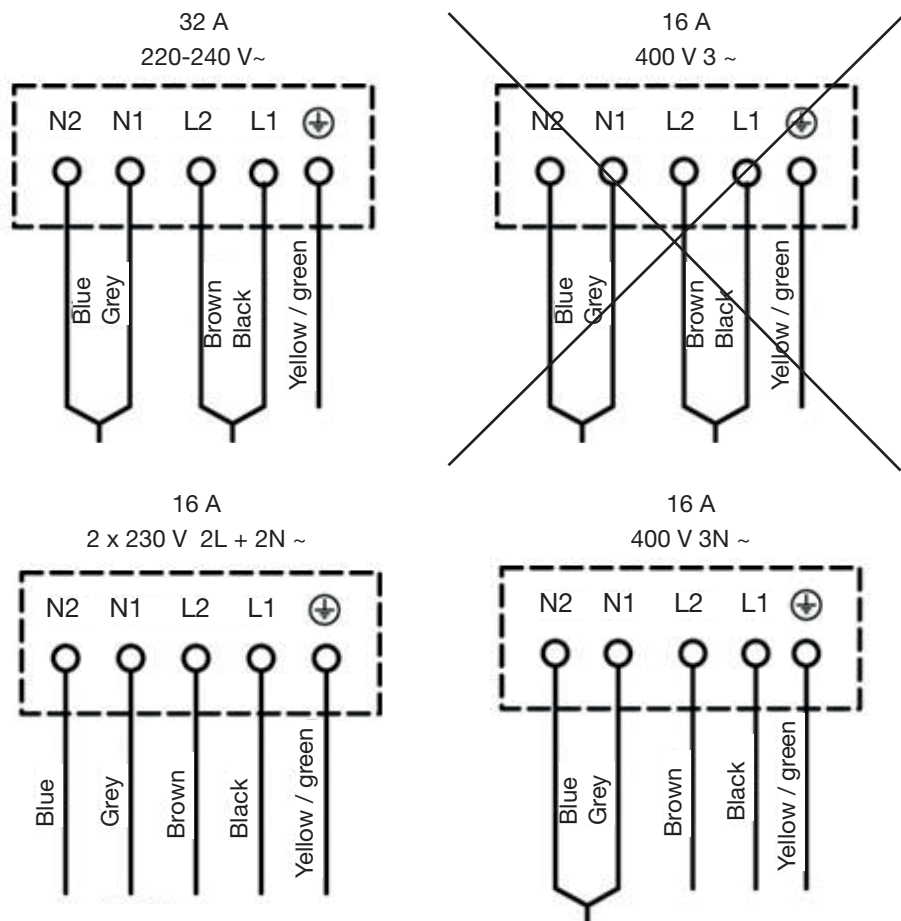


The appliance must be connected to the mains electricity by a specialised person who is familiar with the safety standards and legislation in force.

- Before carrying out any operation on the electrical part of the appliance, you must first disconnect it from the mains electricity.
- Technical data and electrical connection conditions can be found on the appliance's rating plate.
- This appliance is designed for a 220 - 240 V~ 50/60 Hz power supply.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate corresponds to the supply voltage of your home.
- The appliance must be earthed: Only use an appropriately sized power cable with a yellow/green earth wire.
- This appliance must be connected to the mains via an omnipolar switch (e.g. circuit breakers, fuses, earth leakage circuit breakers and contact switches) with a minimum contact spacing of 3 mm.
- Do not use extension cords, multi-way sockets or adapters, as this could lead to overheating of the electrical connections.
- The power cable must not touch any hot part and must be positioned so that its temperature does not exceed 75°C at any point.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be carried out by an after-sales service technician with dedicated tools to avoid any accident.

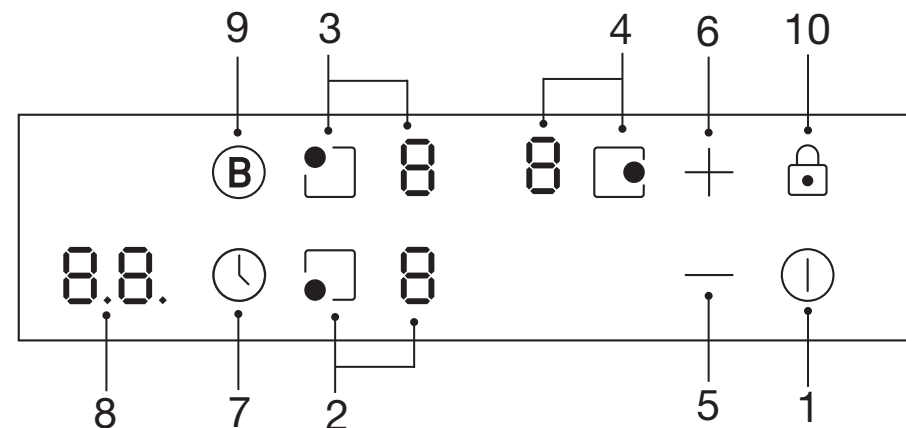
Connecting the hob

- This hob must be connected to the mains supply by an all-pole disconnection switch that complies with the applicable installation rules.
- A disconnection switch must be incorporated into the fixed wiring system.
- Warning: do not use an electric screwdriver to make the connection with the terminal block.



- Warning: Make sure that the wires are properly inserted into the cable connection system on the mains supply.

description of the control panel



1. On/off button
2. Front left cooking zone selection button and power level display
3. Rear left cooking zone selection button and power level display
4. Right cooking zone selection button and power level display
5. [-] button: decrease the power or the timer
6. [+] button: increase the power or the timer:
7. Timer selection button
8. Timer display
9. "Boost" function (full power)
10. Locking the control panel (child lock)

before first use

Getting started

Clean the appliance with a damp cloth, then dry it. Do not use any detergent that may cause bluish discolouration on glass surfaces.

Induction principle

An induction coil is located under each cooking zone. When it is switched on, it produces a variable electromagnetic field which, in turn, produces induced currents in the ferromagnetic bottom of the pan. This causes the pan placed on the cooking zone to heat up.

Of course, it must be a suitable type of pan:

- Any ferromagnetic metal pan is compatible (check with a small magnet, if necessary: if it sticks, it means that your pans are compatible) e.g. cast iron casserole dishes, cast iron frying pans, enamelled metal pots, stainless steel pots with ferromagnetic bottoms, etc.
- Incompatible pans will include pans made of copper, stainless steel, aluminium, glass, wood, ceramics, stoneware, terracotta, non-ferromagnetic stainless steel, etc.



The induction cooking zone automatically takes into account the size of the pan used. If the pan is too small in diameter, the cooking zone will not activate. Choose the cooking zone best suited to the diameter of the pan used.

We strongly advise against using removable accessories between the induction hob and the pan. Danger of burns and damage to the hob!

If the container is not suitable for the cooking zone, the "U" symbol will appear in the display.

basic use

Touch-sensitive keys

Your machine is equipped with touch-sensitive keys to control the various functions. A touch of the key activates its operation. This activation is confirmed by an indicator lamp, a display and/or an audible signal.



Only press one key at a time.



Container detection (U on the display)



Pan detection provides additional safety. However, after use, do not rely on the pan sensor to switch off the hob. Instead, switch it off using the controls for maximum safety.

The induction hob does not work:

- When there is no container on the cooking zone or when the container is unsuitable (if the diameter of the container is too small or if the container is not centred on the zone). Then you will not be able to increase the power. The "U" symbol appears on the display. It disappears when you put a pan suitable for an induction hob on it.
- The display screen will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on the cooking zone.
- Operation is also interrupted when you remove the pan during cooking. The "U" symbol appears. It disappears when the pan is put back on the cooking zone. Cooking will resume at the previously selected power level.

Getting started

SWITCHING THE HOB ON/OFF

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press 	-
Switch off the hob	Press 	Nothing displayed or H.

When you switch on the hob, it will beep.

SWITCH ON AND ADJUST THE POWER OF A COOKING ZONE

Action	Control panel	Display
Select the cooking zone	Press the selection button of the front left  , rear left  or right cooking zone. 	
Increase power	Press [+]	1 to 9
Decrease the power	Press [-]	9 to 1

- If you do not make any adjustments within 2 minutes, the display returns to the standby position.

STOP COOKING ON A COOKING ZONE

Action	Control panel	Display
Select the cooking zone	Press the selection button of the front left  , rear left  or right cooking zone. 	
Stop cooking	Press [-] until the display shows  . Press the [+] and [-] buttons simultaneously.	 or H

DISPLAY

Display	Description	Function
	Zero	The cooking zone is activated.
1 to 9	Power level	Choosing the cooking level.
	Pan detection	Missing or unsuitable pan.
	Error message	Electronic circuit fault.
	Residual heat	The cooking zone is still hot.
	Booster	Turbo power is activated.
	Child lock	The hob is locked.

advanced use

Residual heat indicator (display shows H)

When you switch off a cooking zone or fully switch off the hob, the cooking zone, that is still hot, is indicated by the  symbol.



As long as the residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone or place any heat-sensitive object on it. Risk of burns and fire!

The  symbol switches off when the cooking zone can be touched without danger.

Timer function

The timer can be assigned simultaneously to all 3 cooking zones with different time settings (0 to 99 minutes) for each zone.

You can use the timer alone (excluding cooking) or to notify you when cooking has finished.

1) TIMER USED ALONE (EXCLUDING COOKING)

Action	Control panel	Display
Switching on the hob	Press  .	Zone indicator light on
Choose a cooking zone	Press the cooking zone selection button.	 and cooking zone light on
Select the timer	Press the  button.	 flashing
Choose the duration	Press - or + .	 switches to 1, 2, 3, ...or 9, 8, 7...
The time countdown begins		(Display of the time remaining and the  indicator flashes for 5 seconds)
The timer has finished	The appliance emits a beep sound for 30 seconds.	- -
To stop the sound signal and switch off the hob	Press  .	(The hob switches off)

- To use the timer alone, at least one of the cooking zones must be activated.
- If you briefly press the [-] and [+] buttons, the timer increases or decreases in 1-minute increments.
- If you press and hold the [-] and [+] buttons, the timer increases or decreases in 10-minute increments.

2) SET A TIMER FOR THE END OF COOKING

Action	Control panel	Display
Select the zone	Press the cooking zone selection button.	 and cooking zone light on
Select the power level	Press + or - .	From 1 to 9
Select the timer	Press the button  .	 flashing

Choose the duration	Press - or + .	 switches to 1, 2, 3, ...or 9, 8, 7...
The time countdown begins		(Display of the time remaining and the  indicator flashes for 5 seconds)
The timer has finished	The appliance emits a beep sound for 30 seconds.	- -

- If you briefly press the [-] and [+] buttons, the timer increases or decreases in 1-minute increments.
- If you press and hold the [-] and [+] buttons, the timer increases or decreases in 10-minute increments.

2) STOP THE TIMER FUNCTION DURING COOKING

Action	Control panel	Display
Select the cooking zone	Press the cooking zone selection button.	From 1 to 9
Stop the timer	Press the [+] and [-] buttons simultaneously.	 or H

- A red dot next to the power level indicates the cooking zone selected for the timer.
- When several timers are activated, just repeat the process.

3) AUTOMATIC SHUTDOWN AT THE END OF COOKING

As soon as the cooking time is up, a "- -" message flashes on the display, there is a beep sound and the cooking zone switches off automatically. To stop the beep and flashing, press any button.

