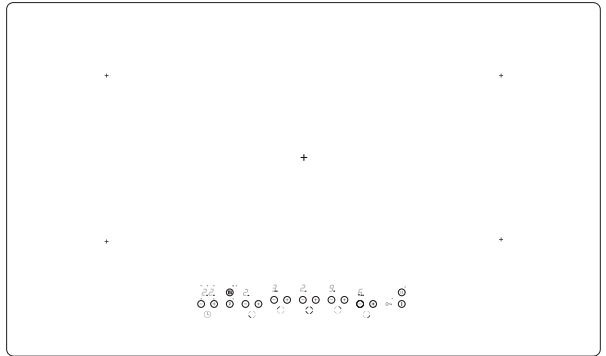


PI 8600 TF

(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG.....2
(F) MODE D'EMPLOI.....35

SEHR GEEHRTER KUNDE,

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

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

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

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

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Raumheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein.

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

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

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

INHALT

Grundlegende Informationen.....	2
Sicherheitshinweise.....	4
Gerätebeschreibung.....	9
Installation.....	10
Bedienung.....	15
Reinigung und Wartung.....	30
Vorgehensweise im Notfall.....	32
Technische Daten.....	34

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung durch, bevor Sie das Glaskeramik-Kochfeld zum ersten Mal gebrauchen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und mögliche Gerätebeschädigung vermieden.
- Sollte das Gerät in unmittelbarer Nähe von Rundfunk- und Fernsehempfängern, oder eines anderen Emissionsgerätes betrieben werden, so muß geprüft werden, ob eine richtige Funktion der Bedienblende des Glaskeramik-Kochfeldes gewährleistet ist.
- Das Gerät muß von einem zugelassenen Installateur-Elektriker angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbelstücke, wo das Gerät einzubauen ist, müssen gegen die Temperaturen bis 100°C beständig sein. Das betrifft Deckfurnier, Randelemente, Kunststoffdeckelemente, Kleber und Lacke.
- Das Gerät ist nur im eingebauten Zustand zu betreiben. Auf diese Weise sind Sie vor der Berührung von unter Spannung stehenden Bauteilen geschützt.
- Die elektrischen Geräte dürfen nur von Fachleuten repariert werden. Unsachgemäße Reparaturen bilden eine große Gefahr für den Benutzer.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
Die Kinder könnten nämlich die Töpfe und Schmorpfannen mit heißen Speisen herunterziehen und sich verbrennen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe, Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch die Induktionsplatte gestört wird (Der Frequenzbereich der Funktion der Platte reicht von 20 bis 60 kHz).**
- Die im elektronischen System integrierte Restwärmanzeige zeigt an, ob das Kochfeld eingeschaltet bzw. immer noch heiß ist.
- Im Falle eines Ausfalls der Stromversorgung, werden alle Einstellungen gelöscht. Bei Rückkehr der Stromversorgung ist Vorsicht geboten. Solange die Heizflächen heiß sind, leuchtet die Restwärmanzeige „H“.
- Wenn sich die Steckdose in der Nähe von einer Kochzone befindet, muß beachtet werden, dass das Gerätekabel nicht in Berührung mit deren heißen Stellen kommt.
- Bei der Verwendung vom Speiseöl oder Fett darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, da Brandgefahr!
- Kein Kunststoff- und Alufoliengeschirr verwenden! Sie schmelzen bei hohen Temperaturen und könnten die Glaskeramikplatte beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. im festen und flüssigen Zustand, sowie der Kunststoff dürfen nicht in die aufgeheizte Kochzone geraten.
- Falls der Zucker oder Kunststoff durch Versehen auf die heiße Keramikplatte gelangen, darf die Kochzone auf keinen Fall abgeschaltet werden, bevor der Zucker oder Kunststoff mit einem scharfen Schaber nicht entfernt worden sind. Die Hände sind dabei gegen die Verbrennung zu schützen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Benutzung des Glaskeramik-Kochfeldes sind nur die Töpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, sonst könnten an der Glaskeramikplatte irreversible Kratzer entstehen.
- Die Heizfläche der Glaskeramikplatte ist gegen den Temperaturschok beständig. Sie ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Das Fallenlassen von irgendwelchen Gegenständen auf die Glaskeramikplatte ist zu vermeiden. Ein punktwiser Schlag, z.B. beim Fallen eines Gewürzflakons, könnte unter Umständen zu Rissen und Absplittern an der Glaskeramikplatte führen.
- Durch die beschädigten Stellen könnten die überlaufenden Speisen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfeldes geraten.
- Falls Brüche, Sprünge und Risse an der Glaskeramikplatte entstanden sind, muß das Kochfeld sofort vom Versorgungsnetz getrennt werden. Zu diesem Zweck ist die Sicherung auszuschalten oder der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Dann sollen Sie sich an den Kundendienst wenden.
- Die für das Glaskeramik-Kochfeld gültigen Pflege- und Reinigungshinweise sind zu beachten. Wenn es unsachgemäß behandelt wird, sind die Garantieleistungen ausgeschlossen.
- Die Oberfläche der Glaskeramikplatte darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspülmaschine, einem Kühl- und Gefriergerät, sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.

