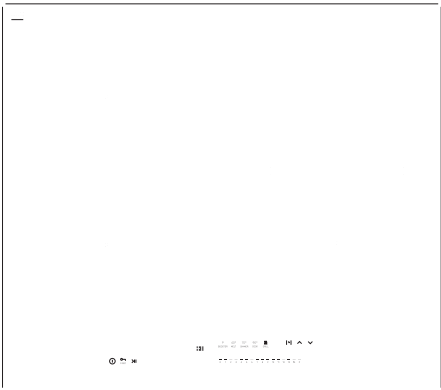




PB*4VI542FTB4SACUUt /
KMI 772 660 C

(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	2
(F) MODE D’EMPLOI.....	33

Das Kochfeld verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

*Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. **Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.***

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen. Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- ErP Richtlinie 2009/125/EC,

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt **die Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

INHALTSVERZEICHNIS

Grundinformationen.....	2
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Beschreibung des Gerätes.....	9
Installation.....	10
Bedienung.....	15
Praktische hinweise.....	27
Reinigung und Wartung.....	28
Vorgehen in Notsituationen.....	30
Technische Daten.....	32

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung. Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).

Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Vor dem ersten Benutzen des Induktionskochfeldes lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Sollte das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- und Fernsehempfänger oder einem anderen emittierenden Gerät betrieben werden, ist die Steuerungseinheit des Kochfeldes auf richtige Funktion zu überprüfen.
- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Die Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich durch Fachleute erfolgen. Unsachgemäße Reparaturen könnten eine Gefahr für die Sicherheit der Benutzer dieser Geräte darstellen.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld gestört wird (Der Frequenzbereich für das Kochfeld beträgt 20 bis 60 kHz).**
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anlegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H“ und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmanzeige wird angezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Werden Speiseöle oder Fette verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, sonst besteht Brandgefahr.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie Kunststoffe dürfen nicht auf eine erhitzte Kochzone gelangen.
- Wenn Zucker oder Kunststoff aus Versehen auf eine heiße Kochzone gelangen, dürfen diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern der Zucker muss mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung des Induktionskochfeldes sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Induktionskochfeld irreversible Kratzer entstehen können.
- Die Kochzonen des Induktionskochfeldes sind gegen Temperaturschock beständig. Das Kochfeld ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Es ist darauf zu achten, dass keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Schläge - zum Beispiel durch Herunterfallen von kleinen Gewürz-Flaschen - können im ungünstigsten Falle Risse und Sprünge auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes verursachen.
- An den beschädigten Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen des Glaskeramik-Kochfeldes gelangen.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Die Oberfläche der Kochfeldes darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspüler, einem Kühl- und Gefriergerät sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Sollte dieses Induktionskochfeld in einer Arbeitsplatte eingebaut worden sein, können die im Schrank befindlichen Gegenstände aus Metall durch die Abluft aus dem Lüftungssystem des Kochfeldes sehr heiß werden. Aus diesem Grund empfiehlt man den Einsatz einer direkten Abschirmung (siehe Abb. 2).
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden. Falls sie nicht beachtet werden, verliert der Benutzer seine Garantierechte.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen!

Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

•Geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

•Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.

Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.

•Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.

•Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.

Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt

entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS

Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie **2012/19/UE** sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

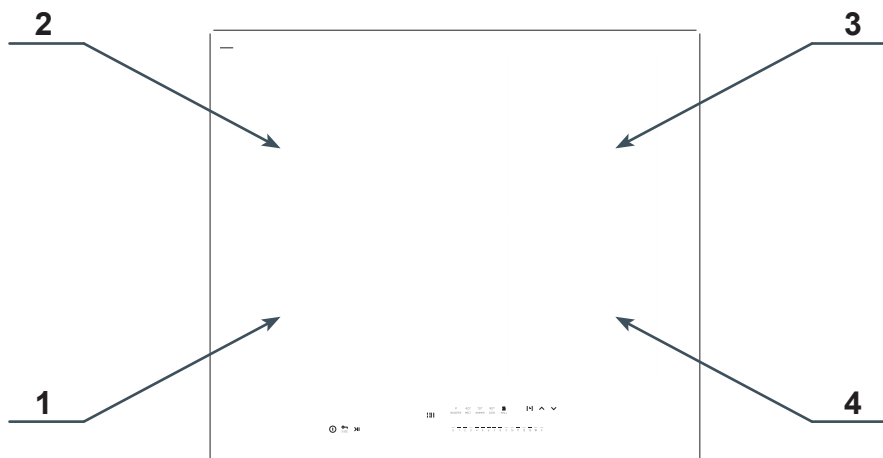


Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Nutzer ist verpflichtet, das Gerät

an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht. Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

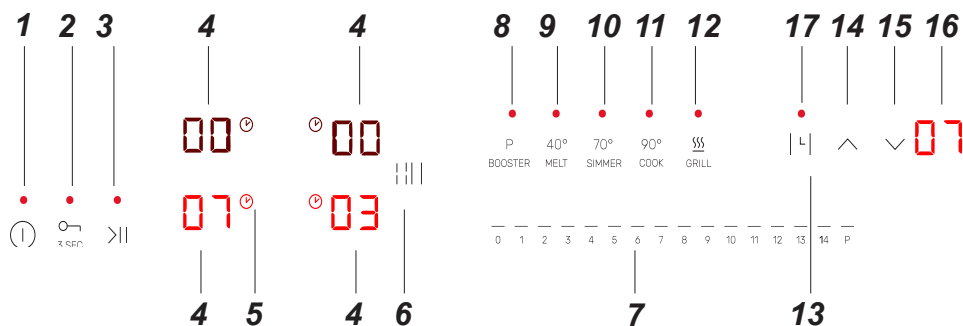
Beschreibung des Kochfeldes



1. Induktionskochzone Power Booster
Ø 210 (vorne links)
2. Induktionskochzone Booster
Ø 160 (hinten links)

3. Induktionskochzone Booster
Ø 180 (hinten rechts)
4. Induktionskochzone Booster
Ø 180 (vorne rechts)

Bedienfeld



1. Ein-/Ausschaltsensor des Kochfeldes
2. Sensor der Bedienfeldsperre
3. Sensor der Pausenfunktion
4. Kochzonenanzeige / -sensor
5. Symbol der aktiven Timerfunktion
6. Sensor der Brückenfunktion
7. Sensor für die Leistungswahl – Schieberegler
8. Booster-Sensor

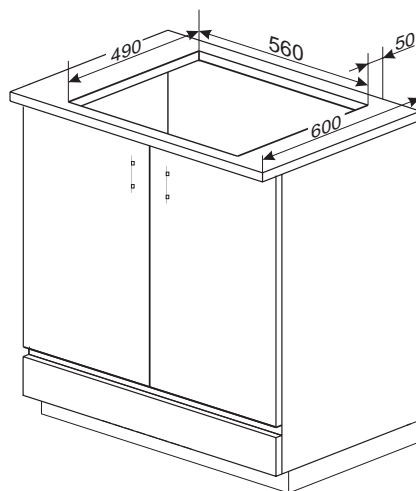
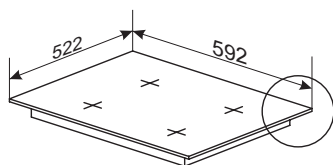
9. Temperaturprogramm 40°
10. Temperaturprogramm 70°
11. Temperaturprogramm 90°
12. Temperaturprogramm Grill
13. Sensor zur Aktivierung der Timerfunktion
14. Timersensor – Verlängerung der Zeit
15. Timersensor – Verkürzung der Zeit
16. Timeranzeige
17. LED zur Anzeige des aktiven Minutenzählers

INSTALLATION

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.

1



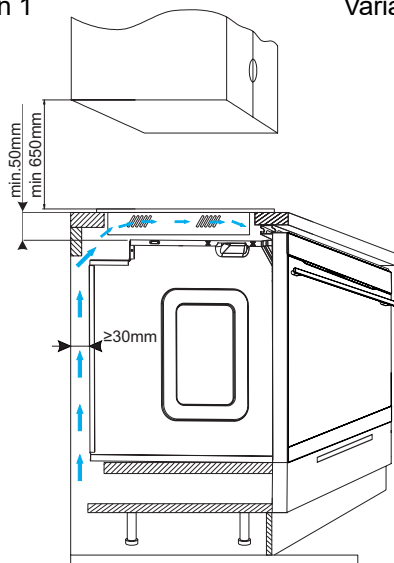
(*) 560 mm für Platte 600 mm

(*) 750 mm für Platte 770 mm

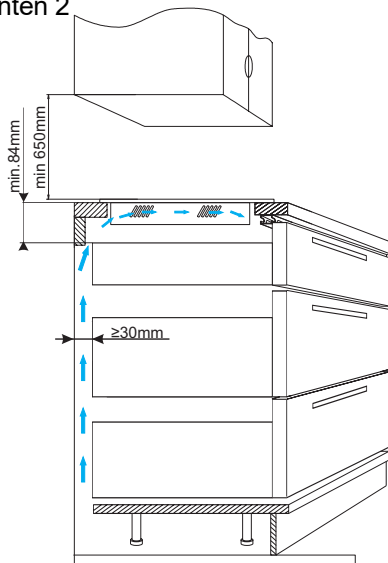
INSTALLATION

Varianten 1

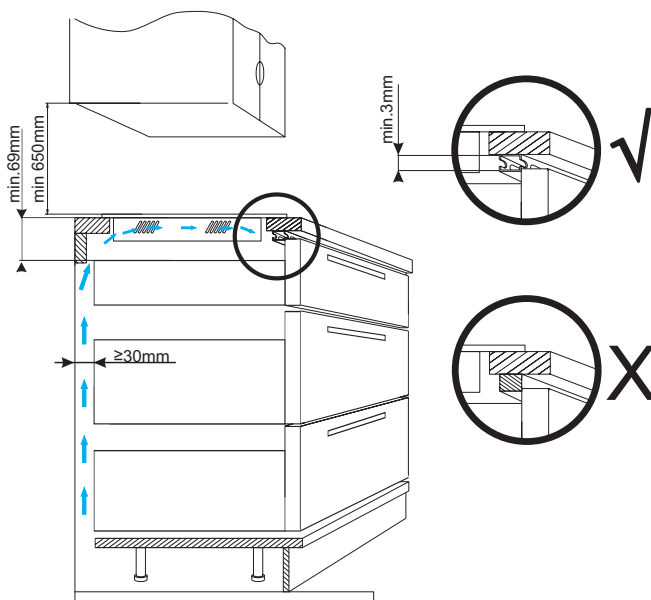
②



Varianten 2



Varianten 3



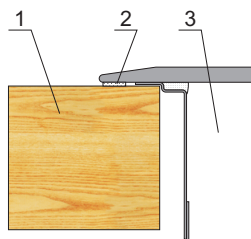
Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.

INSTALLATION

Installation des Kochfeldes

- Das Kochfeld mit der elektrischen Anschlussleitung gemäß dem Schaltplan anschließen.
- Die Arbeitsplatte entstauben, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und stark andrücken (Abb. 3).

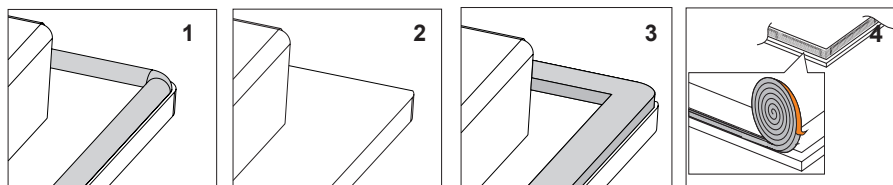
Abb. 3



- 1 - Arbeitsplatte
- 2 - Dichtung des Kochfeldes
- 3 - Keramik-Kochfeld

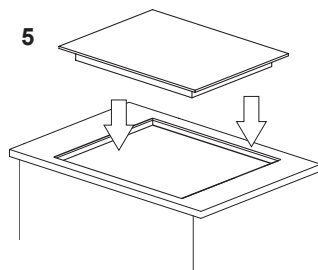
Montage der Dichtung

Je nach Modell ist die Dichtung schon werkseitig angebracht (Abb.1). Wurde die Dichtung nicht werkseitig montiert, ist wie folgt vorzugehen: Vor der Installation des Kochfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte ist die Dichtung auf der Rückseite des Gerätes anzubringen (Abb.2). Dazu zunächst die Schutzfolie von der selbstklebenden Dichtung abziehen und die Dichtung so nah wie möglich am äußeren Rand des Kochfeldes aufkleben (Abb.3 und 4).



Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.

Danach das Kochfeld umdrehen und in den Ausschnitt des Möbels einlegen. Die Positionierung symmetrisch ausrichten, so dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Rand der Arbeitsplatte auf allen Seiten gleich ist (Abb.5).



INSTALLATION

Gerät elektrisch anschließen

Achtung!

Der elektrische Anschluss darf nur von einem qualifizierten, entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Eigenwillige Eingriffe und Änderungen der elektrischen Anlage sind strengstens verboten.

