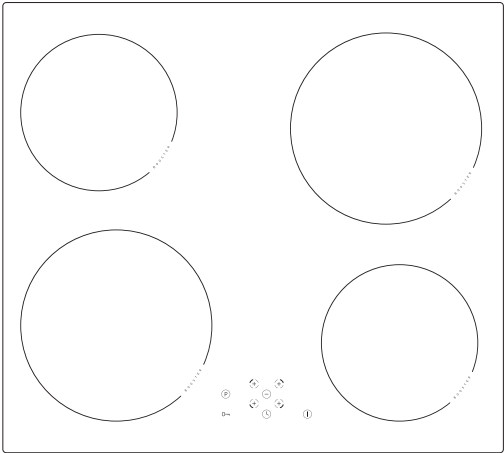


KMI*

PB*



(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	2
(FR) NOTICE D’UTILISATION.....	29

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.

Produktinformationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014 finden Sie auf den letzten Seiten der Bedienungsanleitung oder in anderen dem Produkt beiliegenden Dokumenten.

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 Sicherheitshinweise4

Beschreibung des Gerätes.....9

Installation.....10

Bedienung.....13

Reinigung und Wartung.....24

Vorgehen in Notsituationen.....26

Technische Daten.....28

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.
- **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 Anliegen 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.
- 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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 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 **2002/96/EG** 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

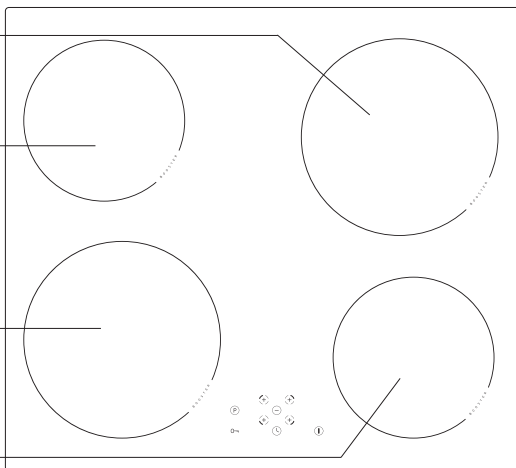
Beschreibung des Kochfeldes KMI*

Induktionskochfeld Booster
(hinten rechts)

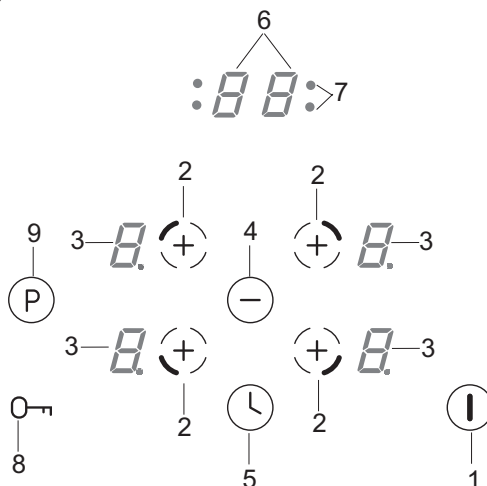
Induktionskochfeld Booster
(hinten links)

Induktionskochfeld Booster
(vorne links)

Induktionskochfeld Booster
(vorne rechts)



Bedienfeld

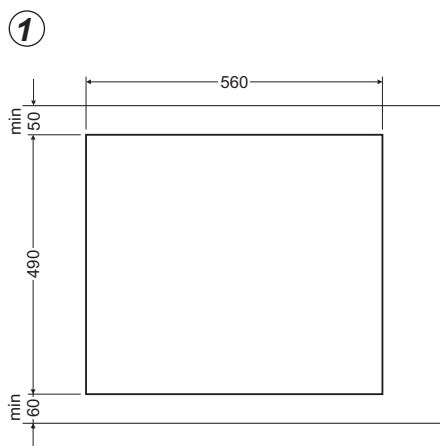


1. Ein-/Austaste (Hauptsensor)
2. Sensor plus/ Auswahl der Kochzone
3. Anzeige des Erwärmungsgrades der Kochzone mit dem Zehntelpunkt
4. Minustaste Kochzone und Uhr
5. Ein-/Austaste (Uhr, Plustaste der Uhr)
6. Zeitanzeige
7. Kontrolleuchte Uhr
8. Verriegelungstaste mit Kontrollleuchte
9. Sensor max. Leistung „Booster“

INSTALLATION

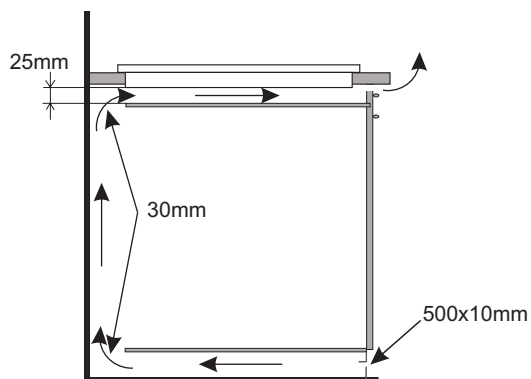
Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- 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.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Kochfeld zu belassen ist, muss 25 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich (Abb. 2) vermeiden lässt.

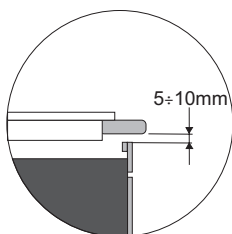
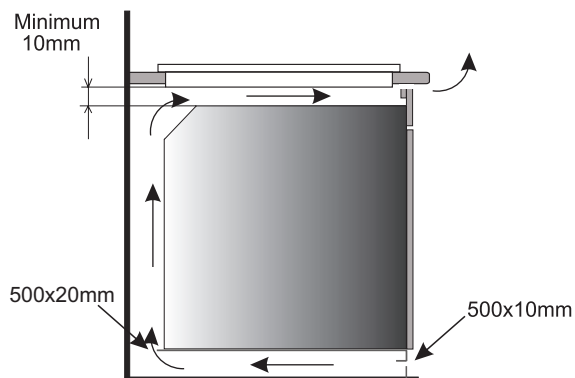


INSTALLATION

Abb. 2



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schanks.



Einbau im Arbeitsblatt über einem Backofen mit Lüftung.

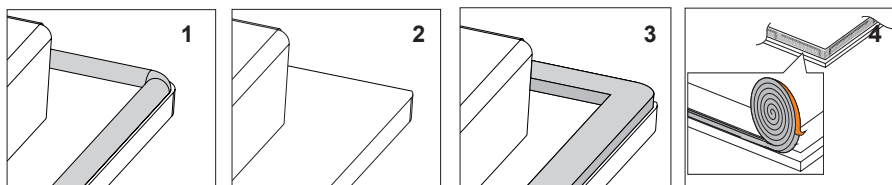


Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.