"Booster" function (on the display)

The "booster" function delivers additional power to the selected cooking zone. It is meant for quickly heat a large quantity of water, e.g. when cooking pasta.

If this function is activated, the cooking zone operates for 5 minutes at a much higher power level.

Action	Control panel	Display
Select the zone	Press the selection button of the front left  , rear left  or right cooking zone. 	6 (for example) and cooking zone indicator light on
Activate booster	Press  .	P for 5 minutes
Stop booster	Press the selection button of the front left  , rear left  or right cooking zone. 	P
	Press the [+] and [-] buttons simultaneously.	0 or H

- You can use this function for all 3 cooking zones.
- The cooking zone returns to its previous setting after 5 minutes.
- If the previous power level was set to 0, then the cooking zone will return to power level 9 after 5 minutes.

Locking the control panel (child lock)

To avoid changing a selection, particularly when cleaning the ceramic surface, the control panel (with the exception of the on/off button ) can be locked.

LOCKED

Action	Control panel	Display
Switching on the hob	Press  .	0 or H
Lock the hob	Press  .	LO

- You can always turn off the induction hob with the  button in case of emergency. After 10 minutes, the hob will turn off automatically.

UNLOCKING

Action	Control panel	Display
Switching on the hob	Press  .	LO
Unlock the hob	Press and hold  for a few seconds.	--

Default operating time

Auto off is a safety protection function for your induction hob. It turns off automatically if you forget to turn it off. The default operating times based on the different power levels are shown in the table below:

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

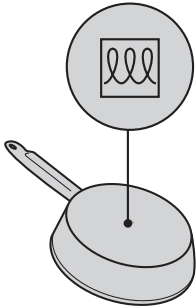
If you remove the cooking container from the cooking zone, it will immediately stop heating and automatically switch off after 2 minutes.

cooking tips

Quality of pans and containers

Suitable materials	Unsuitable materials
Steel, enamelled steel, cast iron, stainless steel with ferromagnetic bottom, aluminium with ferromagnetic bottom.	Aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramics, porcelain.

Manufacturers specify whether or not their products are compatible with induction.



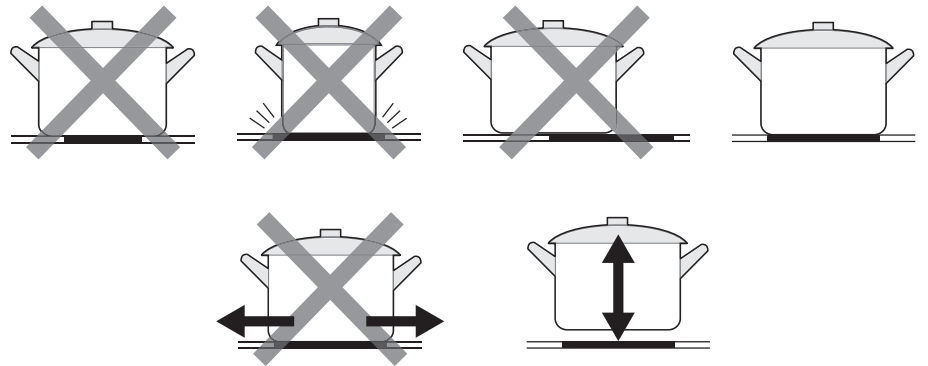
To check if pans are compatible:
Pour a little water into a pan. Switch on the hob (1 button). Place the pan on one of the cooking zones and select the zone followed by the power setting 9. The water should heat up in a few seconds.

Place a magnet on the outside of the bottom of the pan. It should stick.

! We strongly advise against using removable accessories between the induction hob and the pan. Danger of burns and damage to the hob!

6 Some pots and pans can make noise when placed on an induction cooking zone. These noises do not indicate a malfunction of the appliance and do not affect its operation in any way.

- The bottom of the pans must be as flat as possible (no convex or concave bottom) and not have any rough edges.
- The cooking zones automatically adjust to the size of the bottom of the pan up to a certain limit. Containers, that are **less than 140 mm in diameter**, may not be detected. For best results, place the pan in the centre of the cooking zone.



Cooking power guide

1 to 2	Melt, Reheat	Sauces, butter, chocolate, gelatine Ready-made meals
2 to 3	Rising Defrosting	Rice, pudding and ready-made meals Vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Boiled potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Low heat cooking	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, rolls, tripe
7 to 8	Cook, Frying	Potatoes, doughnuts, pancakes
9	Fry, Cook, Bring to a boil	Steaks, omelettes Water
P	Fry, Bring to a boil	Bring a large quantity of water to the boil

The values shown above are provided as a rough guide only.

Maintenance and cleaning



Allow the hob to cool before cleaning to avoid the risk of burns.

- Immediately clean up any liquid spills, especially foods with a high sugar content or sugar splashes, to prevent them from burning on the glass-ceramic surface.
- Remove carbonised residue with a squeegee and special cleaning products.
- To clean your glass-ceramic hob, use a soft sponge and water with washing-up liquid or a commercially available detergent recommended for glass-ceramics.
- Dry the appliance with a soft, clean cloth.
- Never clean the hob with a pressure or steam cleaner.
- Do not use objects that could scratch the appliance (e.g. scouring pad or the tip of a knife, etc.)
- Do not use abrasive cleaning products that could damage the appliance.

troubleshooting guide

Before calling a service technician, review the troubleshooting guide below to see if you can fix the problem yourself.

Problems	Possible causes	Solutions
The induction hob isn't working.	No power	• Make sure the hob is plugged in and switched on. • Check if there is a power cut. If the problem persists, call a qualified technician.
The control buttons (except the  button) do not respond.	The child lock is activated and the controls are locked.	Deactivate the child lock by pressing and holding the  button for a few seconds.

Problems	Possible causes	Solutions
The touch-sensitive buttons are difficult to use.	The touch-sensitive buttons are covered with water or grease.	Make sure the surface of the touch-sensitive buttons is clean and dry.
The glass of the hob is scratched.	Cookware with rough edges.	Use cooking utensils with a flat, smooth base. Consult the "Quality of the pans and containers" section.
	You are using an abrasive sponge or cleaning product.	See the "Maintenance and cleaning" section.
Some utensils make crackling or clicking noises.	This can be caused by the construction of your kitchen utensils (layers of different metals that vibrate in different ways).	This is normal for cookware and does not indicate a defect.
The induction hob makes a low humming noise when used at a high temperature setting.	This is caused by the induction cooking technology.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you lower the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into the induction hob has kicked in to keep the electronics from overheating. It may continue to run even when you have turned off the induction hob.	This is normal and requires no action to be taken. Do not unplug the induction hob from the wall outlet while the fan is running.

Problems	Possible causes	Solutions
The pans do not heat up and " U " appears on the screen.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. Consult the "Quality of the pans and containers" section.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not centred correctly on the zone.	Centre the pan and make sure its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has switched off unexpectedly, it makes a beep sound and an error code is displayed (usually alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Note down the error code (letters and numbers), unplug the induction hob from the wall outlet and contact a qualified technician.

Error codes

If a technical problem is detected, the error codes listed in the table below may be displayed:

Error codes	Problems	Solutions
E1	Faulty temperature sensor.	Contact your retailer's after-sales department.
E2		
Eb		
E3		
E4	Overheating	Allow the hob to cool down. If the problem recurs, check that the installation is properly ventilated.
E5		
E6	Supply voltage too low	Get the electrical installation checked by an approved professional.
E7		
E8	Supply voltage too high	Contact your retailer's after-sales department.
U1	Communication failure	

If any of the error codes persist, contact the after-sales service of your retailer. **Do not disassemble or carry out repairs yourself. Repairs carried out by unqualified people are not covered by the warranty.**

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0.5 W
Power consumption in standby	0.5 W
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	NA
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

Installation

! Die Installation darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden. Der Benutzer ist verpflichtet, die in seinem Land geltende Gesetzgebung und geltenden Normen zu beachten.

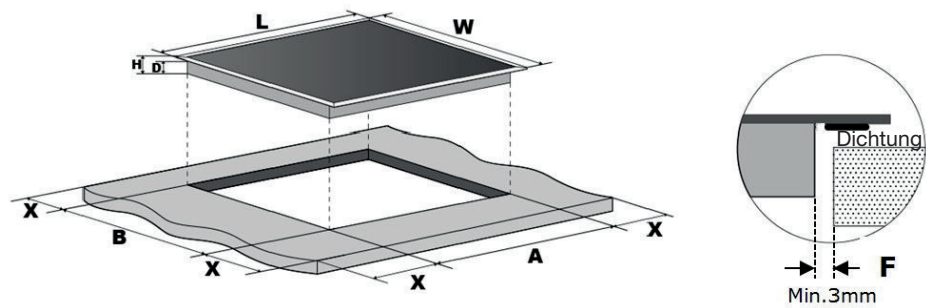
Anbringen der Dichtung

Die mitgelieferte Klebedichtung verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit in das Möbel. Sie muss sorgfältig angebracht werden. Kleben Sie die Dichtung nach dem Entfernen der Schutzfolie im Abstand von 3 mm von der Außenkante auf der Arbeitsfläche.

Einbau

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den Abmessungen in der folgenden Abbildung zu.

Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm um den Ausschnitt eingehalten werden. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Bitte wählen Sie ein isolierendes und hitzebeständiges Material für die Arbeitsplatte (Holz und ähnliche oder hygroskopische Materialien sollten nicht verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um elektrische Schläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden.

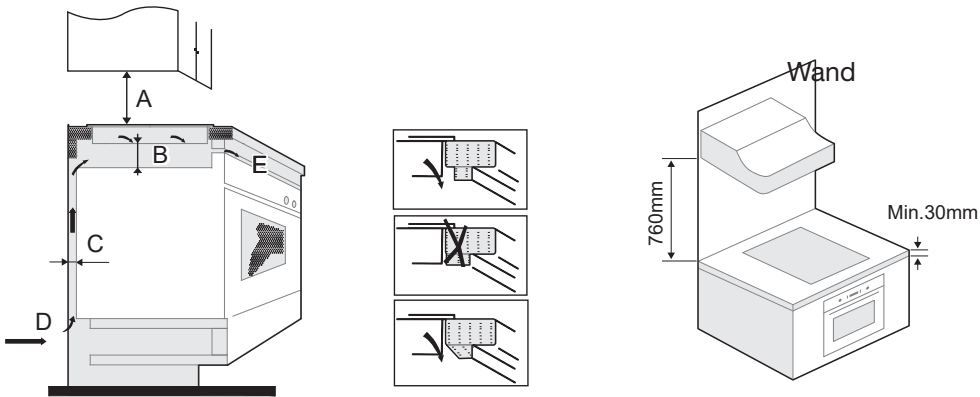


	L	W	H	D	A	B	X	F
Nennwert	590 mm	520 mm	62 mm	58 mm	560 mm	490 mm		
Max					564 mm	494 mm		
Min					561 mm	491 mm	50 mm	3 mm

Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.

Stellen Sie in jedem Fall sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Stellen Sie ebenfalls sich, dass das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand ist.

Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber angebrachten Möbelstück muss mindestens 760 mm betragen.