Hinweise für den Installateur

Das Kochfeld ist mit einer Klemmleiste ausgerüstet, welche die Anwahl von richtigen Verbindungen für die jeweilige Art der Stromversorgung ermöglicht.

Die Klemmleiste ermöglicht folgende Verbindungen:

- einphasig 220-240V ~
- zweiphasig 380-415V 2N ~

Das Kochfeld kann auch an eine entsprechende Stromversorgung durch eine entsprechende Überbrückung an der Klemmleiste gemäß dem beigelegten Schaltplan angepasst werden. Der Schaltplan ist auch am unteren Teil der unteren Geräteabdeckung angebracht. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach der Entfernung des Deckels des Klemmkastens möglich. Es ist an eine entsprechende Auswahl des Netzanschlusskabels unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung des Kochfeldes zu denken.

Achtung!

Beachten Sie bitte, dass der Schutzkreis an die mit dem Zeichen  markierten Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die elektrische Installation, von der das Kochfeld versorgt wird, muss mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung und neben der Absicherung des Stromnetzes mit einem entsprechenden Schalter ausgestattet werden, der die Abschaltung der Stromzufuhr zum ganzen Gerät im Falle von eventuellen Störungen ermöglicht.

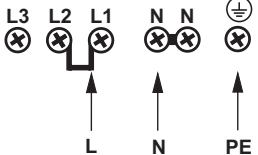
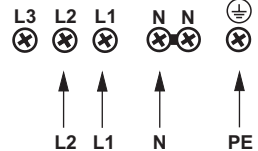
Vor dem Anschluss des Kochfeldes an die elektrische Installation müssen die Informationen, die dem Typenschild und dem Schaltplan zu entnehmen sind, beachtet werden.

Sollte das Kochfeld auf eine andere vom Schema abweichende Art und Weise angeschlossen werden, kann das Kochfeld beschädigt werden.

Hinweis. Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer die "Bescheinigung über den Anschluss des Gerätes ans Stromnetz" auszuhändigen (Das Formular gibt es im Garantieschein). Nach dem erfolgten Anschluss hat der Installateur auch die Information über die Art des ausgeführten Anschlusses anzubringen:

- einphasiger, zweiphasiger oder dreiphasiger Anschluss,
- Querschnitt des Anschlusskabels,
- Art der eingesetzten Sicherung (Art der Sicherung).

INSTALLATION

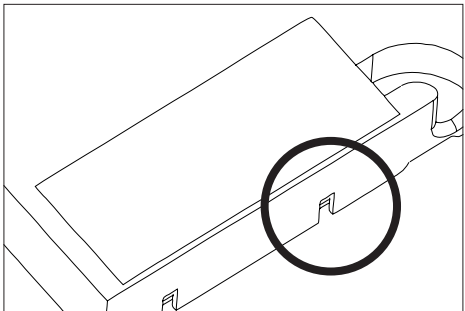
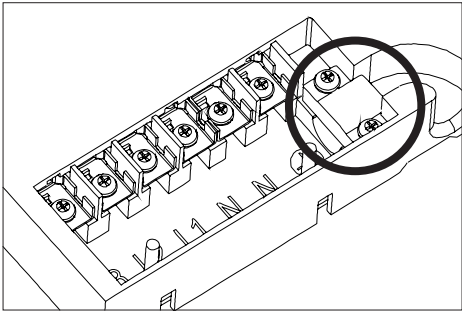
PLAN DER MÖGLICHEN ANSCHLÜSSE					
Achtung! Gefährliche Spannung					
Achtung! Bei jeder Anschlussart muss der Schutzleiter an die mit ⊕ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.				Typ / Leitungsquerschnitt	Sicherung
1	1-phasiger Anschluss für Netzspannung 220-240 50/60 Hz. Klemme L2 mit einer Brücke mit Klemme L1 verbinden. Den Phasendraht an der Klemme L1 festziehen. Neutralleiter an N. Den Schutzleiter an die Klemme ⊕ anschrauben.	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	2-phasiger Anschluss für Netzspannung 220-240/380-415 50/60 Hz. Die Phasendrähte an die Klemmen L1 und L2 anschrauben. Neutralleiter an N. Den Schutzleiter an die Klemme ⊕ anschrauben.	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5 mm²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= Klemme des Nullleiters, ⊕= Klemme des Schutzleiters					

* Die Klemmen N-N sind intern verbunden und müssen daher nicht mehr überbrückt werden.

 Die Verpackung enthält eine Reihe von Komponenten, die für den korrekten Anschluss des Produkts an die Elektroinstallation erforderlich sind. Die Verwendung der mitgelieferten Komponenten ist für den korrekten Betrieb des Produkts unerlässlich. Das Set enthält: Zugentlastung, Brücke, 2 Schrauben und Anschlussabdeckung.

Für die korrekte Montage der Zugentlastung müssen die mitgelieferten Schrauben verwendet werden.

Ein charakteristischen Klicken des Befestigungselements signalisiert, dass die Anschlussabdeckung richtig eingerastet ist.



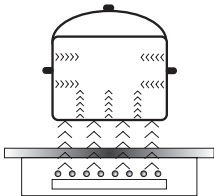
 Um die Abdeckung zu entfernen, hebeln Sie die Befestigungen mit einem Schraubenzieher auf, bis die Abdeckung abspringt.

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Vorerst das Induktionskochfeld gründlich reinigen. Das Induktionskochfeld wie Glasoberflächen behandeln,
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der Stromgenerator versorgt die im Inneren des Geräts befindliche Spule.

Diese Spule erzeugt ein magnetisches Feld, das ans Kochgeschirr übertragen wird.

Das magnetische Feld bewirkt, dass das Kochgeschirr erhitzt wird.

Zum Kochen mit Induktion ist die Verwendung von Kochgeschirr, dessen Boden für die Wirkung des magnetischen Feldes geeignet sind, erforderlich.

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Kochgeschirrs abgegeben wird, ist eine maximale Wärmenutzung möglich.
- Der Effekt der Wärmeträgheit kommt nicht vor, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, in dem das Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, und endet in dem Zeitpunkt, in dem der Topf davon weggenommen wird.

Bei gewöhnlichem Gebrauch des Induktionskochfelds können Geräusche verschiedener Art auftreten, die für den Betrieb des Induktionskochfeldes keine Bedeutung haben.

- Pfeifen von niedriger Frequenz Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist, und verschwindet wieder, sobald man Wasser oder Lebensmittel ins Kochgeschirr gibt.
- Pfeifen von hoher Frequenz Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt sind und die maximale Leistung eingeschaltet wurde. Das Geräusch wird stärker auch dann, wenn zugleich zwei oder mehrere Kochzonen bei maximaler Leistung genutzt werden. Das Geräusch verschwindet oder ist weniger intensiv, nachdem die Leistungsstufe gemindert worden ist.
- Knarren Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt wurden. Die Geräuschintensität hängt von der Art des Kochens ab.
- Summen Das Geräusch entsteht, wenn der Ventilator läuft, mit dem elektronische Systeme gekühlt werden.

Die Geräusche, die bei ordnungsgemäßem Betrieb hörbar sind, sind auf den Betrieb des Ventilators, die Größe des Kochgeschirrs und auf Werkstoffe, aus denen dieses gefertigt ist, die Art des Kochens und die eingeschaltete Leistung zurückzuführen.

Die Geräusche sind eine normale Erscheinung und weisen nicht auf eine Störung des Induktionskochfelds hin.

BEDIENUNG

Schutzeinrichtungen:

Wenn das Kochfeld richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.

Ventilator: Dient zum Schutz und zur Abkühlung von Steuer- und Versorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet nur dann, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind, und bleibt bei einem ausgeschalteten Kochfeld in Betrieb, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.

Transistor: Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird mit einer Sonde ununterbrochen gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.

Topferkennung: Die Topferkennung gibt die Kochfeldfunktion und somit auch die Heizung frei. Kleine Gegenstände, die auf die Kochzonen gelegt werden (wie z.B. Teelöffel, Messer, Ringe ...), werden als Töpfe nicht erkannt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in den Kochfeldern installiert, die mit den Induktionskochzonen ausgestattet sind. Wird das Kochfeld genutzt, beginnt die Topferkennung automatisch die Wärmeerzeugung, wenn der Topf in der jeweiligen Kochzone aufgestellt wird, oder beendet sie, wenn der Topf weggenommen wird. Dadurch kann also die Energie gespart werden.

- Wird die Kochzone zusammen mit einem geeigneten Topf benutzt, wird die Wärmeleistung angezeigt.
- Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld sind entsprechende Töpfe erforderlich, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe: Tabelle).

Steht auf der Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Die Kochzone wird nicht eingeschaltet. Wird ein Topf innerhalb von 10 Minuten nicht erkannt, wird der Vorgang der Einschaltung des Kochfeldes gelöscht.

Um die Kochzone einzuschalten, muss sie mittels Sensorsteuerung und nicht nur durch Wegnehmen des Topfes ausgeschaltet werden.



Die Topferkennung funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.

Das Induktionskochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

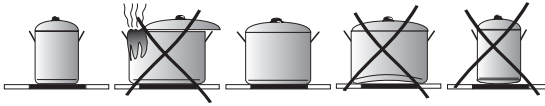
Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.

Die Kochzone ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtung, und aufgrund der Anzeige der Topferkennung alleine auszuschalten.

BEDIENUNG

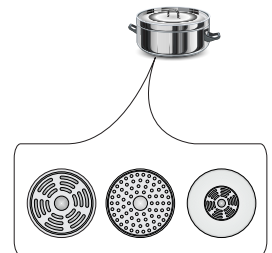
Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen



Charakteristik des Kochgeschirrs.

- Es sollten immer Töpfe hoher Qualität, mit ideal flachem Boden verwendet werden: Bei der Verwendung solcher Töpfe wird die Entstehung von Stellen von zu hoher Temperatur verhindert, an denen die Speisen beim Kochen anhaften könnten. Die Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren für eine perfekte Wärmeverteilung.
- Es ist darauf zu achten, dass die Topfböden stets sauber bleiben: Beim Auffüllen eines Topfes oder bei der Verwendung eines aus dem Kühlschrank genommenen Topfes ist es vor dem Aufstellen des Topfes auf dem Kochfeld zu überprüfen, ob die Oberfläche des Topfbodens ganz trocken ist. Dadurch lässt sich die Verschmutzung der Oberfläche des Kochfeldes vermeiden.
- Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.
- Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, ist es zu prüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs ein Magnet anzieht.
- **Zur Sicherstellung einer optimalen Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul muss der Topfboden flach sein.**
- **Ein konvexer Topfboden oder ein Topfboden mit einem tief geprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.**
- **Kein beschädigtes Kochgeschirr verwenden - z.B. mit einem Kochboden, der durch übermäßige Temperatur verformt wurde.**
- Wird das Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden verwendet, dessen Durchmesser geringer als der gesamte Durchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Dies bewirkt, dass eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Kochgeschirr nicht möglich ist. Der ferromagnetische Bereich wird im Boden des Kochgeschirrs wegen der darin befindlichen Aluminiuelemente gemindert und daher kann die gelieferte Wärmemenge geringer sein. Es kann zu Problemen mit der Dektection des Kochgeschirrs kommen oder dieses wird überhaupt nicht erkannt. Der Durchmesser des ferromagnetischen Teils im Kochgeschirr sollte der Größe der Kochzone entsprechen, damit optimale Kochergebnisse erzielt werden können. Sollte das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden, wird empfohlen, dass dieses auf der Kochzone mit einem entsprechend geringeren Durchmesser ausprobiert wird.



BEDIENUNG

Zum Kochen mit Induktion sollte ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr verwendet werden, das aus folgenden Werkstoffen hergestellt ist:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- spezielles Kochgeschirr aus nichtrostendem Stahl zum Kochen mit Induktion.

Kennzeichnung am Kochgeschirr		Überprüfen, ob auf dem Etikett ein Zeichen enthalten ist, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.
	Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gusseisen). Überprüfen, ob ein Magnet am Topfboden haften bleibt	
Nichtrostender Stahl	Der Topf wird nicht erkannt.	
	Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl	
Aluminium	Der Topf wird nicht erkannt.	
Gusseisen	Hohe Leistungsfähigkeit	
	Achtung! Durch die Töpfe können auf der Kochfeldoberfläche Kratzer entstehen.	
Emaillierter Stahl	Hohe Leistungsfähigkeit	
	Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden werden empfohlen.	
Glas	Der Topf wird nicht erkannt.	
Porzellan	Der Topf wird nicht erkannt.	
Gefäße mit Kupferboden	Der Topf wird nicht erkannt.	

Mindestgröße des Kochgeschirrs für das Kochfeld:

Durchmesser des Kochfelds	Minstdurchmesser für Kochgeschirrböden aus emailliertem Stahl
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Für Kochgeschirr aus einem anderen Material als emailliertem Stahl können andere Minstdurchmesser gelten.

