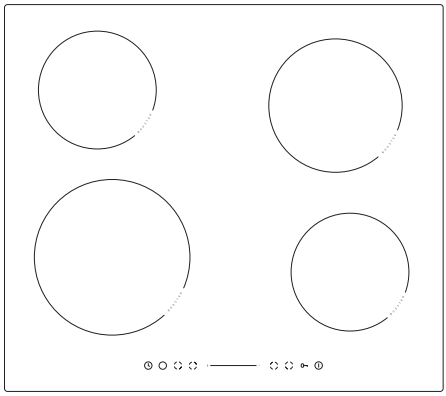


PB*4VI551FTB4SUUt KMI 754 090 C
KMI 754 150 C

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
F MODE D'EMPLOI
EN INSTRUCTION MANUAL
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING

IO-HOB-2462 / 9521579
(08.2026 / v3)

DE
SICHERHEITSHINWEISE 5
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN 9
AUSPACKEN 10
ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN 11
GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT 12
IHR GERÄT 15
BEDIENUNG 16
INSTALLATION 21
REINIGUNG UND PFLEGE 27
VERFAHREN IN NOTSITUATIONEN 28
FEHLERCODES 29
TECHNISCHE DATEN 30
GARANTIE, KUNDENDIENST 30
FR
INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION 32
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE 36
DÉBALLAGE 37
ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS 38
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL 39
VOTRE APPAREIL 42
UTILISATION 43
INSTALLATION 48
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 54
ACTIONS EN SITUATION DE PANNE 55
CODES DES ERREURS 56
DONNÉES TECHNIQUES 57
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE 57
EN
NOTES ON SAFETY 59
TIPS ON SAVING ELECTRICITY 63
UNPACKING 64
DISPOSAL OF OLD APPLIANCE 65
BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE 66
YOUR APPLIANCE 69
OPERATION 70
INSTALLATION INSTRUCTIONS 75
CLEANING AND CARE 81
TROUBLESHOOTING 82
ERROR CODES 83
SPECIFICATION 84
WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE 85

NL
AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK 87
ENERGIE BESPAREN 91
UITPAKKEN 92
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR 93
BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT 94
UW APPARAAT 97
BEDIENING 98
INSTALLATIE 103
REINIGING EN ONDERHOUD 109
PROBLEEMOPLOSSING 110
FOUTCODES 111
TECHNISCHE GEGEVENS 112
GARANTIE, SERVICE 112

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Von nun an werden Ihre alltäglichen Aufgaben einfacher als je zuvor sein. Ihr Gerät verbindet Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Leistung. Bitte lesen Sie zunächst die Anleitung, dann gibt es mit der Bedienung keine Probleme.

Alle Geräte, die unser Werk verlassen, werden vor dem Verpacken auf Prüfständen gründlich auf Sicherheit und Funktionalität geprüft.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin enthaltenden Anweisungen, um Bedienfehler zu vermeiden. Bewahren Sie die Anleitung so auf, dass Sie sie jederzeit zur Hand haben.

Befolgen Sie die Bedienungsanweisungen sorgfältig, um Unfälle zu vermeiden.

Mit freundlichen Grüßen,

SICHERHEITSHINWEISE

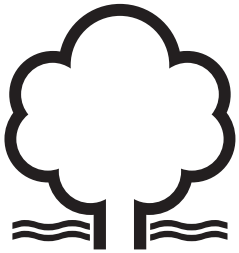
- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Induktionskochfelds die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können die Betriebssicherheit gewährleistet und Beschädigungen des Kochfelds vermieden werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jede andere Verwendung (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.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie sorgsam darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie bleiben unter ständiger Aufsicht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8. Lebensjahr und von Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät genutzt werden, soweit dies unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Geräts, die durch die für ihre Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde, erfolgt. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Bedienung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das unbeaufsichtigte Kochen von Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z. B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.
- Hinweis. Wenn die Oberfläche des Kochfelds gesprungen ist, schalten Sie den Strom aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sowie Alufolie auf die Kochfläche, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Heizelement des Kochfelds nach dem Gebrauch mit dem entsprechenden Sensor oder Knopf aus und verlassen Sie sich nicht auf die Anzeige der Topferkennung.
- Das Gerät sollte nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine unabhängige Fernbedienung gesteuert werden.
- Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte, um das Kochfeld zu reinigen.
- Hinweis. Verwenden Sie immer eine passende Kochfeldabdeckung, damit Kinder keinen Zugang zum Kochfeld haben. Ungeeignete Kochfeldabdeckungen können Unfälle verursachen.
- Wird das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- oder Fernsehempfänger oder einem anderen Strahlen emittierenden Gerät betrieben, muss die Steuerungseinheit des Kochfelds auf richtige Funktion überprüft werden.
- Das Kochfeld muss von einem autorisierten Installateur – Elektriker – angeschlossen werden. Dies gilt nicht für Kochfelder mit einem werksseitig installierten Kabel, das mit einem Einphasenstecker abgeschlossen ist.
- Die Möbel, in die das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenprofile, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Kochfeld darf erst benutzt werden, wenn es gemäß dieser Bedienungsanleitung richtig eingebaut wurde.

- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich von Fachleuten durchgeführt werden. Unprofessionelle Reparaturen stellen eine ernste Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät wird nur dann vom Netz getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker des Anschlusskabels sollte nach der Installation des Kochfelds zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen mit implantierten lebenserhaltenden Geräten (z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen oder Hörgeräte) müssen sicherstellen, dass die Funktionsweise dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt wird (der Frequenzbereich des Induktionskochfelds beträgt 20-50 kHz).
- Bei einem Stromausfall werden alle Einstellungen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Heizfelder heiß sind, wird die Restwärmeanzeige „H“ angezeigt.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, achten Sie darauf, dass das Netzkabel des Geräts keine heiß werdenden Stellen berührt.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Kunststoff oder Aluminiumfolie. Diese schmelzen bei hohen Temperaturen und könnten die Glaskeramikplatte beschädigen.
- Speisen und deren Zutaten (insbesondere Zucker, Zitronensäure, Salz) sowie Plastik sollten nicht auf die heißen Kochzonen gelangen.

- Auf dem Induktionskochfeld dürfen nur Kochtöpfe und Pfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate verwendet werden, da sonst dauerhafte Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Die Heizfläche des Induktionskochfelds ist resistent gegen Temperaturschocks. Sie ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Vermeiden Sie, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Stöße – zum Beispiel durch herunterfallende kleine Gewürzflaschen – können im ungünstigsten Falle zu Rissen und Absplitterungen der Glaskeramikplatte führen.
- Wenn das Glas beschädigt ist, können kochende Speisen in stromführende Teile des Induktionskochfelds gelangen.
- Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitstisch.
- Das Kochfeld darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einem Geschirrspüler, einem Kühl- oder Gefrierschrank oder einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade oder ein Schrank mit Küchenutensilien befindet, können diese durch die vom Lüftungssystem des Kochfelds ausgestoßene Luft erhitzt werden.
- Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Pflege der Glaskeramikplatte.
- Im Falle einer unsachgemäßen Behandlung der Platte, übernehmen wir keine Haftung im Rahmen der Garantie.

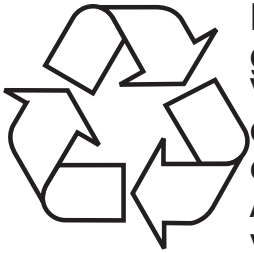
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Helfen Sie also mit, Strom zu sparen! Beachten Sie dazu die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit einer Bodengröße, die der Größe der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie Deckel, andernfalls steigt der Stromverbrauch.
- 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.

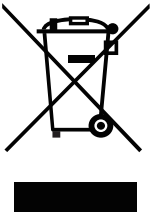
AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.
Alle Verpackungsmaterialien sind umwelt-verträglich, zu 100 % wiederverwertbar und mit einem entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

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

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG sowie dem polnischen Gesetz über elektrische und elektronische Altgeräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das Gerät nach Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abzugeben. Das Abfall-Sammelunternehmen, darunter lokale Sammelstellen, Geschäfte und Gemeindeeinrichtungen, bilden ein System, welches die Entsorgung des Geräts 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 entstehen.

GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

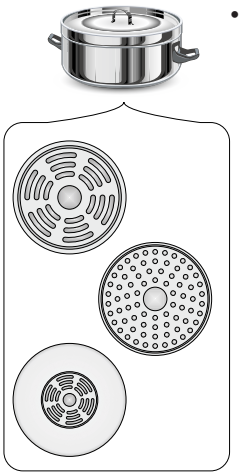
Funktionsprinzip einer Induktionskochplatte

Unter der Glasplatte eines Induktionskochfelds befinden sich Induktionsspulen, die ein elektromagnetisches Feld erzeugen. Ein Topf, der auf das elektromagnetische Feld gestellt wird, erhitzt sich unter dem Einfluss dieses Felds. Achten Sie darauf, nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden zu verwenden.

Je nach Art der Töpfe und der eingestellten Kochleistung macht das Gerät einen spezifischen Pfeifton, das ist normal und kein Anlass für eine Reklamation.

Beschaffenheit des Kochgeschirrs.

- Um festzustellen, ob ein Topf für Ihr Induktionskochfeld geeignet ist, prüfen Sie, ob sich der Topfboden und ein Magnet anziehen. Je größer die Anziehungskraft desto besser der Topf.
- Benutzen Sie immer hochwertige Töpfe mit perfekt flachem Boden. Mit solchen Töpfen vermeiden Sie die Entstehung von zu heißen Punkten am Topfboden und damit das Anbrennen von Lebensmitteln im Topf. Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren eine perfekte Wärmeverteilung. Gewölbte Topfböden und Topfböden mit tief eingeprägtem Herstellerlogo beeinträchtigen die Temperaturkontrolle durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.
- Verwenden Sie keine beschädigten Töpfe, z. B. Töpfe mit einem durch Überhitzung verformten Boden.



- Wenn Sie Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden (die Stelle, an der der Magnet angezogen wird) verwenden, dessen Durchmesser geringer als der Gesamtdurchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Das hat zur Folge, dass sich die Wärme nicht gleichmäßig im Kochgeschirr verteilen kann. Die im Boden des Kochgeschirrs enthaltenen Aluminiumelemente verkleinern den ferromagnetischen Bereich und können so die gelieferte Wärmemenge reduzieren. Es kann zu Problemen mit der Topferkennung kommen, bzw. es kann sein, dass ein Topf überhaupt nicht erkannt wird. Der Durchmesser des ferromagnetischen Teils des Kochgeschirrs sollte der Größe des Kochfelds entsprechen, um optimale Kochergebnisse zu erzielen. Sollte ein Topf auf einem Kochfeld nicht erkannt werden, versuchen Sie, ob er auf einem Kochfeld mit entsprechend geringerem Durchmesser erkannt wird.

Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in Kochfeldern installiert, die über Induktionskochzonen verfügen. Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, erzeugt die Topferkennung automatisch ein elektromagnetisches Feld, wenn sich auf einer Kochzone ein geeignetes Kochgeschirr befindet. Dadurch wird Energie gespart.

- Wenn auf einer Kochzone ein geeignetes Kochgeschirr steht, wird die eingestellte Leistungsstufe auf dem entsprechenden Display angezeigt.
- Für das Kochfeld sind geeignete Töpfe mit einem Boden aus ferromagnetischem Material erforderlich (s. Tabelle S. 14).

Steht auf einer Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint in der Anzeige ein Symbol. Die Kochzone wird nicht heiß.
Wird nicht innerhalb von 90 Sekunden ein Topf erkannt, wird der Einschaltvorgang des Kochfelds abgebrochen.
Das Ausschalten der Kochzone muss über das Bedienfeld erfolgen, nicht nur durch Herunternehmen des Kochgeschirrs.



Die richtige Topfqualität ist eine Grundvoraussetzung für eine gute Leistung des Kochfelds. Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochzonen, da sie sich überhitzen könnten.

Verwenden Sie keine externen Induktionsadapter.

- Zum Kochen mit Induktion sollte ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Werkstoffen verwendet werden:

  - emaillierter Stahl
  - Gusseisen
  - induktionsgeeigneter Edelstahl.

- Topfdeckel verhindern, dass beim Kochen Wärme entweicht, kürzen daher die Erwärmungszeit ab und reduzieren den Stromverbrauch.
- Achten Sie darauf, dass der Topfboden trocken ist. Wenn Sie einen Topf füllen oder aus dem Kühlschrank nehmen, vergewissern Sie sich, dass der Topfboden von unten ganz trocken ist. Dadurch vermeiden Sie Verschmutzungen des Kochfelds.



Kennzeichnung des Kochgeschirrs		Prüfen, ob sich auf dem Etikett ein Symbol befindet, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.
Edelstahl		Der Topf wird nicht erkannt. Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium		Der Topf wird nicht erkannt.
Gusseisen		Hohe Leistungsfähigkeit Achtung: Die Töpfe können das Kochfeld zerkratzen
Emaillierter Stahl		Hohe Leistungsfähigkeit Wir empfehlen Kochgeschirr mit flachem, dickem und glattem Boden.
Glas		Der Topf wird nicht erkannt.
Porzellan		Der Topf wird nicht erkannt.

Kochgeschirr mit KupferbodenDer Topf wird nicht erkannt.

Mindestgröße des Kochgeschirrs für eine Kochzone:

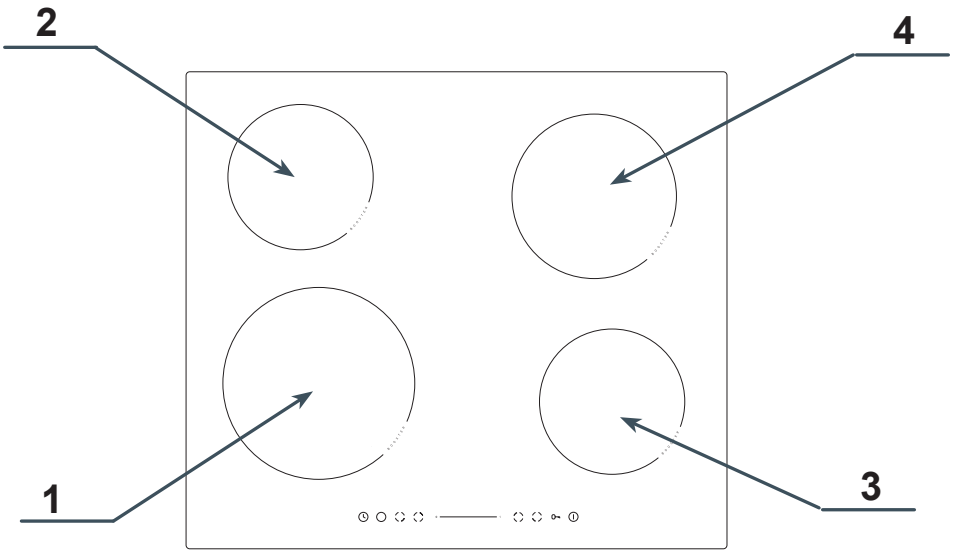
Durchmesser der Kochzone (mm)	Mindestdurchmesser des Schiffsbodens (mm)
160	120
180	140
210	180

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

Vor dem ersten Einschalten des Kochfelds

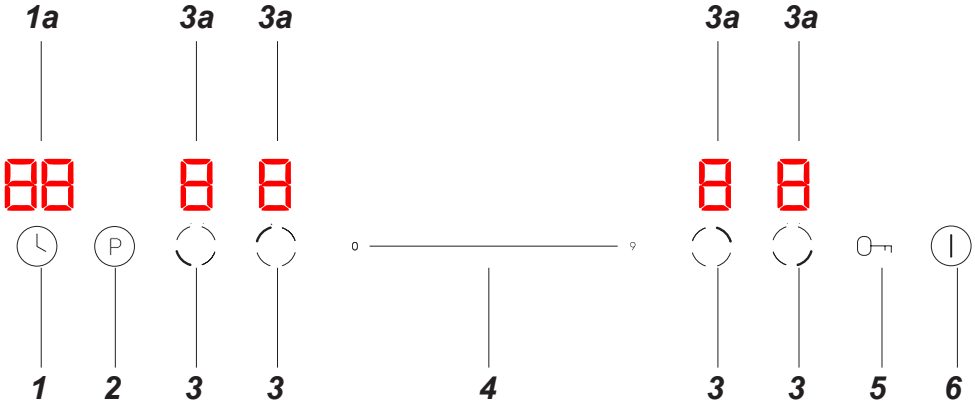
- Reinigen Sie das Induktionskochfeld sorgfältig. Das Kochfeld hat eine Glasoberfläche und muss darum vorsichtig behandelt werden.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts können Gerüche entstehen. Schalten Sie in dem Fall die Raumlüftung ein oder öffnen Sie das Fenster. Die Geruchsentwicklung ist vorübergehend.

IHR GERÄT



1. Induktionskochzone Booster Ø 210 mm (vorne links)
2. Induktionskochzone Booster Ø 160 mm (hinten links)
3. Induktionskochzone Booster Ø 160 mm (vorne rechts)
4. Induktionskochzone Booster Ø 180 mm (hinten rechts)

Bedienfeld



1 - Uhrsensor
1a - Uhranzeige
2 - Sensor der Booster-Funktion
3 - Kochzonensensor
3a - Kochzonenanzeige
4 - Sensor für die Leistungs-/Zeitauswahl – Schieberegler
5 - Sensor der Bedienfeldverriegelung
6 - Sensor Ein/Aus

BEDIENUNG

Bedienfeld

- Sobald das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen ist, ertönt ein Piepton und alle Kontrollleuchten leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen anschließend. Dies zeigt an, dass sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet.
- Das Kochfeld verfügt über elektronische Sensoren. Um sie zu benutzen, müssen Sie sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
- Jedes Mal, wenn der Benutzer den Sensor berührt, ertönt ein Piepton. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.



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 ⏻ mindestens 3 Sekunden lang mit dem Finger gedrückt. Alle Anzeigen zeigen „–“ an und das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.

Einschalten einer Kochzone und Einstellung der Leistung

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor ⏻ ein.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochzone und berühren Sie den Sensor der jeweiligen Zone.
- Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und die Anzeige 8. für die betreffende Kochzone beginnt zu blinken und zeigt „0” an. Das bedeutet, dass die Kochzone aktiv ist und die Leistung eingestellt werden kann.
- Die Leistungsstufe kann über den Slider eingestellt werden, indem Sie den gewünschten Wert auf dem Sensor auswählen. Sie können auch mit dem Finger über den Sensor gleiten, um die Heizleistung anzupassen (auf der Zonenanzeige wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt).
- Die Kochzone ist jetzt eingeschaltet.



Wenn innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten des Kochfelds keine Leistungsstufe für die Kochzone eingestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Ausschalten der Kochzonen

Die Kochzonen können auf einem der folgenden Wege ausgeschaltet werden:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit Sensor ⏻ aus .
2. Berühren Sie den Sensor der aktiven Kochzone und stellen Sie dann die Leistung auf „0“ am Schieberegler , indem Sie direkt auf den Wert „0“ klicken oder mit dem Finger in diese Position schieben. Die Anzeige der ausgewählten Kochzone sollte „0“ anzeigen.

Ausschalten des ganzen Kochfelds

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

- Das Ausschalten des Kochfelds erfolgt durch längeres Drücken des Sensors ⏻.

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

Die Booster-Funktion erhöht vorübergehend die Leistung der Kochzone. Die Leistungsstufe kann von 1 bis P eingestellt werden, wobei P die höchstmögliche Leistungsstufe ist.

Aktivierung der Booster-Funktion:
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone mit der Booster-Funktion.
- Berühren Sie den Sensor der entsprechenden Kochzone.
- Wenn Sie den Sensor „P“ drücken, schaltet sich die Booster-Funktion ein. Auf der Anzeige der Kochzone erscheint der Buchstabe „P“.

Deaktivierung der Booster-Funktion:
- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, während die Booster-Funktion aktiviert ist.
- Den Sensor der Booster-Funktion „P“ drücken oder die Leistungsstufe über den Slider-Sensor ändern.
- Die Funktion wird deaktiviert.

Die Booster-Funktion kann maximal 5 Minuten lang betrieben werden, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf Stufe 9 reduziert.

Verriegelungsfunktion des Bedienfelds

Mit dieser Verriegelungsfunktion kann die Steuerung des Kochfelds blockiert werden, sodass sie beispielsweise von Kindern oder während der Reinigung nicht versehentlich betätigt wird. Wenn das Bedienfeld verriegelt ist, sind alle Bedienelemente außer dem entsprechenden Sensor ⏻ deaktiviert. Zum Aktivieren der Verriegelung drücken Sie den Sensor ○—¬; zum Deaktivieren halten Sie ihn gedrückt. Ist die Verriegelungsfunktion aktiviert, zeigt die Anzeige „Lo“ an.

Bei eingeschaltetem und verriegeltem Kochfeld kann das Gerät durch längeres Drücken des Sensors ⏻ dennoch sofort ausgeschaltet werden.

Restwärmeanzeige

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

Wenn die Temperatur der Glaskeramik hoch ist, erscheint auf der Anzeige der betreffenden Kochzone das Symbol „H“.



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

Betriebsdauerbegrenzung

Die Kochzone schaltet sich nach einer bestimmten Zeitspanne, die von der eingestellten Leistungsstufe abhängt, automatisch ab. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, die nicht deaktiviert werden kann.

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:

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer
1	8 Std.
2	8 Std.
3	8 Std.
4	4 Std.
5	4 Std.
6	4 Std.
7	2 Std.
8	2 Std.
9	2 Std.

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.