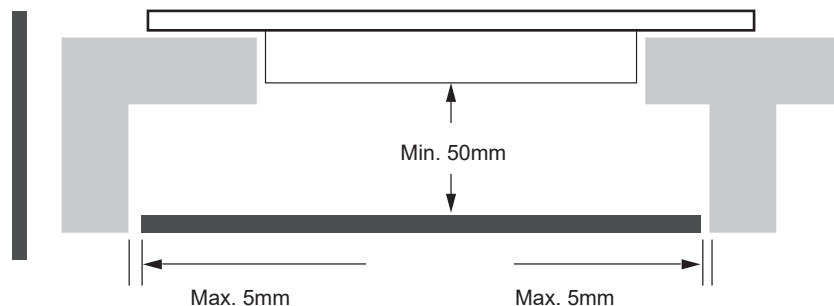


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung

Um einen versehentlichen Kontakt mit dem Boden des aufgeheizten Kochfelds oder einen Stromschlag während des Betriebs zu vermeiden, ist es notwendig, eine mit Schrauben befestigte Holzeinlage in einem Abstand von mindestens 50 mm unter dem Kochfeld zu platzieren.

Bitte beachten Sie die Abmessungen in der folgenden Abbildung.



An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Lüftungsöffnungen.

Sie müssen beim Einbau des Kochfelds sicherstellen, dass diese Öffnungen nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbelstück verbindet, einer mindestens einer Temperatur von 150°C standhalten muss, um ein Ablösen des Oberflächenmaterials zu verhindern.

Die Rückwand, die angrenzenden und die umgebenden Oberflächen müssen daher mindestens einer Temperatur von 90°C standhalten können.

Stellen Sie vor dem Einbau des Kochfelds sicher, dass:

- Die Arbeitsfläche ist rechtwinklig und waagrecht angebracht ist, und es keine strukturellen Elemente gibt, die die Abstandsanforderungen beeinträchtigen.
- Die Arbeitsplatte aus einem hitzebeständigen und isolierten Material besteht.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem eingebauten Kühlventilator ausgestattet sein.
- Die Installation muss alle Anforderungen an den Abstand und alle anwendbaren Normen und Vorschriften erfüllen.
- Wenn das Gerät nicht über einen zugänglichen Stecker verfügt, müssen den geltenden Vorschriften entsprechende Mittel in die Elektroinstallation eingebaut werden, um das Gerät vom Netz zu trennen.
- Das Gerät muss über einen omnipolaren Schalter (z. B. Leitungsschutzschalter, Sicherungen, Fehlerstromschutzschalter und Leistungsschütze) mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an das Netz angeschlossen werden.
- **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt oder vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben wurden, oder im Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Bei Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen besteht Unfallgefahr.

- Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem bestimmt.
- Bitte konsultieren Sie die örtlichen Baubehörden und kommunalen Vorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

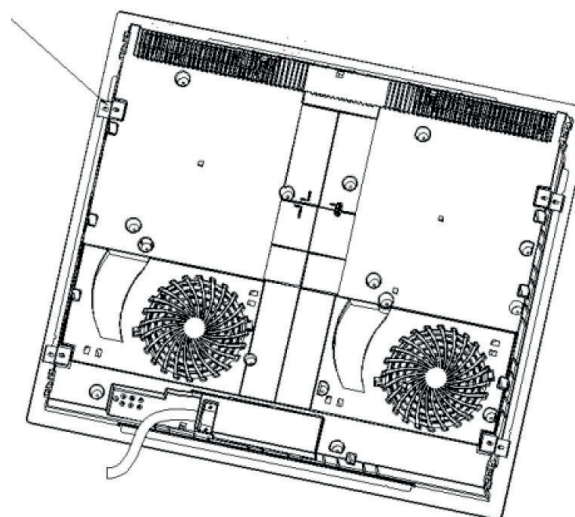
Stellen Sie nach dem Einbau des Kochfelds sicher, dass:

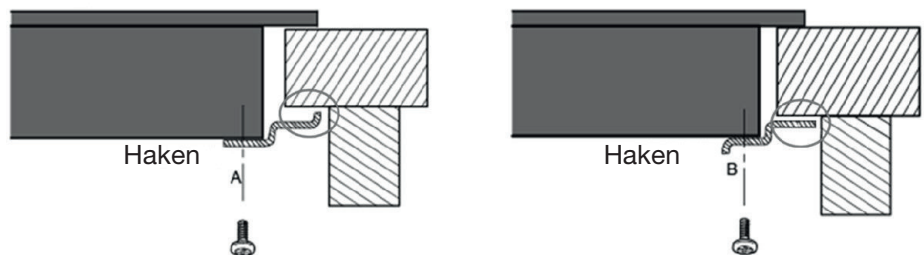
- Das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Es einen angemessenen Frischluftstrom von der Außenseite der Schränke zur Unterseite des Kochfelds gibt.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, muss ein Hitzeschutz unter dem Boden des Kochfelds installiert werden.
- Der Stromkreisunterbrecher und der Leistungsschalter müssen für den Kunden leicht zugänglich bleiben.

Installation der Befestigungsklammern

- Das Gerät muss auf einer stabilen und glatten Oberfläche stehen (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Gewalt auf die Bedienelemente an, die über das Kochfeld hinausragen.
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie die 4 Haken unter dem Kochfeld (siehe Foto) nach der Installation anschrauben.
- Passen Sie die Position der Haken an die Dicke der Arbeitsplatte an.

Haken





VORSICHTSMASSNAHMEN:

- Ihr Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden.
- Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beeinträchtigen kann.
- Die Heizplatte sollte so installiert werden, dass eine optimale Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Furniere und Arbeitsplattenbeläge müssen aus hitzebeständigen Materialien (100° C bestehen).
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Stromanschluss

Vorsichtsmaßnahmen

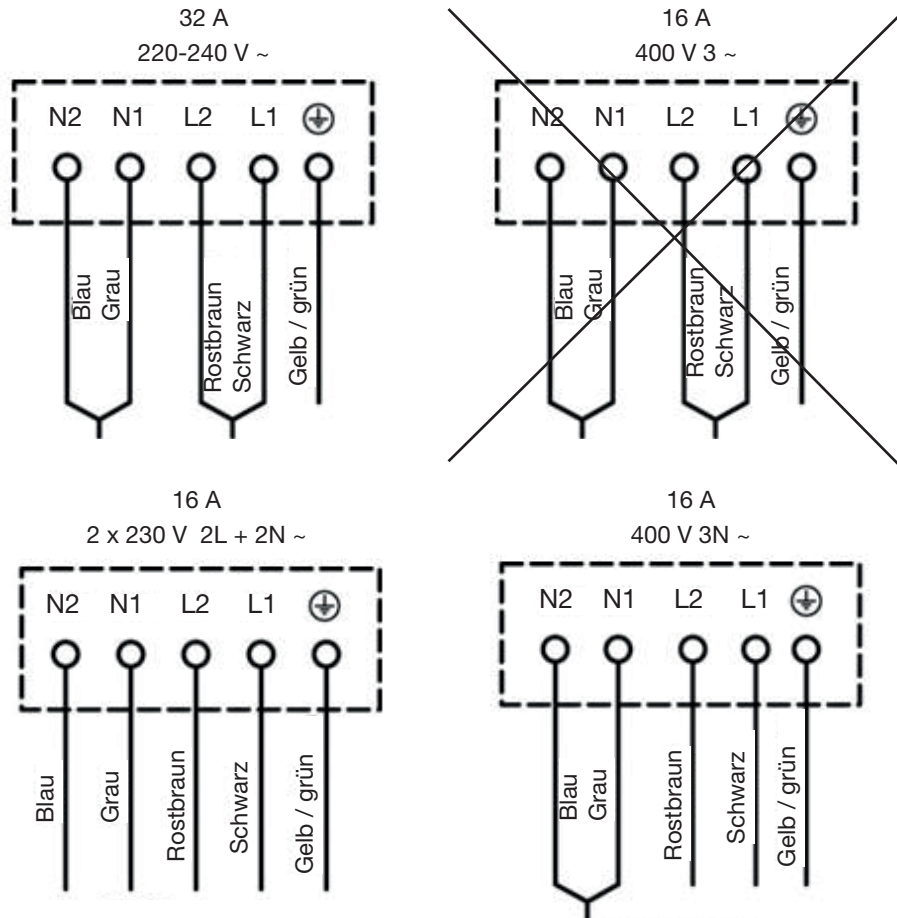


Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz muss von einer Fachperson durchgeführt werden, die mit den geltenden Sicherheitsnormen und Gesetzen vertraut ist.

- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten an den elektrischen Teilen des Geräts muss das Gerät unbedingt vom Stromnetz getrennt werden.
- Die technischen Daten und elektrischen Anschlussvoraussetzungen sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- Dieses Gerät ist für eine Stromversorgung mit 220 - 240 V~ 50/60 Hz konzipiert.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- Das Gerät muss geerdet sein: Verwenden Sie nur ein elektrisches Kabel mit entsprechendem Querschnitt und einer gelb/grünen Erdungsleitung.
- Das Gerät muss über einen omnipolaren Schalter (z. B. Leitungsschutzschalter, Sicherungen, Fehlerstromschutzschalter und Leistungsschütze) mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an das Netz angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter, da dies zu einer Überhitzung der elektrischen Anschlüsse führen kann.
- Das elektrische Kabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass dessen Temperatur an keiner Stelle 75°C übersteigt.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Servicetechniker mit speziell dafür vorgesehenem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

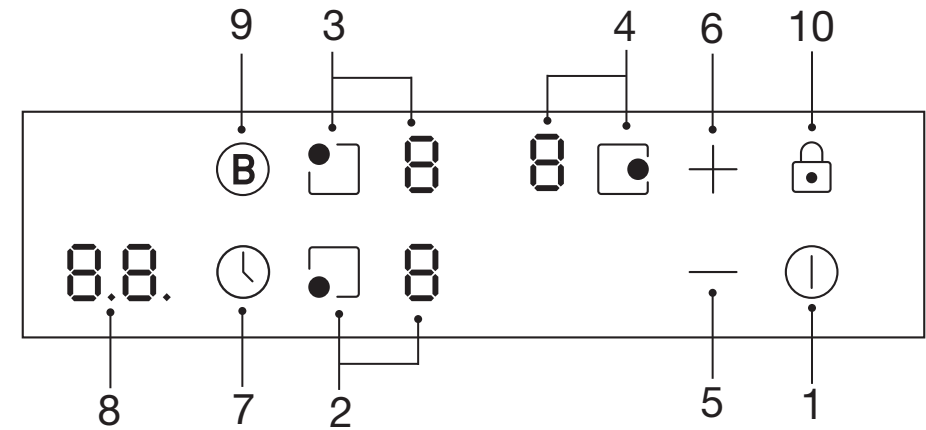
Anschluss des Kochfelds

- Dieses Kochfeld muss über eine allpolige Trennvorrichtung, die den geltenden Installationsvorschriften entspricht, an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Eine Trennvorrichtung muss in die feste Rohrleitung eingebaut werden.
- Achtung: Verwenden Sie zum Anschließen der Anschlussleiste keinen elektrischen Schrauber.



- Achtung: Achten Sie darauf, dass die Drähte fest in die Vorrichtung zum Anschluss des Kabels an das Stromnetz eingeführt sind.