ENERGIESPARTIPS



Wer die Energie verantwortungsvoll ausnutzt, der nicht nur die Hauskasse schützt, sondern auch der Umwelt zugute bewußt handelt.

Darum helfen Sie die elektrische Energie sparen! Und das kann auf folgende Weise getan werden:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden.**

Die Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden erlauben es, bis zu 1/3 der elektrischen Energie zu ersparen. Vergessen Sie nicht, den Topfdeckel aufzulegen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

- **Für die Sauberkeit von Heizzonen und Topfböden sorgen.**

Die Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung, außerdem lassen sich oft die stark eingebrannten Verschmutzungen erst unter Verwendung von stark umweltbelastenden Reinigungsmitteln entfernen.

- **Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.**

- **Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Kuhl-/Gefriergeräten einbauen.**

Sonst wächst der Energieverbrauch der letzteren unnötig zu.

AUSPACKEN



Durch eine Verpackung wurde das Gerät für die Transportdauer gegen eine Beschädigung gesichert. Nach dessen Auspacken entsorgen Sie bitte die Verpackungselemente auf eine die Umwelt nicht gefährdende Weise.

Alle zum Verpacken verwendeten Stoffe sind umweltverträglich, 100%-ig zur Wiederverwertung geeignet und mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet.

Warnung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporformstücke usw.) Materiały opakowaniowe(woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten..

Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporformstücke usw.) Materiały opakowaniowe(woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten..

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Beschreibung des Induktionskochfelds KMI*

Kochzone (Booster)

(hinten rechts) Ø 210 mm

Kochzone(Booster)

(hinten links) Ø 210 mm

Kochzone(Booster)

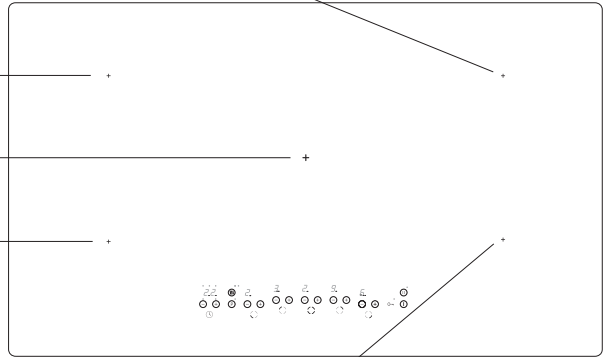
(Mitte) Ø 260 mm

Kochzone(Booster)