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 mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Einstellen der Timer-Funktion:

- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten .
- Berühren Sie den Uhrsensor – auf dem Display erscheint „00“ und die Ziffer, die die Einer angibt (d. h. die letzte Ziffer), beginnt zu blinken.
- Verwenden Sie den Sensorschieberegler , um den Wert der blinkenden Einerstelle einzustellen.
- Berühren Sie den Uhrsensor erneut – die Zehnerziffer beginnt zu blinken.
- Den Slidersensor verwenden, um den Wert der blinkenden Zehnerstelle einzustellen.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Countdown automatisch. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

In der unteren rechten Ecke der Leistungsanzeige für die Kochzone leuchtet eine rote LED auf, die anzeigt, dass der Timer für diese Zone aktiviert wurde.

- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab, ein kurzer Piepton ertönt und die Uhranzeige zeigt „- -“ an. Andere Kochzonen bleiben weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.
- Um die Zeitfunktion für die nächste Kochzone einzustellen, wählen Sie eine andere Kochzone und befolgen Sie die oben genannten Schritte. Die Timer-Funktion kann für jede Kochzone einzeln eingestellt werden.
- Sie können die programmierte Zeit jederzeit mit Hilfe des Uhrsensors | └| ändern und dann die Zeit mit dem Schieberegler einstellen.



Ist die Timerfunktion für mehrere Kochzonen aktiviert, wird die kürzeste Zeit angezeigt und die LED der entsprechenden Zone blinkt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet, anschließend wird die neue kürzeste Timerzeit angezeigt und die LED der betreffenden Zone beginnt zu blinken.



Durch Berühren eines Sensors der Kochzone wird die zugehörige Timerzeit angezeigt.

Den Timer vorzeitig ausschalten :
- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten .
- Berühren Sie den Uhrsensor | └├– die Anzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie den Schieberegler auf „00“ – dadurch wird der Timer ausgeschaltet.

Minutenzähler

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

So stellen Sie den Timer ein:
- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und der Kochzonensensor nicht aktiv ist (die Zonenanzeige „-“ blinkt nicht).



Sie können den Timer einstellen, bevor oder nachdem Sie die Leistung der Kochzone eingestellt haben.

- Berühren Sie den Uhrsensor | └├– auf dem Display erscheint „00“ und die Ziffer, die die Einer angibt (d. h. die letzte Ziffer), beginnt zu blinken.
- Verwenden Sie den Sensorschieberegler , um den Wert der blinkenden Einerstelle einzustellen.
- Berühren Sie den Uhrsensor | └|erneut – die Zehnerziffer beginnt zu blinken.
- Den Slidersensor verwenden, um den Wert der blinkenden Zehnerstelle einzustellen.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Countdown automatisch. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30 Sekunden lang andauernder Signalton und die Uhranzeige zeigt "- -" an.
- Sie können die programmierte Zeit jederzeit mit Hilfe des Uhrsensors | └| ändern und dann die Zeit mit dem Schieberegler einstellen.

POWER MANAGEMENT

Mit dieser Funktion können Sie die maximale Gesamtleistung des Induktionskochfelds auf einen der folgenden Werte begrenzen: 3,7 kW; 7,2 kW (Höchstleistung)

Die maximale Leistung kann vom Benutzer nur innerhalb von 5 Minuten nach dem Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz gewählt werden. Um in die Leistungswahl zu gelangen, müssen nach dem Einschalten des Kochfelds der Sensor ⏻ der vorderen linken Kochzone und der Uhrsensor gleichzeitig 3 Sekunden lang berührt werden.

Die doppelte Timeranzeige zeigt die zuvor gewählte Einstellung oder, wenn keine vorherige Auswahl getroffen wurde, die Standardeinstellung von 7,2 kW im Format „7,2“ an. Die Einstellung kann mithilfe der Sensoren der linken Kochzonen geändert werden. Der Sensor der linken oberen Kochzone erhöht die Leistung, der Sensor der linken unteren Kochzone verringert sie.

Einstellung	LEISTUNG
3,7	3,7kW
7,2	7,2kW

Nach der Auswahl der gewünschten Einstellung muss der Benutzer die Wahl innerhalb von 10 Sekunden bestätigen, indem er den Uhrsensor 3 Sekunden lang berührt.

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 7,2 kW.

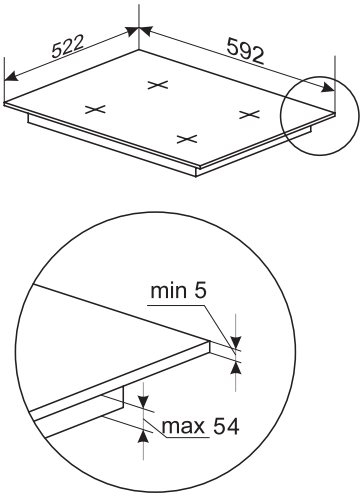
Während der Leistungswahl für die einzelnen Kochzonen überwacht die Power-Management-Funktion, dass die eingestellte Gesamtleistung nicht überschritten wird. Einstellungen, die zu einer Überschreitung der Leistung führen würden, werden blockiert und sind für den Benutzer unzugänglich.

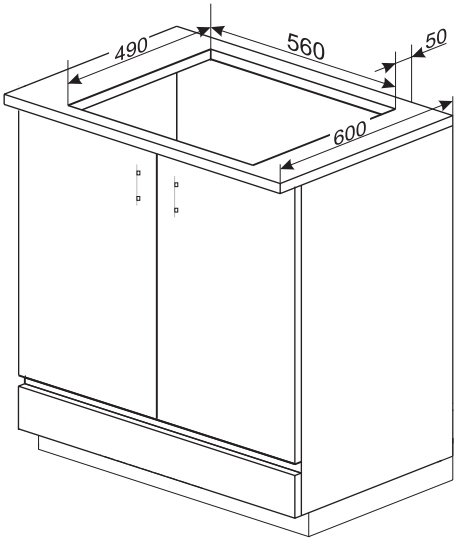
Die Power-Management-Funktion kann das Einschalten einer Kochzone verhindern, wenn deren Leistung die eingestellte maximale Gesamtleistung überschreiten würde.

INSTALLATION

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfelds

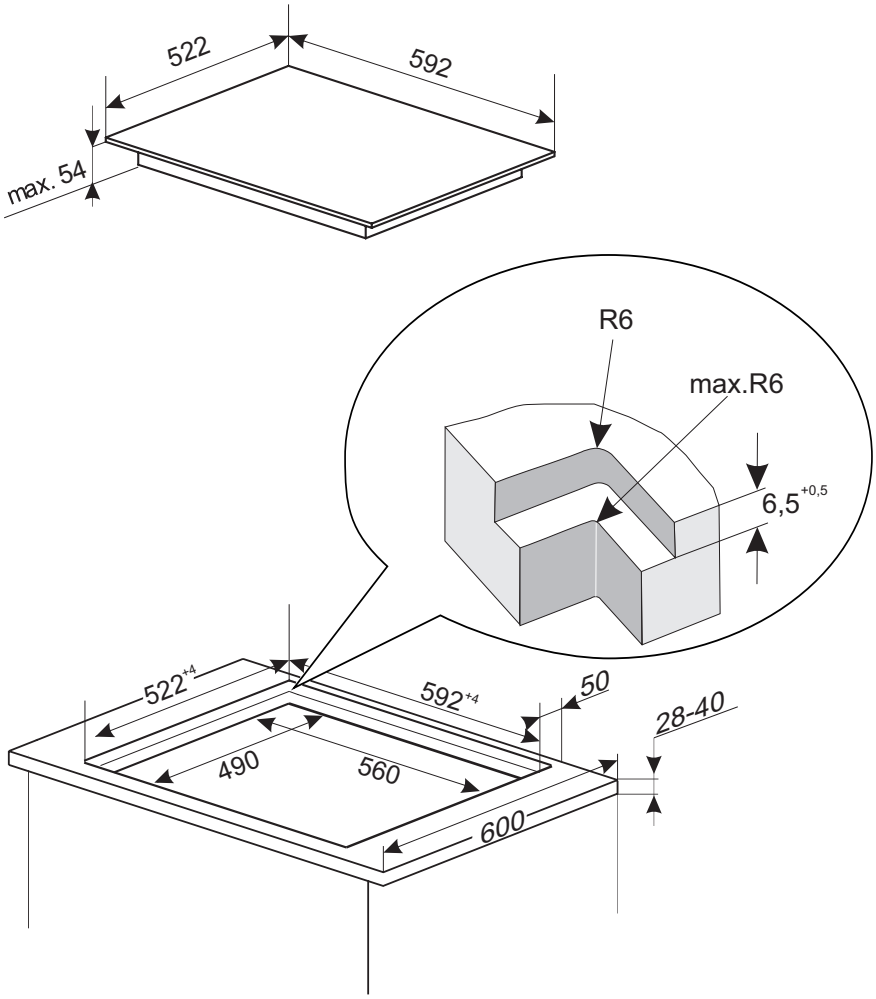
- Die Küchenarbeitsplatte muss eben und perfekt waagerecht sein. Zur Wand hin muss die Küchenarbeitsplatte gegen Wasser und Feuchtigkeit abgedichtet werden.
- Die Verkleidung der Einbaumöbel und die zum Kleben der Einbaumöbel verwendeten Klebstoffe bis zu 100°C hitzebeständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel abgedichtet werden.
- Die Öffnung in der Küchenarbeitsplatte muss den in der folgenden Zeichnung angegebenen Maßen entsprechen (in [mm]):

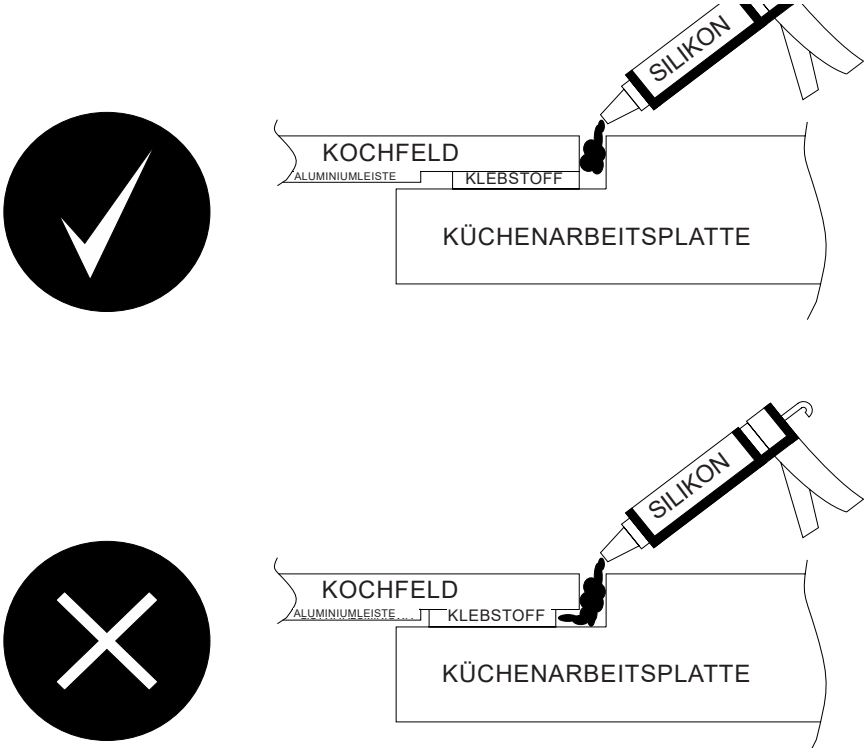




Einbau des Kochfelds bündig mit der Arbeitsplatte

- Die Öffnung in der Arbeitsplatte muss gemäß den in der untenstehenden Zeichnung angegebenen Maßen ausgeführt werden.



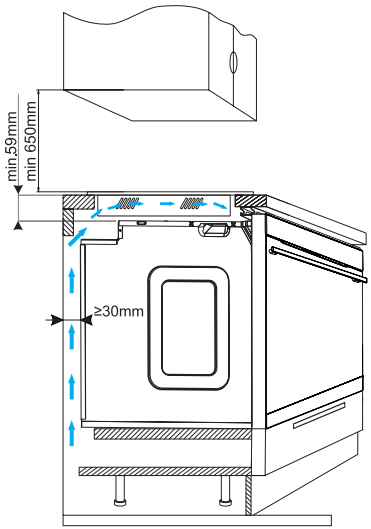


Hinweis: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte entstehen, insbesondere nicht für das dauerhafte Verkleben des Kochfelds mit der Unterseite der Arbeitsplatte.

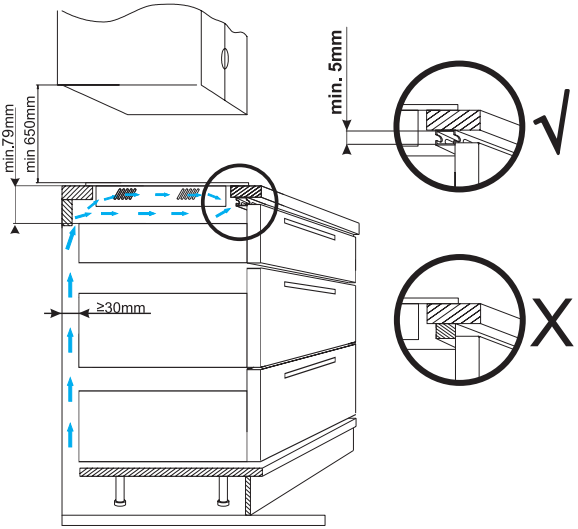
Hinweise für den Installateur

- Am besten montieren Sie das Kochfeld bündig mit einer Küchenarbeitsplatte aus Stein oder Keramikfliesen.
- Die Dichtung an der Unterseite des Randes des Glaskeramik-Kochfelds soll verhindern, dass Silikon unter den Rand des Kochfelds gelangt. Wenn das Kochfeld aus der Öffnung herausgenommen werden muss, schneiden Sie das Silikon um das Kochfeld herum mit einem scharfen Messer durch. Wenn Silikon unter die Dichtung und unter das Glas des Kochfelds gelangt, lässt sich das Silikon nicht mehr herausschneiden, und das Keramikglas bei dem Versuch, das Kochfeld zu entfernen, brechen.
- Das zum Abdichten der Kanten verwendete Silikon sollte bis mindestens 160 °C temperaturbeständig sein.
- Es wird empfohlen, die freiliegenden Kanten der Arbeitsplattenöffnung mit einem geeigneten Lack (z. B. auf Silikonbasis) zu beschichten, um sie vor dem Eindringen von Feuchtigkeit zu schützen.
- Einige Silikone können Verfärbungen von Naturstein verursachen.
- Die in der Montagezeichnung angegebenen Maße müssen unbedingt eingehalten werden.
- Im Falle eines Defekts des Kochfelds wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur, damit dieser es aus der Arbeitsplatte herausnimmt, bevor der Servicetechniker zur Reparatur kommt.

Option 1



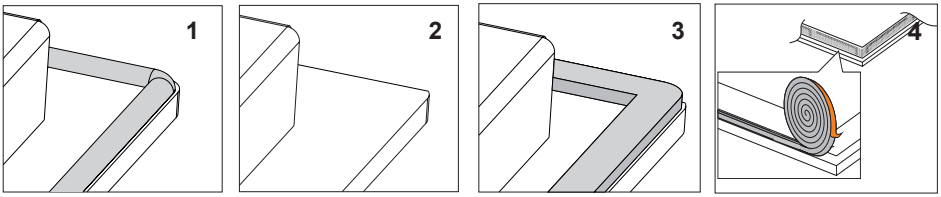
Option 2



Das Kochfeld darf nicht über einem Backofen ohne Lüftung eingebaut werden.

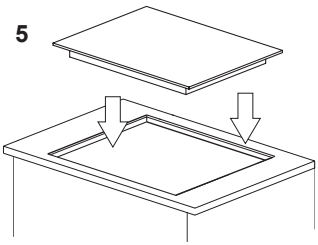
Einbau der Dichtung

Je nach Modell wurde die Dichtung bereits vom Hersteller montiert (Abb. **1**).
Falls die Dichtung nicht werkseitig montiert wurde, gehen Sie wie folgt vor:
Vor dem Einbau des Geräts in die Arbeitsplattenaussparung muss die mitgelieferte Dichtung an der Unterseite des Kochfelds angebracht werden (Abb. **2**).
Entfernen Sie dazu die Schutzfolie von der Dichtung und kleben Sie sie so nah wie möglich an den Rand des Kochfeldrahmens (Abb. **3,4**).



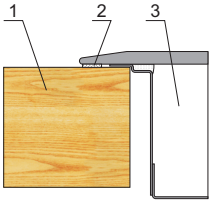
Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.

Setzen Sie das Kochfeld in die Möbelaussparung ein und richten Sie es so aus, dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und der Arbeitsplattenkante auf allen Seiten gleich sind (Abb.**5**).



Einbau des Kochfelds in die Montageöffnung

- Verbinden Sie die Platine gemäß dem beigefügten Schaltplan mit einem elektrischen Kabel, reinigen Sie die Tischplatte von Staub, setzen Sie die Platine in die Öffnung ein und drücken Sie sie fest gegen die Tischplatte.



1 - Arbeitsplatte
2 - Dichtband des Kochfelds
3 - Glaskeramik-Kochfeld

Achtung! Der Anschluss an die Elektroinstallation darf nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Eigenwillige Änderungen der elektrischen Anlage sind strengstens verboten.

Hinweise für den Installateur

Die Kochplatte verfügt über eine Klemmleiste, die die Wahl des richtigen Anschlusses für die jeweilige Stromleistung ermöglicht.
Die Klemmleiste bietet folgende Anschlussmöglichkeiten:
- einphasig 220-240 V ~
- zweiphasig 380-415 V 2N~

Die Kochplatte kann auch durch eine entsprechende Überbrückung der Klemmen der Anschlussleiste gemäß dem beiliegenden Schaltplan an die geeignete Stromversorgung angeschlossen werden durch eine entsprechende Überbrückung an der Klemmleiste gemäß dem beigelegten Schaltplan angepasst werden. Eine weitere Kopie des Schaltplans befindet sich an der Unterseite der unteren Geräteabdeckung. Achten Sie auf die richtige Wahl des Netzkabels in Bezug auf die Anschlussart und die Nennleistung der Kochplatte.

Nach dem Anschließen des Netzkabels an den Produktanschluss ist es unbedingt erforderlich, eine Zugentlastung für das Netzkabel und eine Steckerabdeckung zu verwenden. Diese Elemente sind ein integraler Bestandteil des Produkts und werden zusammen mit dem Produkt geliefert.

Achtung!

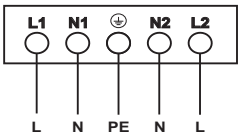
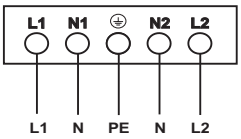
Beachten Sie bitte, dass der Schutzkreis an die mit dem Zeichen ⏚ markierten Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die elektrische Installation, von der das Kochfeld gespeist wird, muss über eine geeignete Sicherung verfügen, zusätzlich kann die Speiseleitung mit einem entsprechenden Schalter zur Stromtrennung im Notfall geschützt werden.
Machen Sie sich, bevor Sie die Kochplatte an die elektrische Installation anschließen, mit den Informationen auf dem Typenschild und im Schaltplan bekannt. 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 des Anschlusses des Geräts an die elektrische Installation“ auszuhändigen (Das Formular befindet sich im Garantieschein). Nach dem Anschließen sollte der Installateur auch folgende Informationen über die Art des Anschlusses eintragen:

- einphasig , zweiphasig oder dreiphasig, Querschnitt des Anschlusskabels, Art des verwendeten Schutzes (Sicherungstyp).

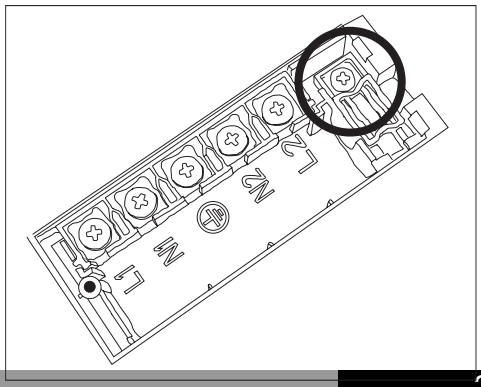
Anschluss an das Stromnetz

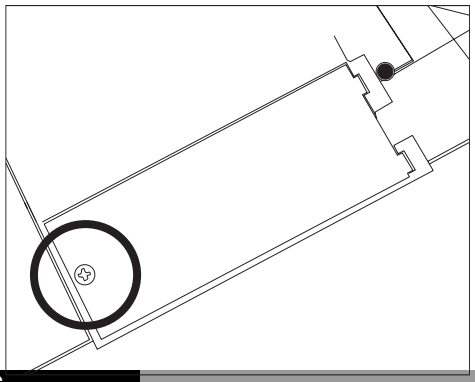
<table>
<tr><th colspan="5">PLAN DER MÖGLICHEN ANSCHLÜSSE
Achtung! Gefährliche Spannung</th></tr>
<tr><td colspan="4">Achtung! Bei jeder Anschlussart muss der Schutzleiter an die mit ⏚ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.</td><td>Typ / Querschnitt des Anschlusskabels</td><td>Sicherung</td></tr>
<tr><td>1</td><td>1-phasiger Anschluss für Netzspannung 220-240 50/60 Hz.
Der Phasenleiter L muss an die Klemmen L1 und L2 angeschraubt werden.
Der Neutralleiter N muss an die Klemmen N1 und N2 angeschraubt werden.
Der PE-Schutzleiter muss an die Klemme ⏚ angeschraubt werden.</td><td>1N~</td><td>
</td><td>HO-5VV-F5G2.5
5x2,5 mm²</td><td>L:32 A</td></tr>
<tr><td>2*</td><td>2-phasiger Anschluss für Netzspannung 220-240/380-415 50/60 Hz.
Die Phasendrähte müssen an die Klemmen L1 und L2 angeschraubt werden.
Der Neutralleiter N muss an die Klemmen N1 und N2 angeschraubt werden.
Der PE-Schutzleiter muss an die Klemme ⏚ angeschraubt werden.</td><td>2N~</td><td>
</td><td>HO-5VV-F5G2.5
5x2,5mm²</td><td>L1:16 A
L2: 16 A</td></tr>
<tr><td colspan="5">L1=R, L2=S, L3=T, N= Klemme des Nullleiters, ⏚= Klemme des Schutzleiters</td></tr>
</table>

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, Schraube und Anschlussabdeckung.