BEDIENUNG

Power Management

Diese Funktion ermöglicht die Aktivierung des Demomodus und die Begrenzung der maximalen Gesamtleistung des Induktionskochfelds auf einen der folgenden Werte: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (Höchstleistung).



Die maximale Leistung kann vom Benutzer nur innerhalb von 5 Minuten nach dem Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz gewählt werden. Um zur Leistungsauswahl zu gelangen, halten Sie nach dem Einschalten des Kochfelds mit dem Sensor  3 Sekunden lang den Sensor  und den Sensor  gedrückt.

Die doppelte Timeranzeige zeigt die zuvor gewählte Einstellung oder, wenn keine vorherige Auswahl getroffen wurde, die Standardeinstellung von 7,35 kW im Format „74“ an. Mit den Sensoren  und  kann der Benutzer zwischen den verschiedenen Einstellungen wechseln: Nach der Wahl der gewünschten Einstellung muss der Benutzer die Wahl innerhalb von 10 Sekunden bestätigen, indem er den Sensor  3 Sekunden lang gedrückt hält.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW



Die Auswahl wird durch mehrmaliges Blinken der gewählten Einstellung und ein Tonsignal bestätigt, gefolgt vom Ausschalten des Bedienfelds. Ab diesem Moment arbeitet das Kochfeld mit der vom Benutzer gewählten maximalen Gesamtleistung.



Wenn der Benutzer die Auswahl nicht bestätigt, schaltet sich das Bedienfeld 10 Sekunden nach der Auswahl der Leistung aus und das Kochfeld arbeitet mit der zuletzt bestätigten Leistung oder, wenn keine vorherige Auswahl getroffen wurde, mit der Standardleistung von 7,35 kW.

Bei der Einstellung der Leistung der einzelnen Kochzonen kontrolliert die Power Management-Funktion, dass die gewählte Gesamtleistung nicht überschritten wird. Einstellungen, die zu einer Überschreitung der Leistung führen würden, werden blockiert und sind für den Benutzer unzugänglich.

Die Power Management-Funktion kann das Einschalten einer Kochzone verhindern, wenn ihre Leistung die gewählte Höchstleistung überschreiten würde.

BEDIENUNG

Bedienfeld

- Nach dem Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld verfügt über elektronische Sensoren. Um sie zu benutzen, müssen Sie sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
- Jedes Einschalten von Sensoren wird akustisch signalisiert.



Stellen Sie keine Gegenstände auf die Sensoren des Bedienfelds. Achten Sie beim Kochen besonders darauf, dass das Kochgeschirr nicht über den Rand der Kochzone hinausragt. Wenn das Kochgeschirr zu nahe am Bedienfeld steht oder es vollständig abdeckt, wird die Sicherheitsfunktion ausgelöst und das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld einschalten



Halten Sie den Ein-/Aus-Sensor ① mindestens 3 Sekunden lang mit dem Finger gedrückt. Das Kochfeld signalisiert den korrekten Betrieb (Aktivität) mit der Anzeige „00“ bei den Kochzonen.



Wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden ab dem Einschalten des Kochfelds nicht die Leistung der Kochzone einstellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Einschalten einer Kochzone und Einstellung der Leistung

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor ① ein.
- Stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.
- Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und die Anzeige **8.8.** für die betreffende Kochzone beginnt zu blinken und zeigt „00“ an. Das bedeutet, dass die Kochzone aktiv ist und die Leistung eingestellt werden kann.



Falls sich beim Einschalten zwei oder mehr Kochgefäße auf dem Kochfeld befinden, aktiviert das Kochfeld die Kochzone nicht automatisch. Berühren Sie die Anzeige **8.8.** für die betreffenden Kochzonen.

- Fahren Sie mit dem Finger von links nach rechts über den Sensor für die Leistungsauswahl, um die entsprechende Leistung der Kochzone auszuwählen (die Anzeige zeigt die ausgewählte Leistung an).
- Die Kochzone ist jetzt eingeschaltet.



Die Funktion der automatischen Aktivierung einer Kochzone nach dem Abstellen eines Kochgeschirrs ist nur für das erste Kochgeschirr, das auf das Kochfeld gestellt wird, aktiv.

BEDIENUNG

Ausschalten der Kochzonen

Die Kochzonen können auf einem der folgenden Wege ausgeschaltet werden:

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor ⓘ aus.
- Halten Sie die Anzeige **8.8** 3 Sekunden gedrückt.
- Aktivieren Sie die Kochzone, indem Sie den Leistungswahlsensor mit dem Finger berühren und ihn nach links bewegen, um die Leistungsstufe auf „00“ zu reduzieren.

Ausschalten des ganzen Kochfelds



Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor ⓘ aus.



Wenn die Kochzone heiß ist, erscheint in der Anzeige der Kochzone der Buchstabe „H“ oder „h“ – das Symbol für die Restwärme. Eine Beschreibung des Symbols finden Sie weiter unten in der Anleitung.

Booster-Funktion „P“

Die Booster-Funktion erhöht die Leistung der Kochzone Ø 180 mm von 1600 W auf 2500 W, der Kochzone Ø 210 von 2000 W auf 3000 W, der Kochzone Ø 160 von 1400 W auf 2100 W und der Brückenzonen von 3000 W auf 3700 W.

- Stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.
- Der Topf wird automatisch erkannt und die Anzeige **8.8** für die betreffende Kochzone beginnt zu blinken und zeigt „00“ an.
- Die Booster-Funktion wird durch Drücken des Sensors oder mit Hilfe des Leistungsänderungssensors (Schieberegler) aktiviert. In der Anzeige erscheint der Buchstabe „P“.

Ausschalten der Booster-Funktion:

- Verringern Sie die Leistung der Kochzone mit aktivierter Booster-Funktion, indem Sie mit dem Finger über den Leistungsänderungssensor (Schieberegler) fahren oder den Booster-Sensor drücken.



Die Betriebsdauer der Booster-Funktion ist auf 5 Minuten begrenzt. Nach dieser Zeit wird die Kochzonenleistung auf 14 (Nennleistung) eingestellt.

Diese Funktion kann auch auf Nennleistung umschalten, wenn die Heizelemente oder die Elektronik eine Grenztemperatur erreichen.

Die Booster-Funktion kann erneut eingeschaltet werden, wenn die Temperatur der Heizelemente auf eine sichere Temperatur gesunken ist. Die Funktion schaltet sich nicht automatisch ein.

Wenn Sie den Topf bei laufender Booster-Funktion von der Kochzone nehmen, wird die Betriebsdauer von 5 Minuten nicht unterbrochen.

BEDIENUNG



Die Booster-Funktion kann für zwei Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden, d.h. für eine der linken Kochzonen und eine der rechten Kochzonen. Die Booster-Funktion kann nicht aktiviert werden, wenn sie bereits für eine andere Kochzone auf derselben Seite des Kochfelds eingeschaltet ist.

Bedienfeldsperre

Mit dieser Sperrfunktion kann die Steuerung des Kochfelds blockiert werden, so dass sie zum Beispiel von Kindern oder bei der Reinigung nicht versehentlich betätigt werden kann. Die Kindersicherung kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert werden. Um die Sperre ein- oder auszuschalten, halten Sie den Sensor  3 Sekunden lang gedrückt. Wenn die Sperre aktiviert ist, leuchtet die LED neben dem Sensor .



Wenn das Kochfeld eingeschaltet und gesperrt ist, können Sie es durch Berühren des Sensors  sofort ausschalten.



Durch das Trennen des Kochfelds vom Stromnetz wird die Sperre des Kochfelds ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige „h“, „H“

Nach Ende des Kochvorgangs bleibt die Glasplatte des Induktionskochfelds im Bereich der benutzten Kochzone weiterhin heiß, das nennt man Restwärme.



Wenn die Temperatur der Glasplatte höher als 60°C* ist, erscheint in der Anzeige für die betreffende Kochzone das Symbol „H“.



Wenn die Temperatur der Glasplatte zwischen 45°C* und 60°C*) beträgt, erscheint in der Kochzonenanzeige das Symbol „h“ (geringe Restwärme).

* Die Temperaturangaben sind ungefähre Werte.



Ist die Restwärmeanzeige aktiviert, darf die Kochzone wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt werden und es dürfen auch keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!



Bei einer Unterbrechung in der Stromversorgung geht die Restwärmeanzeige „H“ oder „h“ nicht wieder an. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!

BEDIENUNG

Betriebsdauerbegrenzung

Um die Sicherheit der Benutzer zu gewährleisten, ist das Induktionskochfeld mit einer Betriebszeitbegrenzung für jede der Kochzonen ausgestattet.

Die maximale Betriebsdauer wird individuell, je nach Leistungsniveau beim Kochen, eingestellt. Wenn Sie nur ein Leistungsniveau für eine längere Kochzeit nutzen, wird die maximale Betriebsdauer gemäß der folgenden Tabelle begrenzt:

Wenn die maximale Betriebsdauer erreicht ist, schaltet sich die Induktionskochzone automatisch aus und in der Anzeige für die Zone erscheint das Symbol für die Restwärme. Die maximale Betriebsdauer betrifft jeweils eine einzelne Zone.

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer
1	8 Std.
2	8 Std.
3	8 Std.
4	8 Std.
5	5 Std.
6	5 Std.
7	5 Std.
8	5 Std.
9	1,5 Std.
10	1,5 Std.
11	1,5 Std.
12	1,5 Std.
13	1,5 Std.
14	1,5 Std.
P	5 min
40	60 min
70	160 min
90	160 min
Grill	60 min

Timer-Funktion

Die Uhr erleichtert das Kochen, denn sie ermöglicht das Programmieren der Betriebsdauer der Kochzonen.

Die Timer-Funktion kann nur während des Kochens eingeschaltet werden (bei einer Heizleistung von über „0“). Die Timer-Funktion kann für alle Kochzonen gleichzeitig eingesetzt werden. Die maximale Betriebsdauer beträgt 99 Minuten (jede Minute).

Einstellen der Timer-Funktion:

- Stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.
- Nach dem automatischen Erkennen des Topfes, stellen Sie die Heizleistung ein.
- Der Timer wird aktiviert, indem Sie den Timer-Sensor  drücken und gedrückt halten, bis ein Piepton ertönt. In der Anzeige erscheinen die Ziffern „00“.
- Mit dem Sensor  wird die Zeit verringert und mit dem Sensor  erhöht.

Um die Zeitfunktion für die nächste Kochzone einzustellen, wählen Sie eine andere Kochzone und befolgen Sie die oben genannten Schritte. Denken Sie daran, dass Sie die Timer-Funktion für jede Kochzone programmieren können.

Wenn Sie mehr als einen Zeitraum in der Uhranzeige programmieren, wird der jeweils kürzeste Zeitraum angezeigt.



BEDIENUNG

Die programmierte Kochdauer kann beim Kochen jederzeit geändert werden. Wählen Sie dazu während des Kochens die Kochzone aus, für die Sie die Zeit ändern möchten, d.h. aktivieren Sie sie mit der Anzeige **8.8.**, berühren Sie dann  und ändern Sie die Zeit wie in der Beschreibung zur Einstellung des Timers beschrieben.

Wenn die programmierte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können ihn ausschalten, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Nach 30 Sekunden schaltet sich der Signalton automatisch ab.

Wenn Sie den Timer früher ausschalten möchten, aktivieren Sie die Kochzone, indem Sie den entsprechenden Sensor berühren (die Betriebsanzeige blinkt), und löschen Sie dann die Timer-Einstellung, indem Sie einen der folgenden Schritte ausführen:

- berühren und halten Sie den Timersensor ;
- verringern Sie mit dem Sensor  die Zeit auf „00“;
- halten Sie gleichzeitig die Sensoren  und .

Wenn Sie den Timer früher ausschalten möchten, aktivieren Sie die Kochzone, indem Sie die Anzeige für die Kochzone **8.8.** berühren (die Betriebsanzeige blinkt), und berühren und halten Sie dann 3 Sekunden lang die Timeranzeige  oder aktivieren Sie die gewünschte Kochzone mit der Anzeige **8.8.**, berühren Sie dann  und stellen Sie die Zeit mit dem Sensor  auf „00“.

Eine weitere Möglichkeit, die Einstellung zu löschen, besteht darin, die Sensoren  und den Sensor  gleichzeitig 2 Sekunden lang zu halten.

Minutenzähler

Der Minutenzähler dient zum Herunterzählen der programmierten Zeit. Die Funktion dient nicht zum Steuern der Kochzonen.

Einstellen des Minutenzählers:

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie den Sensor  und stellen Sie Zeit des Minutenzählers mit den Sensoren  zum Verkürzen der Zeit und  zum Verlängern der Zeit ein.



Sie können die programmierte Zeit jederzeit ändern. Benutzen Sie dazu den Sensor  und anschließend die Sensoren  oder .

Wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können ihn ausschalten, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Nach 30 Sekunden schaltet sich der Signalton automatisch ab.