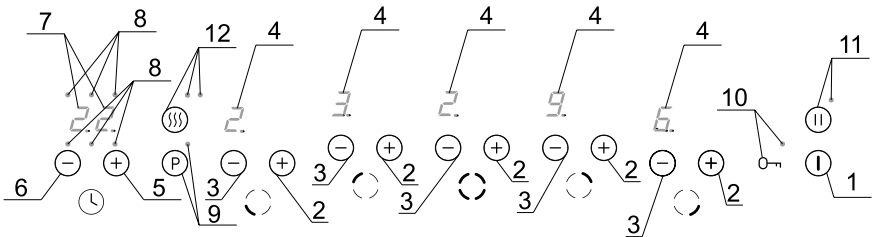
(vorn links) Ø 210 mm

Kochzone (Booster)

(vorn rechts) Ø 210 mm



Bedienfeld (Touch-Control)



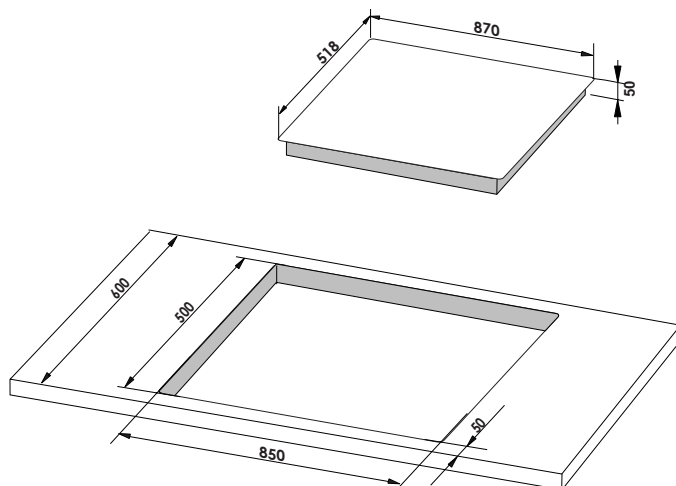
1. Ein-/Austaste
2. Plustaste Kochzonen
3. Minustaste Kochzonen
4. Kochzonenanzeige
5. Plustaste Uhr
6. Minustaste Uhr
7. Zeitanzeige (Uhr)
8. Kontrollleuchten Uhr (für jede Kochzone)
9. Powerstufe (Boosterfunktion) mit Kontrollleuchte
10. Verriegelungstaste mit Kontrollleuchte
11. Pausentaste (Stop'n'go) mit Kontrollleuchte
12. Taste Warmhaltefunktion mit Kontrollleuchte

INSTALLATION

Installation des Induktionskochfelds KMI*

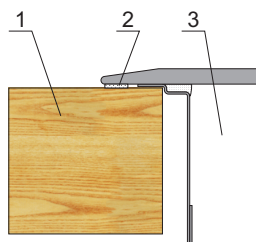
- Die Dicke der Arbeitsplatte sollte 28 mm bis 40 mm, die Tiefe mindestens 600 mm betragen.
Die Arbeitsplatte muss eben und gut horizontalisiert sowie an der Wandseite ausreichend vor Feuchtigkeit und Nässe geschützt sein.
- Der Abstand zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Rand der Arbeitsplatte muss vorn und hinten mindestens 50 mm betragen.
- Bereiten Sie den Arbeitsplattenausschnitt nach den Maßen auf der Montageabbildung vor. (Abb.A).
- Der Abstand zwischen dem Gerät und den benachbarten Schränken muss mindestens 50 mm betragen.
- Die Höhe des installierten Kochfelds beträgt 50 mm.
- Wird beim Einbau des Kochfelds eine Trennplatte im Schrank installiert, muss zwischen Gehäuseboden und Trennplatte ein Abstand von mindestens 25 mm eingehalten werden (Luftzirkulation). Werden mehrere Kochfelder nebeneinander installiert, muss ein Mindestabstand von 75 mm eingehalten werden.
- Verkleidung und Klebstoffe in Einbaumöbeln müssen temperaturbeständig bis 100°C sein, da es sonst zu Beschädigungen oder Verformungen kommen kann.
- Der Öffnungsrand muss mit einer feuchtigkeitsresistenten Dichtung geschützt werden.
- Im hinteren Teil der Trennplatte muss sich ein Ausschnitt von mindestens 80 mm Breite befinden. (Abb.C).
- Der Querschnitt des Anschlusskabels hängt von der Leistung des Kochfelds ab. (Der Anschluss darf nur durch einen qualifizierten Fachmann erfolgen.)
- Verbinden Sie das Kochfeld mit dem Stromkreis entsprechend des mitgelieferten Verbindungsschemas.
- Reinigen Sie die Arbeitsplatte von Staub, legen Sie das Kochfeld in die Öffnung hinein und drücken Sie sie fest in die Arbeitsplatte. (Abb.B).