Die Zugentlastung muss mit der dem Set beigefügten Schraube korrekt montiert werden.

Die Anschlussabdeckung sollte mit der im Set enthaltenen Schraube befestigt werden.



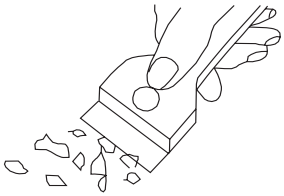


REINIGUNG UND PFLEGE

Durch die ordnungsgemäße Reinigung und Pflege des Kochfelds tragen Sie maßgeblich zu einer längeren Lebensdauer und dem störungsfreien Betrieb des Geräts bei.

Für die Reinigung der Glaskeramikplatte gelten die gleichen Regeln wie für Glasoberflächen. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, Scheuersand oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen. Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

Reinigung nach jeder Benutzung



- **Leichte, nicht angebrannte Verschmutzungen**

Mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht immer mit der ersten Reinigung entfernen, auch nicht mit einem Spezialreiniger.

- **Stark anhaftende Verschmutzungen**

Mit einem scharfen Schaber entfernen. Anschließend die Oberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.

Entfernung von Verschmutzungen

- Helle, perlmuttartige Flecken (Aluminiumrückstände) können vom abgekühlten Kochfeld mit einem Spezialreiniger entfernt werden. Kalkrückstände (z. B. von übergelaufenem Wasser) können mit Essig oder einem Spezialreiniger entfernt werden.

- Spezialreiniger sind in Kaufhäusern, Elektrofachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Küchenstudios erhältlich. Scharfe Schaber kann man Heimwerkerläden, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör kaufen.
- Wenden Sie Reinigungsmittel nie auf einem heißen Kochfeld an.
- Lassen Sie Reinigungsmittel nach dem Auftragen am besten trocknen und wischen Sie sie erst dann feucht ab. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben und die Oberfläche des Kochfelds beschädigen.

Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld ist kein Anlass für Reklamationen.

Durch Kratzer oder Verfärbungen der Oberfläche wird die Funktionsweise des Induktionskochfelds nicht beeinträchtigt.

VERFAHREN IN NOTSITUATIONEN

Befolgen Sie in Notfallsituation die folgenden Anweisungen:

- Schalten Sie das Kochfeld nach Möglichkeit mit dem entsprechenden Sensor aus.
- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie die Sicherung ausschalten oder das Netzkabel abziehen.
- Melden Sie eine Reparatur im Servicecenter.
- Da Sie bestimmte geringfügige Fehler nach den folgenden Anweisungen selbst beheben können, sollten Sie das Gerät anhand der nachstehenden Tabelle überprüfen, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

PROBLEM	URSACHE	VERFAHREN
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom	Prüfen Sie die Sicherung und ersetzen Sie sie, falls sie durchgebrannt ist.
Sensoren reagieren nicht auf Berührung	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Schalten Sie das Gerät ein.
	Der Sensor wurde zu kurz berührt (weniger als eine Sekunde).	Berühren Sie den Sensor länger
	Mehrere Sensoren wurden gleichzeitig berührt	Berühren Sie immer nur einen Sensor (außer wenn die Kochzone ausgeschaltet ist).
Das Gerät reagiert nicht und gibt einen langen Signalton ab.	Falsche Verwendung (falsche Sensorfelder oder zu kurzes Berühren der Sensoren).	Trennen Sie das Kochfeld kurz vom Stromnetz und schließen Sie es wieder an.
	Die Sensorfelder sind abgedeckt oder verschmutzt.	Sensorfelder freilegen oder reinigen
Das Gerät schaltet sich automatisch aus	Innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten wurden keine Sensoren berührt.	Das Gerät einschalten und unverzüglich die Heizleistung einstellen.
	Die Sensorfelder sind abgedeckt oder verschmutzt.	Sensorfelder freilegen oder reinigen

Eine Kochzone schaltet sich ab und die Restwärmeanzeige „H“ erscheint.	Begrenzte Garzeit	Die Kochzone erneut einschalten
	Die Sensorfelder sind abgedeckt oder verschmutzt.	Sensorfelder freilegen oder reinigen
	Überhitzung elektronischer Bauteile	
Die Restwärmeanzeige ist aus, obwohl die Kochzone noch heiß ist.	Stromausfall oder Trennung des Geräts von der Stromversorgung	Die Restwärmeanzeige wird beim nächsten Ein- und Ausschalten des Geräts erneut angezeigt.
Die Glaskeramikoberfläche ist rissig.	Gefahr! Ziehen Sie sofort den Netzstecker oder schalten Sie den Hauptsicherungsschalter aus. Lassen Sie es in Ihrem nächstgelegenen Servicecenter reparieren.	
Das Induktionskochfeld gibt einen Signalton ab.	Das ist normal. Der Lüfter dient der Kühlung der internen Elektronik.	
Das Induktionskochfeld macht zischende und pfeifende Geräusche.	Das ist normal. Bei gleichzeitiger Nutzung mehrerer Kochzonen mit voller Leistung erzeugt das Kochfeld aufgrund der zur Stromversorgung der Induktionsspulen verwendeten Frequenzen zischende und pfeifende Geräusche.	
Wenn das Problem weiterhin besteht	Ziehen Sie sofort den Netzstecker oder schalten Sie den Hauptsicherungsschalter aus. Lassen Sie es in Ihrem nächstgelegenen Servicecenter reparieren. Wichtig! Der Benutzer ist für die ordnungsgemäße Bedienung des Geräts und dessen Instandhaltung verantwortlich. Im Falle eines Serviceeinsatzes aufgrund einer Fehlbedienung des Geräts haftet der Benutzer für die entstandenen Kosten, auch im Garantiefall. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.	

FEHLERCODES

Während des Betriebs des Geräts kann ein Fehlercode auf dem Display erscheinen. Detaillierte Informationen finden Sie in der folgenden Tabelle:

Code	URSACHE	VERFAHREN
E4/E5	Beschädigung des Temperatursensors	Wenden Sie sich in diesem Fall an einen Kundendienst.
E7/E8	Beschädigter IGBT-Temperatursensor	
E2/E3	Falsche Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung korrekt ist.
E6/E9	Überhitzung des Kochfelds	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, bevor Sie es wieder benutzen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240 V/380-415 V ~50/60 Hz 2 N
Nennleistung der Kochfelder:	7,2 kW
Modell:	KMI 754 090 C KMI 754 150 C
Leistung der Induktionskochzonen:	
- Booster-Induktionskochzone 210 mm	1800 W / 2100 W
- Booster-Induktionskochzone 180 mm	1800 W / 2100 W
- Booster-Induktionskochzone 160 mm	1200 W / 1500 W
Maße [mm]:	592 x 522 x 59
Gewicht [kg]:	ca. 8,20 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1 und EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

GARANTIE, KUNDENDIENST

Garantie

Garantieleistungen laut Garantieschein. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den unsachgemäßen Betrieb des Produkts entstanden sind.

Der Hersteller empfiehlt, jegliche Reparaturen und Einstellarbeiten von einem Werksservice oder vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchführen zu lassen. Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Person durchgeführt werden.

Cher Client,

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

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.

Respectueusement

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

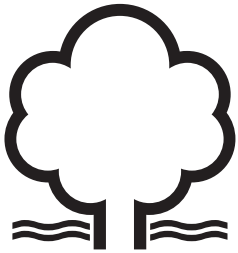
- Avant la première utilisation de la plaque à induction, lire le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les endommagements de la plaque sont évités.
- L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme à son usage 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.
- L'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent 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.
- Le réchauffement de l'huile et de la graisse sur la plaque de cuisson sans surveillance peut être dangereux et entrainer un 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.
- Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

- Attention. Si la surface de la plaque est fissurée, débrancher l'appareil pour éviter un choc électrique. Il est déconseillé de placer sur la surface de la plaque de cuisson des objets en métal tels que les couteaux; les fourchettes, les cuillères et les couvercles ainsi que des feuilles d'aluminium, car ils peuvent devenir très chauds.
- Après utilisation, éteindre l'élément chauffant de la plaque à l'aide de la touche sensitive correspondante ou du bouton rotatif, ne vous fiez pas aux indicateurs du détecteur de casseroles.
- L'appareil ne doit pas être commandé par une horloge externe ou par un système de commande à distance indépendant.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de la plaque.
- Attention. Ne pas utiliser des protections de plaque inadaptées pour empêcher l'accès aux enfants. L'utilisation de protections inadaptées peut entrainer des accidents.
- Si la plaque à induction est utilisée à proximité directe d'un poste de radio, TV ou tout autre appareil émetteur, vérifier que le panneau de commande de la plaque à induction fonctionne normalement.
- La plaque doit être raccordée par un installateur - électricien agréé. Ne s'applique pas aux plaques montées en usine équipée d'un câble avec une fiche monophasée.
- Les meubles où la plaque doit être encastrée doivent résister à des températures d'env. 100^{O}C. Ceci s'applique au placage, aux bords, aux surfaces en plastique, aux colles et aux vernis.
- Utiliser la plaque seulement après l'avoir encastrée, conformément au présent mode d'utilisation.
- 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 sont supprimés. Au retour de l'électricité, rester prudent. Tant que les zones de cuisson sont chaudes, l’indicateur de chaleur résiduelle « H » est affiché.
- Si la prise électrique se trouve à proximité de la plaque de cuisson, faire attention que le câble de la cuisinière ne touche pas les endroits chauds.
- Ne pas utiliser de récipients en plastique ou en papier aluminium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.
- Les aliments et leurs ingrédients (en particulier : le sucre, l’acide citrique, le sel) ainsi que le plastique ne doivent pas se retrouver sur les zones de cuisson chaudes.

- 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.
- Si la vitre est endommagée, les liquides en ébullition peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Il est interdit d’encastrer la plaque par dessus un four sans ventilateur, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur ou une machine à laver.
- Si un tiroir ou un placard avec des ustensiles de cuisine se trouvent sous la plaque, ils peuvent être chauffés par l’air dégagé du système de ventilation de la plaque.
- 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.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

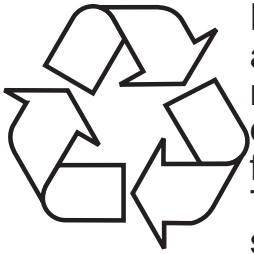


Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes :

• Utiliser les ustensiles de cuisine appropriés, avec un fond adapté à la taille de la zone de cuisson.

- N'oubliez pas d'utiliser un couvercle, sans lequel la consommation d'électricité augmentera considérablement.
- Maintenir la propreté des zones de cuisson et du fond des casseroles.
- 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.

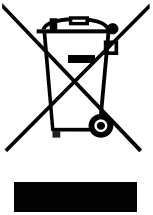
DÉBALLAGE



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 en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive européenne 2012/19/CE 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.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL

Principe de fonctionnement de la plaque à induction

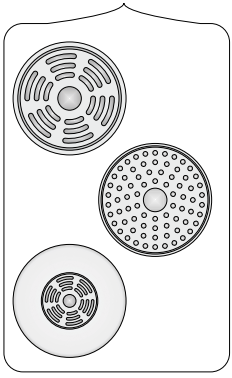
Sous la vitre de la plaque à induction se trouvent des bobines d'induction qui produisent un champ électromagnétique. Une casserole placée sur le champ électromagnétique se chauffe sous l'action de ce champ. Il est très important d'utiliser les casseroles avec le fond approprié.

En fonction des casseroles utilisées et de la puissance réglée pendant la cuisson, l'appareil émet un sifflement spécifique. Il s'agit d'un phénomène naturel qui ne constitue pas un motif de réclamation.

Caractéristique des récipients.

- Pour vérifier si la casserole est adaptée à votre plaque à induction, vérifier si l'aimant s'accroche au fond de la casserole. Plus la force d'attraction est importante, mieux la casserole est adaptée.
- Toujours utiliser les casseroles de haute qualité avec un fond parfaitement plat. L'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points à une température trop élevée, ce qui peut causer l'accrochage des aliments à la casserole. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur. 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 de casseroles endommagées, par exemple avec un fond déformé par une température excessive.





- Si vous utilisez un grand récipient avec fond ferromagnétique (l'emplacement où l'aimant est attiré) dont le diamètre est inférieur au diamètre du récipient, seule la partie ferromagnétique du récipient se chauffe. 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.

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. Durant le fonctionnement de la plaque, le détecteur de casserole génère automatiquement un champ électromagnétique, si un récipient adapté est placé sur le champ donné. Cela garantit donc des économies d'énergie.

- Si un récipient adapté est placé sur le foyer, le niveau de puissance réglé est affiché sur l'écran correspondant.
- La plaque exige l'utilisation de casseroles adaptées disposant d'un fond en matériau ferromagnétique (Tableau p. 14).

Si aucune casserole n'est placé sur le foyer ou si une casserole inappropriée y est placée, le symbole [] s'affiche sur l'écran. Le foyer ne chauffe pas.
Si dans les 90 secondes aucune casserole n'est détectée, l'opération de mise en marche de la plaque est supprimée.
Pour désactiver un foyer, l'éteindre en utilisant le panneau de commande, il ne suffit pas d'enlever la casserole.



La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace. L'utilisation de casseroles vides sur les foyers peut entrainer leur surchauffe.

L'utilisation des adaptateurs à induction externes n'est pas recommandée.

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

  - acier émaillé
  - fonte
  - ustensiles de cuisson en acier inoxydable pour la cuisson par induction.

- Pendant la cuisson, le couvercle sur la casserole empêche la chaleur de s'échapper, réduisant ainsi le temps de chauffe et la consommation d'électricité.
- S'assurer que le fond de la casserole est sec. Lors du remplissage de la casserole ou de l'utilisation de la casserole sortie du réfrigérateur, vérifier que la surface du fond est complètement sèche. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.



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.
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

Les dimensions du plus petit ustensile utile pour la zone de cuisson est de :

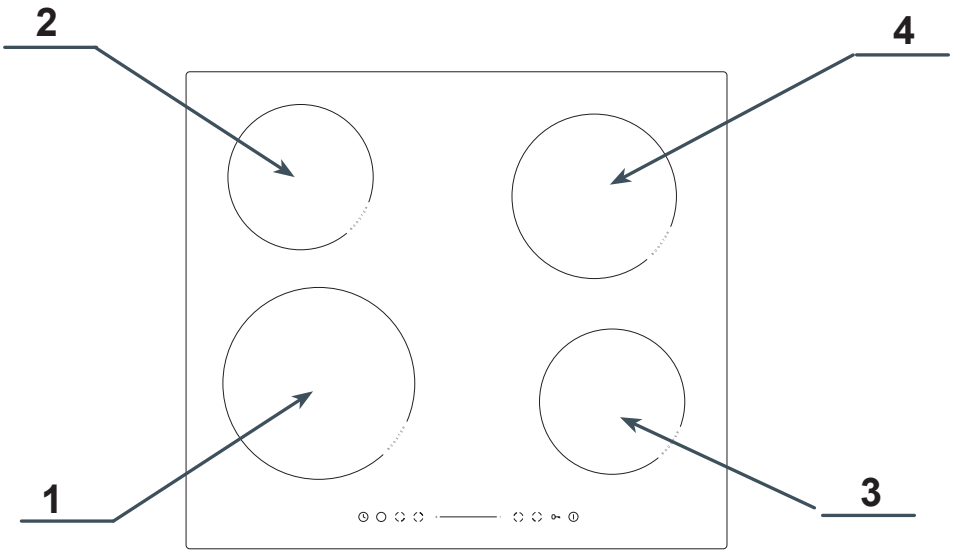
Diamètre de la zone de cuisson (mm)	Diamètre minimal du fond du récipient (mm)
160	120
180	140
210	180

Les diamètres minimaux pour les récipients fabriqués en d'autres matériaux que l'acier émaillé peuvent être différents.

Avant la première utilisation de la plaque

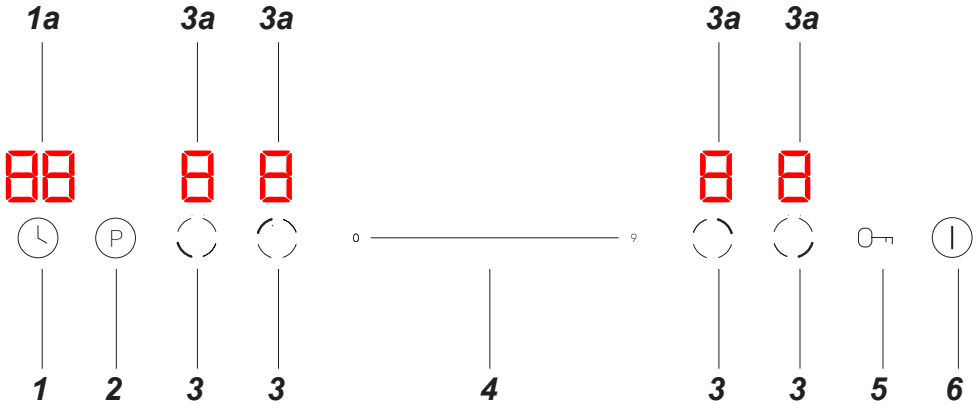
- Nettoyer soigneusement la plaque à induction. La surface de la plaque est en verre, la traiter avec précaution.
- Au premier démarrage de l'appareil, des odeurs peuvent être libérées. Dans ce cas, allumer la ventilation ou ouvrir une fenêtre. La libération des odeurs est transitoire.

VOTRE APPAREIL



1. Foyer à induction booster Ø 210 mm (avant gauche)
2. Foyer à induction booster Ø 160 mm (arrière gauche)
3. Foyer à induction booster Ø 160 mm (avant droit)
4. Foyer à induction booster Ø 180 mm (arrière droit)

Panneau de commande



1 - Touche de Minuterie
1a - Indicateur de Minuterie
2 - Touche de la fonction Booster
3 - Touche de zone de cuisson
3a - Indicateur de foyer de cuisson
4 - Touche de sélection du puissance / durée - curseur
5 - Touche de verrouillage du panneau de commande
6 - Touche marche / arrêt

UTILISATION

Panneau de commande

- Après raccordement de la plaque au réseau électrique, un bip retentit et tous les indicateurs s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson est passée en mode veille.
- La plaque de cuisson est équipée de touches sensitives électroniques ; pour les utiliser, il suffit de les toucher pendant au moins 1 seconde.
- À chaque fois que l'utilisateur touchera la touche, il entendra un bip. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.

Ne poser aucun objet sur les touches 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 sensitive marche/arrêt ⏻. Tous les indicateurs afficheront « – » et la plaque de cuisson sera en mode prêt.

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

- Allumer la plaque à l'aide du senseur ⏻.
- Placez l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson sélectionnée et touchez la touche de la zone indiquée.
- La casserole est automatiquement détectée et l'indicateur 8. correspondant au foyer choisi commence à clignoter en indiquant « 0 », ceci signifie que le foyer sélectionné est actif et qu'il est possible de régler la puissance.
- La puissance peut être réglée à l'aide du curseur en sélectionnant la valeur souhaitée sur la touche. Il est également possible de faire glisser le doigt sur le capteur pour régler la puissance de chauffe (la puissance sélectionnée s'affiche sur l'indicateur de la zone).
- Le foyer est ainsi mis en marche.

Si la puissance du foyer de cuisson n'est pas réglée dans les 1 secondes à partir du moment de la mise en marche de la plaque, celle-ci s'éteint automatiquement.

Arrêt des foyers de cuisson

Le foyer de cuisson peut être éteint des manières suivantes :

1. Éteindre la plaque de cuisson à l'aide de touche ⏻.
2. Appuyer sur la touche de la zone de cuisson active, puis régler la puissance sur « 0 » sur la touche curseur en cliquant directement sur la valeur « 0 » ou en faisant glisser le doigt jusqu'à cette position. L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée doit afficher « 0 ».

Arrêt complet de la plaque de cuisson

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

- La plaque de cuisson est éteinte en maintenant la touche ⏻.

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

La fonction Booster augmente temporairement la puissance de la zone de cuisson. Le niveau de puissance peut être réglé de 1 à P, où P est le niveau de puissance le plus élevé possible.

Activation de la fonction Booster
- Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson dotée de la fonction Booster.
- Touchez la touche de la zone de cuisson indiquée.
- L'activation de la fonction Booster se fait par une pression sur la touche sensitive « P ». La lettre « P » apparaîtra sur l'indicateur de zone de cuisson.

Désactivation de la fonction Booster :
- Touchez la touche de la zone de cuisson lorsque la fonction Booster est activée.
- Appuyez sur la touche de fonction Booster « P » ou modifiez le niveau de puissance à l'aide du curseur.
- Cette fonction a été désactivée.

La fonction Booster peut fonctionner pendant 5 minutes maximum, après quoi le niveau de puissance est automatiquement réduit au niveau 9.