Beschreibung des Bedienfelds



1. Ein-/Aus-Taste
2. Taste zur Auswahl der Kochstelle vorne links und Anzeige ihrer Leistungsstufe
3. Taste zur Auswahl der Kochstelle hinten links und Anzeige ihrer Leistungsstufe
4. Taste zur Auswahl der Kochstelle rechts und Anzeige ihrer Leistungsstufe
5. Taste [-]: Leistung oder Timereinstellung verringern
6. Taste [+]: Leistung oder Timereinstellung erhöhen
7. Timer-Auswahl Taste
8. Anzeige des Timers
9. Boost-Funktion (maximale Leistung)
10. Verriegelung des Bedienfelds (Kindersicherung)

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend ab. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die bläuliche Verfärbungen auf Glasoberflächen verursachen können.

Induktionsprinzip

Unter jedem Kochfeld befindet sich eine Induktionsspule. Wenn diese eingeschaltet ist, erzeugt sie ein variables elektromagnetisches Feld, das wiederum induzierte Ströme im ferromagnetischen Boden des Kochutensils erzeugt. Dies führt zu einer Erwärmung des auf der Kochzone platzierten Kochutensils.

Natürlich muss das Kochutensil geeignet sein:

- Empfohlen werden alle ferromagnetischen Kochutensilien (ggf. mit einem kleinen Magneten prüfen): wenn dieser haften bleibt, bedeutet dies, dass Ihre Kochutensilien kompatibel sind) wie z. B.: gusseiserner Schmortopf, schwarze Eisenbratpfanne, emaillierte Metalltöpfe, aus Edelstahl mit ferromagnetischem Boden.
- Ausgenommen sind Kochutensilien aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, Glas, Holz, Keramik, Steingut, Terrakotta, nicht ferromagnetischer Edelstahl...



Die Induktionskochzone erkennt automatisch die Größe des verwendeten Kochutensils. Wenn das Kochutensil einen zu kleinen Durchmesser aufweist, wird die Kochzone nicht aktiviert. Wählen Sie die Kochzone, die dem Durchmesser des verwendeten Kochutensils am besten entspricht.

Wir raten dringend von der Verwendung von abnehmbarem Zubehör zwischen dem Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr ab. Gefahr von Verbrennungen und Beschädigung des Kochfelds!

Wenn das Kochutensil für die Kochzone nicht geeignet ist, wird das Symbol „U“ angezeigt.

Grundlegende Bedienfunktionen

Sensortasten

Ihr Gerät ist mit Sensortasten zur Steuerung der verschiedenen Funktionen ausgestattet. Sie reagieren auf leichte Berührungen der Taste mit dem Finger. Diese Aktivierung wird durch eine LED, eine Anzeige und/oder ein akustisches Signal bestätigt.



Drücken Sie jeweils nur eine Taste.



Utensilerkennung (Anzeige U)



Die Utensilerkennung bietet zusätzliche Sicherheit. Verlassen Sie sich nach dem Gebrauch jedoch nicht auf die Kochutensilienerkennung, um das Kochfeld auszuschalten, sondern schalten Sie es mit dem Bedienelement aus, um vollständige Sicherheit zu gewährleisten.

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochutensil auf der Kochzone befindet oder wenn das Kochutensil ungeeignet ist (wenn der Durchmesser des Kochutensils zu klein ist oder das Utensil nicht mittig auf der Kochstelle steht). In diesem Fall können Sie die Leistung nicht erhöhen. In der Anzeige wird das Symbol „U“ angezeigt. Es erlischt, sobald Sie einen induktionsgeeigneten Topf auf den Herd stellen.
- Wenn kein geeigneter Topf auf der Kochstelle steht, schaltet sich die Anzeige automatisch nach 2 Minuten automatisch ab.
- Der Betrieb wird auch unterbrochen, wenn Sie das Kochutensil während des Kochvorgangs vom Kochfeld nehmen. Das Symbol „U“ wird angezeigt. Es erlischt, wenn das Kochutensil wieder auf die Kochzone gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

Inbetriebnahme

EIN- / AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Einschalten des Kochfelds	Drücken Sie die Taste  .	-
Ausschalten des Kochfelds	Drücken Sie die Taste  .	Keine Anzeige oder H .

Wenn Sie das Kochfeld einschalten, ertönt ein Signalton.

EINE KOCHSTELLE EINSCHALTEN UND DIE LEISTUNG EINSTELLEN

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Auswahl der Kochstelle	Drücken Sie die Taste zur Auswahl der Kochstelle vorne links  , hinten links  oder rechts  .	
Erhöhen der Leistung	Drücken Sie auf [+]	1 bis 9
Reduzieren der Leistung	Drücken Sie auf [-]	9 bis 1

- Wenn Sie innerhalb von 2 Minuten keine Einstellungen vornehmen, kehrt die Anzeige in den Standby-Modus zurück.

DEN KOCHVORGANG EINER KOCHSTELLE STOPPEN

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Auswahl der Kochstelle	Drücken Sie die Taste zur Auswahl der Kochstelle vorne links  , hinten links  oder rechts  .	
Beenden des Kochvorgangs	Drücken Sie auf [-], bis  angezeigt wird. Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten [-] und [+].	 oder H

ANZEIGE

Anzeige	Bezeichnung	Funktion
	Null	Die Heizzone ist aktiviert.
1 bis 9	Leistungsstufe	Wahl der Kochstufe.
	Utensilerkennung	Fehlendes oder geeignetes Kochutensil.
	Fehlermeldung	Fehler im elektronischen Schaltkreis.
	Restwärme	Die Kochzone ist noch heiß.
	Booster	Die Turbofunktion ist aktiviert.
	Kindersicherung	Das Kochfeld ist gesperrt.

Fortgeschrittene Nutzung

Restwärmeanzeige (Anzeige **H**)

Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder dem vollständigen Ausschalten des Kochfelds wird die noch heiße Kochzone mit dem Symbol **H** angezeigt.



Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, dürfen Sie die Kochzone nicht berühren und keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf abstellen. Verbrennungs- und Brandgefahr!

Das Symbol **H** erlischt, wenn die Kochzone gefahrlos berührt werden kann.

Timer-Funktion

Der Timer kann gleichzeitig allen 3 Kochstellen zugewiesen werden, wobei für jede Zone unterschiedliche Zeiteinstellungen (von 0 bis 99 Minuten) möglich sind. Sie können den Timer entweder eigenständig (außerhalb des Kochvorgangs) oder zur Benachrichtigung über das Ende des Kochvorgangs verwenden.

1) TIMER EIGENSTÄNDIG (KEIN KOCHVORGANG)

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Einschalten des Kochfelds	Drücken Sie die Taste  .	Kochzonenanzeige leuchtet
Eine Kochstelle auswählen	Drücken Sie die Auswahl Taste der Kochstelle	 und LED der Kochzone leuchtet
Auswahl des Timers	Drücken Sie die Taste  .	10 blinkt
Auswahl der Dauer	Drücken Sie auf - oder +.	10 wechselt zu 1, 2, 3, ... oder 9, 8, 7...
Der Countdown der Zeit beginnt.		(Anzeige der verbleibenden Zeit und Anzeige  blinkt 5 Sekunden lang)
Der Timer ist beendet	Das Gerät gibt 30 Sekunden lang einen Signalton ab.	- -
Um den Signalton zu beenden und das Kochfeld auszuschalten	Drücken Sie die Taste  .	(das Kochfeld schaltet ab)

- Um den Timer allein benutzen zu können, muss mindestens einer der Kochstellen aktiviert sein.
- Wenn Sie die Tasten [-] und [+] kurz drücken, wird der Timer in Schritten von 1 Minute erhöht oder verringert.
- Durch Drücken und Halten der Tasten [-] und [+] wird die Timereinstellung in Schritten von 10 Minuten erhöht oder verringert.

2) TIMER FÜR DAS ENDE DER KOCHZEIT EINSTELLEN

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Auswahl der Kochzone	Drücken Sie die Auswahl Taste der Kochstelle.	 und die LED der Kochzone leuchtet
Auswahl der Leistung	Drücken Sie die Taste + oder -.	Von 1 bis 9

Auswahl des Timers	Drücken Sie die Taste  .	10 blinkt
Auswahl der Dauer	Drücken Sie auf - oder +.	10 wechselt zu 1, 2, 3, ... oder 9, 8, 7...
Der Countdown der Zeit beginnt.		(Anzeige der verbleibenden Zeit und Anzeige  blinkt 5 Sekunden lang)
Der Timer ist beendet	Das Gerät gibt 30 Sekunden lang einen Signalton ab.	- -

- Wenn Sie die Tasten [-] und [+] kurz drücken, wird der Timer in Schritten von 1 Minute erhöht oder verringert.
- Durch Drücken und Halten der Tasten [-] und [+] wird die Timereinstellung in Schritten von 10 Minuten erhöht oder verringert.

2) DIE TIMER-FUNKTION WÄHREND DES KOCHENS AUSSCHALTEN

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Auswahl der Kochstelle	Drücken Sie die Auswahl Taste der Kochstelle.	Von 1 bis 9
Stoppen des Timers	Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten [-] und [+].	 oder H

- Ein roter Punkt neben der Leistungsstufe zeigt an, welche Kochstelle für den Timer ausgewählt wurde.
- Wenn mehrere Timer aktiviert sind, genügt es, den Vorgang zu wiederholen.

3) AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG AM ENDE DES KOCHVORGANGS

Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, zeigt der Timer blinkend "- -" an, ein akustisches Signal ertönt und die Kochstelle schaltet sich automatisch aus. Um den Signalton und das Blinken zu beenden, drücken Sie eine beliebige Taste.

„Booster“-Funktion (Anzeige)

Die „Booster“-Funktion bietet eine Leistungsverstärkung für die gewählte Kochzone. Sie ist zum Beispiel für das schnelle Erhitzen einer großen Menge Wasser gedacht, wie beim Kochen von Nudeln.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktioniert die Kochzone 5 Minuten lang mit einer deutlich höheren Leistung.

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Auswahl der Kochzone	Drücken Sie die Taste zur Auswahl der Kochstelle vorne links  , hinten links  oder rechts  .	6 (zum Beispiel) und Leuchtanzeige der Kochzone leuchtet
Aktivieren des Boosters	Drücken Sie die Taste  .	Während 5 Minuten
Stoppen des Boosters	Drücken Sie die Taste zur Auswahl der Kochstelle vorne links  , hinten links  oder rechts  .	P
	Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten [-] und [+].	0 oder H

- Sie können diese Funktion für die 3 Kochzonen verwenden.
- Die Kochzone schaltet nach 5 Minuten auf die vorherige Einstellung zurück.
- Wenn die vorherige Leistungsstufe auf 0 eingestellt war, kehrt die Kochstelle nach 5 Minuten auf die Leistungsstufe 9 zurück.

Tastensperre des Bedienfelds (Kindersicherung)

Um zu verhindern, dass eine Einstellung geändert wird, insbesondere beim Reinigen der Glaskeramikfläche, kann das Bedienfeld (mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste ) gesperrt werden.