Abb. A



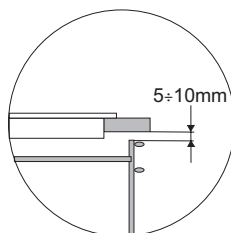
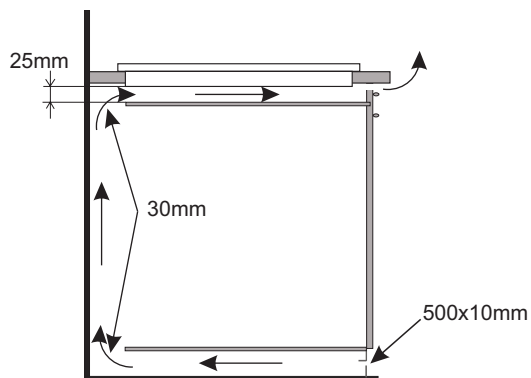
INSTALLATION

Fig. B

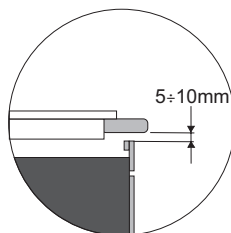
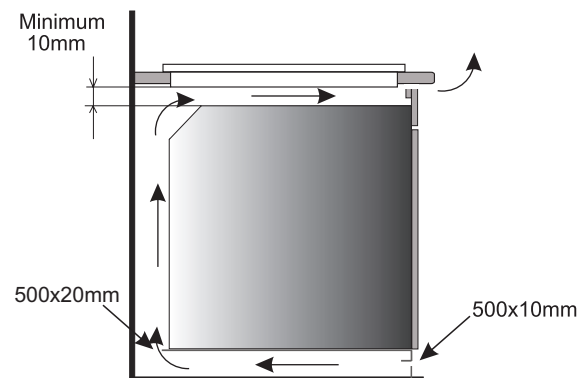


- 1 - Arbeitsblatt
- 2 - Kochfelddichtung
- 3 - Glaskeramik-Kochfeld

Fig. C



Im Arbeitsblatt eines Tragschranks eingebaut



Im Arbeitsblatt, über einem Backofen mit Ventilation eingebaut

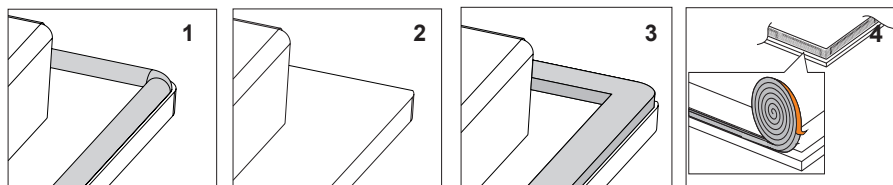


Der Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist untersagt.