INSTALLATION

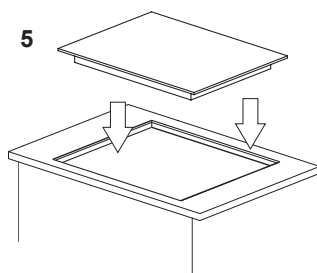
Montage der Dichtung

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.

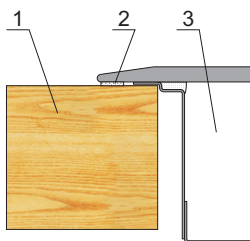
Danach das Kochfeld umdrehen und in den Ausschnitt des Möbels einlegen. Die Positionierung symmetrisch ausrichten, so dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Rand der Arbeitsplatte auf allen Seiten gleich ist (Abb.5).



Installation 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

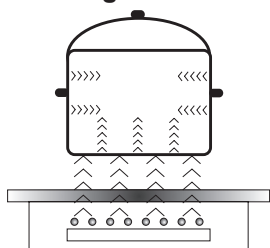
- Die Herdplatte ist mit einer festinstallierten Leitung mit Schutzkontakt ausgestattet und darf nur an eine entsprechend gesicherte Steckdose (mit einem Anschlusskabel von max. 1,5m Länge und Schutzkontaktstecker) mit 230 V ~ 50 Hz angeschlossen werden.
- Der Stromkreis muss mit einer 16 A-Sicherung abgesichert werden.

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 elektrische Generator speist eine im Geräteinneren angeordnete Spule. Die Spule erzeugt ein magnetisches Feld, wodurch im Moment, wenn sich ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird, der induktive Strom in den Topf gelangt. Der induktive Strom macht den Topf zu einem echten Wärmeleiter, während die Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes kühl bleibt.

Für das Kochen auf einem Induktionskochfeld ist die Verwendung von Töpfen, deren Böden gegen die Wirkung des magnetischen Feldes geeignet sind erforderlich.

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

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

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.

Topfsensor im Induktionsfeld

Der Topfsensor ist in Kochplatten installiert die mit Induktionsfeldern ausgestattet sind. Während des Betriebs der Kochplatte sorgt der Kochtopfsensor für die automatische Wärmeabgabe oder deren Beendigung, wenn ein Kochtopf auf die Kochplatte gestellt, bzw. von ihr entfernt wird. Somit wird ein energiesparender Betrieb gewährleistet.

- Wenn die Kochfelder zusammen mit geeigneten Kochtöpfen verwendet werden, wird auf der Anzeige die eingestellte Temperaturstufe angezeigt.
- Das Induktionsprinzip erfordert die Verwendung von geeignetem Kochgeschirr mit einem Boden aus magnetischem Material (Tabelle S. 13).

Wenn sich auf dem Kochfeld kein Kochtopf befindet oder der sich auf dem Kochfeld befindende Kochtopf nicht geeignet ist, erscheint folgendes Symbol auf der Anzeige . Das Feld schaltet sich nicht ein. Wenn innerhalb von 10 Minuten kein Kochtopf erkannt wird, wird die Platte abgeschaltet. Das Abschalten des Kochfeldes erfolgt mit Hilfe der Sensortaste und nicht allein durch entfernen des Kochtopfs.



Der Topfsensor hat nicht die gleiche Funktion wie die Sensortaste zum Ein- bzw. Ausschalten der Kochplatte.

Die keramische Kochplatte wird über Sensortasten bedient, die auf die Berührung der gekennzeichneten Flächen mit dem Finger reagieren. Jedes Auslösen der Sensortaste wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Es ist darauf zu achten, dass beim Ein- und Ausschalten sowie bei der Einstellung der Temperaturstufe nur eine Sensortaste betätigt wird. Wenn gleichzeitig mehrere Sensortasten betätigt werden (mit Ausnahme des Abschaltens des Kochfeldes oder der Uhr), ignoriert das System die Steuersignale, und bei länger anhaltender Betätigung wird ein Fehlersignal ausgelöst. Nach Beendigung der Nutzung sind die Kochfelder mit Hilfe der Regler und nicht ausschließlich über den Topfsensor abzuschalten.

BEDIENUNG

Eine entsprechende Qualität der Kochtöpfe ist Voraussetzung für das Erreichen einer guten Betriebsleistung der Kochplatte.

Auswahl des Kochgeschirrs zum Kochen auf Induktionsfeldern



- Es ist ausschließlich Kochgeschirr von hoher Qualität, mit absolut flachem Boden zu verwenden. Die Verwendung solcher Kochtöpfe verhindert das Entstehen von Punkten mit zu hoher Temperatur, an denen die Lebensmittel beim Kochen anbrennen können. Kochtöpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden gewährleisten eine gute Wärmeverteilung.
- Es ist darauf zu achten, dass der Boden der Kochtöpfe trocken ist. Beim Befüllen des Kochtopfs oder beim Herausnehmen aus dem Kühlschrank ist vor dem Abstellen auf die Kochplatte zu prüfen, ob der Boden vollkommen trocken ist. Dies verhindert eine Verschmutzung der Kochplatte.
- Das Aufsetzen eines Deckels verhindert Wärmeverluste, verkürzt somit die Aufwärmzeit und verringert den Energieverbrauch.

Die kleinsten und größten möglichen Topfdurchmesser sind in der folgenden Tabelle aufgeführt und hängen von der Qualität des Kochgeschirrs ab.

Induktionskochfeld	Topfdurchmesser	
Durchmesser (mm)	Minimum (mm)	Maximum (mm)
220	140	220
180	90	180



Die Verwendung von Kochtöpfen mit einem kleineren Durchmesser als der Minimaldurchmesser kann dazu führen, dass die Induktionskochfelder nicht funktionieren.



Zur Sicherstellung einer optimalen Temperaturkontrolle durch das Induktionsmodul muss der Boden des Kochgeschirrs flach sein.

Konkaver Boden des Kochgeschirrs oder Boden mit einem tief eingepprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Temperaturkontrolle durch das Induktionsmodul und können Überhitzung des Kochgeschirrs verursachen.

Beschädigtes Kochgeschirr - z.B. mit einem durch übermäßige Temperatur verformten Boden - nicht verwenden.

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen

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.

BEDIENUNG

Bedienfeld

- Nach Anschluss der Kochplatte an die Stromversorgung leuchten für kurze Zeit alle Anzeigen auf. Die Kochplatte ist betriebsbereit.
- Die Kochplatte ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die durch Berühren mit dem Finger für mindestens 1 Sekunde betätigt werden.
- Jede Betätigung der Sensortaste wird durch ein Tonsignal angezeigt.