TASTENSPERRE

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Einschalten des Kochfelds	Drücken Sie die Taste  .	0 oder H

Das Kochfeld sperren	Drücken Sie die Taste  .	LO
----------------------	---	----

- Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld immer mit der Taste  ausschalten. Nach 10 Minuten schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

ENTSPERREN

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Einschalten des Kochfelds	Drücken Sie die Taste  .	LO
Das Kochfeld entsperren	Drücken Sie  für einige Sekunden.	--

Standardbetriebszeit

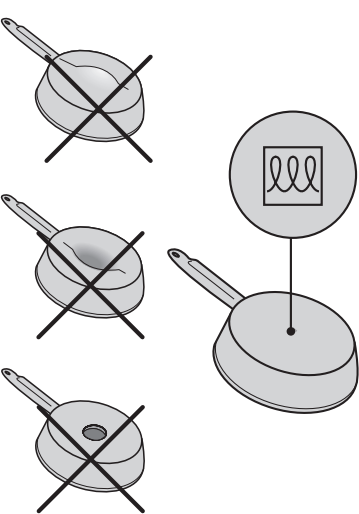
Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für das Induktionskochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen haben, sie auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebszeit (in Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn Sie das Kochutensil von der Kochstelle nehmen, hört die Kochstelle sofort auf zu heizen und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Qualität der Töpfe und Kochutensilien

Geeignete Materialien	Ungeeignete Materialien
Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit ferromagnetischem Boden, Aluminium mit ferromagnetischem Boden.	Aluminium und Edelstahl mit nicht ferromagnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.



Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte mit Induktionskochfeldern kompatibel sind.

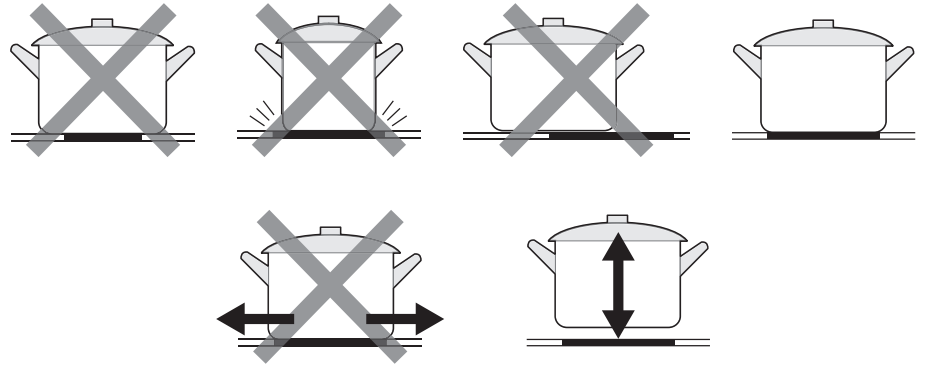
Um zu prüfen, ob Töpfe und Pfannen kompatibel sind:
Gießen Sie etwas Wasser in einen Topf. Schalten Sie das Kochfeld ein (Taste **I**). Stellen Sie den Topf auf eine der Kochstellen, wählen Sie die Kochstelle und dann die Leistung **9**. Das Wasser sollte sich in wenigen Sekunden erhitzen.

Platzieren Sie einen Magneten außen auf den Topfboden, er sollte haften.

! Wir raten dringend von der Verwendung von abnehmbarem Zubehör zwischen dem Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr ab. Gefahr von Verbrennungen und Beschädigung des Kochfelds!

B eBestimmte Kochutensilien können Geräusche verursachen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Diese Geräusche deuten nicht auf einen Defekt des Geräts hin und beeinträchtigen dessen Betrieb in keiner Weise.

- Der Boden der Töpfe sollte so flach wie möglich sein (keine konvexen oder konkaven Böden) und keine Unebenheiten aufweisen.
- Die Kochzonen passen sich bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Behälter mit einem **Durchmesser von weniger als 140 mm** werden möglicherweise nicht erkannt. Für maximale Leistung stellen Sie das Kochutensil in die Mitte der Kochzone.



Indikative Tabelle der Kochleistungen

1 bis 2	Schmelzen, Erhitzen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine Vorgekochte Gerichte
2 bis 3	Quellen Auftauen	Reis, Pudding und Fertiggerichte Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte
3 bis 4	Dämpfen	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Wasser	Salzkartoffeln, Suppen, Nudeln
6 bis 7	Bei geringer Hitze kochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen, Kaldaunen
7 bis 8	Kochen, Braten	Kartoffeln, Krapfen, Pfannkuchen
9	Frittieren, Kochen, Zum Kochen bringen	Steak, Omelette Wasser
P	Frittieren, Zum Kochen bringen	Eine große Menge Wasser zum Kochen bringen

Die folgenden Angaben sind unverbindlich.

Wartung und Reinigung



Lassen Sie das Kochfeld vor der Reinigung abkühlen, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.

- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten, insbesondere stark zuckerhaltige Speisen oder Zuckerspritzer sofort ab, um ein Anbrennen auf der Glaskeramikoberfläche zu verhindern.
- Entfernen Sie verkohlte Rückstände mit einem Schaber und speziellen Reinigungsprodukten.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Glaskeramikkochfelds einen weichen Schwamm und Wasser mit Spülmittel oder ein handelsübliches, für Glaskeramik empfohlenes Produkt.
- Mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie Ihr Kochfeld niemals mit einem Druck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände, die das Gerät zerkratzen könnten (z. B. Scheuerschwämme, Messerspitzen usw.).
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die das Gerät beschädigen könnten.

Fehlerbehebung

Bevor Sie einen Kundendiensttechniker anrufen, lesen Sie bitte die folgende Anleitung zur Fehlerbehebung, um herauszufinden, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Induktionskochfeld funktioniert nicht.	Keine Stromversorgung	• Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld angeschlossen ist und dass es eingeschaltet ist. • Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Bedientasten (mit Ausnahme von ①) reagieren nicht.	Die Kindersicherung ist aktiviert und die Bedientasten sind gesperrt.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie die Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten.
Die berührungsempfindlichen Tasten sind schwer zu bedienen.	Die Sensortasten sind mit Wasser oder Fett benetzt.	Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der berührungsempfindlichen Tasten sauber und trocken ist.
Das Glas des Kochfelds ist verkratzt.	Kochutensilien mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochutensilien mit einer flachen und glatten Unterseite. Lesen Sie den Abschnitt „Qualität der Töpfe und Kochutensilien“.
	Sie verwenden einen scheuernden Schwamm oder ein scheuerndes Reinigungsmittel.	Lesen Sie den Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
Einige Utensilien verursachen knisternde oder klappernde Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihrer Küchenutensilien hervorgerufen werden (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Dies ist normal bei Küchenutensilien und deutet nicht auf einen Defekt hin.
Das Induktionskochfeld gibt ein leises Summgeräusch von sich, wenn sie auf einer hohen Leistungseinstellung betrieben wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte abklingen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungsstufe verringern.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Von dem Induktionskochfeld kommendes Ventilatorgeräusch.	Ein in das Induktionskochfeld eingebauter Kühlventilator ist angelaufen, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann weiterlaufen, auch wenn Sie die Induktionskochplatte Kochplatte bereits ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und ein Eingreifen ist nicht erforderlich. Entfernen Sie den Netzstecker des Induktionskochfelds nicht aus der Steckdose, während der Ventilator läuft.
Die Töpfe werden nicht heiß und „ <u>U</u> “ wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld erkennt den Topf nicht, weil er nicht für das Kochen mit Induktion geeignet ist.	• Verwenden Sie Kochutensilien, die für Induktion geeignet sind. Lesen Sie den Abschnitt „Qualität der Töpfe und Kochutensilien“.
	Das Induktionskochfeld kann ein Kochutensil nicht erkennen, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig mittig auf der Kochzone platziert ist.	Zentrieren Sie das Kochutensil und stellen Sie sicher, dass der Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein akustisches Signal ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Koch-Timers).	Technischer Defekt.	Notieren Sie sich den Fehlercode (Buchstaben und Zahlen), ziehen Sie den Stecker des Induktionskochfelds aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehlercodes

Wenn ein technisches Problem festgestellt wird, können die in der folgenden Tabelle aufgeführten Fehlercodes angezeigt werden:

Fehlercodes	Probleme	Lösungen
E1	Defekte Temperatursonde.	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachgeschäfts.
E2		
Eb		
E3		
E4	Überhitzung	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Tritt das Problem erneut auf, überprüfen Sie die Belüftung der Installation.
E5		
E6	Unzureichende Versorgungsspannung	Lassen Sie die elektrische Installation von einem qualifizierten Fachmann überprüfen.
E7		
E8	Zu hohe Versorgungsspannung	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachgeschäfts.
U1	Kommunikationsfehler	

Sollte einer der Fehlercodes bestehen bleiben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers. **Nehmen Sie keine Demontage und Reparaturen nicht selbst vor. Reparaturen, die von nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.**

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,5 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,5 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	NA
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

installatie

!

De montage dient uitsluitend te gebeuren door specialisten.

De gebruiker is ertoe gehouden de wetgeving en de normen die van kracht zijn in zijn land van woonplaats in acht te nemen.

Plaatsen van de dichting

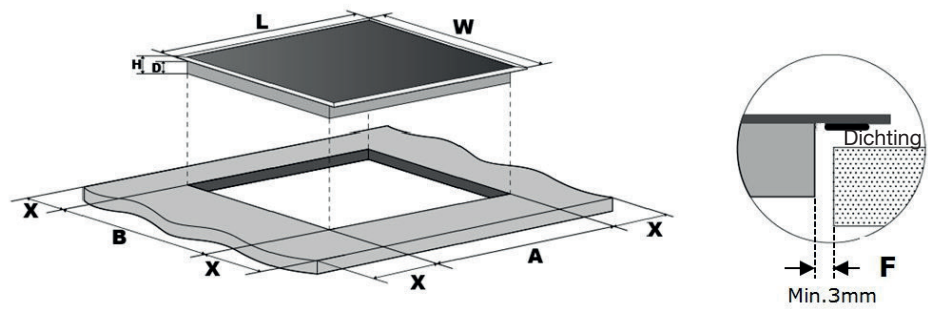
De met het toestel meegeleverde kleefdichting laat toe elke infiltratie in het meubel te voorkomen. Het plaatsen ervan moet met de nodige zorg worden uitgevoerd. Kleef de dichting op de rand van de tafel op 3 mm van de buitenrand na de beschermingsfolie te hebben verwijderd.

Inbouw

Zaag het werkblad uit volgens de afmetingen die aangegeven staan op onderstaand schema.

Voor de installatie en het gebruik moet een minimale ruimte van 50 mm worden voorzien rond het gat.

Vergewis u ervan dat het werkblad minstens 30 mm dik is. Gelieve een geïsoleerd en hittebestendig materiaal voor het werkblad te kiezen (hout en gelijkaardige of hygroscopische materialen mogen niet gebruikt worden tenzij ze geïmpregneerd zijn) om elektrische schokken en sterkere vervormingen als gevolg van de thermische straling van de kookplaat te vermijden.