INSTALLATION

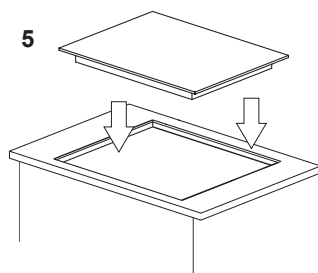
Montage der Dichtung

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



Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.

5



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

Gerät elektrisch anschließen

Achtung!

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

Hinweise für den Installateur

Das Gerät ist mit einem Klemmkasten ausgerüstet, das die Anwahl von richtigen Verbindungen für die jeweilige Art. der Ennergieversorgung ermöglicht. Der Klemmkasten macht folgende Verbindungen möglich:

- Zweiphasenstromversorgung 400 V 2N~
- Dreiphasenstromversorgung 400 V 3N~

Die Geräteumschaltung auf die geeignete Stromversorgung wird durch entsprechende Überbrückungen an der Klemmleiste gemäß dem angelegten Schaltplan vorgenommen. Der Schaltplan ist auch am unteren Teil der unteren Schutzabdeckung angeordnet. Der Zugriff zur Klemmleiste ist nach dem Öffnen des Klemmkastendeckels möglich. Nicht vergessen, ein geeignetes Anschlußkabel zu wählen, wobei die Anschlußart und Gerätenennleistung zu berücksichtigen sind..

Achtung!

Nicht vergessen, den Schutzkreis an die dazu vorgesehene, mit dem Zeichen  markierte Klemme an der Anschlußleiste anzuschließen. In die festverlegte elektrische Installation ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung an jedem Pol einzubauen, um das Gerät vom Netz zu trennen.

Bevor das Gerät an die elektrische Anlage angeschlossen wird, sind die am Nennschild und im Anschlußplan angegebenen Informationen zu überprüfen.

ACHTUNG! Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer die "Bescheinigung des Geräteanschlusses (an die elektrische Versorgungsanlage)" auszuhändigen. (Deren Formular befindet sich im Garantieschein).

Eine andere als die im Anschlußplan angegebene Geräteanschlußweise könnte eine Gerätebeschädigung verursachen.

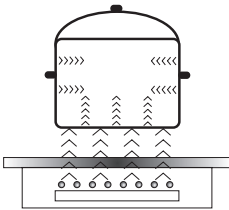
SCHEMA DER ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN				
ACHTUNG! Spannung an den Kochelementen 230V				
⊕ ⊗ PE 5 ⊗ N ⊗ 4 N 3 ⊗ L3 ⊗ 2 L2 1 ⊗ L1	Achtung! Bei jedem Anschluss muss das Schutzkabel mit der Klemme verbunden werden ⊕			Empfohlene Art des Anschlusskabels.
2	Für Netz 400/230 V zweiphasiger Anschluss mit dem Nullleiter, Brücke verbindet Klemmen 23 und 45, Nullleiter an 4, Schutzkabel an ⊕	2N~	⊕ PE 5 ⊗ 4 ⊗ N 3 ⊗ 2 ⊗ L2 1 ⊗ L1	H05VV F4G2,5
3	Für Netz 400/230 V dreiphasiger Anschluss mit dem Nullleiter, Brücke verbindet Klemmen 45, Phasenleitung angeschlossen an 1, 2, 3, Nullleiter an 4, Schutzleitung an ⊕	3N~	⊕ PE 5 ⊗ 4 ⊗ N 3 ⊗ L3 2 ⊗ L2 1 ⊗ L1	H05VV F5G1,5
L1=R, L2=S, N=Klemme der Nullleitung, ⊕=Klemme der Schutzleitung				

BEDIENUNG

Vor dem ersten Geräteeinschalten

- vorerst die Glaskeramikplatte gründlich reinigen. Die Glaskeramikplatte ist wie eine gewöhnliche Glasoberfläche zu behandeln,
- bei der ersten Benutzung können Gerüche vorübergehend auftreten. Darum sollten die Raumventilation eingeschaltet, oder das Fenster geöffnet werden,
- bei den Bedienungstätigkeiten sind Sicherheitshinweise zu befolgen.