Es dürfen keine Gegenstände auf den Sensortasten abgestellt werden (dies kann zur Erkennung eines Fehlers führen). Diese Oberflächen müssen ständig sauber gehalten werden.

Einschalten der Heizplatte

Der Ein/Aus-Sensortaste (1) muss wenigstens 1 Sekunde lang gedrückt werden. Die Kochplatte ist aktiv. Auf allen Leistungsanzeigen leuchtet die Ziffer „0“ und das Dezimaltrennzeichen blinkt.

Wenn innerhalb von 10 Sekunden der Sensor keinen Impuls erhält, wird die Kochplatte abgeschaltet. Wenn die Blockade aktiv ist, leuchtet die Diode am Schlüssel Sensor (8) auf. Die Kochplatte kann nicht eingeschaltet werden (siehe **Freigabe der Kochplatte**).

Einschalten des Kochfeldes

Nach dem Einschalten der Kochplatte mit Hilfe der Ein-/Aus-Sensortaste (1), müssen innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschten Kochfelder eingeschaltet werden.

1. Nach Berührung der Sensortaste des gewünschten Kochfeldes (2) leuchtet auf der diesem Feld entsprechenden Anzeige die Ziffer „0“ und das Dezimaltrennzeichen auf.
2. Mit Hilfe der Sensortaste „+“ (2) oder „-“ (4) wird die gewünschte Temperaturstufe eingestellt.

Wenn innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten der der Platte die Sensoren kein Signal empfangen, werden die Kochfelder abgeschaltet.
Das Kochfeld ist aktiv, wenn das Dezimaltrennzeichen aufleuchtet, was bedeutet, dass die Temperaturstufe des Feldes eingestellt werden kann.

BEDIENUNG

Einstellen der Temperaturstufe des Induktionsfeldes

Wenn auf der Anzeige des Kochfeldes (3) „0“ und das Dezimaltrennzeichen angezeigt wird, kann die gewünschte Temperaturstufe mit Hilfe der Sensortaste „+“ (2) oder „-“ (4) eingestellt werden.



Zum Schutz der Elektroinstallation, wird der Platte eine maximale Leistung von 3500W zugeführt. Die Überschreitung dieser Leistung bei der Einstellung des Kochfeldes wird durch ein kurzes Tonsignal angezeigt. Eine Änderung der Einstellung dieses Kochfeldes ist dann nicht möglich. Um die Einstellung eines blockierten Kochfeldes zu ändern, muss die Temperaturstufe eines anderen, sich in Betrieb befindenden Feldes reduziert und anschließend das zuvor blockierte Feld eingeschaltet werden.

Booster Funktion

Die Funktion Booster ermöglicht eine Steigerung der Wärmeleistung:

- Kochfeld links vorn Ø 220 - von 2300W auf 3000W,
- Kochfeld links hinten und Kochfeld rechts vorn Ø 180 - von 1085W auf 1400W,
- Kochfeld rechts hinten Ø 220 - von 1500W auf 2300W.

Das Berühren des Sensors (9) bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert die Funktion Booster (beschleunigtes Kochen). Die Anzeige „P“ auf dem Display leuchtet.

Die Funktion Booster wird durch erneutes Berühren des Sensors (9) oder durch Berühren der Sensortaste „-“ (4) bei eingeschaltetem Kochfeld ausgeschaltet.



Das Kochfeld links vorn schaltet die Funktion Booster automatisch nach 5 Minuten aus. Die anderen Kochfelder verfügen nicht über eine automatische Abschaltung der Funktion Booster!

Blockierfunktion

Die über den Schlüssel Sensor (8) eingeschaltete Blockierfunktion dient zum Schutz der eingeschalteten Kochfelder vor einer ungewollten Änderung der Einstellung oder dem Einschalten der Kochfelder durch Kinder, Haustiere, usw.). Wenn die Kochplatte blockiert wird, wenn alle Kochfelder ausgeschaltet sind, wird die Kochplatte vor einem ungewolltem Einschalten geschützt und deren Einschalten ist nach dem Aufheben der Blockade möglich.



Nach einem Stromausfall und dem erneuten Einschalten der Stromzufuhr wird die Blockade automatisch aufgehoben.

Blockierung der Kochplatte

Um die Kochplatte zu blockieren, ist der Schlüssel Sensor (8) solange zu drücken, bis die Anzeigediode aufleuchtet. Zu Beginn ertönt ein kurzes akustisches Signal.



Um die Kochplatte zu blockieren, muss auf allen Anzeigen die Ziffer „0“ angezeigt werden oder die Temperaturstufe für wenigstens ein Feld eingestellt sein.

BEDIENUNG

Aufheben der Blockade

Um die Blockierung der Kochplatte aufzuheben, muss der Schlüssel Sensor (8) solange gedrückt werden, bis die Anzeigediode erlischt. Am Ende ertönt ein kurzes akustisches Signal.

 **Um die Blockierung der Kochplatte aufzuheben, muss auf allen Anzeigen die Ziffer „0“ angezeigt werden oder die Temperaturstufe für wenigstens ein Feld eingestellt sein.**

Restwärmeanzeige

Wenn ein heißes Kochfeld abgeschaltet wird, leuchtet das Symbol „H“ auf, um anzuzeigen, dass das Kochfeld heiß ist.

 **Solange dieses Symbol angezeigt wird, darf das Kochfeld aufgrund von Verbrennungsgefahr nicht berührt und auf ihm keine hitzeempfindlichen Gegenstände abgestellt werden.**



Wenn die Anzeige erlischt kann das Kochfeld berührt werden, wobei zu berücksichtigen ist, dass es noch nicht auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.

 **Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht auf.**

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letzters angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

 **Um Energie sparen zu können, wird die Heizleistungsstufe „9“ nach 30 Minuten automatisch auf die Heizleistungsstufe „8“ zurückgesetzt, die Betriebsdauer wird nicht geändert.**

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
<i>L</i>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 180 / Ø 220	1,5
P - Ø 220 betrifft das Kochfeld links vorn	0,08

BEDIENUNG

Automatische Aufheizfunktion

- Das gewünschte Kochfeld muss auf die Temperaturstufe „0“ eingestellt sein.
- Das Drücken der Sensortaste (4) bewirkt das Einschalten der Temperaturstufe 9.
- Anschließend ist der Sensor „+“ (2) des gewünschten Kochfeldes zu berühren. Auf der Anzeige wird das Symbol „A“ angezeigt.
- Nun ist die gewünschte Endtemperaturstufe mit Hilfe der Sensortaste (4) einzustellen.

Auf der Temperaturstufenanzeige des Kochfeldes wird abwechselnd das Symbol „A“ und die vom Benutzer eingestellte Endtemperaturstufe angezeigt. Nach Ablauf der Zeit für die Zuführung der zusätzlichen Heizleistung, schaltet sich das Kochfeld automatisch auf die eingestellte Temperaturstufe um, die auf der Anzeige angezeigt wird.