Wenn Sie den Minutenzähler früher ausschalten möchten, benutzen Sie dazu den Sensor  und berühren und halten Sie dann den Sensor  und verringern Sie die Zeit auf „00“, oder berühren und halten Sie gleichzeitig den Sensor zur Verlängerung der Zeit  und den Sensor zur Verkürzung der Zeit .

Pausenfunktion

Mit dieser Funktion kann der Betrieb des Kochfelds jederzeit unterbrochen und dann ohne Verlust der Einstellungen fortgesetzt werden.

Um die Pausenfunktion einzuschalten, muss bereits mindestens eine Kochzone eingeschaltet sein.

BEDIENUNG

Berühren Sie den Sensor . In allen Anzeigen der Kochzonen erscheint das Symbol . Wenn die Kochzone heiß ist, blinkt das Symbol  abwechselnd mit dem Buchstaben „H“ oder „h“, je nachdem wie hoch die Temperatur der Kochzone ist (Restwärmeanzeige).

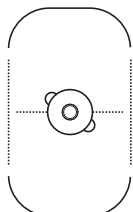
Um die Pausenfunktion auszuschalten, drücken Sie erneut den Sensor . In den Anzeigen der Kochzonen erscheinen die Einstellungen, die vor dem Einschalten dieser Funktion programmiert wurden.

Die Pausenfunktion unterbricht die Zeitzählung des Timers.

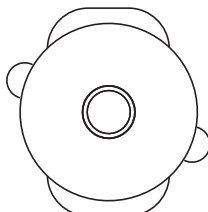
Die Pausenfunktion unterbricht nicht die Zeitzählung des Minutenzählers.

Brückenfunktion

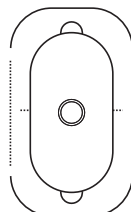
Mit der Brückenfunktion können Sie 2 Kochzonen des Kochfelds als eine vergrößerte Kochzone steuern. Die Brückenfunktion ist sehr praktisch, wenn Sie in großem Kochgeschirr wie einem Bräter kochen möchten.



FALSCH



FALSCH



RICHTIG

Einschalten der Brückenfunktion:

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Stellen Sie den Bräter oder ähnliches Kochgeschirr auf die rechte Kochzone – das Kochgeschirr muss beide Kochzonen abdecken.
- Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und die Aktivierung der Brückenfunktion wird mit dem Symbol „“ signalisiert.



Wenn innerhalb von 15 Sekunden keine Leistung gewählt wird, wird die Brückenfunktion deaktiviert.

- Stellen Sie eine beliebige Heizleistung ein, indem Sie mit dem Finger über den Sensor für die Änderung der Heizleistung fahren.

Nun können zwei Kochzonen mit einem Sensor gesteuert werden.



Die Brückenfunktion kann jederzeit manuell ein- und ausgeschaltet werden.

Um die Brückenfunktion einzuschalten, berühren Sie den Sensor (6). In der oberen Anzeige leuchtet das Symbol „“ auf und in der unteren Anzeige erscheint die Ziffer „00“. Fahren Sie dann mit dem Finger über den Sensor für die Änderung der Heizleistung, um eine beliebige Heizleistung einzustellen.

Um die Brückenfunktion auszuschalten, berühren Sie den Sensor (6). In den Anzeigen leuchtet die Ziffer „00“ auf.

Ab jetzt arbeiten die jeweiligen Kochzonen getrennt.

BEDIENUNG

Programme zum Halten der Temperatur

Das Kochfeld bietet spezielle Programme, die es ermöglichen, bei einer bestimmten Temperatur zu kochen und dabei so wenig Energie wie möglich zu verbrauchen.

Es sind vier Programme verfügbar:

- 40 – Schmelzen. Ein Programm zum Schmelzen von Schokolade und Butter.
Geben Sie Butter oder Schokolade in einen Topf mit Raumtemperatur und schalten Sie das Programm 40 ein.
- 70 – Aufwärmen. Ein Programm zum Aufwärmen von dickflüssigen Speisen wie Suppen oder Soßen.
Stellen Sie den Topf mit der Speise auf eine Kochzone und schalten Sie das Programm 70 ein. Das Programm 70 wird mit einer Temperatur von 70 °C aktiviert.
- 90 – Aufwärmen/Kochen. Ein Programm zum Aufwärmen und Kochen von dünnflüssigen Speisen oder Wasser.
Stellen Sie den Topf mit der Speise auf eine Kochzone und schalten Sie das Programm 90 ein. Das Programm 90 wird mit einer Temperatur von 90 °C aktiviert.
- Grill. Ein Programm zum Grillen, d. h. für Speisen, die hohe Temperaturen erfordern.
Stellen Sie die Grillpfanne oder -platte auf die Kochzone und schalten Sie das Programm ein. Das Programm wird mit einer Temperatur von 200 °C aktiviert.

Einschalten eines Programms zum Halten der Temperatur.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
- Aktivieren Sie die Kochzone, auf der das Kochgeschirr steht.
- Schalten Sie das gewünschte Temperaturprogramm ein.



Die Temperaturwerte sind Richtwerte und können je nach Menge und Art des Garguts sowie nach Art des Kochgeschirrs variieren.

Dunstabzugshaube – Kopplung und Bedienung *

Um die kabellose Verbindung zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube zu aktivieren, halten Sie den Sensor für den Automatikmodus 3 Sekunden lang gedrückt. Über dem Sensor beginnt das Symbol () zu blinken. Sobald das Kochfeld und die Dunstabzugshaube korrekt verbunden sind, leuchtet das Symbol () dauerhaft.



Automatikmodus der Dunstabzugshaube – in diesem Modus wird die Ventilatorleistung der Dunstabzugshaube je nach Kochintensität automatisch angepasst. Um den Automatikmodus der Abzugshaube zu aktivieren, drücken Sie auf den Sensor (.

Über dem Sensor leuchtet eine LED auf. Bitte beachten Sie, dass der Automatikmodus nur aktiviert werden kann, wenn das Kochfeld zuvor korrekt mit der Abzugshaube verbunden wurde. Um den Automatikmodus auszuschalten, drücken Sie den Sensor () . Die LED über dem Sensor erlischt.

Mit den Sensoren () und () können Sie die Ventilatorleistung der Abzugshaube manuell steuern. Durch die Verwendung dieser Sensoren wird der Automatikmodus der Abzugshaube ausgeschaltet.



Für mindestens halbvolle Töpfe sollten Temperaturprogramme verwendet werden.
Auf kalten Kochzonen sollten Temperaturprogramme verwendet werden.

*je nach Modell

PRAKTISCHE HINWEISE

Tabelle mit Beispiелеinstellungen des Kochfelds

FUNKTION	ANWENDUNG	SPEISE	ZEIT (MIN.)	PORTIONSGRÖSSE
Melt 40*	Schmelzen von Schokolade	Brownie / Schokoladenfondant	10	300 g
Melt 40*	Auftauen von Produkten	Nackensteak / Bigos	60	1 St. ca. 800 g
Melt 40*	Gärung von Hefeteig	Hefeteig	40	1 kg
Simmer 70*	Dünsten von Aufschnitt und Wurstwaren	Schweinebraten mit Gewürzen	60	1 kg
Simmer 70*	Vakuulgaren	Vakuumgegartes Hähnchenfilet	60	1 St. 200 g
Simmer 70*	Regenerierung / Halten der Temperatur	Gulaschsuppe	30	2 l
Simmer 70*	Aufwärmen	Milch für Frühstücksflocken	10	0,5 l
Cook 90*	Gesundes Frühstück	Haferflocken	20	0,5 l
Cook 90*	Suppe	Hühnerbrühe	150	4 l
Cook 90*	Kochen	Pochierte Eier	12	2 Eier l
Grill**	Grillen	Gegrilltes Steak – Entrecôte	6	1 St. 300 g
Grill**	Pfannengericht	Hähnchen mit Gemüse und Nudeln	8	1 Portion ca. 400 g
Grill**	Frittieren	Gemüse in Tempura	6	300 g

*Symbol abhängig vom Modell

**nicht für alle Modelle verfügbar

REINIGUNG UND WARTUNG

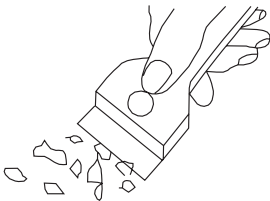
Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



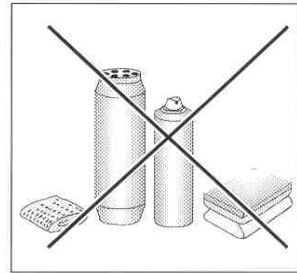
Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen** mit feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.
- **Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.**



Schaber für die Reinigung des Kochfeldes



Fleckenentfernung

- **Helle, perlenweiße Flecken (Aluminiumrückstände)** können vom abgekühlten Kochfeld mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden. Kalksteinrückstände (nach dem Überlaufen von Wasser) können mit Essig oder speziellem Reinigungsmittel entfernt werden.
- Bei der Entfernung der Verschmutzungen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoffen oder Aluminiumfolie darf die Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände von der Kochzone sofort (wenn heiß) mit einem scharfen Schaber gründlich abkratzen. Nach der Entfernung von Schmutz darf die Kochzone ausgeschaltet und nach dem Abkühlen mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln endgültig gereinigt werden.

Spezielle Reinigungsmittel sind in Supermärkten, elektrotechnischen Fachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Läden mit Haushaltsgeräten zu kaufen. Scharfe Schaber können in den Fachgeschäften für Heimwerker, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör gekauft werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Reinigungsmittel nie auftragen, wenn das Kochfeld heiß ist. Das aufgetragene Reinigungsmittel am besten trocknen lassen und erst dann mit nassem Tuch abwischen. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit feuchtem Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben.

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen bezüglich der Behandlung der Glaskeramik-Kochfelder verliert der Benutzer seine Garantierechte!

Periodische Inspektionen

Neben den Maßnahmen zur Sicherstellung laufender Sauberhaltung des Kochfeldes sollte man:

- periodische Kontrollen der Funktionalität der Steuerkomponenten und Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen. Nach Ablauf der Garantie sollte man die technische Inspektion des Kochfeldes mindestens einmal pro zwei Jahre in einem Servicepunkt durchführen lassen,
- festgestellte Mängel beseitigen lassen,
- periodische Wartung der Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen.

Achtung!

Wenn die Steuerung bei einem eingeschalteten Kochfeld aus irgendeinem Grunde nicht bedient werden kann, ist der Hauptschalter auszuschalten oder die Sicherung auszudrehen und den Kontakt mit dem zuständigen Kundendienst aufzunehmen.

Achtung!

Sollten Risse oder Absplitterungen auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes vorkommen, so ist es sofort auszuschalten und von der Stromversorgung sofort zu trennen. Zu diesem Zweck die Sicherung abschalten oder den Stecker herausziehen. Anschließend sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Einstellarbeiten sollten an einem zuständigen Servicepunkt oder durch einen entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- von der Stromversorgung trennen
- Reparatur melden
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- die Bedienblende nicht eingeschaltet	- Einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	-Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
4.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
5.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Betriebsdauerbegrenzung	- die Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
	- Überhitzung der elektronischen Elemente	

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
6. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
7. Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	 Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
8. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
9. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
11. Das Kochfeld funktioniert nicht, die Kochzonen können nicht eingeschaltet oder bedient werden.	- Fehler der Elektronik	- Das Kochfeld neu starten, für 60 Sekunden vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen).
12. Das Erscheinen des Symbols E auf dem Display der Kochzone.	Messstörungen im Temperatursensor-Schaltkreis.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240 V/380-415 V ~50/60 Hz 2 N
Nennleistung der Kochfelder:	
Modell:	KMI 772 660 C PBP4VI542FTB4SACUUt
Leistung der Induktionskochzonen:	7,35 kW
- Induktionskochzone :	
- Induktionskochzone : Ø 160 mm	1400W
- Induktionskochzone : Ø 180 mm	1600W
- Induktionskochzone : Ø 210 mm	2000W
- Induktionskochzone Booster: Ø 160 mm	2100W
- Induktionskochzone Booster: Ø 180 mm	2500W
- Induktionskochzone Booster: Ø 210 mm	3000W
Maße [mm]:	592 x 522 x 48
Gewicht [kg]:	ca. 7,85

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	0,5
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	1

La plaque, c'est une facilité d'utilisation exceptionnelle et une efficacité parfaite. Après avoir lu le mode d'emploi, l'utilisation de la plaque ne présentera aucun problème.

En sortie d'usine, avant son emballage, la plaque a été scrupuleusement vérifiée par rapport à la sécurité et à la fonctionnalité.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte.

Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Attention !

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu le présent mode d'emploi.

L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme à sa destination et peut s'avérer dangereuse.

Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- directive « basse tension » **2014/35/EC**,
- directive « compatibilité électromagnétique » **2014/30/EC**,
- directive « ErP » **2009/125/EC**,

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

SOMMAIRE

Informations générales.....	33
Indications concernant la sécurité.....	35
Description de l'appareil.....	40
Installation.....	41
Utilisation.....	46
Conseils pratiques.....	58
Nettoyage et entretien	59
Actions en situation d'avarie	61
Données techniques	63

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Attention. Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.

Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.

Après son utilisation débrancher la plaque chauffante et ne tenir en aucun cas comptes des indications fournies par le détecteur d'ustensiles.

L'appareil ne doit pas être contrôlé à l'aide d'une horloge externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

- Avant la première utilisation de la plaque à induction, lire le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les endommagements de la plaque sont évités.
- Si la plaque à induction est utilisée à proximité directe d'un poste de radio, TV ou tout autre appareil émetteur, vérifier que les commandes sensibles de la plaque à induction fonctionnent normalement.
- La plaque doit être branchée par un installateur-électricien certifié.
- Ne pas installer la plaque à proximité d'appareils de refroidissement.
- Le meuble dans lequel la plaque est aménagée doit pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Cela concerne les placages, les bordures, les surfaces faites de matières plastiques, les colles et les vernis.
- La plaque ne peut être utilisée qu'après son aménagement dans le meuble. Cela permet d'éviter tout contact involontaire avec les parties sous tension.
- Seul un spécialiste peut effectuer des réparations sur les appareils électriques. Les réparations non professionnelles peuvent créer un danger pour la sécurité de l'utilisateur.
- L'appareil est déconnecté du réseau électrique seulement après avoir coupé l'électricité (disjoncteur) ou après avoir retiré la fiche de la prise.
- Après l'installation de la plaque, la fiche du câble de raccordement doit rester accessible.
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou psychologiques limitées, ni par des personnes n'ayant pas l'expérience de cet appareil à moins qu'elles soient surveillées et informées de son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- **Les personnes ayant des appareils implantés de soutien des fonctions vitales (p. ex. stimulateur cardiaque, pompe à insuline ou appareil auditif) doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (l'étendue des fréquences de fonctionnement de la plaque à induction est de 20-50 kHz).**
- En cas de coupure d'électricité, tous les réglages et affichages sont supprimés. Au retour de l'électricité, rester prudent. Tant que les foyers restent chauds l'indicateur de chauffe résiduelle „H” sera allumé et comme lors de la première mise en fonctionnement - la clef du blocage.
- L'indicateur de chauffe résiduelle inclus dans le système électronique indique si la plaque est chaude, c'est-à-dire pendant son fonctionnement mais aussi après, tant qu'elle reste encore chaude.
- Si la prise électrique se trouve à proximité de la plaque de cuisson, faire attention que le câble de la cuisinière ne touche pas aux endroits chauds.
- En cas de cuisson à l'huile ou à la graisse, ne pas laisser la plaque sans surveillance car ces substances peuvent provoquer un incendie.
- Ne pas utiliser de récipients en matières plastiques ou avec papier aluminium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.
- Le sucre, l'acide citrique, le sel, etc. à l'état solide ou liquide ainsi que les matières plastiques ne doivent pas être en contact avec les foyers chauds.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

- Si par inattention, du sucre ou une matière plastique tombe sur la plaque chaude, surtout ne pas éteindre la plaque, mais gratter aussitôt le sucre ou le plastique avec un racloir tranchant. Protéger ses mains contre brûlures et blessures.
- Utiliser uniquement des casseroles et des pots avec un fond plat, sans arêtes ni bavures, qui pourraient créer des rayures durables sur la plaque.
- La surface de cuisson de la plaque à induction est résistante aux chocs thermiques. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des cassures et des écaillures de la vitre céramique.
- Par les endroits endommagés, les liquides en ébullition peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la plaque à induction.
- Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.
- Il est interdit d'aménager la plaque par dessus un four sans ventilateur, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur ou une machine à laver.
- Si la plaque a été aménagée dans le plan de travail, les objets en métal se trouvant dans le placard peuvent se réchauffer jusqu'à une haute température par l'air sortant du système de ventilation de la plaque. Pour cette raison il est recommandé d'utiliser une protection directe (voir fig.2).
- Respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la vitre céramique. En cas de mauvaise utilisation, elle n'est plus couverte par la garantie.

ECONOMIES D'ENERGIE



Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi

aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes :

●Utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés

Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Ne pas oublier le couvercle, sans lequel la consommation d'énergie électrique peut-être multipliée par quatre !

●Maintenance de la propreté des foyers et des fonds des récipients.

Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.

●Éviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles”.

●Ne pas aménager la plaque à proximité directe de réfrigérateurs ou congélateurs.

Cela provoque une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

DEBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage

d'une façon non nuisible à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié).

Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

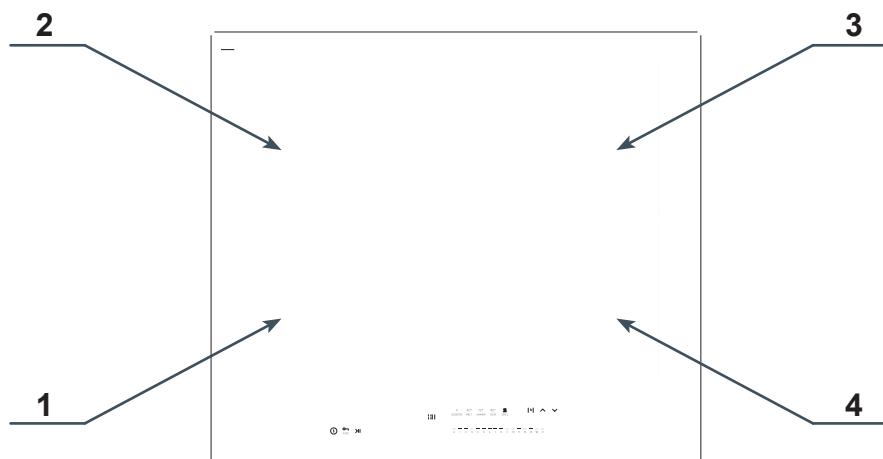
Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne **2012/19/UE** et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés.



Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques

et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets. Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

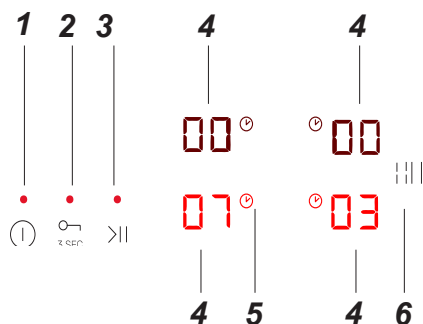
DESCRIPTION DU PRODUIT



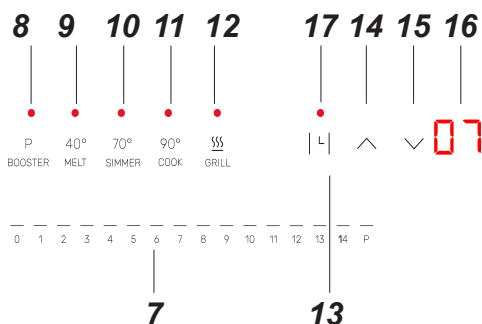
1. Foyer à induction Power Booster Ø 210 (avant gauche)
2. Foyer à induction Booster Ø 160 (arrière gauche)

3. Foyer à induction Booster Ø 180 (arrière droit)
4. Foyer à induction Booster Ø 180 (avant droit)

Panneau de commande



1. Touche sensitive marche/arrêt de la plaque
2. Touche sensitive de verrouillage du panneau de commande
3. Touche sensitive de la fonction Pause
4. Indicateur / touche sensitive du foyer
5. Symbole de la fonction Minuterie active
6. Touche sensitive de la fonction Bridge
7. Touche sensitive de la puissance - curseur
8. Touche sensitive de la fonction Booster
9. Programme température 40°



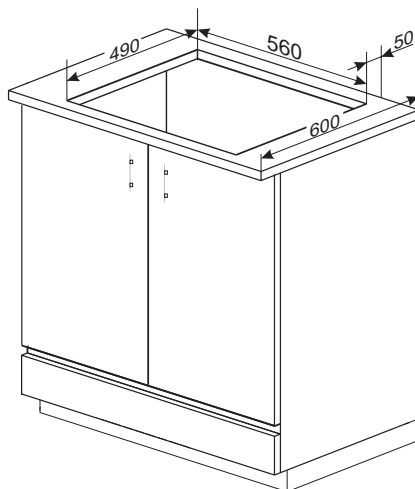
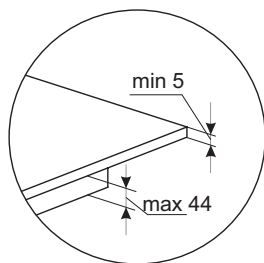
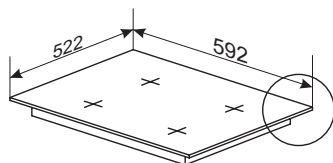
10. Programme température 70°
11. Programme température 90°
12. Programme température Grill
13. Touche sensitive d'activation de la fonction Minuterie
14. Touche sensitive de la Minuterie - prolongement
15. Touche sensitive de la Minuterie - réduction de la durée
16. Indicateur de la Minuterie
17. Témoin lumineux d'activation de la fonction de chronomètre

INSTALLATION

Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque

- L'épaisseur du plateau de meuble doit être comprise entre 28 et 40 mm, la profondeur minimum du plateau : 600 mm. Le plateau doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plateau du côté du mur contre les écoulements et l'humidité.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les bords du plateau doit être au moins de : 60 mm à l'avant, et 50 mm à l'arrière .
- La distance entre les bords de l'ouverture et les parois latérales du meuble doit être d'au moins 55 mm.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur la fig. 1.

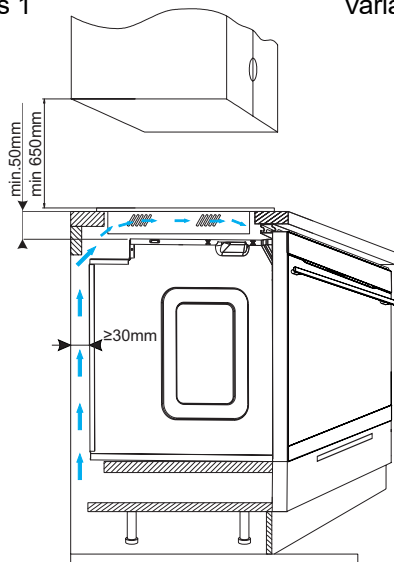
1



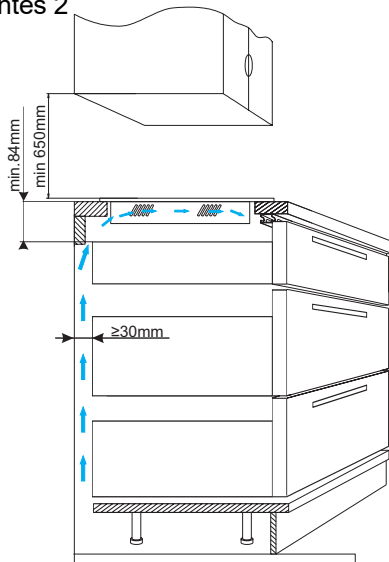
INSTALLATION

Variante 1

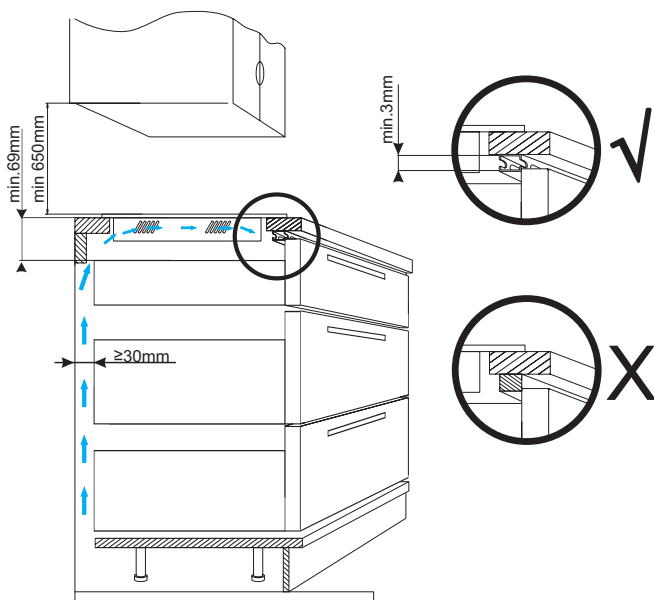
2



Variante 2



Variante 3



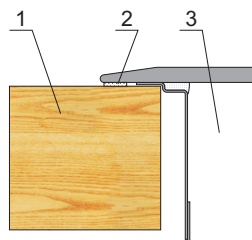
Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.

INSTALLATION

Installation de la plaque

- brancher le câble électrique à la plaque au selon le schéma des branchements ci-joint
- dépoussiérer le plan de travail, insérer la plaque dans l'ouverture et la serrer fortement au plan de travail (Fig. 3).