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. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, toutes les commandes, à l'exception de touche ⏻ sont désactivées. Pour activer le verrou, appuyez sur la touche ○—┐, pour le désactiver, maintenez-le enfoncé. Lorsque la fonction de verrouillage est activée, l'indicateur de l'horloge affichera « Lo ».

Quand la plaque est allumée et verrouillée, il est possible de l'éteindre immédiatement en maintenant la touche ⏻ enfoncée.

Indicateur de chaleur résiduelle

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 le vitre est chaud, le symbole « H » est affiché sur l'indicateur de ce foyer.



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 !

Limitation du temps de fonctionnement

La zone de cuisson s'arrête automatiquement après une durée déterminée qui dépend de la puissance de chauffe. C'est une fonction de sécurité qui ne peut pas être désactivée.

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) :

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Temps de travail maximal
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

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.

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 pour la zone est supérieure à « 0 »). La fonction Minuterie peut être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

Pour régler le temps de la Minuterie :

- Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson, pour laquelle la Minuterie doit être réglée.
- Appuyer sur la touche de la minuterie ⌊ – l'affichage indiquera « 00 » et le chiffre des unités (le dernier chiffre) commencera à clignoter.
- Utilisez le curseur pour régler la valeur du chiffre de l'unité clignotante.
- Appuyer de nouveau sur la touche de la minuterie ⌊ – le chiffre des dizaines commencera à clignoter.
- Utilisez le curseur pour régler la valeur du chiffre des dizaines clignotant.
- Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence automatiquement. L'indicateur affiche le temps restant.

Une LED rouge apparaîtra dans le coin inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson, indiquant que la minuterie a été activée pour cette zone.

- Lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement, un bref signal sonore retentit et l'indicateur de la minuterie affiche « - - ». Les autres zones de cuisson continuent à fonctionner, si elles ont été mises en marche au préalable.
- 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 zone.
- Il est possible de modifier le temps programmé à tout moment en appuyant sur la touche de la minuterie | ⌞|, puis en réglant le temps à l'aide du curseur.

Si la fonction minuterie est réglée pour plusieurs zones de cuisson, la durée la plus courte sera affichée et la LED située à côté de l'indicateur de la zone de cuisson concernée clignotera. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint, puis la nouvelle durée de minuterie la plus courte s'affiche et l'indicateur de la zone correspondante se met à clignoter.

En touchant n'importe quel touche de zone de cuisson, le temps correspondant s'affichera sur l' indicateur de la minuterie.

Pour éteindre la minuterie prématurément :
- Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson, pour laquelle la Minuterie doit être désactive.
- Appuyer sur la touche de la minuterie | ⌞| – l'indicateur se mettra à clignoter.
- Utilisez le curseur pour régler la minuterie sur « 00 » – cela l'éteindra.

Minuterie

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

Pour régler le minuteur :
- Assurez-vous que la plaque est allumée et que la touche de la zone de cuisson n'est pas active (l'indicateur de la zone « - » ne clignote pas).

Vous pouvez régler la minuterie avant ou après avoir réglé la puissance de la zone de cuisson.

- Appuyer sur la touche de la minuterie | ⌞| – l'affichage indiquera « 00 » et le chiffre des unités (le dernier chiffre) commencera à clignoter.
- Utilisez le curseur pour régler la valeur du chiffre des unité clignotant.
- Appuyer de nouveau sur la touche de la minuterie | ⌞| – le chiffre des dizaines commencera à clignoter.
- Utilisez le curseur pour régler la valeur du chiffre des dizaines clignotant.
- Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence automatiquement. L'indicateur affiche le temps restant.
- Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - ».
- Il est possible de modifier le temps de la minuterie programmé à tout moment en appuyant sur la touche de la minuterie | ⌞|, puis en réglant le temps à l'aide du curseur.

POWER MANAGEMENT

La fonction permet l'introduction d'une limitation de la puissance totale maximale de la plaque à induction jusqu'à l'une des valeurs suivantes: 3,7kW; 7,2 kW (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 ⏻, maintenir pressée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson avant gauche et la touche de la minuterie.

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 7,2kW dans le format « 7,2 ». Le réglage peut être modifié à l'aide des touches des zones de cuisson gauches. La touche de la zone de cuisson supérieure gauche augmente la puissance, tandis que la touche de la zone inférieure gauche la diminue :

Réglage	PUISSANCE
3,7	3,7kW
7,2	7,2kW

Après avoir sélectionné les réglages souhaités, l'utilisateur doit dans les 10 secondes confirmer la sélection en appuyant sur la touche sensitive de minuterie 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 7,2kW.

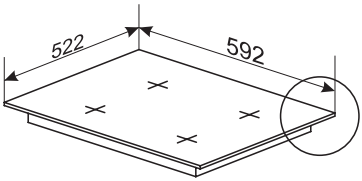
Lors du réglage de la puissance sur les foyers de cuisson, la fonction de gestion de l'énergie veuille à ce que la puissance totale sélectionnée ne soit pas dépassée. Les réglages qui pourraient causer un dépassement de la puissance sont bloqués et inaccessibles à l'utilisateur.

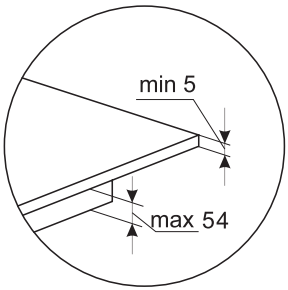
La fonction de gestion de l'énergie peut empêcher l'activation d'un foyer de cuisson si sa puissance risque de dépasser la puissance totale sélectionnée.

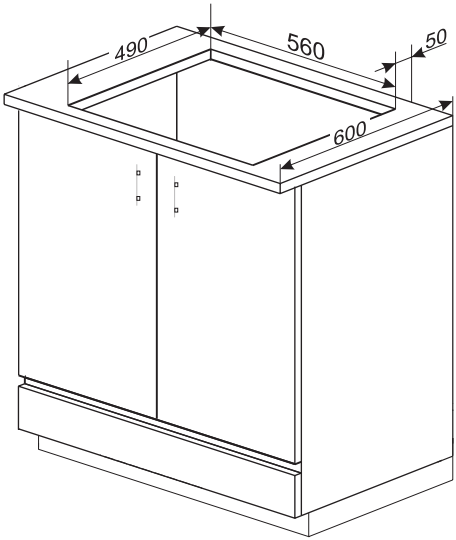
INSTALLATION

Préparation du plan de travail pour l'encastrement de la table de cuisson.

- Le plan de travail doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plan de travail du côté du mur contre l'inondation et l'humidité.
- 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.
- L'ouverture dans le plan de travail doit être réalisée selon les dimensions indiquées dans le dessin ci-dessous (unité [mm]) :

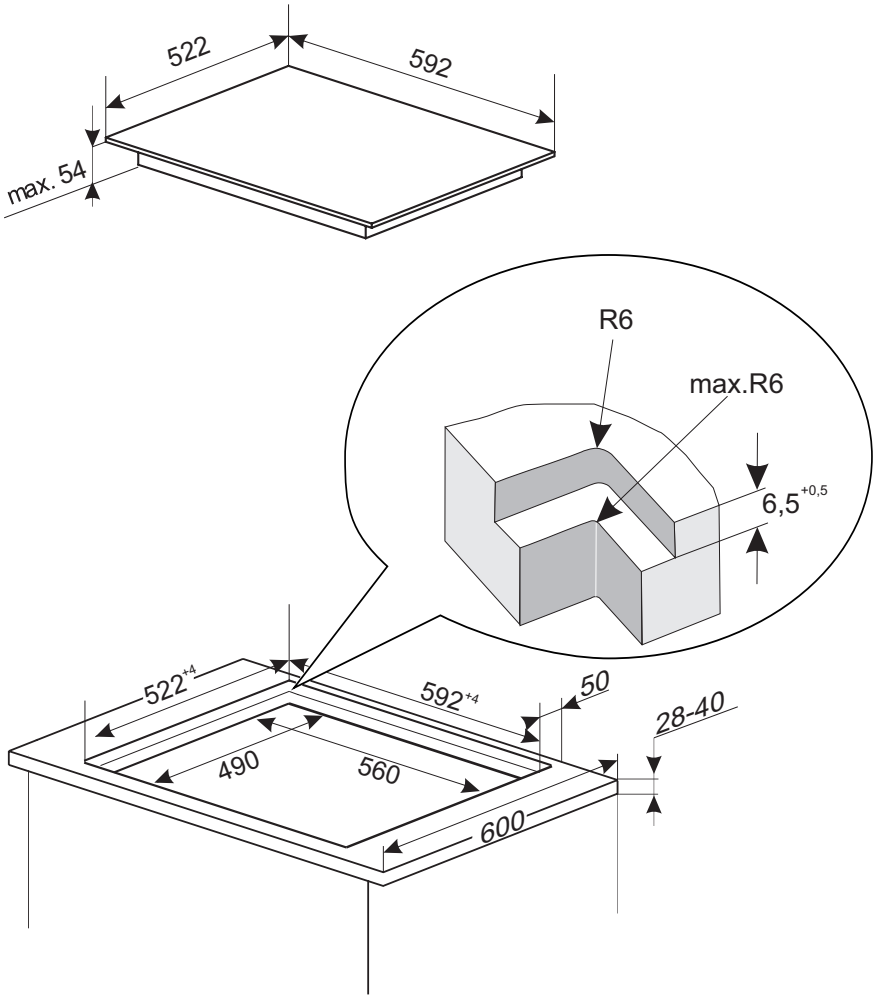


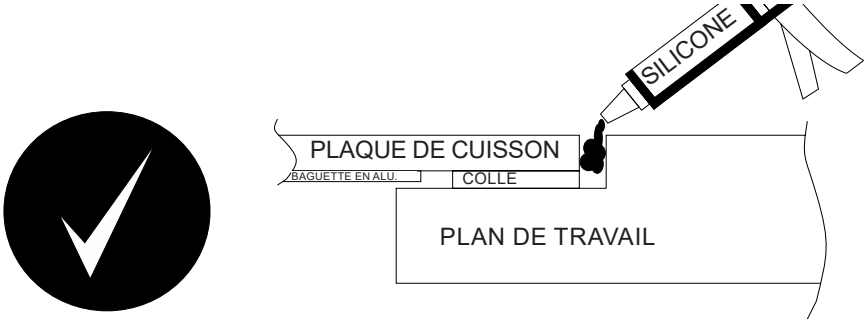


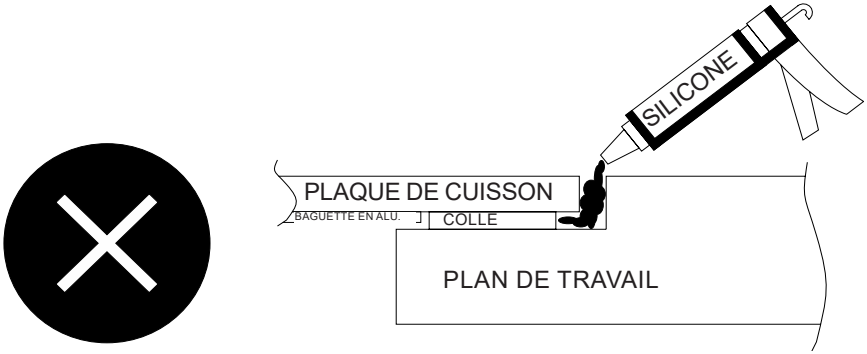


Installation de la table de cuisson à fleur de plan de travail

- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur le schéma ci-dessous.





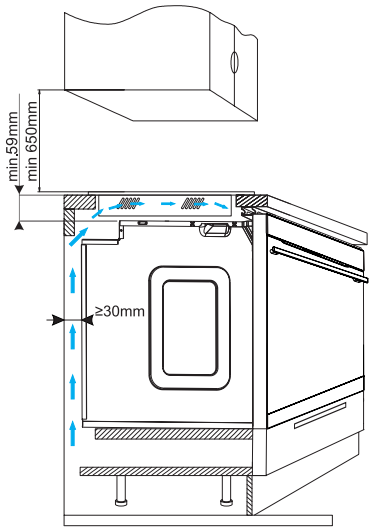


Note : Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une installation incorrecte de la table de cuisson sur le plan de travail, notamment en cas de collage permanent de la table de cuisson sur le plan de travail par le dessous.

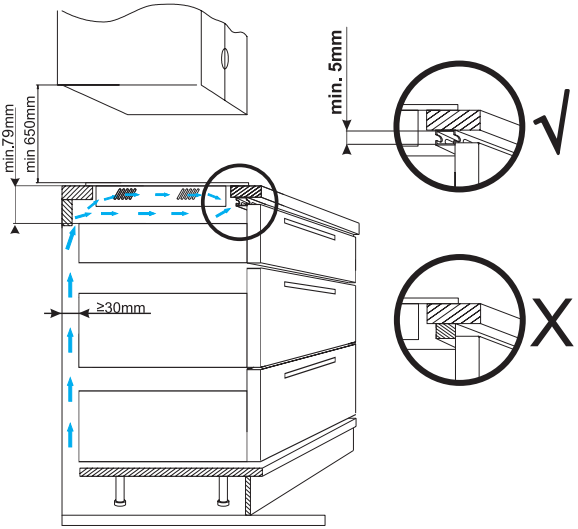
Indications pour l'installateur

- Il est préférable d'installer la table de cuisson à fleur avec un plan de travail en pierre ou en carreaux de céramique.
- Le joint placé sous le bord de la table de cuisson vitrocéramique doit empêcher le silicone de s'infiltrer sous le bord de la table. S'il devient nécessaire de retirer la table de son trou, utilisez un couteau bien aiguisé pour couper le silicone autour de la table de cuisson. Si le silicone se glisse sous le joint et sous la vitre de la table de cuisson, il sera impossible de le retirer, et toute tentative de démontage risque de fissurer la vitre en céramique.
- Le silicone utilisé pour l'étanchéisation des bords doit résister à une température d'au moins 160 °C.
- Il est recommandé de recouvrir les bords exposés de l'ouverture du plan de travail avec un vernis approprié (par exemple, un vernis à base de silicone) afin de les protéger contre les infiltrations d'humidité.
- Certains silicones peuvent provoquer une décoloration de la pierre naturelle.
- Les dimensions indiquées sur le plan de montage doivent être strictement respectées.
- En cas de panne de la table de cuisson, veuillez contacter votre installateur pour qu'il la retire du plan de travail avant l'arrivée du technicien de service pour la réparer.

Option 1



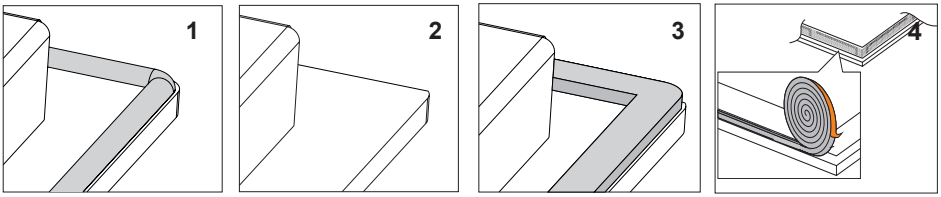
Option 2



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

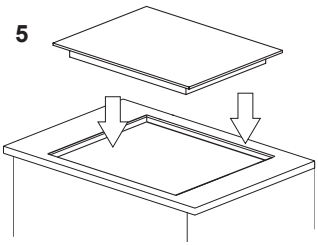
Montage du joint

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**).



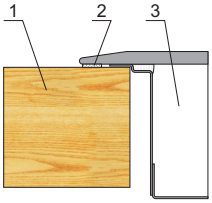
Il est interdit d'encastrer l'appareil sans joint.

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 de la plaque dans l'ouverture de montage

- Raccorder la table de cuisson avec le câble électrique selon le schéma de raccordement joint, dépoussiérer le plan de travail, insérer la table dans l'ouverture et presser fermement contre le plan de travail.



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

Attention ! Le raccordement de la table de cuisson 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 220-240 V ~
- biphasé 380-415 V 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. 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.

Une fois le câble d'alimentation vissé à la borne de l'appareil, il est impératif d'utiliser le serre-câble et le couvercle de raccordement. Ces éléments font partie intégrante du produit et sont livrés avec celui-ci.

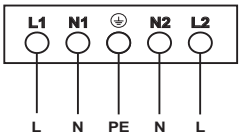
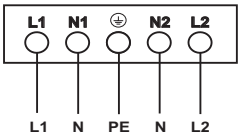
Attention !
Ne pas oublier de connecter le circuit de protection (terre) à la borne de la barrette de connexion marquée par le symbole ⏚. L'installation électrique alimentant la plaque doit être protégée par une protection appropriée et par la protection de la ligne d'alimentation, avec un disjoncteur 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" (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 transversale du câble de raccordement, type de protection utilisé (type de fusible).

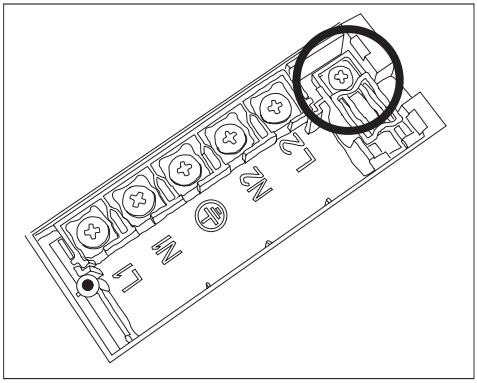
Raccordement à l'installation électrique

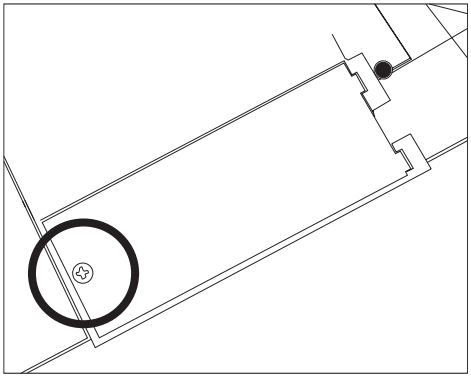
SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES Attention ! Tension dangereuse					
Attention ! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole ⏚				Type / section du câble	Fusible de protection
1	Connexion 1 phase pour une tension de réseau de 220-240 50/60 Hz. Le fil de phase L doit être vissé aux bornes L1 et L2. Le fil neutre N doit être vissé aux bornes N1 et N2. Le conducteur de protection PE doit être vissé à la borne ⏚	1N~		HO5VV-F5G2,5 5x2,5 mm²	L:32 A
2	Connexion 2 phases pour une tension de réseau de 220-240/380-415 50/60 Hz. Les fils de phase doivent être vissés aux bornes L1 et L2. Le fil neutre N doit être vissé aux bornes N1 et N2. Le conducteur de protection PE doit être vissé à la borne ⏚	2N~		HO5VV-F5G2,5 5x2,5mm²	L1:16 A L2 : 16A
L1=R, L2=S, L3=T, N= borne du câble neutre, ⏚= borne du câble de protection					

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, vis et protection de raccord.

Monter correctement le fil d'ancrage à l'aide de la vis fournie

Le couvercle du connecteur doit être vissé à l'aide de la vis fournie dans le kit.





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

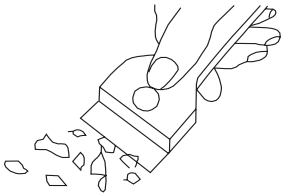
Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la table de cuisson et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.

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. Ne pas utiliser de dispositifs de nettoyage à vapeur.

Nettoyage après chaque utilisation

- **Encrassement léger sans brûlures**

Essuyer à l'aide d'un chiffon humide sans produit nettoyant. 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.



- **Saleté incrustée**

Éliminer à l'aide d'un grattoir. Ensuite, essuyer la vitre céramique à l'aide d'un chiffon humide.

Élimination des saletés

- 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.

- 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.
- Ne jamais appliquer un produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude.
- Après l'application du produit nettoyant, le laisser sécher un peu et ensuite, essuyer à l'aide d'un chiffon humide. Éventuellement enlever les restes du produit de nettoyage avec une éponge humide avant la prochaine utilisation. Sinon ils peuvent être corrosifs et endommager durablement la surface de la plaque.

Une manipulation incorrecte de la vitre céramique ne constitue pas un motif de réclamation.

Les rayures et la décoloration de la surface de la plaque n'ont pas d'incidence sur le fonctionnement correct de la plaque à induction.