Wenn nach dem Einschalten der automatischen schnellen Aufheizfunktion der Sensor für die Auswahl der Temperaturstufe länger als 3 Sekunden auf der Stufe „9“ verbleibt, d.h. keine Einstellung der Temperaturstufe vorgenommen wird, schaltet sich die automatische schnelle Aufheizfunktion ab.



Wenn das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen und vor Ablauf von 10 Minuten wieder auf das Kochfeld gestellt wird, wird die automatische Aufheizfunktion bis zum Ende durchgeführt.

Temperaturstufe	Dauer der schnellen Aufheizung (in Minuten)
	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

Zeit Funktion

Die programmierbare Uhr erleichtert den Kochvorgang dank der Möglichkeit die Betriebsdauer der Kochfelder zu programmieren. Sie kann ebenfalls als Alarmuhr verwendet werden.

Einschalten der Uhr

- Durch Berührung der Ein-/Aus-Sensortaste der Kochfelder (2) ist das entsprechende Kochfeld auszuwählen. Das Dezimaltrennzeichen leuchtet auf.
- Durch Berühren der Sensortasten „+“ (2) oder „-“ (4) ist die gewünschte Temperaturstufe im Bereich 1 – 9 zu programmieren.
- Durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste der Uhr (5) wird die Uhr eingeschaltet. Auf der Anzeige (6) erscheinen die Ziffern „00“.

BEDIENUNG

- Durch Berühren der Sensortaste „+“ (5) oder „-“ (4) wird die gewünschte Kochdauer programmiert (01 bis 99 Minuten). Die Uhr schaltet sich nach ein paar Sekunden ein. Die Kontrolllampe des programmierten Kochfeldes leuchtet auf.



Es können alle Kochfelder gleichzeitig für den Zeitbetrieb programmiert werden. Ein gedrückt halten der Sensortasten „+“ (5) oder „-“ (4) beschleunigt die Eingabe der Kochzeit.

Aufwärmfunktion

Die Aufwärmfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung der Wärme der zubereiteten Speise auf der Kochzone. Die ausgewählte Kochzone ist auf eine niedrige Heizleistung gestellt. Die Leistung der Kochzone wird durch die Aufwärmfunktion so gesteuert, dass die Temperatur der Speise bei circa 65°C liegt. Die warme und zum Verzehr bestimmte Speise ändert dadurch seinen Geschmack nicht und bleibt am Topfboden nicht haften. Diese Funktion kann auch zum Zerlassen der Butter oder Schokolade usw. genutzt werden. Eine ordnungsmäßige Nutzung dieser Funktion ist allerdings durch den Einsatz von Kochgeschirr mit flachem Boden bedingt, damit die Temperatur des Kochtopfs durch den in der Kochzone befindlichen Sensor genau gemessen werden kann. Die Aufwärmfunktion kann für jede Kochzone eingeschaltet werden.

Aus mikrobiologischen Gründen wird allerdings nicht empfohlen, eine Speise allzu lange warm aufzubewahren, daher wird der Sensorbereich nach Ablauf von zwei Stunden ausgeschaltet.

Die Aufwärmfunktion ist als zusätzliche Heizleistung zwischen der Position „0 1“ voreingestellt und wird auf dem Display als Symbol „“

Das Einschalten der Aufwärmfunktion erfolgt auf dieselbe Art und Weise, wie es im Kapitel „**Die Kochzone einschalten**“ geschildert wurde.

Das Ausschalten der Aufwärmfunktion erfolgt auf dieselbe Art und Weise, wie es im Kapitel „**Die Kochzone ausschalten**“ geschildert wurde.

BEDIENUNG

Ändern der programmierten Kochzeit

Zu jeder Zeit kann die programmierte Dauer der Kochzeit geändert werden.

- Durch Berührung der Ein-/Aus-Sensortaste der Kochfelder (2) ist das entsprechende Kochfeld auszuwählen. Das Dezimaltrennzeichen leuchtet auf.
- Durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste der Uhr (5) wird die Uhr eingeschaltet. Die Anzeige des ausgewählten Feldes blinkt.
- Durch Berühren der Sensortaste „+“ (5) oder „-“ (4) wird die gewünschte Kochdauer programmiert.

Überprüfen der abgelaufenen Kochzeit

Die verbleibende Kochzeit kann zu jeder Zeit durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (2) des Kochfeldes geprüft werden.

Ausschalten der Uhr

Nach Ablauf der programmierten Kochzeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren einer beliebigen Sensortaste abgeschaltet werden kann oder der Alarm schaltet sich automatisch nach 2 Minuten ab.

Wenn es erforderlich ist die Uhr vorher abzuschalten:

- Durch Berührung der Ein-/Aus-Sensortaste der Kochfelder (2) ist das entsprechende Kochfeld auszuwählen. Das Dezimaltrennzeichen leuchtet auf.
- Anschließend muss die Ein-/Aus-Sensortaste der Uhr (5) berührt werden.
- Durch Berühren der Sensortaste „-“ (4) wird die Kochzeit auf „00“ geändert. Die Zeitfunktion schaltet sich ab und das Kochfeld funktioniert weiter, bis es von Hand abgeschaltet wird.

Schnelles Abschalten der Uhr

- Durch Berührung der Ein-/Aus-Sensortaste der Kochfelder (2) ist das entsprechende Kochfeld auszuwählen. Das Dezimaltrennzeichen leuchtet auf.
- Anschließend muss die Ein-/Aus-Sensortaste der Uhr (5) berührt werden.
- Durch gleichzeitiges Drücken der Sensortasten „+“ (5) i „-“ (4), wird das Kochfeld abgeschaltet. Auf der Anzeige der Uhr wird „00“ und auf der Anzeige des Kochfeldes wird weiterhin die eingestellte Temperaturstufe angezeigt

BEDIENUNG

Alarm

Die Uhr zur Programmierung der Kochzeit kann als zusätzlicher Alarm verwendet werden, wenn die Uhr nicht gerade zur Steuerung der Funktion der Kochfelder genutzt wird.

Einschalten des Alarms

Bei abgeschalteter Kochplatte:

- Durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste der Kochplatte (1) wird die Platte eingeschaltet.
- Anschließend muss die Ein-/Aus-Sensortaste der Uhr (5) berührt werden.
- Durch Drücken der Sensortasten „+“ (5) oder „-“ (4) die gewünschte Zeit einstellen.

Ausschalten des Alarms

Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein ununterbrochenes akustisches Signal, das durch Berühren einer beliebigen Sensortaste abgeschaltet werden kann oder warten, bis sich der Alarm automatisch nach 2 Minuten abschaltet.