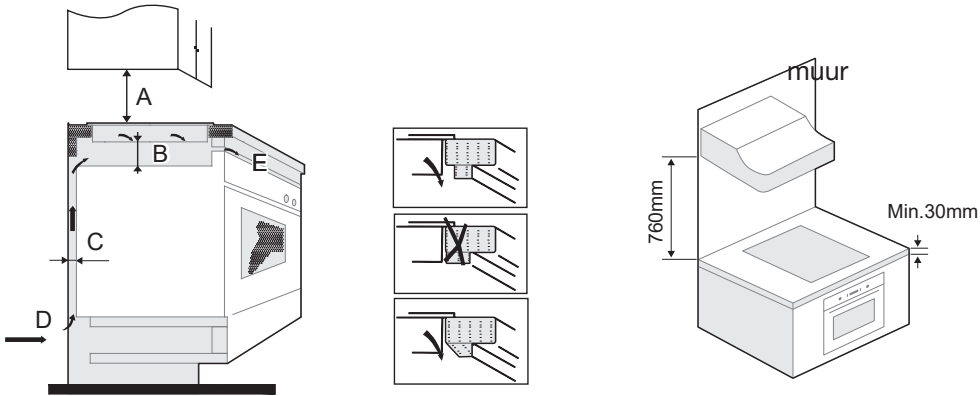
	L	W	H	D	A	B	X	F
Nominale waarde	590 mm	520 mm	62 mm	58 mm	560 mm	490 mm		
Max					564 mm	494 mm		
Min					561 mm	491 mm	50 mm	3 mm

De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van het kookblad en de binnenoppervlakken van het werkblad moet minstens 3 mm bedragen.

Vergewis u er in elk geval van dat de inductieplaat goed geventileerd is en dat de luchtin- en uitlaten vrij zijn.

Vergewis u er eveneens van dat de inductiekooktafel goed werkt.

De veiligheidsafstand tussen de verwarmende plaat en het meubel erboven moet minstens 760 mm bedragen.

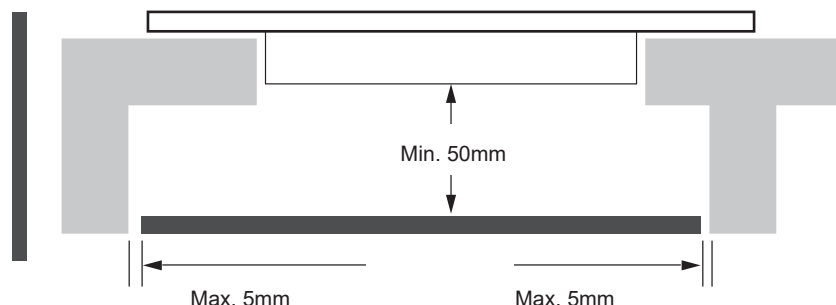


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	luchtinlaat	luchtuitlaat 5 mm

Zorg voor voldoende ventilatie

Om elk accidenteel contact met de hete onderkant van de kooktafel of onverwachte elektrische schokken tijdens het werken te vermijden, is het noodzakelijk om op een minimale afstand van 50 mm onder de kooktafel een houten inzetstuk te plaatsen dat bevestigd is met schroeven.

Gelieve de afmetingen in acht te nemen die aangegeven staan op onderstaand schema.



Er bevinden zich ventilatieopeningen aan de buitenkant van de kooktafel.

U dient zich ervan te vergewissen dat deze openingen niet belemmerd worden door het werkblad wanneer u de kooktafel installeert.

Weet dat de lijm waarmee het plastic of houten materiaal op het meubel is gekleefd, bestand moet zijn tegen een minimale temperatuur van 150°C om te vermijden dat de bekleding loskomt.

De wand achteraan en de aangrenzende of omliggende oppervlakken moeten bijgevolg bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

Alvorens de kooktafel te installeren, vergewis u ervan dat:

- Het werkblad een rechte hoek heeft en waterpas ligt en dat geen enkel structureel element een impact heeft op de ruimtevereisten.
- Het werkblad vervaardigd is uit hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Wanneer de kooktafel boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze uitgerust zijn met een ingebouwde koelventilator.
- De installatie zal in overeenstemming zijn met de vrijheidsvereisten en de toepasselijke normen en regelgevingen.
- Wanneer het toestel niet voorzien is van een toegankelijke stekker, moeten er afsluitsystemen worden ingebouwd in de vaste installatie overeenkomstig de van kracht zijnde reglementen.
- Het toestel moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten met behulp van een meerpolige schakelaar (bijvoorbeeld stroomonderbrekers, zekeringen, differentieelschakelaars en magneetschakelaars) met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten.
- **WAARSCHUWING:** gebruik enkel beschermingssystemen voor kooktafels die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksinstructies aangegeven zijn als zijnde geschikt of beschermingssystemen voor kooktafels die ingebouwd zijn in het toestel. Het gebruik van niet-geschikte beschermingssystemen kan aanleiding geven tot ongevallen.

- Dit toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- Gelieve de lokale autoriteiten inzake bouw en de gemeentereglementen te raadplegen indien u twijfelt over de installatie.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingsmaterialen (zoals tegels in keramiek) voor de muuroppervlakken rond de kooktafel.

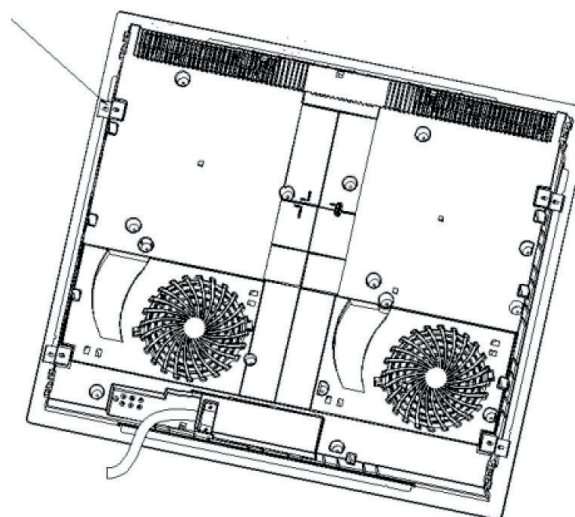
Na de kooktafel te hebben geïnstalleerd, vergewis u ervan dat:

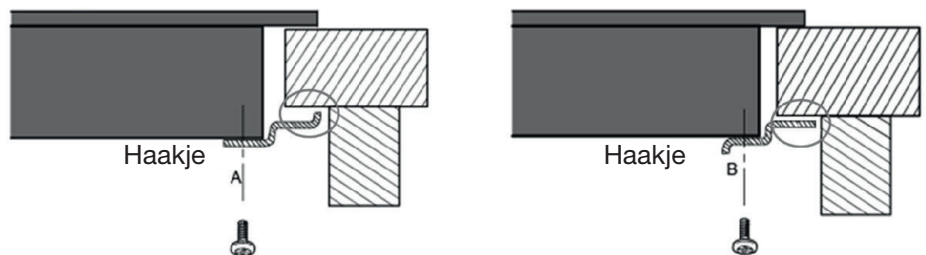
- De voedingskabel niet toegankelijk is via de deuren van de kasten of de laden.
- Er een adequate luchtstroom is van de buitenkant van de kasten naar de onderkant van de kooktafel.
- Wanneer de kooktafel boven een lade of een kast wordt geïnstalleerd, moet er een thermische beschermingsbarrière worden geïnstalleerd onder de bodem van de kooktafel.
- De zekering en de stroomonderbreker moeten gemakkelijk toegankelijk blijven voor de klant.

Installatie van de bevestigingshaken

- Het toestel moet op een stabiel en glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningsknoppen die uit de kooktafel naar buiten steken.
- Bevestig de kooktafel op het werkblad door na de installatie de 4 haken onder de kooktafel vast te schroeven (zie foto).
- Pas de positie van de haken aan in functie van de dikte van het werkblad.

Haakje





VOORZORGSMATREGELEN:

- Uw inductieplaat moet door gekwalificeerd personeel of technici worden geïnstalleerd.
- De kooktafel mag niet rechtstreeks boven een vaatwasser, een koelkast, een diepvriezer, een wasmachine of een droogkast worden geïnstalleerd aangezien het vocht de elektronica van de kooktafel kan beschadigen.
- De verwarmingsplaat moet zodanig worden geïnstalleerd om een betere thermische straling te waarborgen en zo de betrouwbaarheid ervan te verbeteren.
- Het fineer en de bekledingen van de werkbladen moeten vervaardigd zijn uit hittebestendig materiaal (100°C).
- De muurlatten moeten warmtebestendig zijn.
- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

elektrische aansluiting

Voorzorgsmaatregelen

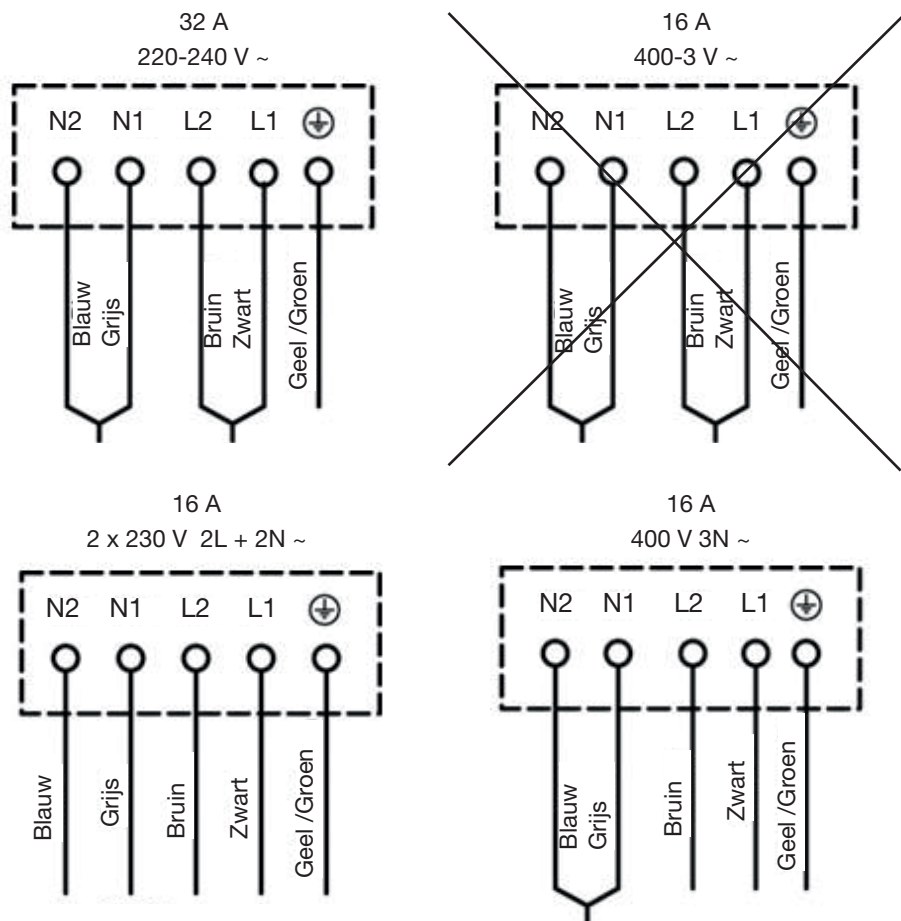


Het aansluiten van het toestel op het elektriciteitsnet moet door een gespecialiseerd persoon uitgevoerd worden die de van kracht zijnde veiligheidsnormen en wetgeving kent.