Fig. 3



- 1 – plan de travail
- 2 – joint de la plaque
- 3 – plaque céramique

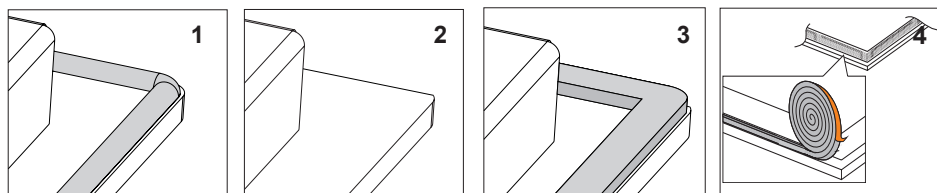
Montage du joint

Dans certains modèles, le joint est déjà fixé par le fabricant (fig. 1)

Si le joint n'est pas fixé par le fabricant, suivre les consignes ci-dessous :

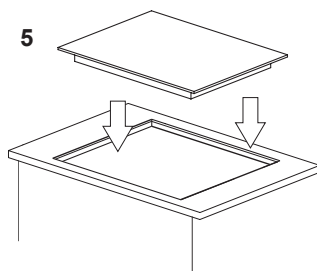
Avant d'encastrer l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. 2) sur la partie inférieure de la plaque.

Pour ce faire, enlever d'abord le film de protection du joint et ensuite, coller le joint le plus près possible du bord de la plaque (fig.3,4).



Il est interdit d'encastrer l'appareil sans joint.

Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. 5).



INSTALLATION

Branchement de la plaque à l'installation électrique

Attention!

Le branchement de la plaque au réseau électrique doit être réalisé par un installateur qualifié possédant les certificats appropriés. Il est interdit de réaliser soi-même des modifications du système électrique.

Indications pour l'installateur

La plaque est équipée d'une barrette de connexion permettant de choisir les raccordements appropriés au type d'alimentation électrique.

La barrette de connexion permet les raccordements suivants :

- monophasé 200-220V ~
- biphasé 380-415V 2N ~

Le raccordement de la plaque à l'alimentation appropriée est possible par pontage approprié de bornes sur la barrette de connexion, selon le schéma de raccordements.

Le schéma des raccordements se trouve également sur la partie basse de la protection inférieure. L'accès à la barrette de connexion est possible après l'ouverture du couvercle du boîtier à bornes. Ne pas oublier de bien choisir le câble de raccordement, en prenant en compte le type du raccordement et la puissance nominale de la plaque.

Attention !

Ne pas oublier de connecter le circuit de protection (terre) à la borne de la barrette de connexion marquée par le symbole $\oplus$. L'installation électrique alimentant la plaque doit être protégée par une protection appropriée et par la protection de la ligne d'alimentation, avec un disjoncteur approprié permettant la coupure de l'arrivée du courant en cas d'avarie.

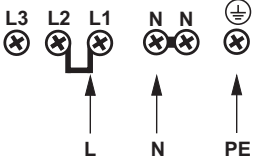
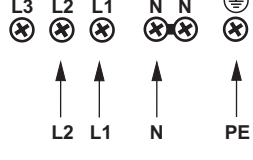
Avant d'effectuer le branchement de la plaque à l'installation électrique, prendre connaissance des informations situées sur la fiche signalétique et le schéma de raccordement.

Raccorder la plaque d'une façon différente de celle montrée sur le schéma peut endommager la plaque.

ATTENTION! L'installateur est dans l'obligation de fournir à l'utilisateur une « Attestation de raccordement de l'appareil à l'installation électrique » (elle se trouve avec la carte de garantie). Après l'achèvement de l'installation l'installateur devrait indiquer également l'information sur le moyen de réalisation du raccordement :

- monophasé, biphasé ou triphasé,
- section du câble de raccordement,
- type de protection utilisée (type de fusible).

INSTALLATION

SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES					
Attention ! Tension dangereuse					
Attention ! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole $\oplus$				Type / section de câble	Fusible de protection
1	Connexion 1 phase pour une tension de réseau de 220-240 50/60 Hz. Connecter la borne L2 avec le pont avec la borne L1. Raccorder le câble de phase à la borne L1. Câble de neutre pour N. Raccorder le câble de protection à la borne $\oplus$.	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm ²	32 A
2*	Connexion 2 phases pour une tension de réseau de 220-240/380-415 50/60 Hz. Connecter les câbles de phase à la borne L1 et L2. Câble de neutre pour N. Raccorder le câble de protection à la borne $\oplus$.	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm ²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= borne du câble neutre, $\oplus$ = borne du câble de protection					

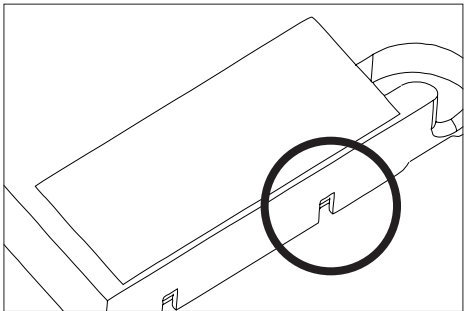
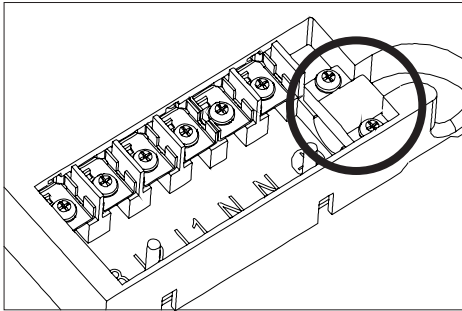
* Les bornes N-N sont reliées à l'intérieur, et il ne faut pas exécuter de pontet



Dans l'emballage du produit se trouvent les éléments indispensables pour le raccordement correct du produit à l'alimentation électrique. Il est obligatoire d'utiliser les éléments fournis pour assurer le fonctionnement correct du produit. L'ensemble contient : Fil d'ancrage, pont, 2 vis et protection de raccord.

Monter correctement le fil d'ancrage à l'aide des vis fournies

Insérez la protection du raccord jusqu'au moment où vous entendrez un clic caractéristique de l'élément de fixation.



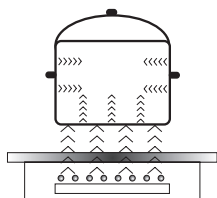
Pour démonter la protection, utiliser un tournevis pour soulever les fixations jusqu'à ce que la protection lâche prise

UTILISATION

Avant la première utilisation de la plaque

- d'abord, nettoyer parfaitement la plaque à induction. Considérer les plaques à induction comme des surfaces en verre.
- Lors de la première utilisation, des odeurs passagères peuvent apparaître, c'est pourquoi il convient de brancher la ventilation dans la pièce ou d'ouvrir la fenêtre.
- Toujours respecter les indications de sécurité.

Règles de fonctionnement du champ d'induction



Le générateur électrique alimente la bobine placée à l'intérieur de l'appareil.

Cette bobine génère un champ magnétique qui est transmis vers le récipient.

Le champ magnétique provoque le chauffage du récipient.

Ce système prévoit l'utilisation de récipients dont les fonds sont réceptifs au fonctionnement du champ magnétique.

En général, la technologie inductive se caractérise par deux qualités:

- la chaleur est émise uniquement par le récipient, elle est ainsi exploitée au maximum,
- il n'y a pas de phénomène d'inertie thermique, car la cuisson commence automatiquement au moment où le récipient est placé sur la plaque et se termine au moment où il en est retiré.

Au cours de l'utilisation normale de la plaque d'induction différents types de sons peuvent être émis qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement correct de la plaque.

- Sifflement à basse fréquence. Le son apparaît lorsque le récipient est vide, il disparaît après l'avoir rempli avec de l'eau ou d'y avoir mis le plat.
- Sifflement à haute fréquence. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents et après la mise en marche de la puissance maximale de chauffage. Ce son s'intensifie également lorsqu'on utilise simultanément deux champs de chauffage ou plus à pleine puissance. Le son disparaît ou est moins intensif après la réduction de la puissance.
- Bruit de grincement. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents. L'intensité du son dépend du moyen de cuisson.
- Bruit de bourdonnement. Le son apparaît au cours du travail du ventilateur de refroidissement des systèmes électroniques.

Les sons qui peuvent être audibles lors de l'exploitation correcte résultent du travail du ventilateur de refroidissement, des dimensions du récipient et du matériau dont il est fait, du moyen de cuisson des plats et de la puissance de chauffage mise en marche.

Ces sons sont un phénomène normal et ne signifient pas une panne de la plaque d'induction.

UTILISATION

Appareil de protection :

Si la plaque a été correctement installée et si elle est bien utilisée, les appareils de protection sont rarement nécessaires.

Ventilateur : sert à la protection et au refroidissement des éléments de commande et d'alimentation. Il peut travailler à deux vitesses différentes ; il fonctionne de façon automatique. Le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement suffisant du système électronique, que les zones de cuisson soient activées ou non.

Transistor : La température des éléments électroniques est continuellement mesurée à l'aide de la sonde. Si la chaleur augmente d'une façon dangereuse, ce circuit réduit automatiquement la puissance du foyer ou déconnecte les foyers se trouvant le plus près des éléments électroniques chauffés.

Détection : le détecteur de présence d'une casserole permet le fonctionnement de la plaque, et donc le chauffage. Les petits objets placés sur la surface chauffante (p. ex. une petite cuillère, un couteau, une bague...) ne seront pas considérés comme une casserole et la plaque ne se mettra pas en marche.

Détecteur de présence d'une casserole dans le champ d'induction.

Un détecteur de présence de casserole est installé dans les plaques possédant les champs d'induction. Lors du fonctionnement de la plaque, le détecteur de présence de casserole commence puis arrête automatiquement l'émission de chaleur dans le foyer de cuisson quand la casserole est placée sur la plaque puis quand elle en est retirée. Cela garantit donc des économies d'énergie.

- Si le foyer de cuisson est utilisé avec une casserole appropriée, le niveau de chaleur s'affiche sur l'afficheur.
- L'induction exige l'utilisation de casseroles adaptées, dont le fond est en matériau magnétique (Tableau).

Si, sur le foyer de cuisson, on n'a pas placé de casserole ou placé une casserole inappropriée, le symbole  s'affiche sur l'afficheur. Le foyer ne s'allume pas. Si au bout de 10 minutes aucune casserole n'est détectée, l'opération de mise en marche de la plaque est supprimée.

L'extinction du foyer de cuisson s'effectue à l'aide du senseur de commande, retirer la casserole n'est pas suffisant.



Le détecteur de casserole ne fonctionne pas comme le senseur principal de la plaque.

La plaque chauffante à induction est équipée de senseurs qui fonctionnent par le toucher du doigt des surfaces marquées. Tout réglage du senseur est confirmé par un signal sonore.

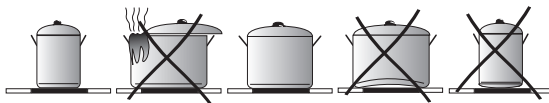
Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul senseur. Si on appuie simultanément sur plusieurs senseurs (à l'exception de l'horloge et de la clef), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les senseurs restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.

Une fois l'utilisation terminée, éteindre le foyer de cuisson avec le régulateur et ne pas tenir compte des indications du détecteur d'ustensiles.

UTILISATION

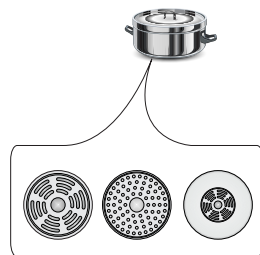
La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

Le choix de récipients de cuisson sur le champ à induction



Caractéristique des récipients.

- Utiliser toujours des casseroles de haute qualité, avec un fond idéalement plat : l'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points de température trop élevée, où la nourriture pourrait coller pendant la cuisson. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur.
- Faire attention à ce que les fonds de casseroles soient secs : lors du remplissage d'une casserole ou de l'utilisation d'une casserole sortie du réfrigérateur et avant de la placer sur la plaque, vérifier si son fond est complètement sec. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.
- Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.
- Afin de constater si les récipients sont adéquats il faut vérifier si la base du récipient attire un aimant.
- **Afin d'assurer un contrôle optimal de la température par le module d'induction, le fond du récipient doit être plat.**
- **Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des récipients.**
- **Ne pas utiliser de récipients endommagés, p. ex. avec un fond déformé par une température trop élevée.**
- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.



UTILISATION

Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :

- l'acier émaillé
- la fonte
- les récipients spéciaux en acier inoxydable pour la cuisson à induction.