ACTIONS EN SITUATION DE PANNE

Dans toute situation de panne, entreprendre les actions suivantes :

- Si possible, éteindre la plaque en utilisant la touche sensitive correspondante
- Débrancher l'alimentation électrique en utilisant le disjoncteur ou en retirant la fiche de la prise
- Faire appel au Service technique
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications dans le tableau ci-dessous ; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparation, vérifier les points dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	Panne de courant	Vérifiez le fusible, remplacez-le s'il est grillé.
Les touches ne réagissent pas au toucher	L'appareil n'est pas allumé.	Mettre en marche l'appareil.
	Une pression trop courte sur la touche (moins d'une seconde)	Maintenir la touche enfoncée.
	Plusieurs touches activées simultanément	Toujours activer une seule touche à la fois (sauf si la zone de cuisson est éteinte).
L'appareil ne répond pas et émet un long bip.	Mauvaise utilisation (pression sur les mauvaises touches ou pression trop courte sur les touches)	Rebranchez la plaque de cuisson
	Les zones des touches sont couvertes ou sales.	Dégager ou nettoyer les zones des touches
L'appareil s'éteint automatiquement.	Aucune touche n'a été utilisé pendant les 10 secondes suivant l'activation de l'appareil.	Allumez l'appareil et réglez immédiatement la puissance de chauffage.
	Les zones des touches sont couvertes ou sales.	Dégager ou nettoyer les zones des touches
La zone de cuisson individuelle s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle « H » s'affiche.	Temps de cuisson limité	Remettre en marche la zone de cuisson
	Les zones des touches sont couvertes ou sales.	Dégager ou nettoyer les zones des touches
	Surchauffe des composants électroniques	

L’indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint alors même que les zones de cuisson sont chaudes.	Panne de courant ou déconnexion de l'appareil de l'alimentation électrique	L'indicateur de chaleur résiduelle s'affichera de nouveau lors de la prochaine mise en marche et de l'arrêt de l'appareil.
La surface de la plaque de cuisson est fissurée.	Danger! Débranchez immédiatement l'appareil ou coupez le disjoncteur principal. Faites-la réparer dans le centre de service le plus proche.	
La plaque à induction émet un bip.	C'est normal. Le ventilateur de refroidissement fonctionne pour refroidir les composants électroniques internes.	
La plaque à induction émet des sifflements et des crépitements.	C'est normal. Lorsqu'on utilise plusieurs zones de cuisson à pleine puissance, la plaque de cuisson produit des sifflements et des crépitements en raison des fréquences utilisées pour alimenter les bobines à induction.	
Si le problème n'est toujours pas résolu.	Débranchez immédiatement l'appareil ou coupez le disjoncteur principal (fusible). Faites-la réparer dans le centre de service le plus proche. Important ! L'utilisateur est responsable du bon fonctionnement de l'appareil et de son maintien en bon état. En cas d'intervention du service après-vente suite à un mauvais utilisation de l'appareil, les frais occasionnés sont à la charge de l'utilisateur, même sous garantie. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect de ces instructions.	

CODES DES ERREURS

Un code d'erreur peut s'afficher à l'indicateur pendant le fonctionnement de l'appareil. Des informations détaillées sont disponibles dans le tableau ci-dessous :

CODE	CAUSE	SOLUTION
E4/E5	Capteur de température défectueux	Veuillez contacter le centre de service.
E7/E8	Capteur de température IGBT endommagé	
E2/E3	Tension d'alimentation incorrecte	Vérifiez que la tension d'alimentation est correcte.
E6/E9	Surchauffe de la plaque	Attendez que la plaque de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Puissance nominale des plaques :	7,2kW
Type :	KMI 754 090 C KMI 754 150 C
Puissance des foyers à induction :	
- Zone de cuisson à induction Booster 210 mm	1800 W / 2100 W
- Zone de cuisson à induction Booster 180 mm	1800 W / 2100 W
- Zone de cuisson à induction Booster 160 mm	1200 W / 1500 W
Dimensions [mm] :	592 x 522 x 59
Poids [kg] :	ca. 8,20 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Remplit les exigences des normes EN 603351; EN EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union Européenne.

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

Service de garantie selon la carte de garantie. Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage provoqué par une utilisation inappropriée du produit.

Le fabricant suggère de faire réaliser toute réparation et tout réglage par le Service Interventions ou un centre agréé du fabricant. La réparation doit être effectuée uniquement par un personnel qualifié.

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

NOTES ON SAFETY

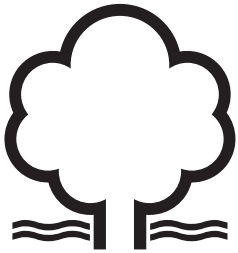
- Before using the induction hob for the first time, carefully read its Operating Instructions. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- The appliance is intended for household use only. Any other use (e.g. heating) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.
- The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER attempt to extinguish fire with water. Unplug the appliance and cover flame with lid or non-combustible blanket.
- Risk of fire: do not store anything on the cooking surface.
- Note. If the cooking surface is cracked, turn off the power to avoid the risk of electric shock.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, turn off the hob element with its control sensor or button and do not rely solely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use steam cleaning equipment to clean the hob.
- Note. Do not use unsuitable hob guards that prevent children from accessing the induction hob. Use of unsuitable hob guards can cause accidents.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by an electrician or an authorised installer. This requirement does not apply to hobs with a factory-installed single-phase electrical wall plug.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The hob should only be used after it has been built in, in accordance with this operating instructions.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.

- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- The power cord wall plug must be accessible after induction hob has been installed for easy disconnection.
- Children shall not play with the appliance.
- Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. As long as the heating zones are hot, the display will show the "H" residual heat indicator.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperature and may damage the cooking surface.
- Make sure that food (especially sugar, citric acid, salt) and plastic utensil do not get in contact with hot cooking zones.

- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- The induction hob's cooking surface is durable and resistant to thermal shock. It can withstand cold or hot temperature.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage to ceramic surface occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not install the hob over a heater lacking a fan, a dishwasher, a refrigerator, a freezer or a washing machine.
- If there is a drawer or cabinet with kitchen utensils under the induction hob, they may become warm from the air expelled by the hob's cooling fan.
- Please follow the instructions for care and cleaning of ceramic surface.
- In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

TIPS ON SAVING ELECTRICITY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

• Use cookware with a base that matches the size of the cooking zone.

• Cover your pans when possible to reduce energy consumption.

- Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Soiled surface can prevent heat transfer – and repeatedly burnt–on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.

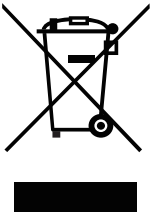
UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, dispose of all packaging materials responsibly to minimise environmental impact.
All materials used for packaging the appliance are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Note! Packaging materials, including bags, polyethylene, and polystyrene, present a choking hazard and should be kept away from children at all times during and following unpacking.

DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/EU and Polish law on waste electrical and electronic equipment, this appliance is marked with the crossed-out waste bin symbol. This symbol indicates that the appliance must not be disposed of with household waste after use.

The user is obligated to dispose of this appliance at an authorised collection point for waste electrical and electronic equipment. Local collection points, shops, and local authority departments together provide a recycling scheme.

Properly disposing of old electrical and electronic equipment prevents environmental and health risks caused by hazardous components and improper handling.

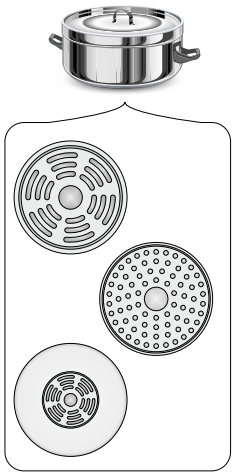
BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE

Operate your induction hob

Under the surface glass, there are induction coils that produce pulsing magnetic field. This electromagnetic field penetrates a pot placed on the hob surface causing the pot to heat up. It is important to use cookware with a suitable base.
Depending on the cookware used and heat setting during cooking, the appliance produces a distinctive whiz. This is normal and does not constitute grounds for a complaint.

Cookware characteristics

- To check that the cookware is suitable for your induction hob, make sure that a magnet strongly attracts its base. The greater the attraction force, the better the cookware.
- Always use high-quality cookware with a perfectly flat base. The use of this kind of cookware prevents hot spots that may result in food sticking to the pot. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution. The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.
- Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.
- When you use large ferromagnetic base cookware (where the magnet is attracted), whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



Pan detector

Induction hobs feature a pan detector. The hob will detect the presence of a suitable pan placed on a cooking zone and automatically activate it. This helps save electricity.

- If a suitable cookware is placed on the cooking zone, the set power level is shown on the corresponding display.
- The induction hob requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table on page 15)

If cookware is not placed on a cooking zone or the cookware is unsuitable, the symbol shown beside is displayed. The cooking zone does not operate.
If cookware is not detected within 90 seconds, the cooking zone will be switched off.
Use the control panel to turn off a cooking zone and do not rely just on removing the cookware from the hob.



The high-quality cookware is essential for efficient induction cooking. Using empty cookware on the cooking zones may cause them to overheat.

It is not recommended to use external induction adapters.

- For induction cooking use only ferromagnetic base materials such as:

  - enamelled steel
  - cast iron
  - special stainless steel cookware designed for induction cooking.

- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- Make sure that cookware base is dry. When filling cookware or when using cookware taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the induction hob.



Kitchen cookware marking		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
Stainless Steel	Cookware made of this material will not be detected With the exception of the ferromagnetic steel cookware	
Aluminium	Cookware made of this material will not be detected	
Cast iron	High efficiency Note: cookware can scratch the hob surface	
Enamelled steel	High efficiency Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended	
Glass	Cookware made of this material will not be detected	
Porcelain	Cookware made of this material will not be detected	
Cookware with copper base	Cookware made of this material will not be detected	

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

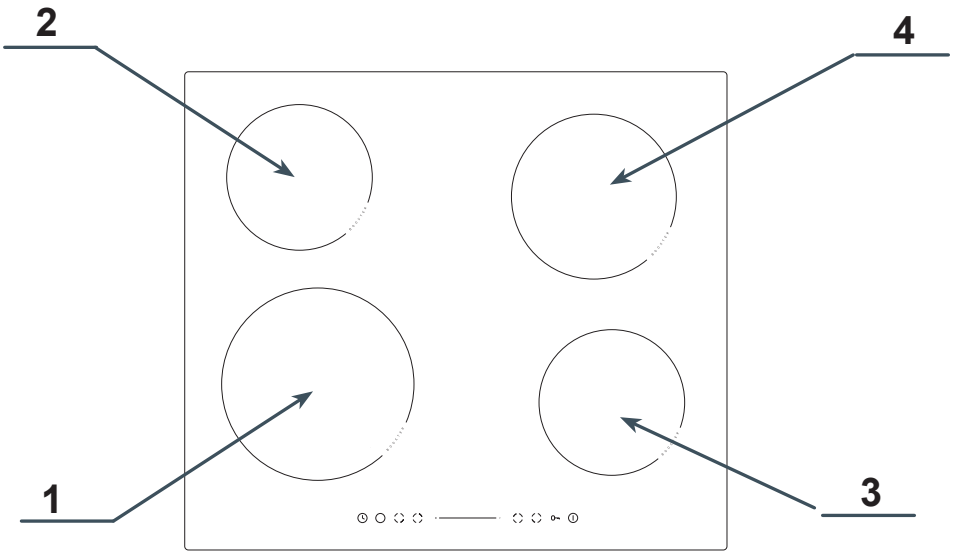
Cooking zone diameter [mm]	Minimum diameter of the cookware base [mm]
160	120
180	140
210	180

The minimum diameter of cookware made of materials other than enamelled steel may vary.

Before using the appliance for the first time

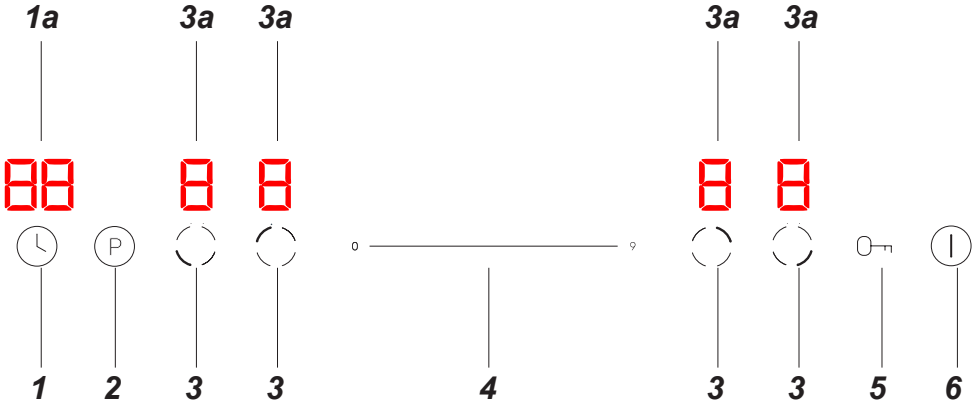
- Thoroughly clean the induction hob. The induction hob has a glass surface, therefore handle it with care.
- Odours may be released when you first start your appliance. If this happens, turn on exhaust hood or open the window in the room. Emission of odour is temporary.

YOUR APPLIANCE



1. Booster induction cooking zone Ø 210 mm (front left)
2. Booster induction cooking zone Ø 160 mm (rear left)
3. Booster induction cooking zone Ø 160 mm (front right)
4. Booster induction cooking zone Ø 180 mm (rear right)

Control Panel



1 - Timer sensor
1a - Timer display
2 - Booster control touch sensor
3 - Cooking zone selection sensor
3a - Cooking zone indicator
4 - Power / time selection sensor - slider
5 - Child Lock touch sensor
6 - On/Off

OPERATION

Control Panel

- Upon connection to the mains, the induction hob will beep, and all indicators will briefly illuminate for one second before turning off, signalling standby mode.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensors, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Each time you touch the sensor, you will hear a beep. It is not possible to turn off the acoustic beeps.



Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the induction hob will automatically turn off for safety.

Turn on the appliance

Touch and hold the on/off ⏻ sensor for at least 3 seconds. All indicators will show "–" and the induction hob will be in standby mode.

Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the induction hob with the ⏻ sensor.
- Place the cookware on the selected cooking zone, then touch the corresponding sensor.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display 8. will show flashing "0." This means that the selected cooking zone is active and you can set the power.
- Use the slider sensor to select your preferred heat setting. Adjust the power by sliding your finger across the sensor and the selected heat setting appears on the relevant cooking zone indicator.
- The cooking zone operates.



If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 1 minute of activating the appliance, it will turn off automatically.

Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:

1. Turn off the induction hob with the ⏻ sensor.
2. Touch the sensor of the active cooking zone and then set the power to "0" on the slider sensor by clicking directly on the "0" or by sliding your finger to that position. The indicator of the selected cooking zone should show "0."

Turn off the appliance

The induction hob operates when at least one cooking zone is on.

- Touch and hold the ⏻ sensor to turn off the appliance.

If a cooking zone is still hot, the relevant display will show the letter "H" or “h” to indicate residual heat. For description of the symbol, see below.

Booster function

The Booster function temporarily increases the power of the cooking zone. The power level can be set from 1 to P, where P is the highest possible power level.

Enable the Booster function
- Place the cookware on a cooking zone that has the Booster function.
- Touch the sensor of the desired cooking zone to activate it.
- Touch the “P” sensor to activate the Booster function. The letter “P” will appear on the cooking zone indicator.

Disable the Booster function:
- Touch the sensor of the cooking zone with the Booster function activated.
- Press the Booster function sensor “P” or change the heat setting using the slider sensor.
- The function has been disabled.

The Booster function is limited to 5 minutes of continuous operation, at which point the heat setting automatically drops to 9.

Child lock

The Child Lock function disables all induction hob controls for cleaning or to prevent children from using the appliance. When the Child Lock function is enabled, all controls are disabled except the ⏻ sensor. To activate the Child lock, press sensor ⊂⊃; to deactivate it, press and hold it. When the Child Lock function is activated, the timer indicator will display “Lo.”

When the induction hob is turned on and locked, you can turn it off immediately by touching the ⏻ sensor.

Residual heat indicator

When you have finished cooking, the cooking zones’ glass is still hot and this is known as residual heat.

If the glass surface is hot, the “H” is shown on the cooking zone display.



When the residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone! There's a serious risk of burns. Also, avoid placing any heat-sensitive items on it until the residual heat indicator turns off.

Limit the operating time

The cooking zone will turn off automatically after a certain period of time, which depends on the heat setting set. This is a safety feature that cannot be disabled.

The maximum operating time is determined individually depending on the heat setting when cooking. If you only use one heat setting for an extended period of time, the maximum cooking time is given in the table:

After reaching the maximum cooking time, the induction zone deactivates automatically, and the display shows residual heat symbol. The maximum working time applies to a single cooking zone.

Cooking heat setting	Maximum operating time
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Cooking Duration Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration.
You can activate the Timer function only when cooking (when heat setting is greater than "0"). The Timer function can be used for several cooking zones simultaneously.

To set the timer:
- To set the timer, touch the sensor for your desired cooking zone.
- Touch the ⌊ timer sensor and the display will show “00” and the right digit will flash.
- Use the slider sensor to set the value of the flashing digit.
- Touch the ⌊ timer sensor again and the left digit will flash.
- Use the slider sensor to set the value of the flashing digit.
- Once the time is set, the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.

Once timer is activated, a red dot will appear in the lower right corner of the cooking zone heat setting indicator.

- When the set cooking time elapses, the cooking zone will automatically turn off, a short beeping will sound, and the timer indicator will show “ - - “. Other cooking zones will continue to operate if they are already on.
- To set the Timer for the next cooking zone, follow the above steps by selecting a different cooking zone. The Timer function can be set for each cooking zone.
- You can adjust the programmed time at any point by touching the ⌊ timer sensor, then using the slider sensor to set the new time.

If multiple zones have a timer set, the display shows only the shortest time and the dot next to that cooking zone's indicator will flash. After the set time has elapsed, the corresponding cooking zone will turn off and the new shortest remaining time of the timer will be displayed and the dot of the corresponding cooking zone will flash.

Touch any cooking zone sensor and the corresponding time will be displayed on the timer indicator.

To deactivate the Timer immediately:
- To deactivate the timer, touch the sensor for your desired cooking zone.
- Touch the timer sensor – the indicator will start flashing.
- To turn off the timer use the slider to set the time to “00.”

Minute Minder

Use Minute Minder to count down time. The Minute Minder does not affect the operation of cooking zones.

To set minute minder:
- Make sure that the induction hob is turned on and the cooking zone sensor is not active (the “-” zone indicator is not flashing).

You can set the timer before or after you have finished setting the cooking zone heat setting.

- Touch the timer sensor and the display will show “00” and the right digit will flash.
- Use the slider sensor to set the value of the flashing digit.
- Touch the clock sensor again and the left digit will flash.
- Use the slider sensor to set the value of the flashing digit.
- Once the time is set, the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.
- When the set time elapses, a 30-second beeping will sound, and the timer indicator will show “ - - “.
- You can adjust the programmed Minute Minder time at any point by touching the timer sensor, then using the slider sensor to set the new time.

POWER MANAGEMENT

This function allows you to limit the total maximum power of your induction hob to one of the following values: 3.7kW; 7.2kW (maximum power).



You need to specify the total maximum power of your induction hob within 5 minutes of connecting the induction hob to the mains. To select a maximum power setting, touch ⏻ to turn on the appliance and touch and hold simultaneously for 3 seconds the ⊞ left front cooking zone selector sensor and the timer ⏲ sensor.

The twin display will show the previous setting or — if there was no previous setting — the default setting of 7.2kW shown as “7.2” You can change the setting using the sensors of the left cooking zones. Use the ⊞ upper left cooking zone sensor to increase the power, and the ⊞ lower left cooking zone sensor to reduce it:

Setting	POWER
3.7	3.7kW
7.2	7.2kW

Within 10 seconds of selecting the desired setting, touch and hold the ⏲ timer sensor for 3 seconds to confirm.



You will hear a beep and the selected maximum power setting will flash several times on the display and then the appliance will turn off. Now your operating induction hob will not exceed the total maximum power you selected.



If you do not confirm the selected maximum power setting, your induction hob will turn off and operate with the previously selected maximum power or with the default power of 7.2kW.

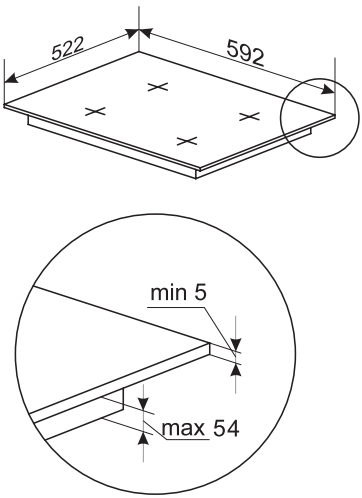
When you select heat setting on individual cooking zones, the Power Management circuit will ensure that the selected total allowable power is not exceeded. Any setting that would cause the total allowable power to be exceeded will be unavailable to the user.