- Alvorens welke handeling dan ook uit te voeren betreffende het elektrische gedeelte van het toestel, moet het toestel absoluut losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.
- De technische gegevens en de voorwaarden voor elektrische aansluiting worden vermeld op het typeplaatje van het toestel.
- Dit toestel is gemaakt voor een aansluiting op 220 - 240 V~ 50/60 Hz.
- Kijk na of de spanning die vermeld staat op het kenplaatje overeenstemt met de voedingsspanning van uw woning.
- Het aarden van het toestel is verplicht: gebruik enkel een geschikte elektrische sectiekabel die voorzien is van een geel/groene aardingsdraad.
- Dit toestel moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten met behulp van een meerpolige schakelaar (bijvoorbeeld stroomonderbrekers, zekeringen, differentieelschakelaars en magneetschakelaars) met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik geen verlengkabels, sectorblokken met meerdere stekkers of adapters aangezien dit aanleiding kan geven tot oververhitting van de elektrische aansluitingen.
- De voedingskabel mag geen enkel warm onderdeel raken en moet zodanig geplaatst zijn dat de temperatuur ervan op geen enkel moment meer bedraagt dan 75°C.
- Wanneer de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit uitgevoerd worden door een technicus van de dienst na verkoop met speciaal gereedschap om elk ongeval te vermijden.

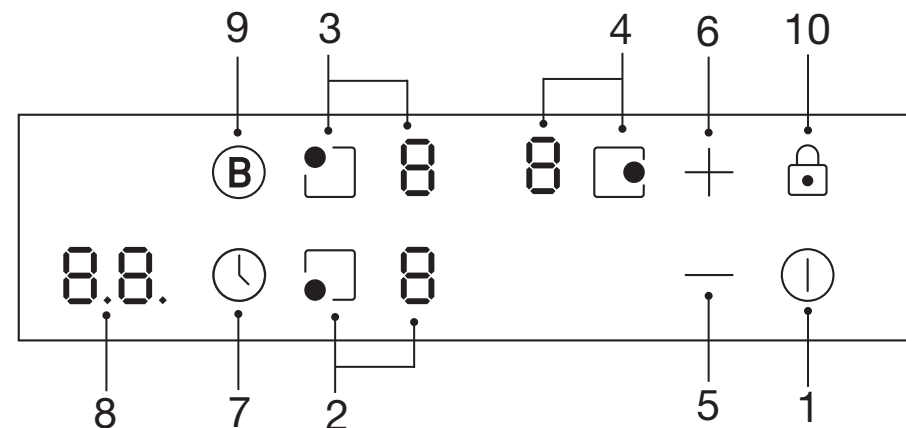
Aansluiting van de tafel

- Deze kooktafel moet met een meerpolige schakelaar op het stroomnet aangesloten worden, in overeenstemming met de van kracht zijnde regels voor de installatie.
- Er moet een ontkoppelaar voorzien worden in de vaste leiding.
- Opgelet: Gebruik geen elektrische schroevendraaier om de aansluiting van het aansluitblok te realiseren.



- Opgelet: Steek de draad goed in de aansluiting voor de kabel op het netwerk.

Beschrijving van het bedieningspaneel



1. Toets Aan / Uit
2. Selectietoets van het kookvuur vooraan links en weergave van het vermogensniveau
3. Selectietoets van het kookvuur achteraan links en weergave van het vermogensniveau
4. Selectietoets van het kookvuur rechts en weergave van het vermogensniveau
5. Toets [-]: het vermogen of de timer verminderen
6. Toets [+]: het vermogen of de timer verhogen
7. Selectietoets van de timer
8. Weergave van de timer
9. Functie "boost" (volledig vermogen)
10. Vergrendeling van het bedieningspaneel (kinderbeveiliging)

Vóór het eerste gebruik

Vóór het eerste gebruik

Reinig uw toestel met een vochtige doek en droog het vervolgens af. Gebruik geen reinigingsmiddel wat aanleiding kan geven tot een blauwachtige verkleuring van de glazen oppervlakken.

Principe van inductie

Onder elk kookvuur bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze wordt geactiveerd, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt geïnduceerde stromen genereert in de ferromagnetische bodem van het recipiënt. Hierdoor wordt het recipiënt dat op de verwarmingszone wordt geplaatst, verwarmd.

Vanzelfsprekend moet het recipiënt geschikt zijn:

- Zijn aanbevolen alle ferromagnetische recipiënten (eventueel te controleren met een kleine magneet: wanneer deze blijft vastzitten, betekent dit dat uw recipiënten compatibel zijn) zoals: kookpot in gietijzer, pan in zwart ijzer, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met ferromagnetische onderkant ...
- Zijn uitgesloten recipiënten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, terracotta, niet ferromagnetisch inox, ...



De inductiekookzone houdt automatisch rekening met de grootte van het gebruikte recipiënt. Wanneer de diameter van het recipiënt te klein is, zal de verwarmingszone niet worden geactiveerd. Kies de kookzone die het best aangepast is aan de diameter van het gebruikte recipiënt.

We raden het gebruik van afneembare accessoires tussen de inductietafel en de kookpot sterk af. Risico's op brandwonden en op beschadiging van de tafel!

Wanneer het recipiënt niet geschikt is voor de kookzone, blijft het symbool “U” weergegeven worden.

Basisgebruik

Aanraaktoetsen

Uw toestel is uitgerust met gevoelige toetsen waarmee de verschillende functies kunnen worden bediend. Door de toets licht aan te raken, wordt deze geactiveerd. Deze werking wordt bevestigd door een lichtje, weergave en/of geluidssignaal.



Druk per keer slechts op één enkele toets.



Detectie van het recipiënt (Weergave U)



De recipiëntdetectie zorgt voor een extra veiligheid. Reken na gebruik echter niet op het detectiesysteem voor kookpotten om de kooktafel uit te schakelen, maar schakel ze uit met behulp van het bedieningssysteem om een perfecte veiligheid te waarborgen.

De inductietafel werkt niet:

- Wanneer er zich geen recipiënt op de kookzone bevindt of wanneer het recipiënt ongeschikt is (wanneer de diameter van het recipiënt te klein is of wanneer het recipiënt niet in het midden van het kookvuur staat). Dan kunt u het vermogen niet verhogen. Het symbool “U” verschijnt op het weergavescherm. Het verdwijnt wanneer u een kookpot plaatst die geschikt is voor inductie.
- Het weergavescherm zal na 2 minuten automatisch uitgaan wanneer er geen geschikte kookpot op het kookvuur is geplaatst.
- De werking wordt eveneens onderbroken wanneer u het recipiënt tijdens het koken verwijdt. Het symbool “U” verschijnt. Het verdwijnt wanneer het recipiënt opnieuw op het kookvuur wordt geplaatst. Het koken wordt hervat met het vooraf geselecteerde vermogensniveau.

Inschakeling

DE KOOKTAFEL AAN/UITZETTEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
De tafel aanzetten	Druk op  .	-
Het kookvuur uitzetten	Druk op  .	Geen weergave of  .

Wanneer u de kooktafel aanzet, weerklinkt er een geluidssignaal.

EEN KOOKVUUR AANZETTEN EN EEN STAND KIEZEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
Selecteer het kookvuur	Druk op de toets om het kookvuur vooraan links  , achterkant links  of rechts  te selecteren.	
Het vermogen verhogen	Druk op [+]	1 tot 9
Het vermogen verminderen	Druk op [-]	9 tot 1

- Indien u geen instelling binnen de 2 minuten uitvoert, keert de weergave terug naar de wachtpositie.

EEN KOOKVUUR UITZETTEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
Selecteer het kookvuur	Druk op de toets om het kookvuur vooraan links  , achterkant links  of rechts  te selecteren.	

Het koken stopzetten	Druk op [-] tot er  wordt weergegeven. Druk gelijktijdig op de toetsen [-] en [+].	 of 
----------------------	--	--

WEERGAVE

Weergave	Aanduiding	Functie
	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd.
1 tot 9	Vermogensniveau	Keuze van het kookniveau.
	Recipiëntdetectie	Ontbrekend of ongeschikt recipiënt.
	Foutboodschap	Defect van het elektronisch circuit.
	Restwarmte	De kookzone is nog warm.
	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd.
	Kinderbeveiliging	De tafel is vergrendeld.

geavanceerd gebruik

Indicator van de restwarmte (Weergave)

Wanneer een kookzone of de volledige tafel uitgezet wordt, wordt de nog warme kookzone aangegeven door het symbool .



Zolang het lampje van de restwarmte brandt, raak de kookzone niet aan en plaats er geen warmtegevoelig voorwerp op. Risico op brandwonden en brand!

Het symbool  gaat uit wanneer de kookzone zonder gevaar kan worden aangeraakt.

Functie timer

De timer kan gelijktijdig worden ingeschakeld voor de 3 kookvuren met verschillende tijdsinstellingen (van 0 tot 99 minuten) voor elk van de zones.

U kunt de timer alleen gebruiken (zonder te koken) of om u te waarschuwen dat het kookproces beëindigd is.

1) TIMER DIE ALLEEN WORDT GEBRUIKT (ZONDER TE KOKEN)

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
De kooktafel aanzetten	Druk op  .	Het lampje van de zone brandt
Een kookvuur kiezen	Druk op de toets om een kookvuur te selecteren.	 en lampje van de zone brandt
Selecteer de timer	Druk op de toets  .	10 knippert
Kies de duur	Druk op - of +.	0 gaat naar 1, 2, 3, ...of 9, 8, 7...
Het aftellen van de tijd begint		(Weergave van de resterende tijd en lampje  knippert 5 seconden)
Het timer is gestopt	Er klinkt gedurende 30 seconden een geluidssignaal.	- -
Om het geluidssignaal uit te zetten en de tafel uit te schakelen	Druk op  .	(De tafel wordt uitgeschakeld)

- Om de timer op zich te kunnen gebruiken, moet minstens een van de kookvuren aan staan.
- Wanneer u kort op de toetsen [-] en [+] drukt, verhoogt of vermindert de timer in stappen van 1 minuut.
- Wanneer u op de toetsen [-] en [+] blijft drukken, vermindert of vermeerderd de timer in stappen van 10 minuten.

2) EEN TIMER PROGRAMMEREN VOOR HET EINDE VAN HET KOOKPROCES

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
Selecteer de zone	Druk op de toets om een kookvuur te selecteren.	 en lampje van de zone brandt
Selecteer het vermogen	Druk op + of -.	Van 1 tot 9

Selecteer de timer	Druk op de toets  .	10 knippert
Kies de duur	Druk op - of +.	0 gaat naar 1, 2, 3, ...of 9, 8, 7...
Het aftellen van de tijd begint		(Weergave van de resterende tijd en lampje  knippert 5 seconden)
Het timer is gestopt	Er klinkt gedurende 30 seconden een geluidssignaal.	- -

- Wanneer u kort op de toetsen [-] en [+] drukt, verhoogt of vermindert de timer in stappen van 1 minuut.
- Wanneer u op de toetsen [-] en [+] blijft drukken, verhoogt of vermindert de timer in stappen van 10 minuten.

2) DE TIMERFUNCTIE TIJDENS HET KOKEN STOPZETTEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
Selecteer het kookvuur	Druk op de toets om een kookvuur te selecteren.	Van 1 tot 9
De timer stopzetten	Druk gelijktijdig op de toetsen [-] en [+].	0 of H

- Een rood puntje naast de stand geeft aan welk kookvuur er voor de timer geselecteerd is.
- Wanneer er meerdere timers zijn geactiveerd, moet u gewoon de handeling herhalen.

3) AUTOMATISCH STOPPEN AAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD

Wanneer de kooktijd afgelopen is, toont de timer al knipperend "- -". U hoort een geluidssignaal en het vuur gaat vanzelf uit. Druk op een toets om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen.