Wenn es erforderlich ist den Alarm vorher auszuschalten:

- Es muss die Ein-/Aus-Sensortaste der Uhr (5) berührt werden.
- Durch Berühren der Sensortaste „-“ (4) wird die Alarmzeit auf „00“ gesetzt. Die Alarmfunktion schaltet sich ab. Durch gleichzeitiges Drücken der Sensortasten „+“ (5) i „-“ (4), wird die Uhr abgeschaltet.
- Wenn die Uhr als Alarm programmiert wurde, kann sie nicht zur Programmierung der Kochzeit verwendet werden (die Alarmfunktion muss zuerst ausgeschaltet werden).

Ausschalten der Kochfelder

- Das Kochfeld muss aktiv sein. Das Dezimaltrennzeichen leuchtet.
- Nach Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste des gewünschten Kochfeldes, wird mit Hilfe der Sensortaste „-“ (4) die Temperaturstufe auf „0“ gesetzt.

Nach ca. 3 Sekunden schaltet sich das Kochfeld ab.

Ausschalten der ganzen Heizplatte

- Die Kochplatte ist in Betrieb, wenn wenigstens ein Kochfeld eingeschaltet ist.
- Durch Drücken der Ein-/Aus-Sensortaste (1) wird die ganze Kochplatte ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld heiß ist, wird auf der Anzeige des Kochfeldes (3) das Restwärmesymbol „H“ angezeigt.

REINIGUNG UND WARTUNG

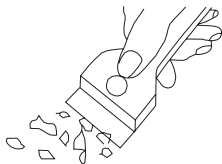
Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



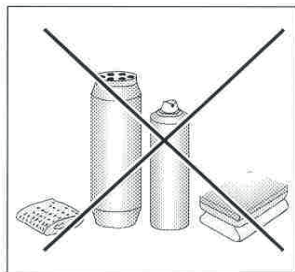
Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

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 - austauschen
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 kurzes Schallsignal aus.	- die Kindersicherung (Verriegelung) ist eingeschaltet.	- die Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten.
4.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
5.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
6.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
7. 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.
8. Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	 Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
9. 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.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
11. 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.	
12. Symbol E2	Überhitzung der Induktionsspulen	- Nicht ausreichende Kühlung, - Prüfen, ob Einbauverhältnisse für das Kochfeld der Gebrauchsanleitung entsprechen. - Den Topf hinsichtlich der Bemerkung auf der Seite 15 prüfen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V 1N~50 Hz
Nennleistung:	KMI*
- Induktive Kochzone Booster: Ø 220 mm vorne links	2300/3000 W
- Induktive Kochzone Booster: Ø 220 mm hinten rechts	1500/2300 W
- Induktive Kochzone Booster: Ø 180 mm	1085/1400W
Ausmaße	576 x 518 x 50;
Gewicht	ca.10,5 kg;

Erfüllt die in der Europäischen Union geltenden Anforderungen der Norm EN 60335-1; EN 60335-2-6.

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.

Les informations sur le produit concernant le règlement (UE) n° 66/2014, peuvent être trouvées sur les dernières pages du notice d'utilisation ou d'autres documents imprimés fournis avec le produit.

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.....29

Indications concernant la sécurité.....31

Description de l'appareil.....36

Installation.....37

Utilisation.....40

Nettoyage et entretien51

Actions en situation d'avarie54

Données techniques55

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.
- **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 **2002/96/WE** et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés.

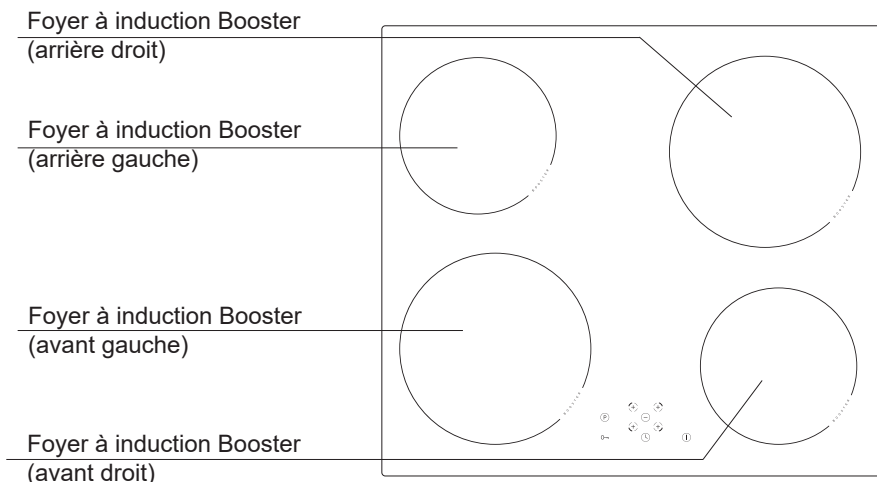


Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques

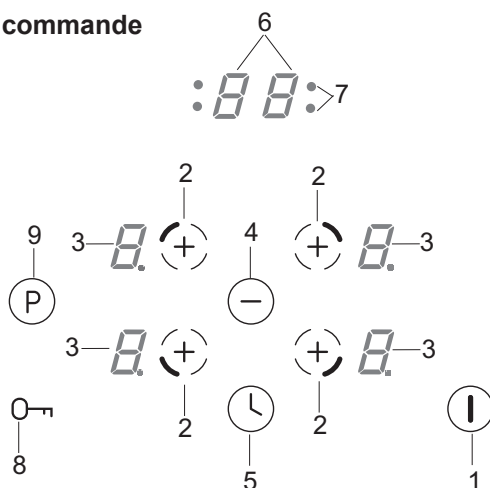
et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets. Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description de la plaque KMI*



Panneau de commande

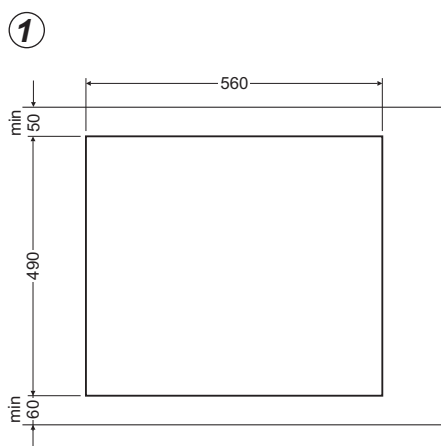


1. Senseur marche/arrêt de la plaque
2. Senseur plus/senseur de choix de foyer
3. Indicateur de niveau de puissance de chauffe avec point décimal
4. Senseur moins des foyers de cuisson et de l'horloge
5. Senseur marche/arrêt de l'horloge, senseur plus de l'horloge
6. Afficheur de l'horloge
7. Voyant témoin de l'horloge
8. Senseur clé avec voyant de signalisation
9. Senseur puissance max « Booster »