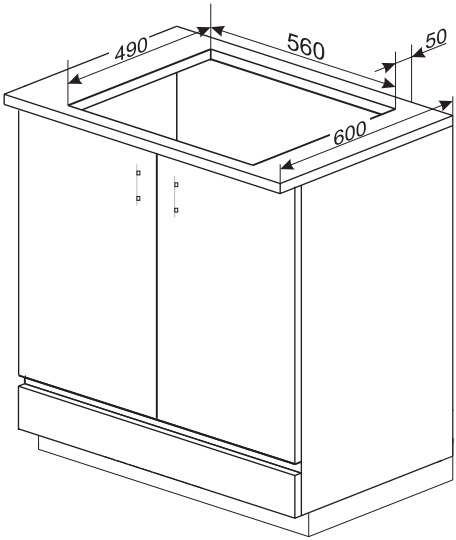
The Power Management circuit may disable a cooking zone if using it would cause the total maximum power of the appliance to be exceeded.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Make the worktop recess

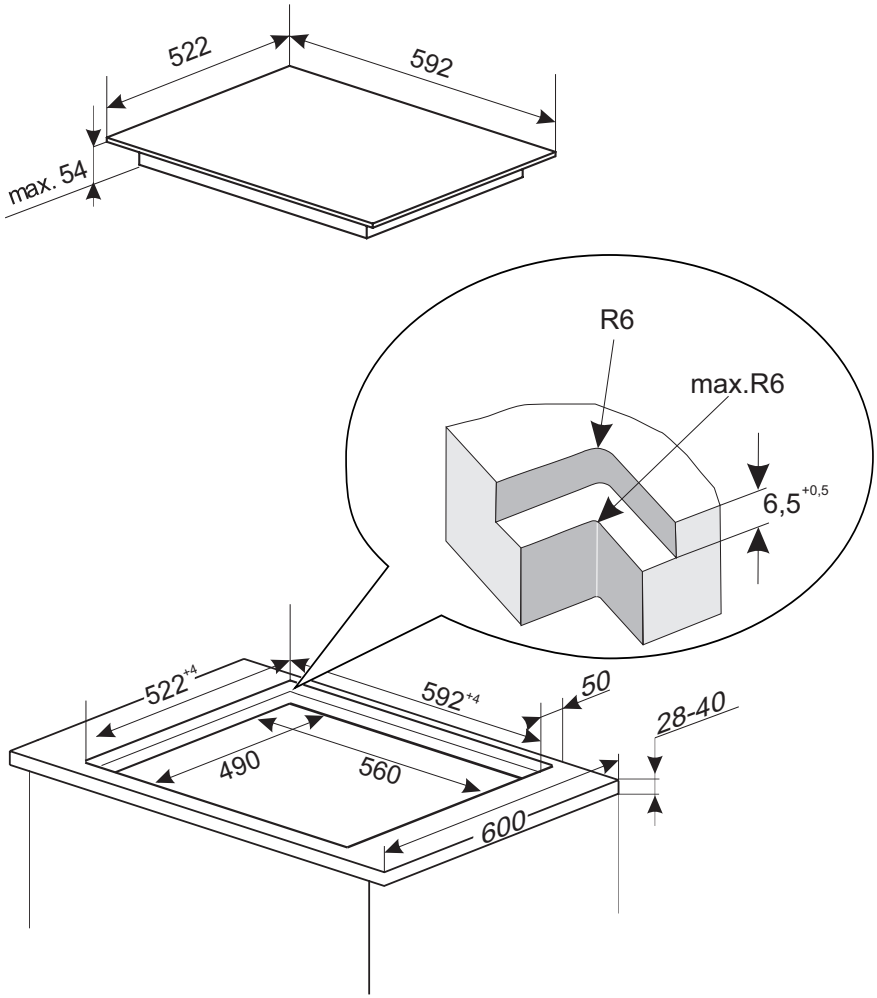
- The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below (measurement unit [mm]):

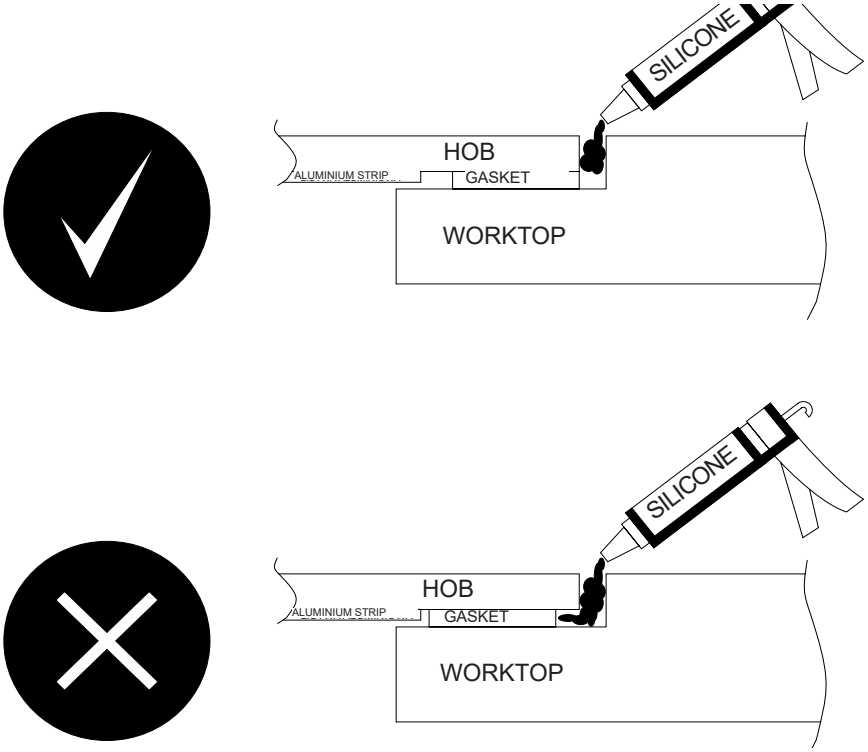




Install the induction hob flush with the worktop

- Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below.



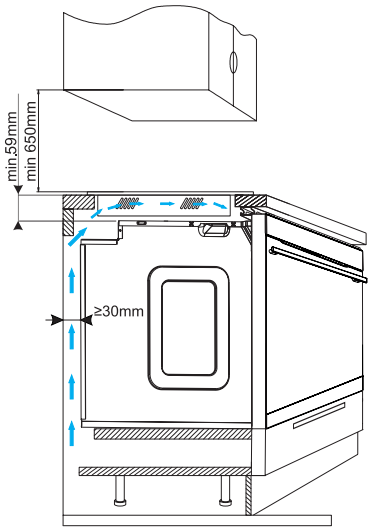


Note! The manufacturer is not liable for damage caused by incorrect hob installation, especially damage resulting from permanently gluing the hob to the worktop from below.

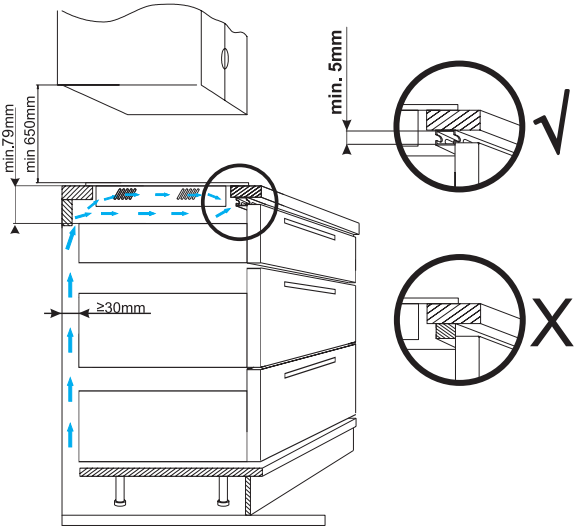
Tips for the installer

- It is best to install the hob flush with the kitchen worktop made of stone or ceramic tiles.
- The seal on the induction hob's underside edge prevents silicone from getting under the rim. If you need to lift the hob out of the opening, you must first cut the silicone seal around the rim using a sharp knife. If silicone is gets past the seal and under the hob's glass, it will be impossible to cut out, and any attempt to remove the hob may crack the ceramic glass.
- The silicone used to seal the edges must be resistant to temperature of at least 160°C.
- To prevent moisture penetration, seal the exposed worktop edges using a suitable coating, such as a silicone-based varnish.
- Some silicones may cause discolouration of natural stone.
- The dimensions provided in the assembly drawing must be strictly followed.
- If your induction hob fails, please ensure it is safely removed from the worktop before the service technician arrives for the repair.

Option 1



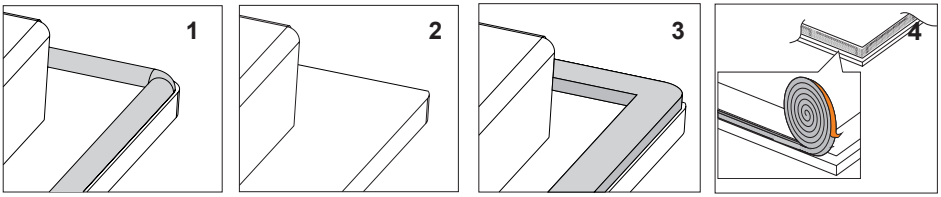
Option 2



Do not install the hob above the oven without ventilation

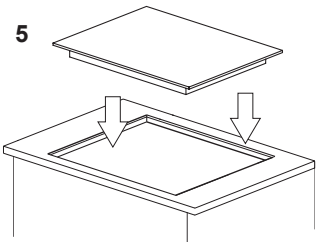
Install the gasket

Depending on the model, the gasket is installed by the manufacturer (Fig. **1**)
If the gasket has not been installed by the manufacturer, proceed as follows:
Before installing the appliance in the worktop opening, apply the gasket provided underneath the appliance rim (Fig. **2**).
To do this, first remove the protective film from the gasket and then apply it as close as possible to the edge of the appliance rim (Fig. **3, 4**).



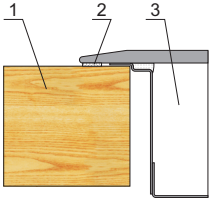
Do not install the appliance without the seal.

Place the hob symmetrically in the opening in such a way that the gaps between the hob and the edge of the worktop are equal on all sides (fig. **5**).



Install the hob in the opening

- Connect an electrical cord to the hob according to electrical diagram provided.
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly.



1 - worktop
2 - hob flange gasket
3 - ceramic glass

Note! Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

Tips for the installer
The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.
Terminal block allows the following connections:
- single-phase 220-240V ~
- two-phase 380-415V 2N~

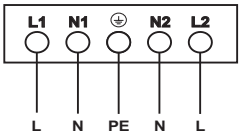
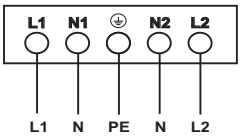
The hob can be adapted to a specific type of power supply by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the induction hob's power rating.

Once the power cord is connected, it is essential to fit the strain relief and connector cover. These elements are integrated components and are included with the product.

Note!
Make sure to connect the protective earth (PE) conductor to the correct terminal, marked with ⏚. The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.
Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram. Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

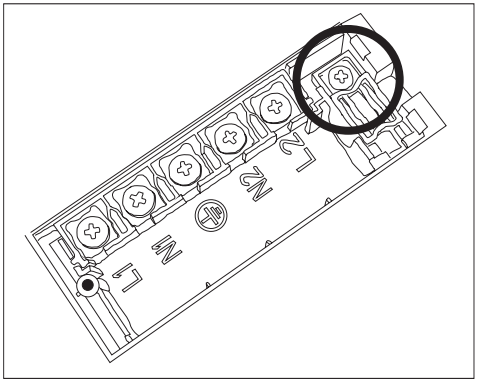
NOTE!
The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card). After installation, the installer should also provide information on the connection made:
- single-phase, two-phase or three-phase,
- conductor cross-section,
- electrical protection (fuse type).

Connect appliance to electrical mains

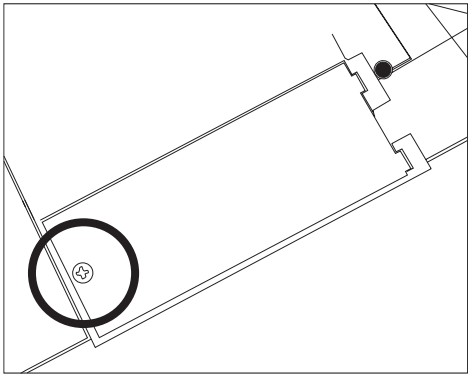
WIRING DIAGRAM Note! Dangerous voltage					
Note! For each connection the protective earth (PE) conductor must be connected to the terminal marked ⏚.				Type / Conductor cross section	Fuse protection
1	The 220-240 V AC 50/60 Hz single phase connection. The phase wire L must be connected to the L1 and L2 terminals. The neutral wire N must be connected to the N1 and N2 terminals. The protective earth conductor must be connected to the ⏚ PE terminal.	1N~		HO5VV-F5G2,5 5x2.5 mm^2	L:32 A
2*	The 220-240/380-415V AC 50/60 Hz two phase connection. The phase wires L must be connected to the L1 and L2 terminals. The neutral wire N must be connected to the N1 and N2 terminals. The protective earth conductor must be connected to the ⏚ PE terminal.	2N~		HO5VV-F5G2,5 5x2.5mm^2	L1:16 A L2: 16A
L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral conductor terminal; ⏚ = protective earth (PE) conductor terminal					

Inside the packaging you will find accessories necessary to connect the appliance to home electrical system. Use the enclosed accessories to ensure the proper operation of the appliance. The accessories include: Strain relief, bridge connection, screw and connection terminal cover.

Install the strain relief using the provided screw.



The terminal recess cover should be screwed on using the screw provided in the kit.



CLEANING AND CARE

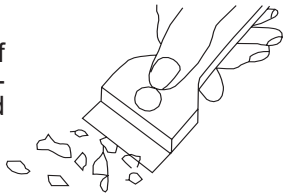
Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

When cleaning ceramic surface, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam cleaning appliances.

Cleaning after each use

- **Unburned, light food residues**

Wipe off with a damp cloth without a detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.



- Dry sticking food residues

Remove with a sharp scraper. Then wipe the ceramic glass with a damp cloth.

Remove dirt

- Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special detergent. Limestone residue (e.g. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special detergent.

- Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.
- Never apply a detergent on the hot cooking zone.
- After applying the cleaner let it dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, these may be corrosive and permanently damage the surface of the hob.

Improper handling of the ceramic glass is not covered by the warranty.

Scratches and surface discolouration do not affect proper operation of the induction hob.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:
- If possible, turn off the hob with the on/off a sensor
- Disconnect the power supply by switching off the fuse or unplugging the appliance from the electrical outlet
- Call a Service Centre to have the appliance repaired
- By following the instructions given in the table below, you can correct some minor issues. Please check all points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The appliance does not turn on	No power	Check the fuse, replace if blown.
Sensors do not respond to touch	The appliance is not turned on.	Turn on the appliance.
	You touch the sensor too briefly, less than one second	Touch and hold the sensor
	Multiple sensors touched at the same time	Always touch only one sensor, except when the cooking zone is turned off.
The appliance does not respond and emits an extended beep	Incorrect use, ie touching the wrong sensor or touching it too briefly	Reconnect the hob
	The sensors are covered or dirty.	Remove items from the sensors or clean the sensors
The appliance turns off automatically	No sensors were touched for 10 seconds after the appliance was activated.	Turn on the appliance and immediately set the heat setting
	The sensors are covered or dirty.	Remove items from the sensors or clean the sensors

The individual cooking zone turns off and the residual heat indicator “H” is displayed.	The appliance automatically shuts off after the set cooking time has elapsed.	Turn on the cooking zone again
	The sensors are covered or dirty.	Remove items from the sensors or clean the sensors
	Electronic components are overheated	
The residual heat indicator has gone out even though the cooking zones are hot.	Power outage or the appliance is disconnected from the power supply	The residual heat indicator will be displayed again the next time the appliance is turned on.
The ceramic glass of the induction hob is cracked.	Danger! Unplug the appliance immediately or turn off the main circuit breaker. Have the appliance repaired at your nearest service centre.	
The induction hob emits beeps	This is normal. The cooling fan operates to cool the internal electronics.	
The induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using multiple cooking zones at full power, the hob produces hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the induction coils.	
When the problem is still not resolved.	Unplug the appliance immediately or turn off the main circuit breaker (fuse). Have the appliance repaired at your nearest service centre. Important! You are responsible for the proper operation and maintenance of the appliance. The user is liable for service costs incurred due to operating the appliance incorrectly, even if the unit is under warranty. The manufacturer is not liable for any damage caused by failure to follow these instructions.	

ERROR CODES

An error code may appear on the display while the appliance is operating. Detailed information on error codes can be found in the table below:

CODE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
E4/E5	Temperature sensor damaged	Contact a service centre for repairs.
E7/E8	Transistor temperature sensor damaged	
E2/E3	Incorrect supply voltage	Check and ensure that the supply voltage is correct.
E6/E9	Hob overheated	Wait for the hob to cool down before using it again.

SPECIFICATION

Rated voltage	220-240V/380-415V ~50/60Hz 2N
Rated power:	7.2 kW
Type:	KMI 754 090 C KMI 754 150 C
Induction cooking zone power:	
- induction cooking zone: Booster 210 mm	1800 W / 2100 W
- induction cooking zone: Booster 180 mm	1800 W / 2100 W
- induction cooking zone: Booster 160 mm	1200 W / 1500 W
Dimensions [mm]:	592 x 522 x 59
Weight [kg]:	ca. 8.20 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

i dlatego wyrób został oznakowany CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.



The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorised Service Point. Repairs should be carried out by a qualified technician only.

Beste klant!

Vanaf vandaag zijn de dagelijkse klusjes eenvoudiger dan ooit tevoren. Het apparaat is een combinatie van uitzonderlijk bedieningsgemak en perfecte effectiviteit. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing kent de bediening voor u geen geheimen meer.

Leder apparaat dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Met vriendelijke groeten

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

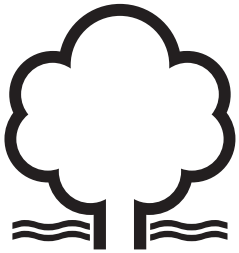
- Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u de inductie-kookplaat voor de eerste maal gebruikt. Alleen dan kunt u zeker zijn dat de kookplaat veilig functioneert en beschadigingen worden voorkomen worden.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd om te koken. Iedere andere toepassing van het apparaat (bijv. om ruimtes te verwarmen) is oneigenlijk en kan gevaarlijk zijn.
- De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het gebruik van het apparaat niet beinvloeden.
- Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.
- Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bv. een deksel of een niet-brandbare deken.
- Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

- Opgelet. Schakel de stroom uit als de oppervlakte van de kookplaat is gebarsten om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Schakel het verwarmingselement van de kookplaat na afloop van het gebruik uit met de betreffende tiptoets of draaiknop en vertrouw niet op de pandetectie.
- Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van de kookplaat.
- Opgelet. Gebruik geen ongeschikte schermen voor de kookplaat om ervoor te zorgen dat kinderen geen toegang hebben tot de kookplaat. Het toepassen van ongeschikte schermen kan ongevallen veroorzaken.
- Als de inductiekookplaat in de buurt van een radio- of televisieontvanger of andere zendapparatuur is geplaatst, moet het juist functioneren van de tiptoetsbediening getest worden.
- De kookplaat moet worden aangesloten door een bevoegde installateur - elektricien. Dit geldt niet voor kookplaten met een in de fabriek gemonteerde enkelfasige stekker.
- Het meubel waarin het apparaat geplaatst wordt, moet bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C. Dit geldt ook voor het fineer, de randlijsten, kunststofoppervlaktes, lijm en laklagen.
- Het apparaat mag pas gebruikt worden nadat het is ingebouwd en conform de gebruiksaanwijzing.
- Elektrische apparaten mogen alleen gerepareerd worden door gekwalificeerde specialisten. Onvakkundige reparaties leveren ernstig gevaar op voor de gebruiker.

- Het apparaat is pas afgesloten van het lichtnet, als de zekering in de meterkast is uitgeschakeld of wanneer de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De stekker van de aansluitkabel moet na de installatie van de plaat bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Personen met implantaten die helpen bij de lichaamsfuncties (bv. pacemaker, insulinepompje of gehoorapparaten), moeten controleren of de werking van die apparaten niet wordt gestoord door de inductiekookplaat (de werkingsfrequentie van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).
- Bij stroomuitval verdwijnen alle instellingen. Bij terugkeer van de spanning moet u bijzonder voorzichtig zijn. Zolang de kookzones heet zijn brandt de restwarmteindicator "H".
- Als de wandcontactdoos zich in de buurt van een kookzone bevindt, let er dan op dat de kabel niet in aanraking komt met de hete plekken.
- Gebruik geen kookgerei van plastic of aluminiumfolie. Dit materiaal smelt bij hoge temperaturen en kan de keramische glasplaat beschadigen.
- Gerechten en hun ingrediënten (met name suiker, citroenzuur, zout enz.) en kunststof mogen niet in aanraking komen met een hete kookzone.

- Bij het gebruik van de inductiekookplaat mogen slechts pannen en braadpannen met een vlakke bodem gebruikt worden, zonder scherpe randen of bramen, omdat anders permanente krassen ontstaan op de plaat.
- De verwarmingsoppervlakte van de inductiekookplaat is bestand tegen temperatuurschokken. Hij is zowel hitte- als koudebestendig.
- Voorkom het vallen van voorwerpen op de kookplaat. De inslag van harde en puntige voorwerpen, zoals een kruidenpotje, kunnen het barsten of versplinteren van de keramische glasplaat veroorzaken.
- Overkokende gerechten kunnen via beschadigde plekken in het glas in aanraking komen met onder spanning staande delen van de inductiekookplaat.
- Gebruik de oppervlakte van de kookplaat niet als snijplank of werkvlak.
- Bouw de kookplaat niet in boven een oven zonder ventilator of boven een afwasmachine, koelvrieskast of wasmachine.
- Als er zich een lade of kast met keukengerei onder de kookplaat bevindt, kunnen die heet worden door de lucht die wordt uitgestoten door het ventilatiesysteem van de kookplaat.
- Houdt u aan de aanwijzingen voor reiniging en onderhoud van de keramische glasplaat.
- Indien u het apparaat onjuist behandelt, vervalt uw recht op garantie.

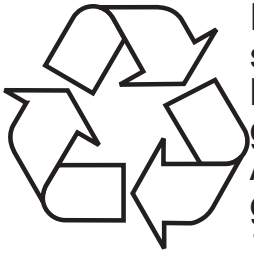
ENERGIE BESPAREN



Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar handelt ook milieuvriendelijk. Help daarom mee om zuinig te om te gaan met elektriciteit! Dit kan op de volgende manier:
• Gebruik kookgerei met een bodem die qua grootte overeenkomt met het kookoppervlak.

- Dek je pannen zoveel mogelijk af om het energieverbruik te verminderen.
- Kookzones en kookgerei schoon houden.
- Vuil verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die het milieu zwaar belasten.
- Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.
- Bouw de kookplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur in.

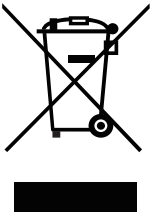
UITPAKKEN



Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat.
Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Opgelet! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR



Dit product is overeenkomstig met de Europese richtlijn 2012/19/EG en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak. Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden.

De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur.