Symboles sur les ustensiles de cuisine		Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.
	Utiliser les casseroles magnétiques (en fer émaillé, en acier ferrite inoxydable, en fonte) vérifier en appliquant un aimant sur le fond de casserole (il doit s'y coller).	
Acier inoxydable	Ne détecte pas la présence de la casserole A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique	
Aluminium	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Fonte	Haute efficacité	
	Attention : les casseroles peuvent rayer la plaque	
Acier émaillé	Haute efficacité	
	Les ustensiles de cuisson recommandés devraient posséder un fond plat, épais et lisse	
Verre	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Porcelaine	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Ustensiles de cuisson possédant un fond en cuivre	Ne détecte pas la présence de la casserole	

De maat van de kleinste nuttige pan voor de kookzone bedraagt:

Doorsnede kookzone	Minimum diameter van de bodem van een pan van geëmailleerd staal
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

De minimumdiameters voor pannen van ander materiaal dan geëmailleerd staal kunnen variëren.

POWER MANAGEMENT

Cette fonction permet l'activation du mode démo et l'introduction de la limitation de la puissance totale maximale de la plaque à induction à une seule valeur : 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (puissance maximale).



La sélection de la puissance maximale ne peut être faite que pendant 5 minutes à partir de la connexion de la plaque à induction au réseau électrique. Pour passer au réglage de la puissance, après la mise en marche de la plaque avec la touche sensitive ①, maintenir pressée pendant 3 secondes les touches sensibles  et .

Le double écran d'affichage de l'horloge indique le réglage précédemment sélectionné, ou - si aucune sélection n'a été faite - le réglage par défaut de 7,35kW dans le format « 74 ». Avec les touches sensibles  et  l'utilisateur passe d'un réglage à un autre :

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Après avoir sélectionné les réglages souhaités, l'utilisateur doit dans les 10 secondes confirmer la sélection en appuyant sur la touche sensitive  et la maintenir pressée pendant 3 secondes.



La sélection est confirmée par quelques clignotements du réglage sélectionné et par un signal sonore, après le panneau s'éteint. A partir de ce moment la plaque fonctionne avec une puissance maximale totale sélectionnée.



Si l'utilisateur ne confirme pas sa sélection dans les 10 secondes le panneau s'éteint et la plaque fonctionne avec la dernière puissance confirmée, ou si aucune sélection n'a été faite - avec la puissance par défaut 7,35kW.

Lors du réglage de la puissance sur les foyers de cuisson, la fonction Power Management veille à ce que la puissance totale sélectionnée ne soit pas dépassée. Les réglages qui pourraient causer un dépassement de la puissance sont bloqués et inaccessibles à l'utilisateur.

La fonction Power Management peut empêcher l'activation d'un foyer de cuisson si sa puissance risque de dépasser la puissance totale sélectionnée.

UTILISATION

Panneau de commande

- Après raccordement de la plaque au réseau électrique, tous les indicateurs s'allument pour un instant. La plaque de cuisson est prête à l'exploitation.
- La plaque de cuisson est équipée de touches sensibles électroniques ; pour les utiliser, il suffit de les toucher pendant au moins 1 seconde.
- Chaque mise en marche des senseurs est signalée par un signal sonore.



Ne poser aucun objet sur les touches sensibles du panneau de commande. Veiller à ce que pendant la cuisson les récipients ne dépassent pas le contour du foyer. Le positionnement d'un récipient trop près du panneau de commande ou sa couverture complète enclenchent la procédure de sécurité et l'arrêt automatique de la plaque.

Mise en fonctionnement de la plaque



Toucher et maintenir pressée pendant au moins 3 secondes la touche sensible marche/arrêt (I). La plaque de cuisson indique un fonctionnement correct (activité) quand les les indicateurs du foyer indiquent le chiffre « 00 ».



Si la puissance du foyer de cuisson n'est pas réglée dans les 15 secondes à partir du moment de la mise en marche de la plaque, celle-ci s'éteint automatiquement.

Mise en marche du foyer de cuisson et réglage de sa puissance

- Allumer la plaque à l'aide du senseur (I).
- Placer le récipient sur le foyer de cuisson désiré.
- La casserole est automatiquement détectée et l'indicateur **8.8.** correspondant au foyer choisi commence à clignoter en indiquant « 00 », ceci signifie que le foyer sélectionné est actif et qu'il est possible de régler la puissance.



Si deux ou plus de récipients sont placés sur la plaque quand celle-ci est mise en marche, la plaque n'active pas automatiquement le foyer. Presser l'indicateur **8.8.** correspondant au foyer choisi.

- Glisser le doigt sur la touche sensitive de sélection de la puissance en partant de la gauche, pour régler la puissance voulue (la puissance choisie est affichée).
- Le foyer est ainsi mis en marche.



La fonction d'activation automatique du foyer, après la dépose de la casserole, est active uniquement pour la première casserole posée sur le foyer donné.

UTILISATION

Arrêt des foyers de cuisson

Le foyer de cuisson peut être éteint des manières suivantes :

- Éteindre la plaque à l'aide du senseur .
- Toucher et maintenir pressé l'indicateur **B.B.** pendant 3 secondes
- Activer le foyer en touchant avec le doigt la touche sensitive de puissance et glisser vers la gauche pour réduire le niveau de puissance jusqu'à « 00 ».

Arrêt complet de la plaque de cuisson



La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers de cuisson est allumé.

- Éteindre la plaque à l'aide du senseur .



Si le foyer de cuisson est chaud, son indicateur affiche la lettre « H » ou « h » - symbole de chaleur résiduelle. La description du symbole est présentée plus loin dans le mode d'emploi.

Fonction Booster « P »

La fonction Booster augmente la puissance du foyer Ø 180mm - de 1600W à 2500W, foyer Ø 210 - de 2000W à 3000W, foyer Ø 160 - de 1400W à 2100W .
foyers Bridge de 3000W à 3700W.

- Placer le récipient sur le foyer de cuisson désiré.
- Le récipient est automatiquement détecté et l'indicateur **B.B.** indiquant le foyer de cuisson choisi commence à clignoter en affichant « 00 ».
- La fonction Booster est activée par la pression de la touche sensitive ou à l'aide de la touche sensitive de puissance (curseur). L'écran affiche la lettre « P ».

Pour désactiver la fonction Booster :

- Réduire la puissance du foyer avec la fonction Booster activée en faisant glisser le doigt sur la touche sensitive de puissance (curseur) ou en appuyant sur la touche sensitive Booster.



Le temps de fonctionnement de la fonction Booster est limité à 5 minutes. Après ce temps, la puissance du foyer est réglée sur 14 (puissance nominale).

Cette fonction peut être désactivée et passée sur la puissance nominale, si les éléments chauffants ou les circuits électroniques atteignent la température limite.

La fonction Booster pourra être réutilisée quand la température des éléments chauffants atteindra un niveau sûr. Cette fonction n'est pas automatiquement réactivée.

Si le récipient se trouvant sur le foyer avec la fonction Booster activée est déplacé, le décompte des 5 minutes n'est pas interrompu.

UTILISATION



La fonction Booster peut être activée simultanément pour deux foyers, à savoir un des foyers de gauche et un des foyers de droite. L'activation de la fonction Booster n'est pas possible si un autre foyer sur la verticale est activé avec la fonction Booster.

Fonction de verrouillage du panneau de commande

Grâce à la fonction verrouillage, la commande de la plaque peut être verrouillée, pour assurer par exemple une protection contre l'utilisation de la plaque par des enfants ou pendant le nettoyage. La fonction de blocage peut être activée lorsque la plaque est allumée ou éteinte. Pour activer ou désactiver la fonction de blocage, maintenir pressé le senseur  pendant 3 secondes. Lorsque le blocage est activé, la diode à côté du senseur  est allumée.



Quand la plaque est allumée et verrouillée, il est possible de l'éteindre immédiatement par une pression sur la touche sensitive .



Le débranchement de la plaque du réseau d'alimentation arrêtera le blocage de la plaque.

Indicateur de chaleur résiduelle « h », « H »

Une fois la cuisson terminée, la surface de la plaque à induction dans la zone du foyer activé est encore chaude, cela est appelé chaleur résiduelle.



Si la température de la plaque à cet endroit est supérieur à 60OC*, l'indicateur du foyer donné affiche le symbole « H ».



Si la température est de 45OC* à 60OC*), l'indicateur du foyer donné affiche le symbole « h » (chaleur résiduelle basse).

* Les valeurs des températures sont données à titre indicatif



Tant que s'affiche la lettre « H », ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et n'y déposer aucun objet sensible à la chaleur !



En cas de panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle « H » ou « h » ne s'affiche pas. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds !

UTILISATION

Limitation du temps de travail

Pour assurer la sécurité des utilisateurs, la plaque à induction est équipée d'un limiteur de durée de fonctionnement pour chacun des foyers.

Le temps de fonctionnement maximal est fixé individuellement selon les puissances utilisées lors de la cuisson. Si un seul niveau de puissance est utilisé pendant une longue période de cuisson, le temps de fonctionnement maximal est limité comme suit (indications dans le tableau) :

Une fois le temps de cuisson maximal atteint, le foyer s'éteint automatiquement et l'indicateur du foyer affiche le symbole de la chaleur résiduelle. Le temps de fonctionnement maximal concerne chaque foyer individuellement.

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Temps de travail maximal
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5min
40	60min
70	160min
90	160min
Grill	60min

Fonction Minuterie

La minuterie facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmation de la durée de fonctionnement des foyers de cuisson.

La fonction Minuterie peut être activée uniquement lors de la cuisson (lorsque la puissance de chauffe est supérieure à « 0 »). La fonction Minuterie peut être utilisée simultanément sur tous les foyers de cuisson. La durée de fonctionnement maximale est de 99 minutes (toutes les minutes).

Pour régler le temps de la Minuterie :

- Placer le récipient sur le foyer de cuisson désiré.
- Une fois le récipient automatiquement détecté, régler la puissance de chauffe.
- Pour activer la Minuterie appuyer sur la touche sensitive  et la maintenir pressée jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis. Les chiffres « 00 » s'affichent sur l'écran.
- La touche sensitive  réduit la durée et la touche sensitive  l'augmente.

Pour régler la fonction Minuterie sur le foyer suivant, suivre les consignes ci-dessus, en choisissant d'abord un autre foyer que celui qui a été choisi précédemment. La fonction Minuterie peut être réglée pour chaque foyer.



Si vous réglez plus d'une durée, l'écran de la Minuterie affiche la durée la plus courte.

UTILISATION

À chaque moment de la cuisson, il est possible de modifier la durée programmée. Pour ce faire, lors de la cuisson, sélectionner le foyer à modifier, l'activer à l'aide de l'indicateur **B**, toucher ensuite  et modifier le temps en effectuant les opérations décrites au point concernant le réglage de l'horloge.

Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, un signal sonore est émis. Il est possible de l'éteindre en touchant une quelconque touche sensitive ou bien l'alarme s'éteint toute seule après 30 secondes.

Si vous souhaitez éteindre la Minuterie plus tôt, activer le foyer en touchant la touche sensitive du foyer donné (l'indicateur de la puissance clignote), supprimer ensuite le réglage de la Minuterie en réalisant l'une des opérations suivantes :

- toucher et maintenir pressée la touche sensitive de l'horloge ;
- avec la touche sensitive  réduire le temps jusqu'à « 00 »;
- maintenir pressées simultanément les touches sensibles  et .

Si vous souhaitez éteindre l'horloge plus tôt, activez le foyer en touchant l'indicateur du foyer **B.B**. (l'indicateur de puissance clignote), touchez ensuite et maintenez pressé l'indicateur de l'horloge  pendant 3 secondes ou activez le foyer correspondant à l'aide de l'indicateur **B**, ensuite touchez  et à l'aide de la touche sensitive , réduisez le temps jusqu'à « 00 ». Il existe encore une option permettant de supprimer le réglage, maintenir pressée pendant 2 secondes les touches sensibles  et .

Fonction chronomètre

La fonction chronomètre permet de faire le décompte du temps programmé. La fonction ne commande pas les foyers.

Pour régler le chronomètre :

- Allumer la plaque.
- Toucher la touche sensitive  et régler la durée du chronomètre à l'aide des touches sensibles  de réduction du temps,  - de rallongement du temps.



Il est possible de modifier le temps programmé à tout moment. Pour ce faire, utiliser la touche sensitive  et ensuite, utiliser les touches sensibles  ou .

Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore est émis. Il est possible de l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche sensitive. L'alarme s'éteint automatiquement après 30 secondes.



Si vous souhaitez éteindre le chronomètre plus tôt, utilisez la touche sensitive , touchez ensuite et maintenez pressée la touche sensitive  pour réduire le temps jusqu'à « 00 » ou touchez simultanément et maintenez pressées les touches sensibles de prolongement du temps  et de réduction du temps .

Fonction Pause

Grâce à elle, il est possible à tout moment d'interrompre le fonctionnement de la plaque et de revenir sans perdre les réglages précédents.

Pour activer la fonction Pause, au moins un foyer doit être activé.

Toucher la touche sensitive . Les écrans de tous les foyers afficheront le symbole

UTILISATION

||. Lorsque le foyer de cuisson est chaud, le symbole || clignote en alternance avec la lettre « H » ou « h », selon la température du foyer (indicateur de chaleur résiduelle).