INSTALLATION

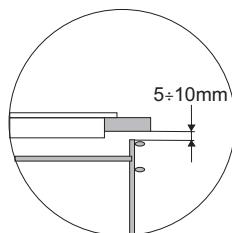
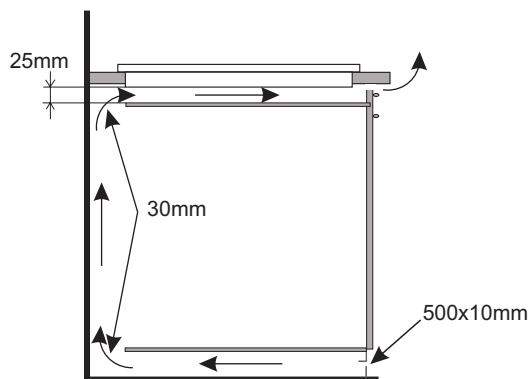
Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque.

- 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.
- Sous la plaque, laisser un espace libre d'au moins 25 mm afin de permettre la circulation d'air appropriée et éviter la surchauffe de la surface autour de la plaque, Fig. 2.

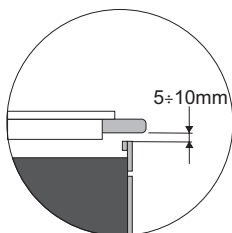
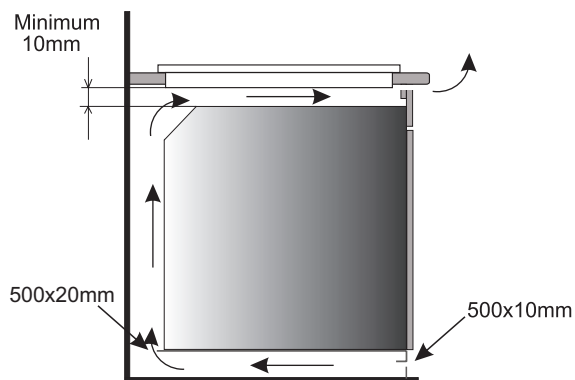


INSTALLATION

Fig. 2



Aménagement dans le plateau d'un meuble porteur.



Aménagement dans le plateau de travail au-dessus d'un four avec ventilation.



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

INSTALLATION

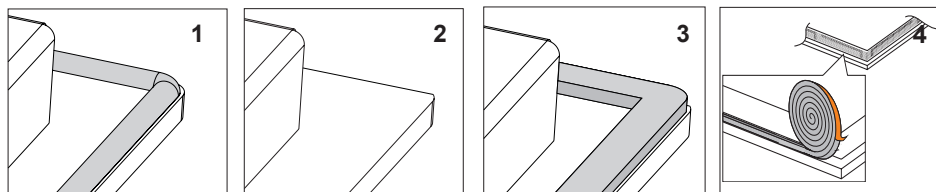
Montage du joint

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 :

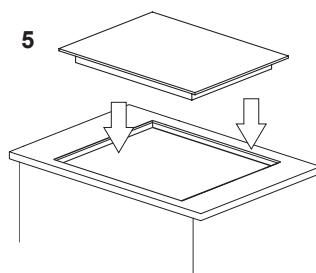
Avant d'encaster l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. 2) sur la partie inférieure de la plaque.

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'encaster l'appareil sans joint.

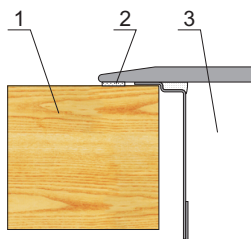
Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. 5).



Installation 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

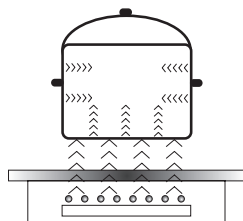
- La plaque a un câble fixe avec une fiche de protection et ne peut être branchée qu'à une prise 230 V ~ 50 Hz avec broche de terre. Le circuit alimentant la prise doit être protégé avec un disjoncteur 16 A.
- Brancher la plaque équipée d'un câble de longueur 1,5 m env. à une prise équipée d'un contact de protection (terre).

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 qui se trouve à l'intérieur de l'appareil. Cette bobine produit un champ magnétique, ainsi lorsqu'on place une casserole sur la plaque, des courants inductifs se forment dans la casserole. Ces courants font de la casserole un véritable émetteur de chaleur, alors que la surface vitrée de la plaque reste froide.

Ce système prévoit l'utilisation de casseroles 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 la casserole, elle est ainsi exploitée au maximum,
- il n'y a pas de phénomène d'inertie thermique, car la cuisson commence automatiquement au moment où la casserole est placée sur la plaque et se termine au moment où elle en est retirée.

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.

UTILISATION

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 d'ustensiles de cuisine à induction



- Toujours utiliser 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 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.

Les plus petits et les plus grands diamètres possibles sont indiqués dans le tableau suivant et dépendent de la qualité des ustensiles.

Foyer de cuisson à induction	Diamètre du fond des casseroles pour la cuisson à induction	
Diamètre (mm)	Minimum (mm)	Maximum (mm)
220	140	220
180	90	180



Lors de l'utilisation de casseroles plus petites que le diamètre minimal, le foyer à induction peut ne pas fonctionner.



Afin d'assurer un contrôle optimal de la température par le module d'induction, le fond de l'ustensile 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 ustensiles.

Ne pas utiliser des ustensiles endommagés, p. ex. avec un fond déformé par une température trop élevée.

UTILISATION

Choix de casseroles pour foyers 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	

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 senseurs électroniques, qu'on met en fonctionnement en les appuyant pendant au moins 1 seconde.
- Chaque mise en marche des senseurs est signalisée par un signal sonore.



Ne laisser aucun objet sur les emplacements des senseurs (ce qui peut provoquer la signalisation d'une anomalie) ; ces senseurs doivent toujours être maintenus propres.

Mise en fonctionnement de la plaque

La plaque est mise en fonctionnement en touchant le senseur marche/arrêt (1) pendant au moins 1 seconde. La plaque de cuisson est active, le chiffre „0” s'affiche sur tous les indicateurs de puissance et le point décimal clignote.

Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.

Si le blocage est activé, la diode à côté du senseur clé (8) s'allume et il est impossible de mettre en fonctionnement la plaque de cuisson (voir **Déblocage de la plaque de cuisson**).

Mise en fonctionnement d'un foyer

Après la mise en fonctionnement de la plaque avec le senseur marche/arrêt (1), mettre en fonctionnement le foyer sélectionné dans les 10 secondes.