Wirkungsprinzip des induktiven Kochfeldes



Ein elektrischer Generator speist eine im Geräteinneren angeordnete Spule. Die Spule erzeugt ein Magnetfeld, so dass im Moment, wo sich ein Topf auf der Platte befindet, Induktionsströme im Topf generiert werden. Die Induktionsströme machen aus dem Topf einen wahren Wärmegeber, dagegen bleibt die Oberfläche der Glaskeramikplatte kühl.

Dieses System erzwingt die Verwendung von Töpfen, deren Böden gegen die Magnetfeldwirkung empfindlich sind.

Allgemein genommen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Topfes abgegeben wird, ist die Wärmenutzung so maximal wie möglich.
- es tritt kein Wärmeträgheitseffekt auf, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, wo ein Topf auf der Kochzone gestellt und endet in dem Zeitpunkt, wo der Topf davon weggenommen wird.

Schutzeinrichtungen:

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

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

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

Topferkennung: Der Topfdetektor gibt die Kochfeldfunktion frei und somit auch die Heizung. Kleine Gegenstände, wie z.B. Teelöffel, Messer oder Ringe, die in der Heizzone untergebracht werden, werden nicht als Töpfe erkannt und die Heizzone wird nicht eingeschaltet.

► Detektor des Topfvorhandenseins im Induktionsfeld

Der Topfdetektor ist in den Kochfeldern installiert, die induktionsfelder enthalten. Bei der Gerätebenutzung bewirkt der Topfdetektor, dass die Wärmeerzeugung im Kochfeld beim Aufstellen eines Topfes auf dem Kochfeld begonnen und beim Wegnehmen des Topfes beendet wird. Dadurch wird also die Ennergie gespart.

- Wird das Kochfeld zusammen mit einem richtigen Topf benutzt, so erscheint die Wärmee-niveauangabe in der Anzeige.
- Das Induktionsverfahren erfordert die Benutzung von angepaßten Töpfen, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe Tabelle in der Seite 15).

Wenn kein Topf im Kochfeld angeordnet, oder wenn der Topf ungeeignet ist, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

Wird kein Topf innerhalb von 10 Minuten erkannt, so wird der Geräteeinschaltvorgang gelöscht.

Die Kochplatte ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtungen, und nicht durch die Topferkennung alleine auszuschalten.



Der Topfdetektor funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden. Jede Sensorumschaltung wird mit einem Schallsignal bestätigt.

Es ist zu beachten, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch beim Einstellen der Heizleistungsstufe **immer nur ein Sensor gleichzeitig zu drücken ist**. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden, ignoriert das System die Steuersignaleingaben und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.

BEDIENUNG



Grundbedingung für eine effiziente Arbeit des Kochfelds sind qualitativ hochwertige Töpfe.



Auswahl des Kochgeschirrs zum Kochen auf dem Induktionsfeld.

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen von hoher Qualität mit optimal flachem, glatten Boden und dicken Metallwänden. Diese garantieren eine gleichmäßige Wärmeleitung und verhindern das Anbrennen der Speisen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden trocken ist, insbesondere, wenn Sie den Topf füllen oder einen Topf direkt aus dem Kühlschrank auf den Herd stellen. So verhindern Sie Verunreinigungen des Kochfeldes.
- Topfdeckel verhindern Wärmeverluste, verkürzen die zur Erwärmung nötige Zeit und reduzieren den Stromverbrauch.

Das Kochfeld hat fünf Kochzonen, deren Mitte jeweils durch ein Kreuz (+) gekennzeichnet ist.