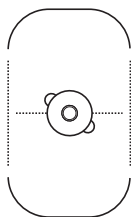
Pour désactiver la fonction Pause, appuyer de nouveau sur la touche sensitive . Les réglages précédant l'activation de la fonction, s'afficheront sur les écrans des foyers de cuisson.

La fonction Pause arrête le décompte de la Minuterie

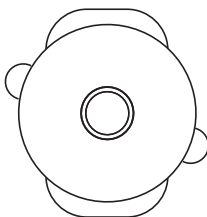
La fonction Pause n'arrête pas le décompte du Chronomètre

Fonction Bridge

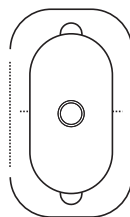
La fonction Bridge permet de commander 2 foyers comme une seule zone de cuisson élargie. La fonction Bridge est très pratique et permet d'utiliser des ustensiles comme les grands plats à rôtir.



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

Pour activer la fonction Bridge :

- Allumer la plaque
- Placer l'ustensile (p.ex. le grand plat à rôtir) sur la zone droite - le récipient doit couvrir les deux foyers.
- Le récipient est automatiquement détecté et la fonction Bridge activée, ce qui est signalé par le symbole «  »



Si la puissance n'est pas choisie dans les 15 secondes, la fonction Bridge est désactivée.

- En glissant le doigt sur la touche sensitive de puissance, régler la puissance désirée. À partir de ce moment vous commandez deux foyers à l'aide d'une seule touche sensitive.



Il est toujours possible d'activer et de désactiver la fonction Bridge manuellement.

Pour activer la fonction Bridge, toucher la touche sensitive (6). L'affichage supérieur affichera le symbole «  », tandis que l'affichage inférieur affichera le chiffre « 00 ». Ensuite, en glissant le doigt sur la touche sensitive de puissance, régler la puissance de cuisson voulue. Pour désactiver la fonction Bridge, toucher la touche sensitive (6). Sur les écrans s'allume le chiffre « 00 ».

À partir de ce moment les foyers fonctionnent séparément.

UTILISATION

Programmes de maintien de la température

La plaque possède des programmes spéciaux permettant la cuisson à température de consigne, ce qui aide à consommer moins d'énergie.

Quatre programmes sont disponibles :

- 40 - Fondre. Programme pour faire fondre le chocolat et le beurre.
Placer le beurre ou le chocolat dans une casserole à température ambiante et ensuite, activer le programme 40.
- 70 – Réchauffer. Programme pour faire réchauffer les plats épais comme les soupes ou les sauces. Placer la casserole avec le plat sur le foyer et activer le programme 70. Le programme 70 est activé avec la température réglée sur 70 degrés C .
- 90 – Réchauffer/Cuire. Programme pour réchauffer et cuire les plats plus liquides et l'eau. Placer la casserole avec le plat sur le foyer et activer le programme 90. Le programme 90 est activé avec la température réglée sur 90 degrés C .
- Grill. Programme pour griller, pour les plats nécessitant des températures élevées. Placer la poêle ou le plateau sur le foyer et activer le programme Grill . Le programme Grill avec la température réglée sur 200 degrés C

Activation du programme de maintien de la température.

- Placer le récipient sur le foyer
- Activer le foyer où le récipient a été placé
- Activer le programme choisi



Les valeurs de température sont indiquées à titre approximatif et peuvent différer selon la quantité, le type de charge, le type d'ustensiles utilisés.

Hotte - Évaporation et commande *

Pour activer la procédure de raccordement sans fil de la plaque à une hotte, maintenir pressée pendant 3 secondes la touche sensitive du mode automatique. Le symbole () au-dessus de la touche sensitive commence à émettre des pulsations. Si la plaque est correctement raccordée à la hotte, le symbole () reste allumé.



Mode automatique de la hotte – mode dans lequel la puissance du ventilateur de la hotte est réglée automatiquement selon l'intensité de la cuisson. Pour activer le mode automatique de la hotte, appuyer sur la touche sensitive .

La diode s'allume au-dessus de la touche sensitive. Ne pas oublier que la mise en marche du mode automatique est possible seulement si la hotte est correctement connectée à la hotte. Pour désactiver le mode automatique, utiliser la touche sensitive () . La diode au-dessus de la touche sensitive s'éteint.

Il est possible de commander manuellement la puissance du ventilateur de la hotte à l'aide des touches sensibles () et () . L'utilisation des touches sensibles désactive le mode automatique de la hotte.



Il est recommandé d'utiliser les programmes à température pour des ustensiles remplis au moins à moitié.

Il est recommandé d'utiliser les programmes à température sur une zone de cuisson froide.

*Selon les modèles

CONSEILS PRATIQUES

Tableaux avec exemples de réglages de la plaque

LA FONCTION	UTILISATION	PLAT	TEMPS (MIN.)	VOLUME DE LA PORTION
Melt 40*	Pour faire fondre le chocolat	Brownie / Fondant au chocolat	10	300 g
Melt 40*	décongélation	Échines / Choucroute	60	1 pièce d'env. 800 g
Melt 40*	Pour lever la pâte au levain	Pâte au levain	40	1 kg
Simmer 70*	Faire bouillir la charcuterie et les saucisses	Filet de porc avec épices	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Filet de poulet sous-vide	60	1 pièce 200 g
Simmer 70*	Régénération / maintien de la température	Soupe de goulache	30	2 l
Simmer 70*	Réchauffement	Lait pour les céréales	10	0,5 l
Cook 90*	Petit-déjeuner sain	Bouillie d'avoine	20	0,5 l
Cook 90*	Soupe	Bouillon de poule	150	4 l
Cook 90*	Cuisson	Œufs pochés	12	2 œufs l
Grill**	Mode grill	Steak grillé - Entrecôte	6	1 pièce 300 g
Grill**	Stir-fry	Poulet légumes et pâtes	8	1 portion d'env. 400 g
Grill**	Friture à grande huile	Légumes tempura	6	300 g

*Symbole selon le modèle

** n'est pas présent dans chaque modèle

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

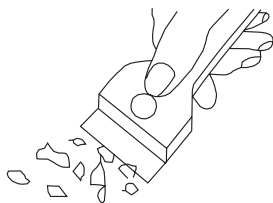
Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la plaque et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.



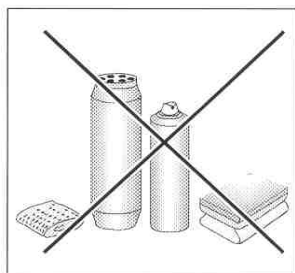
Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Nettoyage après chaque utilisation

- **Pour les salissures légères, non brûlées**, frotter avec un chiffon humide sans produit de nettoyage. L'utilisation d'un liquide-vaisselles peut provoquer l'apparition de teintes bleutées. Ces taches tenaces ne sont pas toujours éliminées au premier nettoyage, même en utilisant un produit de nettoyage spécial.
- **Les salissures fortement adhérentes peuvent être éliminées avec un racloir tranchant. Essuyer ensuite la surface chauffante avec un chiffon humide.**



Racloir pour nettoyage de la plaque



Élimination des taches

- **Les taches claires de teintes perles (résidus d'aluminium)** peuvent être éliminées de la plaque refroidie à l'aide de produits de nettoyage spécifiques. Les restes de tartres (p. ex. après ébullition d'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec un produit de nettoyage spécial.
- Pour éliminer le sucre, les aliments contenant du sucre, les matières plastiques et le papier aluminium, ne pas éteindre le foyer concerné ! Il faut immédiatement et soigneusement gratter du foyer chaud les restes (à l'état chaud) avec un racloir tranchant. Après élimination des salissures, on peut éteindre la plaque, et, une fois refroidie, compléter son nettoyage avec un produit spécial.

On peut acquérir ces produits de nettoyage spéciaux dans les supermarchés, les magasins spécialisés en électronique, les drogueries, certains commerces d'alimentation et salons cuisinistes. On peut acquérir des racloirs tranchants dans les magasins de bricolage, de matériaux de construction ou les magasins d'accessoires de peinture.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne jamais appliquer un produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude. Il est préférable de laisser sécher le produit de nettoyage, et seulement ensuite l'enlever à l'eau. Éventuellement enlever les restes du produit de nettoyage avec une éponge humide avant la prochaine utilisation. Sinon ils peuvent s'avérer corrosifs.

En cas de traitement incorrect de la vitre céramique de la plaque, l'utilisateur perd ses droits à la garantie !

Attention !

Si pour une raison quelconque les commandes ne sont plus utilisables lors du fonctionnement de la plaque, il faut déconnecter l'appareil du réseau électrique (par l'interrupteur s'il existe ou en débranchant la fiche de la prise ou en retirant le fusible approprié) et contacter le service après-vente.

Attention !

En cas d'apparition de cassures ou de fissures sur la vitre céramique, débrancher aussitôt la plaque du réseau électrique. Pour cela couper le circuit ou retirer la fiche de la prise. Ensuite contacter le service après-vente.

Révisions périodiques

En plus des actions d'entretien courant de la plaque, il faut :

- effectuer des contrôles périodiques du fonctionnement des éléments de commande et des ensembles de travail de la plaque. Après échéance de la garantie, effectuer au moins une fois tous les deux ans une révision technique de la plaque dans un point de service après-vente,
- éliminer les anomalies d'exploitation constatées,
- effectuer un entretien périodique des ensembles de travail de la plaque.

Attention!

Toutes les réparations et les actions de réglage doivent être réalisées par un point de service approprié ou par un installateur certifié.

ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes:

- éteindre les foyers de la plaque
- couper l'alimentation électrique
- confier l'appareil pour réparation
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous ; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant :

PROBLEME	CAUSE	ACTION
1.L'appareil ne fonctionne pas	- coupure d'électricité	-vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2.L'appareil ne réagit pas aux commandes introduites	- le panneau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement	- mettre en fonctionnement
	- le capteur n'a pas été touché suffisamment longtemps (moins d'une seconde)	-toucher le capteur plus longtemps
	- plusieurs capteurs ont été touchés en même temps	- ne toucher qu'un seul capteur (sauf pour éteindre un foyer)
3.L'appareil ne réagit pas et émet un signal sonore court	- utilisation incorrecte (des capteurs touchés sont inappropriés et/ou ont été touchés trop vite)	- remettre en marche la plaque
	- capteur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les capteurs
4.Tout l'appareil s'éteint	- après avoir branché l'appareil, aucune valeur n'a été introduite pendant plus de 10 secondes	- rallumer le panneau de service et introduire immédiatement les données
	- capteur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les capteurs
5.Un foyer s'éteint et sur l'afficheur apparaît la lettre „H”.	- limitation de la durée du travail	- remettre en marche le foyer
	- capteur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les capteurs
	- surchauffe des éléments électroniques	

ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

PROBLEME	CAUSE	ACTION
6. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les foyers sont encore chauds.	- coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau.	- l'indicateur de chaleur résiduelle se remettra à fonctionner seulement après le ré-allumage du panneau de commandes.
7. Fissure dans la plaque céramique	 Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
8. Lorsqu'une anomalie n'a toujours pas été éliminée.	Débrancher la plaque du réseau électrique (fusible !). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsables du bon état de l'appareil et de son utilisation correcte dans la maison. Si en cas d'erreur d'utilisation, vous appelez le service de réparation, cette visite sera payante, même pendant la période de garantie. Malheureusement nous ne sommes pas responsables des dommages provoqués par le non respect de ce mode d'emploi.	
9. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.	
10. La plaque à induction fait des bruits faisant penser à un sifflement.	C'est un phénomène normal. Lors de l'utilisation de plusieurs zones de cuisson à la puissance maximale et selon la fréquence de fonctionnement des bobines, la plaque émet un léger sifflement.	
11. La plaque ne fonctionne pas, les champs de chauffage ne peuvent pas être mis en marche et ne fonctionnent pas.	- panne de l'électronique	- remettre à zéro la plaque, débrancher la plaque du courant 60 secondes (retirer le fusible de l'installation).
12. L'apparition du symbole E sur l'affichage de la zone de cuisson.	Perturbations de mesure dans le circuit du capteur de température.	Éteignez et rallumez le disque

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Puissance nominale des plaques :	
Type:	KMI 772 660 C PBP4VI542FTB4SACUUt
Puissance des foyers à induction :	7,35 kW
- foyer à induction :	
- foyer à induction : Ø 160 mm	1400 W
- foyer à induction : Ø 180 mm	1600 W
- foyer à induction : Ø 210 mm	2000 W
- foyer à induction Booster : Ø 160 mm	2100 W
- foyer à induction Booster : Ø 180 mm	2500 W
- foyer à induction Booster : Ø 210 mm	3000 W
Dimensions [mm] :	592 x 522 x 48
Poids [kg] :	ca. 7,85
Consommation électrique en mode veille [W]	-
Consommation électrique en mode arrêt [W]	0,5
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	1