De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT

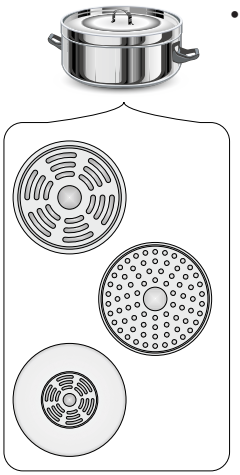
Werkingsprincipes inductiekookplaat

Onder het glas van de inductiekookplaat bevinden zich inductiespoelen die een elektromagnetisch veld opwekken. Een pan die op het elektromagnetische veld staat, wordt warm onder invloed van dat veld. Vergeet niet dat het belangrijk is om pannen met een geschikte bodem te gebruiken.

Afhankelijk van de gebruikte pannen en het ingestelde vermogen tijdens het koken, maakt het apparaat een specifiek fluitend geluid. Dit is een normaal verschijnsel en vormt geen reden voor reclamaties.

Kenmerken van het kookgerei

- Om te controleren of een pan geschikt is voor uw inductiekookplaat, controleert u of een magneet wordt aangetrokken door de bodem van de pan. Hoe hoger de aantrekkingskracht, hoe beter de pan.
- Gebruik altijd kookgerei van hoge kwaliteit met een perfect vlakke bodem. Zo voorkomt u het ontstaan van punten met een te hoge temperatuur waar voedingsmiddelen tijdens het koken aan vast kunnen kleven. Pannen en koekenpannen met dikke, metalen wanden zorgen voor uitstekende verspreiding van de warmte. Een holle bodem of een diep ingeslagen logo van de producent hebben een negatieve invloed op de temperatuurcontrole door de inductiemodule en kunnen oververhitting van het kookgerei veroorzaken.
- Gebruik geen beschadigde pannen bv. met een bodem die door te hoge temperaturen is vervormd.



- Bij toepassing van groot kookgerei met een ferromagnetische bodem (de plaats waar een magneet wordt aangetrokken) waarvan de diameter kleiner is dan de totale diameter van het kookgerei, wordt uitsluitend het ferromagnetische deel van het kookgerei verhit. Hierdoor ontstaat de situatie dat de warmte zich ongelijkmatig door het kookgerei verspreidt. Het ferromagnetische oppervlak wordt in de bodem van het kookgerei verminderd vanwege de aluminium elementen die erin zijn geplaatst, daardoor kan de geleverde hoeveelheid warmte lager zijn. Er kunnen ook problemen optreden met het detecteren van het kookgerei, of het gerei wordt helemaal niet gedetecteerd. De diameter van het ferromagnetische deel van het kookgerei moet passen bij de doorsnede van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken. Wanneer het kookgerei niet wordt ontdekt op de door u gekozen kookzone, probeer dan een kookzone met een kleinere diameter.

Pandetectie in de inductiekookzone

Pandetectie is geïnstalleerd in kookplaten met inductiekookzones. Tijdens de werking van de kookplaat genereert de pandetector automatisch een elektromagnetisch veld zodra er geschikt kookgerei op de betreffende kookzone staat. Dit zorgt dus voor energiebesparing.

- Als u geschikt kookgerei op de kookzone plaatst, wordt het ingestelde vermogensniveau getoond op de bijbehorende display.
- De kookplaat vereist het gebruik van aangepaste pannen met een bodem van ferromagnetisch materiaal (zie de tabel op pagina 14).

De display toont het symbool als er geen pan of een ongeschikte pan op de kookzone staat. De kookzone verwarmt niet.
Indien binnen 90 seconden geen pan wordt gevonden, wordt het inschakelproces van de kookplaat beëindigd.
U schakelt de kookzone uit met behulp van bedieningspaneel en niet door alleen de pan te verwijderen.



Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen. Het gebruik van lege pannen op de kookzones kan leiden tot oververhitting.

Het gebruik van losse inductie-adapters wordt afgeraden.

- Gebruik voor inductiekoken uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van materialen als:

  - geëmailleerd staal
  - gietijzer
  - kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductiekoken.

- Een deksel verhindert dat de warmte tijdens het koken ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is. Controleer na het vullen, of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, of de oppervlakte volledig droog is. Hierdoor voorkomt u verontreiniging van de oppervlakte van de kookplaat.



Markering van keukengerei		Controleer of zich op het etiket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductie-kookplaten
RVS	Aanwezigheid pan niet ontdekt Uitgezonderd pannen van ferromagnetisch staal	
Aluminium	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
Gietijzer	Bijzonder geschikt Opgelet: de pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken	
Geëmailleerd staal	Bijzonder geschikt Aanbevolen worden pannen met een dikke, vlakke en gladde bodem	
Glas	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
Porselein	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
Pannen met een koperen bodem	Aanwezigheid pan niet ontdekt	

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

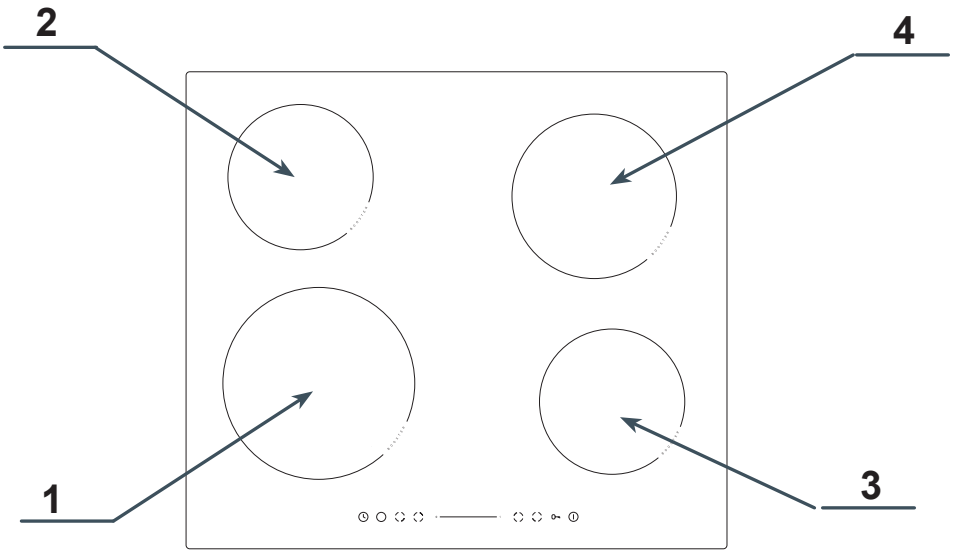
Doorsnede kookzone [mm]	Minimale diameter van de bodem van het kookgerei [mm]
160	120
180	140
210	180

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

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

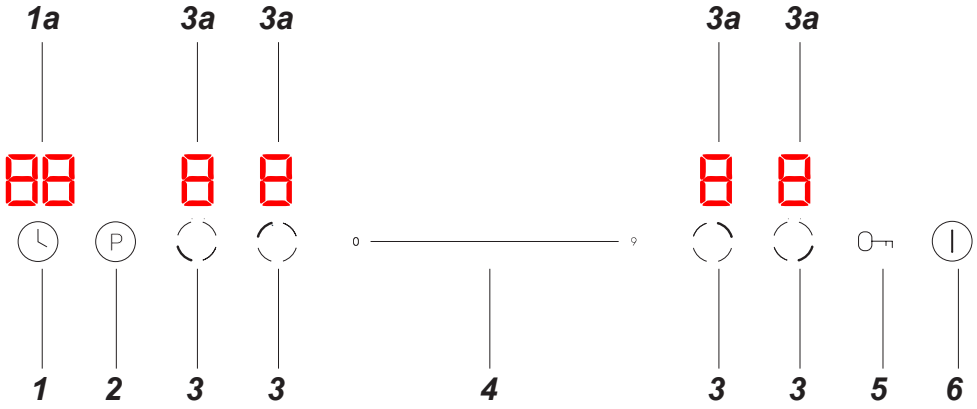
- Maak de inductiekookplaat zorgvuldig schoon. De plaat heeft een glazen oppervlak, behandel hem dus met de nodige zorg.
- Na de eerste start van het apparaat kunnen er geuren vrijkomen. Schakel in dat geval de ventilatie in of zet een raam open. Het vrijkomen van geuren is tijdelijk.

UW APPARAAT



1. Inductiekookzone booster Ø 210 mm (linksvoor)
2. Inductiekookzone booster Ø 160 mm (linksachter)
3. Inductiekookzone booster Ø 160 mm (rechtsvoor)
4. Inductiekookzone booster Ø 180 mm (rechtsachter)

Bedieningspaneel



1 - Tiptoets timer
1a - Aanduiding klok
2 - Tiptoets boosterfunctie
3 - Sensor voor selectie van de kookzone
3a - Kookzone-indicatie
4 - Sensor voor het selecteren van vermogen/tijd - schuifregelaar
5 - Tiptoets voor kinderslot
6 - Aan/Uit

BEDIENING

Bedieningspaneel

- Zodra de inductiekookplaat op het lichtnet is aangesloten, klinkt er een signaal en lichten alle indicatielampjes één seconde op, waarna ze weer doven om aan te geven dat de kookplaat in de stand-bymodus staat.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische tiptoetsen die worden ingeschakeld door ze met de vinger minimaal 1 seconde aan te raken.
- Telkens wanneer de gebruiker de sensor bedient, klinkt er een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidssignalen uit te schakelen.



Plaats geen voorwerpen op de tiptoetsen van het bedieningspaneel. Let goed op dat de pannen tijdens het koken de omtrek van de kookzone niet overschrijden. Als het kookgerei te dicht bij het bedieningspaneel staat of dit volledig bedekt, activeert de veiligheidsprocedure en schakelt de kookplaat automatisch uit.

Inschakelen van de kookplaat

Raak de tiptoets in-/uitschakelen ⏻ gedurende minimaal 3 seconden met uw vinger aan. Alle indicatoren zullen "–" weergeven en de kookplaat zal in de stand-bymodus staan.

Inschakelen van de kookzone en instellen van zijn vermogen

- Schakel de kookplaat in met de tiptoets ⏻.
- Plaats het kookgerei op de geselecteerde kookzone en raak de sensor van die zone aan.
- De pan wordt automatisch herkend en de aanduiding 8. van de gekozen kookzone begint te knipperen en toont "0". Dit betekent de gekozen kookzone actief is en u het vermogen kunt instellen.
- U kunt het verwarmingsniveau aanpassen door met de schuifregelaar de juiste waarde op de sensor te kiezen. U kunt ook met uw vinger over de schuifregelaar vegen om het vermogen aan te passen (de gekozen stand wordt op de zone-indicator weergegeven).
- De kookzone is al gestart.



Als u niet binnen 1 minuut na het inschakelen van de kookplaat een vermogen instelt voor een kookzone, schakelt de plaat automatisch uit.

Uitschakelen van de kookzones

U kunt een kookzone uitschakelen door één van de volgende handelingen uit te voeren:

1. Schakel de inductiekookplaat uit met de aan/uit-sensor ⏻.
2. Selecteer de actieve kookzone en zet het vermogen op "0" door direct op de "0" op de schuifregelaar te tikken of door uw vinger naar die stand te slepen. De indicator van de geselecteerde kookzone moet "0" weergeven.

Uitschakelen van de hele kookplaat

De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld.

- De inductiekookplaat wordt uitgeschakeld door de ⏻-sensor ingedrukt te houden.

Als de kookzone heet is verschijnt op de kookzoneindicator de letter "H" of "h" - het symbool voor restwarmte. De beschrijving van het symbool vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing.

Boosterfunctie

De Booster-functie verhoogt tijdelijk het vermogen van de kookzone. Het vermogensniveau kan worden ingesteld van 1 tot P, waarbij P het hoogst mogelijke vermogensniveau is.

Schakel de boosterfunctie in.
- Plaats het kookgerei op de kookzone met de Booster-functie.
- Raak de sensor van de betreffende kookzone aan.
- De boosterfunctie schakelt uit nadat u de tiptoets "P" heeft aangeraakt. De letter "P" verschijnt op de indicator van de kookzone.

De Booster-functie uitschakelen:
- Raak de sensor van de kookzone aan terwijl de Booster-functie is geactiveerd.
- Druk op de sensor voor de Booster-functie "P" of pas het vermogensniveau aan met behulp van de schuifregelaar.
- De functie is uitgeschakeld.

De boosterfunctie kan maximaal 5 minuten werken, waarna het vermogensniveau automatisch wordt verlaagd naar niveau 9.

Kinderslot

Dankzij het kinderslot kunt u de bediening van de kookplaat blokkeren, bijvoorbeeld door kinderen of bij schoonmaken. Wanneer het bedieningspaneel is vergrendeld met de kinderslot, zijn alle bedieningselementen behalve ⏻ XX-knop uitgeschakeld. Om het kinderslot te activeren, drukt u op de 🔒-sensor; om het te deactiveren, houdt u deze ingedrukt. Wanneer de kinderslot is geactiveerd, zal de indicator “Lo” weergeven.

Als de kookplaat is ingeschakeld en vergrendeld, kunt u deze direct uitschakelen door de tiptoets ⏻ aan te raken.

Restwarmte-indicator

Na afloop van het koken is de ruit van de inductiekookplaat op het gebied van de betreffende kookzone nog steeds heet. Dit heet restwarmte.

Als de ruit heet is, verschijnt op de display van deze zone het symbool "H".



Raak tijdens het branden van de restwarmteindicator de kookzone niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!

Beperking van de werkingsduur

De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na een bepaalde tijd die afhankelijk is van het vermogen. Dit is een veiligheidsfunctie die u niet kunt uitschakelen.

De maximale werkingsduur wordt individueel bepaald, afhankelijk van de toegepaste vermogensniveaus tijdens het koken. Wanneer u slechts een vermogensniveau gebruikt gedurende een langere kooktijd, wordt de maximale tijd beperkt volgens de volgende tabel:

Na het bereiken van de maximale kooktijd, schakelt de inductiezone automatisch uit en op de display van de zone verschijnt het symbool van de restwarmte. De maximale werkingsduur betreft een enkele zone.

Vermogensniveau verwarming	Maximale werkingsduur
1	8h
2	8h
3	8h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Timer

De timer maakt het kookproces eenvoudiger dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren.
U kunt de timerfunctie uitsluitend inschakelen bij het koken (als het vermogensniveau hoger is dan "0"). De timerfunctie kan voor meerdere kookzones tegelijk worden gebruikt.

Om de tijd van de timer in te stellen:
- Raak de sensor aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.
- Raak de tiptoets van de timer aan – op het display verschijnt “00” en het cijfer van de eenheden (het laatste cijfer) begint te knipperen.
- Gebruik de schuifregelaar van de sensor om de waarde van het aantal knipperende eenheden in te stellen.
- Raak de tiptoets van de timer nogmaals aan – het tientalcijfer zal beginnen te knipperen.
- Gebruik de schuifregelaar van de sensor om de waarde van het knipperende tientallencijfer in te stellen.
- Zodra de tijd is ingesteld, start het aftellen automatisch. Op het display wordt de overgebleven tijd weergegeven.

In de rechterbenedenhoek van de vermogensindicator van de kookzone verschijnt een rode stip, die aangeeft dat de timer voor die zone is geactiveerd.

- Wanneer de ingestelde kooktijd is verstreken, schakelt de kookzone automatisch uit, klinkt er een kort geluidssignaal en toont de timerindicator “- -”. Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.
- Om de timer voor een volgend veld in te stellen, herhaalt u de bovenstaande stappen nadat u een andere kookzone heeft geselecteerd. Onthoud dat u de timer kunt instellen voor iedere zone.
- U kunt de geprogrammeerde tijd op elk gewenst moment wijzigen met de tiptoets van de timer | ⌞ | en vervolgens de tijd instellen met de schuifsensor.

Als de timerfunctie is ingesteld voor meer dan één kookzone, wordt de kortste tijd weergegeven en knippert de indicator naast het display van de betreffende kookzone. Na het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld. Vervolgens wordt de nieuwe kortste timertijd weergegeven en knippert de indicator van de betreffende zone.

Door een sensor van een van de kookzones aan te raken, wordt de bijbehorende tijd op de timerindicator weergegeven.

Om de timer vroegtijdig uit te schakelen :
- Raak de sensor aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
- Raak de tiptoets van de timer | ⌞ | aan – de indicator begint te knipperen.
- Gebruik de schuifregelaar om de timer op "00" te zetten – hiermee wordt deze uitgeschakeld.

Kookwekker

De kookwekker dient voor het aftellen van de ingevoerde tijd. De functie regelt de kookzones niet.

Om de kookwekker in te stellen handelt u als volgt:
- Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld en dat de kookzonesensor niet actief is (de "-" zone-indicator knippert niet).

U kunt de kookwekker instellen voordat of nadat u het vermogensniveau van de kookzone heeft ingesteld.

- Raak de tiptoets van de timer | ⌞ | aan – op het display verschijnt “00” en het cijfer van de eenheden (het laatste cijfer) begint te knipperen.
- Gebruik de schuifregelaar van de sensor om de waarde van het aantal knipperende eenheden in te stellen.
- Raak de tiptoets van de timer | ⌞ | nogmaals aan – het tientalcijfer zal beginnen te knipperen.
- Gebruik de schuifregelaar van de sensor om de waarde van het knipperende tientallencijfer in te stellen.
- Zodra de tijd is ingesteld, start het aftellen automatisch. Op het display wordt de overgebleven tijd weergegeven.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er gedurende 30 seconden een geluidssignaal en verschijnt er "- -" op de timerindicator.
- U kunt de geprogrammeerde tijd op elk gewenst moment wijzigen met de tiptoets van de timer | ⌞ | en vervolgens de tijd instellen met de schuifsensor.

VERMOGENSBEHEER

Met de functie Vermogensbeheer kunt u het totale maximale vermogen van de inductiekookplaat beperken tot een van de volgende waarden: 3,7 kW; 7,2 kW (maximaal vermogen).



Het maximale vermogen kunt u alleen kiezen binnen 5 minuten na het aansluiten van de inductiekookplaat op het elektriciteitsnet. Nadat u de kookplaat heeft aangezet met sensor ⏻, kunt u het vermogen instellen door de zone linksvoor ◪ en de timertoets ⎿ samen 3 seconden lang aan te raken.

De dubbele klokdisplay toont de eerder gekozen instelling of, als er geen eerdere keuze is gemaakt, de standaardinstelling van 7,2kW in het formaat "7,2". De instelling kan worden gewijzigd met behulp van de sensoren in de linker kookzones. Met de tiptoets linksboven bij kookzone ◪ zet u het vermogen hoger, en met de toets linksonder bij kookzone ◪ zet u het lager.

Instelling	VERMOGEN
3,7	3,7kW
7,2	7,2kW

Na het selecteren van de gewenste instelling moet u uw keuze binnen 10 seconden bevestigen door de tiptoets ⎿ gedurende 3 seconden aan te raken.



De keuze wordt bevestigd door het knipperen van de gekozen instelling en een geluidssignaal, waarna het paneel wordt uitgeschakeld. Vanaf dat moment werkt de kookplaat op het totale maximale vermogen dat door u is gekozen.



Als u uw keuze niet bevestigt, schakelt het paneel 10 seconden nadat u het vermogen heeft gekozen uit en werkt de kookplaat op het laatst bevestigde vermogen of - als u eerder geen vermogen heeft ingesteld - op het standaardvermogen van 7,2 kW.

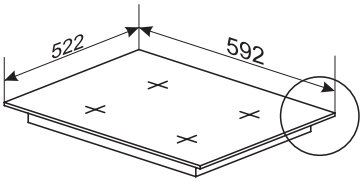
Bij het instellen van het vermogen per kookzone waarborgt de functie vermogensbeheer dat het maximaal ingestelde totale vermogen nooit wordt overschreden. Instellingen die ervoor zouden zorgen dat het vermogen wordt overschreden, zijn geblokkeerd en niet toegankelijk voor de gebruiker.

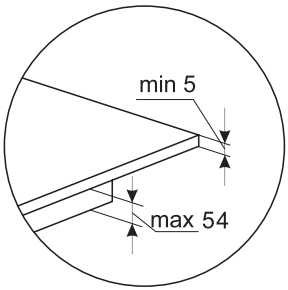
De vermogensbeheerfunctie kan voorkomen dat een kookzone wordt ingeschakeld als het vermogen in dat geval het gekozen maximale vermogen overschrijdt.