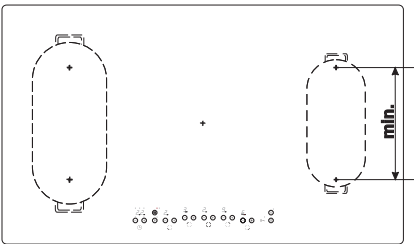
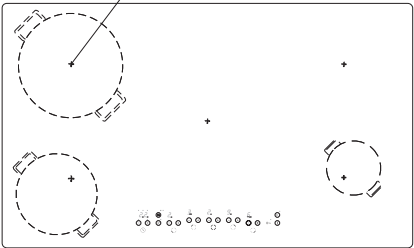
Töpfe können beliebig auf die Kochzonen gestellt werden, allerdings muss das Kreuz (+) ganz bedeckt sein.



Die Energie der Kochzone wird optimal genutzt, wenn sich das Kreuz (+) in der Mitte des Topfbodens befindet.

Großes Geschirr (z.B. eine Bratpfanne) kann gleichzeitig auf zwei Kochfelder gestellt werden. Dabei wird die Funktion „Bridge“ („Brücke“) genutzt, d.h. der Geschirrboden muss zwei Kreuze (+) auf zwei übereinanderliegenden Kochfeldern bedecken.

Optimale leistung



Diese Tabelle zeigt den kleinsten bzw. größten möglichen Durchmesser des Topfbodens.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
Durchmesser (mm)	Minimum (mm)	Optimum (mm)
210	140	210
260	190	260



Bei Verwendung von Töpfen mit einem kleineren als dem Minimaldurchmesser funktioniert das Kochfeld nicht.

BEDIENUNG



Zur Sicherstellung einer optimalen Temperaturkontrolle durch das Induktionsmodul muss der Boden des Kochgeschirrs flach sein. Konkaver Boden des Kochgeschirrs oder Boden mit einem tief eingepprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Temperaturkontrolle durch das Induktionsmodul und können Überhitzung des Kochgeschirrs verursachen. Beschädigtes Kochgeschirr - z.B. mit einem durch übermäßige Temperatur verformten Boden - nicht verwenden.



Wahl von Kochtöpfen für das Induktive Kochfeld

Markierung am Kochgeschirr		Überprüfen, ob das Etikett das Zeichen trägt, das informiert darüber, dass der Topf für die induktiven Kochfelder geeignet ist.
	Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gußeisen); überprüfen ob der Magnet am Topfboden anhaftet	
Nichtrostender Stahl	Der Topf wird nicht erkannt	
	Ausnahme: Töpfe aus ferromagnetischem Stahl	
Aluminium	Der Topf wird nicht erkannt	
Gußeisen	Hoher Wirkungsgrad	
	Warnung: Die Töpfe können die Glaskeramik zerkratzen	
Emaillierter Stahl	Hoher Wirkungsgrad	
	Gefäße mit flachem, dickem u. glattem Boden empfohlen	
Glas	Der Topf wird nicht erkannt	
Porzellan	Der Topf wird nicht erkannt	
Gefäße mit Kupferboden	Der Topf wird nicht erkannt	

BEDIENUNG

Bedienfeld

- Nach Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz, leuchten alle Anzeiger kurz auf. Das Induktionsfeld ist zur Nutzung bereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren (Touch-Control) ausgestattet, die durch Berührung (mindestens 1 Sekunde) aktiviert werden.
- Jedes Anschalten der Sensoren wird durch einen Signalton angezeigt.



Auf der Sensorfläche dürfen sich keine Gegenstände befinden. (Fehleranzeige kann erfolgen) Sensorflächen müssen immer sauber gehalten werden.

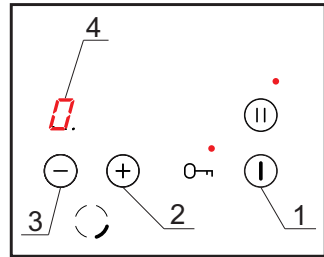
Ausschalten des Induktionskochfelds

Wird das Kochfeld ausgeschaltet, sind alle Kochzonen ausgeschaltet und die Anzeiger leuchten nicht.