Functie “booster” (Weergave P)

Met de functie “booster” wordt een hoger vermogen toegewezen aan de geselecteerde kookzone. Ze is ontworpen om bijvoorbeeld snel een grote hoeveelheid water te verwarmen, zoals voor het koken van pasta’s. Wanneer deze functie is geactiveerd, werkt de kookzone 5 minuten lang met een aanzienlijk hoger vermogen.

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
Selecteer de zone	Druk op de toets om het kookvuur vooraan links, achterkant links of rechts te selecteren.	6 (bijvoorbeeld) en het lampje van de zone brandt
De booster activeren	Druk op B.	P gedurende 5 minuten
De booster stopzetten	Druk op de toets om het kookvuur vooraan links, achterkant links of rechts te selecteren.	P
	Druk gelijktijdig op de toetsen [-] en [+].	0 of H

- U kunt deze functie voor de 3 kookzones gebruiken.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de vorige instelling.
- Wanneer het vorige vermogensniveau ingesteld was op 0, keert het kookvuur na 5 minuten terug naar het vermogen 9.

Vergrendeling van het bedieningspaneel (kinderbeveiliging)

Om te vermijden dat een selectie moet worden gewijzigd, met name tijdens het reinigen van het vitrokeramisch oppervlak, kan het bedieningspaneel (met uitzondering van de toets Aan/Uit I) worden vergrendeld.

VERGRENDELEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
De kooktafel aanzetten	Druk op I.	0 of H
De tafel vergrendelen	Druk op .	LO

- U kunt in geval van nood altijd de inductietafel uitzetten met de toets I. Na 10 minuten zal de tafel automatisch uitgaan.

ONTGRENDELEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
De kooktafel aanzetten	Druk op I.	LO
De tafel ontgrendelen	Druk enkele seconden op .	--

Standaard werkingstijd

Het automatisch stopzetten is een functie voor het beschermen van de veiligheid van uw inductieplaat. Ze gaat automatisch uit mocht u vergeten om ze uit te zetten. De standaard werkingstijden in functie van de vermogensniveaus zijn aangegeven in onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werkingstijd (in uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

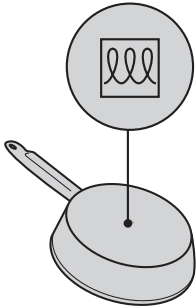
Wanneer u het kookrecept van het kookvuur verwijdert, stopt de plaat onmiddellijk met verwarmen en gaat ze na 2 minuten automatisch uit.

Kooktips

Kwaliteit van de kookpotten en recipiënten

Geschikte materialen	Ongeschikte materialen
Staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met ferromagnetische bodem, aluminium met ferromagnetische bodem.	Aluminium en inox met niet-ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

De fabrikanten specificeren of hun producten compatibel zijn met inductie.



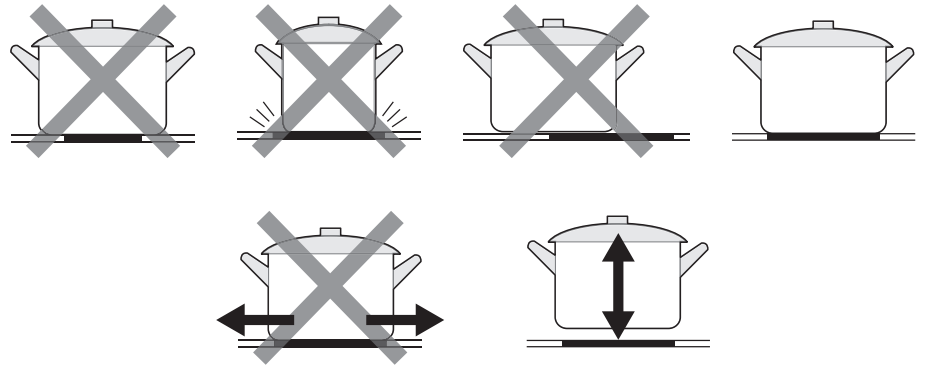
Om te controleren of de kookpotten compatibel zijn:
Giet een beetje water in een kookpot. Zet de kooktafel aan (toets **I**). Plaats de kookpot op een van de kookvuren, selecteer het kookvuur en vervolgens het vermogen **9**. Het water moet in enkele seconden opwarmen.

Plaats een magneet op de buitenkant van de kookpot. Deze moet vast blijven zitten.

! We raden het gebruik van afneembare accessoires tussen de inductietafel en de kookpot sterk af. Risico's op brandwonden en op beschadiging van de tafel!

G Sommige kookpotten kunnen geluid maken wanneer ze op een kookzone met inductie worden geplaatst. Deze geluiden wijzen in geen geval op een defect van het toestel en hebben geen enkele impact op de werking ervan.

- De onderkant van de kookpotten moet zo vlak mogelijk zijn (geen holle of bolle onderkant) en mag geen oneffenheden vertonen.
- De kookzones passen zich automatisch, tot een bepaalde limiet, aan de afmeting van de onderkant van de kookpot aan. Kookpotten met een diameter **die kleiner is dan 140 mm** worden misschien niet gedetecteerd. Om een maximaal rendement te verkrijgen, dient u de kookpot in het midden van de kookzone te plaatsen.



Indicatieve tabel van de kookvermogens

1 tot 2	Laten smelten, Opnieuw opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Voorbereide gerechten
2 tot 3	Laten rijzen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Aardappelen met water, soepen, pasta's, verse groenten
6 tot 7	Koken op een zacht vuurtje	Vlees, lever, eieren, worsten Goulash, rollades, pensen
7 tot 8	Koken, Frituren	Aardappelen, beignets, wafels
9	Frituren, koken, Tot het kookpunt brengen	Steaks, omeletten Water
P	Frituren, Tot het kookpunt brengen	Een grote hoeveelheid water tot het kookpunt brengen

De onderstaande waarden worden louter ter indicatie gegeven.

onderhoud en reiniging



Laat de kooktafel afkoelen alvorens deze te reinigen om het risico op brandwonden te vermijden.

- Reinig overgelopen vloeistoffen meteen en met name voedingswaren met een hoog suikergehalte of suikerspatten om te vermijden dat ze verbranden op het vitrokeramische oppervlak.
- Verwijder verkoolde restanten met behulp van een schraper en specifieke reinigingsproducten.
- Om een vitrokeramische kooktafel te reinigen, gebruik een zachte spons en water waaraan vaatwasmiddel of een product dat in de handel verkrijgbaar is en aanbevolen is voor vitrokeramische platen is toegevoegd.
- Droog het toestel met een zachte en schone doek.
- Reinig uw kooktafel nooit met behulp van een hogedrukreiniger of een stoomreiniger.
- Gebruik geen schurende reinigingsproducten of voorwerpen die uw toestel zouden kunnen bekrassen (zoals een schuurspons of de punt van een mes, ...).
- Gebruik geen schurende reinigingsproducten die het toestel zouden kunnen beschadigen.

probleemoplossingsgids

Alvorens een technicus van de dienst na verkoop te bellen, raadpleeg de onderstaande probleemoplossingsgids om te weten of u het probleem zelf kunt oplossen.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De inductieplaat werkt niet.	Geen stroomvoorziening	• Vergewis u ervan dat de plaat is aangesloten en dat ze aan staat. • Controleer of er een stroompanne is. Wanneer het probleem aanhoudt, bel een gekwalificeerd technicus.
De bedieningstoetsen (behalve de toets ①) reageren niet.	De kinderbeveiliging is geactiveerd en de bedieningstoetsen zijn vergrendeld.	Om de kinderbeveiliging uit te schakelen, drukt u enkele seconden op de toets  .

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De gevoelige toetsen zijn moeilijk te gebruiken.	De gevoelige toetsen zijn bedekt met water of vet.	Vergewis u ervan dat het oppervlak met de gevoelige toetsen proper en droog is.
Het glas van de kooktafel is bekrast.	Kookgerei met ruwe randen.	Gebruik keukengerei met een vlakke en gladde onderkant. Raadpleeg de paragraaf “Kwaliteit van de kookpotten en recipiënten”.
	U gebruikt een schuurspons of schurende reinigingsproducten.	Raadpleeg de paragraaf “Reiniging en onderhoud”.
Sommig keukengerei maakt krakende of klinkende geluiden.	Dit kan veroorzaakt worden door het constructie van uw keukengerei (verschillende lagen metaal die op verschillende manieren trillen).	Dit is normaal voor keukengerei en wijst niet op een defect.
De inductieplaat maakt een zwak zoemend geluid wanneer ze gebruikt wordt bij een hoge temperatuurinstelling.	Dit wordt veroorzaakt door de kooktechnologie door inductie.	Dit is normaal, maar het geluid kan worden verminderd of volledig verwijderd wanneer u de ingestelde warmte verlaagt.
Ventilatorgeluid afkomstig van de inductieplaat.	Een ingebouwde koelventilator op de inductieplaat wordt aangezet om te verhinderen dat de elektronica oververhit. Hij kan blijven draaien, zelfs wanneer u de inductieplaat heeft uitgezet.	Dit is normaal en vereist geen enkele handeling. Koppel de inductieplaat niet af van het muurstopcontact wanneer de ventilator draait.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De kookpotten verwarmen niet en er verschijnt “ U ” op het scherm.	De inductieplaat kan de kookpot niet detecteren omdat deze niet geschikt is om te koken met inductie.	Gebruik keukengerei dat geschikt is om te koken met inductie. Raadpleeg de paragraaf “Kwaliteit van de kookpotten en recipiënten”.
	De inductieplaat kan de kookpot niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet juist in het midden staat van de zone.	Plaats de pot in het midden en vergewis u ervan dat de onderkant overeenstemt met de grootte van de kookzone.
De inductieplaat of een kookzone gaat onverwacht zelf uit, er weerklinkt een geluidssignaal en er verschijnt een foutcode (over het algemeen afwisselend met een of twee cijfers in het weergavescherm van de kooktimer).	Technisch defect.	Noteer de foutcode (de cijfers en letters), trek de stekker van de inductieplaat uit het stopcontact en contacteer een gekwalificeerd technicus.

Foutcodes

Wanneer er een technisch probleem wordt gedetecteerd, kunnen de foutcodes die opgenomen zijn in onderstaande tabel, worden weergegeven:

Foutcodes	Problemen	Oplossingen
E1	Defecte temperatuursonde.	Contacteer de dienst na verkoop van uw verkoper.
E2		
Eb		
E3		
E4	Oververhitting	Laat de kooktafel afkoelen. Controleer of de installatie goed geventileerd is indien het probleem zich opnieuw voordoet.
E5		
E6	Onvoldoende voedingsspanning	Laat de elektrische installatie controleren door een erkend professional.
E7		
E8	Voedingsspanning te hoog	Contacteer de dienst na verkoop van uw verkoper.
U1	Defecte communicatie	

Wanneer een van de foutcodes weergegeven blijft worden, neem contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper. **Demonteer het toestel niet en probeer het niet zelf te herstellen. Herstellingen die uitgevoerd worden door niet-gekwalificeerde personen worden niet gedekt door de garantie.**

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0,5 W
Stroomverbruik in stand-by	0,5 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	NA
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Hausabfall behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel



Art. 8011150
Ref. ETI31c

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex
contact@sc-ub.com

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Hergestellt in VR China /
Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