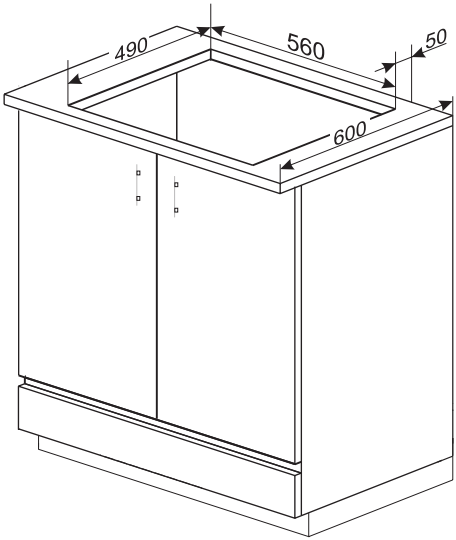
INSTALLATIE

Voorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat

- Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.
- De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
- Bescherm de randen van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.
- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit onderstaande afbeelding (eenheid [mm]):

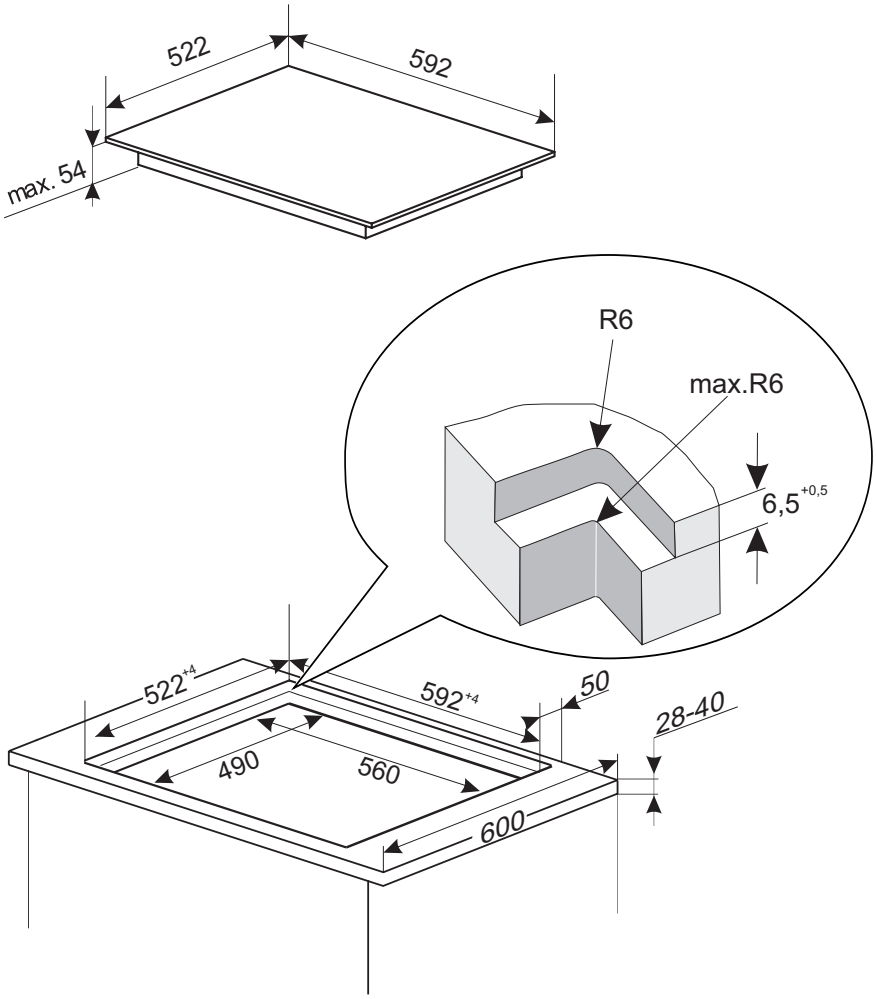


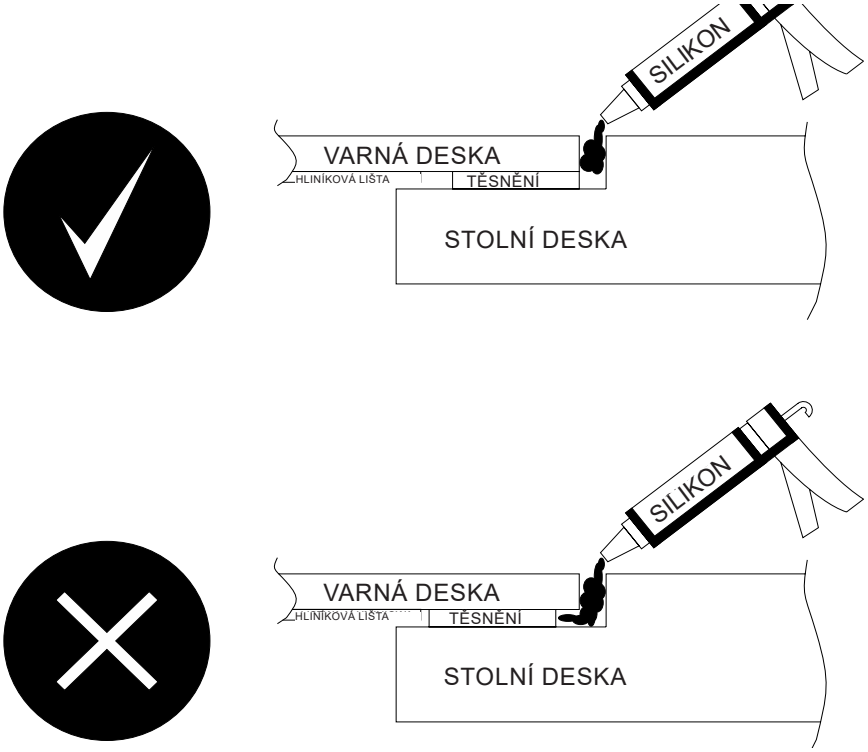




Installeer de kookplaat gelijk met het werkblad.

- De opening in het werkblad moet op de afmetingen worden gesneden zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



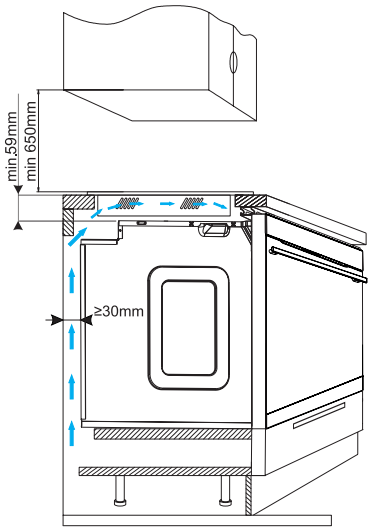


Opmerking: De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste installatie van de kookplaat, met name schade die ontstaat door het permanent vastlijmen van de kookplaat aan het werkblad vanaf de onderkant.

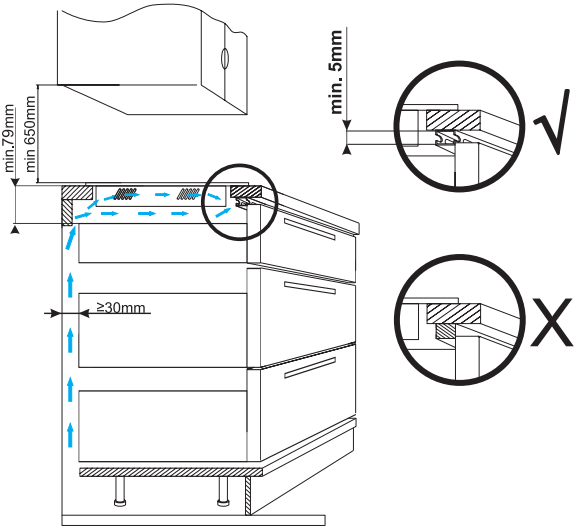
Aanwijzingen voor de installateur

- Het is het beste om de kookplaat gelijk met het keukenwerkblad van steen of keramische tegels te installeren.
- De afdichting aan de onderrand van de kookplaat voorkomt dat siliconenkit onder de rand terechtkomt. Als u de kookplaat uit de opening moet tillen, moet u eerst de siliconenafdichting rond de rand doorsnijden met een scherp mes. Als de siliconenkit langs de afdichting en onder het glas van de kookplaat terechtkomt, is het onmogelijk om deze te verwijderen. Elke poging om de kookplaat te verwijderen kan het keramische glas doen barsten.
- De siliconenkit die gebruikt wordt om de randen af te dichten, moet bestand zijn tegen een temperatuur van minimaal 160 °C.
- Om te voorkomen dat er vocht binnendringt, dient u de blootgestelde randen van het werkblad af te dichten met een geschikte coating, zoals een siliconenlak.
- Sommige siliconen kunnen verkleuring van natuursteen veroorzaken.
- De afmetingen zoals aangegeven in de montagetekening moeten strikt worden aangehouden.
- Als uw kookplaat defect raakt, zorg er dan voor dat deze veilig van het aanrechtblad is verwijderd voordat de servicemonteur voor de reparatie arriveert.

Optie 1



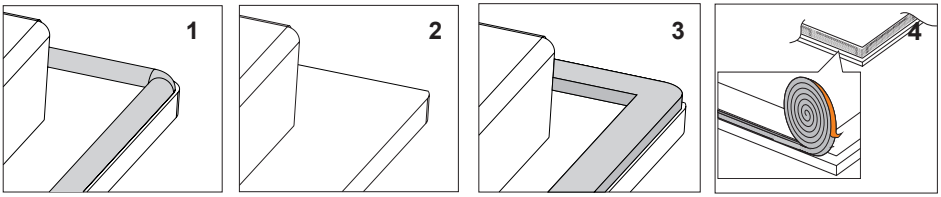
Optie 2



Het is verboden om de kookplaat in te bouwen boven een oven zonder ventilatie.

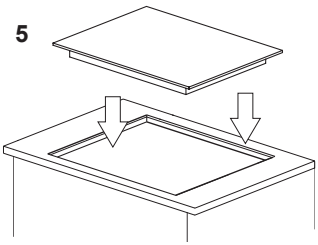
Het plaatsen van de pakking

Afhankelijk van het model werd de afdichting door de fabrikant aangebracht (afb. **1**).
Als de afdichting niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk:
Plaats de bijgeleverde pakking aan de onderzijde van de kookplaat alvorens deze in de opening van het werkblad te installeren (zie afb. **2**).
Verwijder hiervoor eerst de beschermfolie en plak de afdichting zo dicht mogelijk langs de rand van de kookplaat (fig. **3.4**).



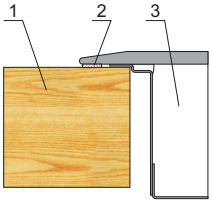
Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.

Plaats de kookplaat symmetrisch in de meubelopening, zodanig dat de spleten tussen de kookplaat en de rand van het werkblad aan alle kanten gelijk zijn. (afb. **5**).



Installatie van de kookplaat in de montageopening

- Sluit de kookplaat aan volgens het meegeleverde schema, zorg dat het aanrechtblad stofvrij is, zet de kookplaat in de opening en druk hem stevig aan op het blad.



1 - werkblad
2 - Dichting van de kookplaat
3 - keramische plaat

Opgelet! De aansluiting van de kookplaat op het lichtnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend installateur. Eigenmachtige aanpassingen of wijzigingen van de elektrische installatie zijn verboden.

Aanwijzingen voor de installateur
De kookplaat is uitgerust met een aansluitblok dat verschillende aansluitmogelijkheden biedt, die geschikt zijn voor verschillende typen elektrische installaties.
Het aansluitblok maakt de volgende aansluitingen mogelijk:
- eenfasig 220-240 V ~
- tweefasig 380-415 V 2N~

Aansluiting van de kookplaat op de gewenste voeding is mogelijk door middel van een geschikte geleidingsbrug op het aansluitblok volgens bijgeleverd schakelschema. Het schakelschema is ook op de onderkant van de behuizing van het apparaat aangebracht. Vergeet niet om de juiste aansluitkabel te kiezen die overeenstemt met het soort aansluiting en het nominale vermogen van de kookplaat.

Zodra het netsnoer op de aansluiting is aangesloten, is het noodzakelijk om een trekontlasting en een beschermkap op de connector te monteren. Deze elementen vormen een integraal onderdeel van het product en worden samen met het product geleverd.

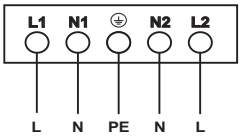
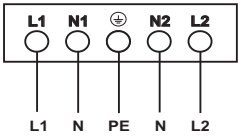
Opgelet!
Vergeet niet om de aardleiding te bevestigen aan de met het symbool ⏚ gelabelde klem op het aansluitblok. De elektrische installatie die de kookplaat van stroom voorziet, moet voorzien zijn van een juist gekozen zekering of een veiligheidsschakelaar, om de hoofdleiding te beschermen en in noodgevallen de stroom uit te kunnen schakelen.

Neem kennis van de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op de elektrische installatie aansluit. Het aansluiten van de kookplaat op een andere manier dan aangegeven in het bedradingsschema kan de kookplaat beschadigen.

OPGELET:
De installateur is verplicht om de gebruiker een "Bevestiging van aansluiting van het apparaat" (dit vindt u bij het garantiebewijs) te geven. De installateur moet na afloop van de installatie ook informatie vermelden over de wijze van aansluiting van het apparaat:

- de eenfasige, tweefasige of driefasige doorsnede van de aansluitkabel en het type beveiliging (type zekering).

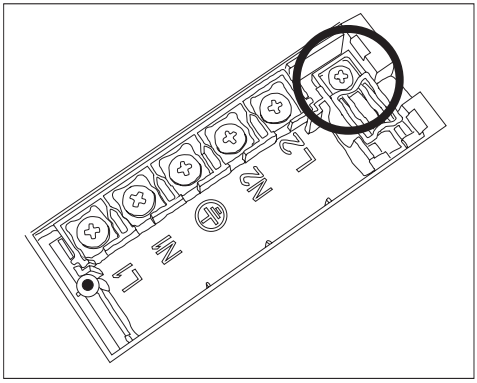
Aansluiting op het elektriciteitsnet

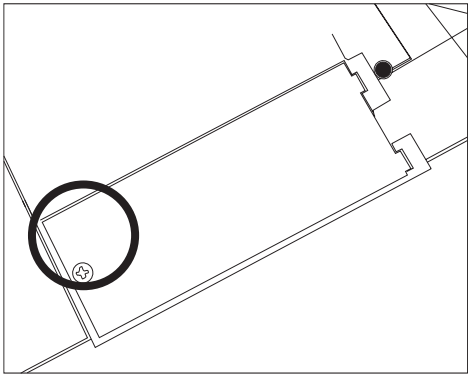
SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN Opgelet! Gevaarlijke spanning					
Opgelet! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem ⏚.				Type / doorsnede kabel	Beveiligingszekering
1	1-fasige aansluiting voor netspanning 220-240 50/60 Hz. De fasedraad L moet worden vastgeschroefd aan de L1- en L2-aansluitingen. De neutrale draad N moet worden vastgeschroefd aan de klemmen N1 en N2. De PE-beschermingsgeleider moet op de ⏚-aansluiting worden geschroefd.	1N~		HO-5VV-F5G2,5 5x2,5 mm²	L:32 A
2*	2-fasige aansluiting voor netspanning 220-240/380-415 50/60 Hz. De fasedraden moeten op de L1- en L2-aansluitingen worden geschroefd. De neutrale draad N moet worden vastgeschroefd aan de klemmen N1 en N2. De PE-beschermingsgeleider moet op de ⏚-aansluiting worden geschroefd.	2N~		HO-5VV-F5G2,5 5x2,5mm²	L1:16 A L2: 16 A
L1=R, L2=S, L3=T; N= klem van de nulleiding, ⏚ = klem van de aardleiding					

De productverpakking bevat een set elementen die nodig zijn voor de juiste aansluiting van het product op de elektrische installatie. Het gebruik van de meegeleverde onderdelen is noodzakelijk voor goede werking van het product. De set bevat: Trekontlasting , brug, schroef en aansluitkap.

Correcte montage van de trekontlasting moet worden uitgevoerd met behulp van de meegeleverde schroeven.

De aansluitkap moet worden vastgeschroefd met de schroef die in de set is meegeleverd.





REINIGING EN ONDERHOUD

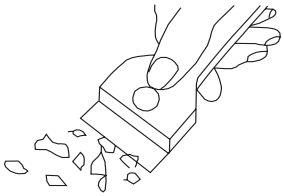
Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.

Neem bij het reinigen van de keramische glasplaat dezelfde regels in acht als bij het reinigen van glasoppervlakten. Gebruik nooit schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, schuurpoeders of schuursponsjes met een ruw oppervlak. Gebruik geen stoomcleaners.

Schoonmaken na ieder gebruik

- **Lichte, niet ingebrande verontreinigingen**

Verwijderen met een vochtig doekje zonder reinigingsmiddel. Het gebruik van een afwasmiddel kan een blauwe verkleuring veroorzaken. Deze hardnekkige vlekken kunnen vaak niet bij de eerste reiniging verwijderd worden, zelfs niet als u speciale reinigingsmiddelen gebruikt.



- **Sterk vastgekoekte verontreinigingen**

Gebruik een scherpe schraper. Neem vervolgens de keramische glasplaat af met een vochtige doek.

Verwijdering van verontreinigingen

- Lichte, parelmoerkleurige vlekken (aluminiumresten) verwijdert u van de afgekoelde kookplaat met behulp van een speciaal reinigingsmiddel. Kalkresten (bv. van overgekookt water) verwijdert u met azijn of speciale reinigingsmiddelen.

- De speciale reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in supermarkten, speciale winkels met elektronische apparatuur, drogisterijen, levensmiddelenzaken en keukenspeciaalzaken. Scherpe schrapers zijn verkrijgbaar in winkels met bouwmaterialen, bouwgereedschappen en schildersbenodigdheden.
- Reinigingsmiddelen nooit toepassen op een hete kookplaat.
- Na het aanbrengen van het reinigingsmiddel, kunt u het beste wachten totdat het reinigingsmiddel is opgedroogd, waarna u het met een vochtig doekje afneemt. Verwijder de resten van het reinigingsmiddel eventueel met een vochtige doek voor u de kookplaat opnieuw opwarmt, omdat deze anders een bijtende werking kunnen hebben en de oppervlakte van de kookplaat beschadigen.

Verkeerde behandeling van de keramische glasplaat is geen grond voor reclamatie.

Krassen en verkleuringen op de oppervlakte hebben geen invloed op de juiste werking van de inductiekookplaat.

PROBLEEMOPLOSSING

In geval van een storing:
- Schakel de kookplaat indien mogelijk uit met een aan/uit-sensor.
- Schakel de stroomtoevoer uit door de zekering om te schakelen of het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Neem contact op met een servicecentrum om het apparaat te laten repareren.
- Door de instructies in de onderstaande tabel te volgen, kunt u enkele kleine problemen verhelpen. Controleer alle punten in de tabel voordat u de reparatie doorverwijst naar de klantenservice.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat gaat niet aan.	Geen voeding.	Controleer de zekering en vervang deze indien nodig.
De aanraak sensoren reageren niet op aanraking.	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Schakel het apparaat in.
	De sensor te kort aanraken (minder dan één seconde).	Houd de sensor ingedrukt.
	Meerdere sensoren tegelijk aangeraakt	Raak altijd slechts één sensor aan (behalve wanneer de kookzone is uitgeschakeld).
Het apparaat reageert niet en geeft een lange pieptoon.	Onjuist gebruik (bijvoorbeeld door de verkeerde sensor aan te raken of de sensoren te kort te bedienen).	Sluit de kookplaat weer aan.
	De sensoren zijn bedekt of er zit vuil op.	Zorg dat de sensoren onbedekt zijn of maak ze schoon.
Het apparaat schakelt automatisch uit.	Gedurende 10 seconden na de activering van het apparaat werden geen sensoren gebruikt.	Schakel het apparaat in en stel direct het verwarmingsvermogen in.
	De sensoren zijn bedekt of er zit vuil op.	Zorg dat de sensoren onbedekt zijn of maak ze schoon.
De individuele kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicator "H" wordt weergegeven.	De kookzone schakelt na verloop van tijd automatisch uit.	Schakel de kookzone opnieuw in
	De sensoren zijn bedekt of er zit vuil op.	Zorg dat de sensoren onbedekt zijn of maak ze schoon.
	Oververhitting van elektronische componenten	

De restwarmte-indicator is uit, hoewel de kookzones heet zijn.	Stroomuitval of het loskoppelen van het apparaat van de stroomvoorziening.	De restwarmte-indicator wordt opnieuw weergegeven wanneer het apparaat de volgende keer wordt in- en uitgeschakeld.
Het oppervlak van de kookplaat is gebarsten.	Gevaar! Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit. Laat het repareren bij het dichtstbijzijnde servicecentrum.	
De inductiekookplaat geeft een pieptoon.	Dit is de normale werking van het apparaat. De koelventilator zorgt voor de koeling van de interne elektronica.	
De inductiekookplaat maakt sissende en fluitende geluiden.	Dit is de normale werking van het apparaat. Bij gebruik van meerdere kookzones op vol vermogen produceert de kookplaat sissende en fluitende geluiden als gevolg van de frequenties die worden gebruikt om de inductiespoelen aan te sturen.	
Als het probleem nog steeds niet is opgelost.	Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit. Laat het repareren bij het dichtstbijzijnde servicecentrum. Belangrijk! Als gebruiker bent u verantwoordelijk voor een correct gebruik en het in goede staat houden van het apparaat. In geval van een servicebezoek vanwege onjuiste bediening van het apparaat, zijn de kosten voor rekening van de gebruiker, zelfs indien het apparaat nog onder garantie valt. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van het negeren van deze aanwijzingen.	

FOUTCODES

Tijdens het gebruik van het apparaat kan er een foutcode op het display verschijnen. Gedetailleerde informatie vindt u in de onderstaande tabel:

Code	OORZAAK	OPLOSSING
E4/E5	Beschadigde temperatuurvoeler	Neem contact op met het servicecentrum.
E7/E8	Beschadigde temperatuurvoeler van de IGBT-transistor	
E2/E3	Onjuiste voedingsspanning	Controleer of de voedingsspanning correct is.
E6/E9	Oververhitting van de kookplaat	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat je hem weer gebruikt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Nominaal vermogen van de kookplaat:	7,2 kW
Type:	KMI 754 090 C KMI 754 150 C
Vermogen inductiekookzones:	
- inductiekookzone Booster 210 mm	1800 W / 2100 W
- inductiekookzone Booster 180 mm	1800 W / 2100 W
- inductiekookzone Booster 160 mm	1200 W / 1500 W
Afmetingen [mm]:	592 x 522 x 59
Gewicht [kg]:	ca. 8,20 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

Voldoet aan de normen EN 60335-1; EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

GARANTIE, SERVICE

Garantie

De garantieverplichtingen blijken uit het garantiebewijs. De producent aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van onjuist handelen met dit keukenapparaat.

De producent van het apparaat raadt aan om alle reparaties en afstelwerkzaamheden uit te laten voeren door de fabrieksservice of de geautoriseerde service van de producent. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een persoon die hiervoor de juiste kwalificaties bezit.