1. Après avoir touché sur le senseur désignant le foyer sélectionné (2), le chiffre „0” avec un point décimal s'allume sur l'indicateur de niveau de puissance de ce foyer.
2. On peut régler le niveau souhaité de puissance de chauffe à l'aide du senseur „+” (2) ou du senseur „-” (4).

Si dans les 10 secondes après la mise en fonctionnement de la plaque, aucun senseur n'est commandé, le foyer s'éteint.

Le foyer de cuisson est actif lorsque le point décimal est allumé, ce qui signifie que le foyer est prêt pour le réglage de puissance de chauffe.

UTILISATION

Réglage du niveau de puissance de chauffe d'un foyer induction

Lorsque « 0 » et le point décimal sont affichés sur l'indicateur d'un foyer (3), il est possible de commencer à régler le niveau de puissance de chauffe souhaité avec le senseur « + » (2) ou « - » (4).



Afin de sécuriser le réseau d'alimentation, la plaque atteint une puissance maximale de 3700W. Le dépassement de cette puissance lors du changement des paramètres du foyer de cuisson est indiqué par un court signal sonore. Il est alors impossible de modifier les paramètres du foyer de cuisson.

Pour modifier le réglage du foyer de cuisson verrouillé, il faut réduire la puissance d'un autre foyer en fonctionnement, et activer ensuite le foyer bloqué.

Fonction Booster

La fonction Booster consiste à augmenter la puissance du foyer:

- foyer avant gauche Ø 220 - de 2300W à 3000W,
- foyers arrière gauche et avant droit 1Ø 180 - de 1085W à 1400W,
- foyer arrière droit Ø 220 – de 1500W à 2300W.

Pour un foyer à induction allumé et actif, appuyer sur le senseur (9) provoque l'activation de la fonction Booster (cuisson rapide), ce qui est signalé par la lettre "P" sur l'afficheur de foyer.

La désactivation de la fonction Booster s'effectue en appuyant à nouveau sur le senseur (9) ou en appuyant sur le senseur « - » (4) lorsque le foyer d'induction est en cours de fonctionnement.



Pour le foyer avant gauche, la fonction Booster s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes. Pour les autres foyers, la fonction Booster ne s'éteint pas automatiquement.

Fonction blocage

La fonction de blocage activée avec le senseur de la clef (8) sert à protéger un foyer en fonctionnement contre des modifications involontaires des réglages ou contre la mise en marche par des enfants, des animaux domestiques etc.

Si la plaque de cuisson est bloquée alors que tous les foyers sont éteints, la plaque est protégée contre une mise en marche involontaire et son activation n'est possible qu'après déblocage.



Après une panne de courant sur le secteur, une fois le courant revenu, le verrouillage est automatiquement supprimé.

Blocage de la plaque de cuisson

Pour bloquer la plaque de cuisson, appuyer sur le senseur de la clef (8) jusqu'à ce que la diode de signalisation (7) s'allume. Au début de l'appui sur le senseur un court signal acoustique résonne.



Pour verrouiller la plaque de cuisson, tous les afficheurs doivent afficher le chiffre « 0 » ou la puissance de chauffage réglée pour au moins un foyer.

UTILISATION

Débloquer la plaque de cuisson

Pour débloquer la plaque de cuisson appuyer sur le senseur de la clef (8) jusqu'à ce que la diode de signalisation (7) s'éteigne. A la fin d'appui sur le senseur un court signal acoustique résonne.

 **Pour verrouiller la plaque de cuisson, tous les afficheurs doivent afficher le chiffre « 0 » ou la puissance de chauffage réglée pour au moins un foyer.**

Indicateur de chauffe résiduelle

Au moment de l'extinction d'un foyer chaud, la lettre « H » s'affiche en tant que signal avertissant que « le foyer est encore chaud ! ».

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



Quand cet indicateur s'éteint, on peut toucher le foyer, en gardant à l'esprit que sa température est encore supérieure à la température ambiante.

 **En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle ne fonctionne pas.**

Limitation du temps de travail

Dans le but d'augmenter la fiabilité de travail, la plaque à induction est équipée d'un limiteur de temps de travail pour chaque foyer. La durée maximale de travail est fonction du niveau de puissance de chauffe choisi précédemment.

Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas changé pendant une longue durée (voir tableau ci-contre) alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chauffe résiduelle est activé. Il est cependant possible, à chaque instant, de rallumer et d'utiliser, conformément au mode d'emploi, le foyer concerné.

 **Afin d'économiser l'énergie électrique, au bout de 30 minutes, le niveau de puissance de chauffe « 9 » est automatiquement réduit au niveau de puissance « 8 », mais la durée de fonctionnement ne change pas.**

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Durée maximum du fonctionnement en heures
<i>L/</i>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 180 / Ø 220	1,5
P - Ø 220 concerne le foyer avant gauche	0,08

UTILISATION

Fonction de chauffe accélérée automatique

- Le foyer choisi doit être réglé au niveau de puissance „0”.
- Appuyer sur le senseur (4) provoque le passage au niveau de puissance 9.
- Toucher ensuite le senseur „+” (2) du foyer choisi, la lettre „A” apparaît sur l'indicateur.
- Maintenant choisir avec le senseur (4) le niveau de puissance voulu pour la suite de la cuisson.

Sur l'indicateur de niveau de puissance du foyer donné, la lettre „A” et le niveau de puissance choisi apparaissent en alternance.

Après écoulement de la durée de chauffe à pleine puissance, le foyer passe automatiquement au niveau de puissance (qui reste visible sur l'indicateur) choisi pour le reste de la cuisson.



Si après activation de la fonction de chauffe accélérée automatique, le senseur de choix de niveau de puissance reste en position „9” plus de 3 secondes (c'est-à-dire si le choix de niveau de puissance n'est pas effectué), la fonction de chauffe accélérée automatique s'éteint.



Si l'ustensile est retiré du foyer et replacé dans les 10 minutes, le réchauffement avec pleine puissance sera conduit jusqu'au bout.

Niveau de puissance de chauffe	Durée de chauffe automatique à pleine puissance (en minutes)
L/	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

Fonction horloge

L'horloge de programmation facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Peut également servir comme un minuteur.

Mise en marche de l'horloge

L'horloge de programmation facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Peut également servir comme un minuteur.

- Choisir le foyer approprié en touchant le senseur marche/arrêt de foyer (2). Le point décimal s'allume.
- Régler le niveau de puissance souhaité entre 1-9 à l'aide des senseurs „+” (2) ou „-” (4).
- Activer l'horloge en touchant le senseur marche/arrêt de l'horloge (5). Sur l'indicateur de l'horloge (6) apparaissent les chiffres „00”.

UTILISATION

- A l'aide des senseurs „+” (5) ou „-” (4), programmer la durée de cuisson souhaitée (01 à 99 minutes) . L'horloge commence à fonctionner après quelques secondes. Le voyant témoin du foyer programmé s'allume.



Tous les foyers de cuisson peuvent fonctionner simultanément dans le système de réglage de la durée à l'aide de l'horloge. Maintenir appuyer les senseurs „+” (5) ou „-” (4) accélère la programmation du temps de cuisson.

Fonction de réchauffement

La fonction de réchauffement d'un plat maintient au chaud l'aliment préparé sur le foyer de cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné est mis à basse puissance de chauffe. Lorsque la puissance du foyer est commandée par la fonction de réchauffement d'un plat, la température du plat est maintenue à environ 65°C. Ainsi le plat chaud, prêt à être consommé, ne colle pas au fond de la casserole et son goût ne se dégrade pas. Cette fonction peut également être utilisée pour fondre du beurre, du chocolat, etc.

La condition pour profiter correctement de cette fonction est l'utilisation d'une casserole appropriée avec un fond plat, pour que la température de la casserole soit précisément mesurée par le détecteur situé dans le foyer.

La fonction de réchauffement d'un plat peut être appliquée pour chaque foyer.

Pour des raisons microbiologiques, il est déconseillé de maintenir un plat au chaud trop longtemps, c'est pourquoi cette fonction s'éteint au bout de 2 heures.

La fonction de réchauffement d'un plat est réglée comme une puissance de chauffe supplémentaire, entre la position „0 1” et apparaît sur l'afficheur par le symbole „ ”

La mise en marche de la fonction de réchauffement se fait comme décrit dans le point

« Mise en marche d'un foyer de cuisson »

L'extinction de la fonction de réchauffement se fait de la même façon comme décrit dans le point

„Extinction des foyers de cuisson”.

UTILISATION

Modification de la durée de cuisson programmée.

A chaque moment de la cuisson, il est possible de modifier sa durée programmée.

- Choisir le foyer approprié en touchant le senseur marche/arrêt de foyer (2). Le point décimal s'allume.
- Activer l'horloge en touchant le senseur marche/arrêt de l'horloge (5). L'indicateur du foyer choisi clignote.
- Programmer la nouvelle durée de cuisson avec les senseurs „+” (5) ou „-” (4).

Contrôle de l'écoulement du temps de cuisson

Avec le senseur marche/arrêt de foyer (2), on peut à chaque moment vérifier le temps de cuisson restant.

Extinction de l'horloge

Après écoulement du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit, qui peut être éteint en appuyant sur un quelconque senseur sinon l'alerte s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il s'avère nécessaire d'éteindre l'horloge plut tôt :

- Choisir le foyer approprié en touchant le senseur marche/arrêt de foyer (2). Le point décimal s'allume.
- Ensuite activer l'horloge en touchant le senseur marche/arrêt de l'horloge (5).
- Avec le senseur „-” (4), réduire le temps de cuisson à la position „00”. La fonction d'horloge s'éteint et le foyer de cuisson fonctionne encore, jusqu'à son extinction manuelle.

Arrêt rapide de l'horloge

- Choisir le foyer approprié en touchant le senseur marche/arrêt de foyer (2). Le point décimal s'allume.
- Ensuite activer l'horloge en touchant le senseur marche/arrêt de l'horloge (5).
- En touchant simultanément les senseurs „+” (5) et „-” (4) , le foyer s'éteint. „00” apparaît sur l'indicateur de l'horloge, et le niveau de puissance programmé demeure sur l'indicateur de foyer.

UTILISATION

L'horloge comme minuteur

L'horloge programmeur de la durée de cuisson peut être utilisée comme une alarme supplémentaire, si le fonctionnement des foyers de cuisson n'est pas commandé temporairement.

Activation de l'alarme

Si la plaque de cuisson est éteinte :

- Pour mettre en marche la plaque, toucher le senseur principal de la plaque chauffante (1).
- Ensuite activer l'horloge en touchant le senseur marche/arrêt de l'horloge (5).
- A l'aide des senseurs „+” (5) ou „-” (4), choisir l'heure voulue.

Désactivation de l'alarme

Après l'écoulement de la durée programmée, une alarme sonore continue retentit. Pour l'éteindre, appuyer sur un quelconque senseur sinon elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il s'avère nécessaire d'éteindre l'alarme plus tôt :

- Toucher le senseur marche/arrêt de l'horloge (5).
- En touchant le senseur „-” (4), on réduit l'heure d'alerte à la position „00”. La fonction d'alarme s'éteint. En touchant simultanément les senseurs „+” (5) et „-” (4), l'horloge s'éteint.
- Si l'horloge a été programmée comme alarme, alors elle ne peut pas être utilisée pour programmer la durée de cuisson (désactiver l'alarme).

Extinction des foyers de cuisson

- Le foyer de cuisson doit être activé. Le point décimal est allumé.
- Après avoir touché le senseur marche/arrêt d'un foyer donné, on réduit le niveau de puissance à „0”, à l'aide du senseur „-” (4).

Après environ 3 secondes, le foyer s'éteint.

Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière

- La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers est allumé.
- En appuyant sur le senseur marche/arrêt (1), on éteint la totalité de la plaque de cuisson.

Si un foyer de cuisson est chaud, sur les indicateurs de foyers (3) s'affiche la lettre « H », symbole de chauffe résiduelle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

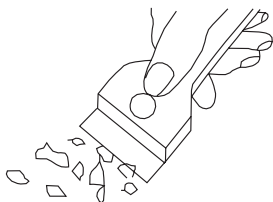
Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la plaque et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.



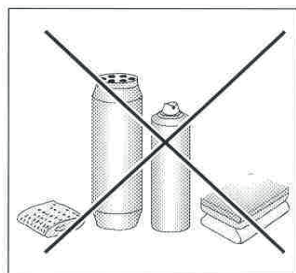
Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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	- la protection enfants (blocage) est activée	- désactiver la protection enfants (blocage)
4.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
5.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
6.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
7. 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.
8. Fissure dans la plaque céramique	 Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
9. 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.	
10. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.	
11. 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.	
12. Symbole E2	Surchauffe des bobines d'induction	- refroidissement insuffisant, - vérifier si les conditions d'aménagement de la plaque sont en accord avec le mode d'emploi. - vérifier la casserole en fonction de la remarque de la page 42.

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230V 2N~50 Hz
Puissance nominale des plaques :	KMI*
- foyer à induction :	
- foyer à induction Booster : Ø 220 mm avant gauche	2300/3000 W
- foyer à induction Booster : Ø 220 mm arrière droit	1500/2300W
- foyer à induction Booster : Ø 180 mm	1085/1400W
Dimensions	576 x 518 x 50;
Poids	ca.10,5 kg;

Remplit les exigences des normes EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union Européenne.