Durch Berührung der Ein-/Austaste (1) wird das Kochfeld eingeschaltet. Für alle Kochzonen (4) erscheint 10 Sekunden lang die Anzeige „0“. Die gewünschte Wärmeleistung kann mit der Taste (+)(2) oder der Taste (-)(3) für ein beliebiges Kochfeld eingestellt werden. (s. Einstellung der Wärmeleistung der Kochzone)

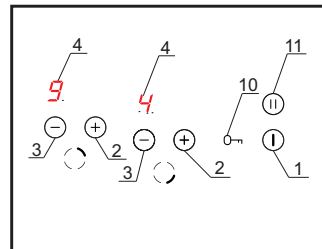


Wird innerhalb von 10 Sekunden keine Taste berührt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Ist die Verriegelung aktiv, leuchtet die Kontrollleuchte der Verriegelungstaste (Schlüsselsymbol)(10). Ein Anschalten des Kochfelds ist jetzt unmöglich. (siehe Entsperrung)



Anschalten der Kochzonen

Nach dem Anschalten des Kochfelds mit der Ein-/Austaste (1) stellen Sie die gewünschte Wärmeleistung einer beliebigen Kochzone mit Hilfe der Taste (+) (2) oder der Taste (-) (3) ein. Zu Beginn der Einstellung mit der Taste (+) (2) erscheint auf der Anzeige zunächst die Kochstufe „4“, beginnt man die Einstellung mit der Taste (-) (3), erscheint auf der Anzeige die Kochstufe „9“.



BEDIENUNG



Wird 10 Sekunden nach Anschalten der Herdplatte keine Taste berührt, schaltet sich das Kochfeld aus.



Die Kochzone ist aktiv, wenn auf der Anzeige eine Ziffer oder ein Buchstabe sowie der Bereitschaftspunkt leuchten – die Kochstufe kann eingestellt werden.

Einstellung der Wärmeleistung (Kochstufen) für die Kochzonen

Zeigt die Anzeige der Kochzone (4) eine "0" und den Bereitschaftspunkt, kann die gewünschte Kochstufe mit der Taste (+) (2) oder der Taste (-) (3) eingestellt werden.

Poweraste „P“ (Boosterfunktion)

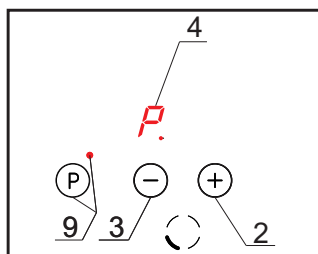
Mit der Boosterfunktion kann die Wärmeleistung der Kochzone Ø210 mm von 2100W auf 3700W sowie der Kochzone Ø260 mm von 2600W auf 3700W erhöht werden.

Die Boosterfunktion wird folgendermaßen eingeschaltet:

- Berühren Sie die Poweraste (9), die Kontrollleuchte leuchtet auf (9).

Berühren Sie die Taste (+) (2) oder die Taste (-) (3) für die entsprechende Kochzone, leuchtet der Buchstabe „P“ auf. Die Boosterfunktion ist aktiv.

Das Ausschalten der Boosterfunktion erfolgt durch Berühren der Taste (-) (3) (Verringerung der Wärmeleistung), durch gleichzeitiges Berühren der Tasten (+) (2) und (-) (3) oder durch Entfernen des Topfes von der Kochzone.



Die Wirkungszeit der Boosterfunktion ist auf 10 Minuten begrenzt. Nach dem automatischen Ausschalten der Boosterfunktion wärmt die Kochzone mit der Nennleistung weiter. Die Boosterfunktion kann erneut unter der Bedingung eingeschaltet werden, dass die Temperaturfühler in den elektronischen Systemen und der Spule dieselben Leistungsparameter haben.

Wird der Topf von der Kochzone genommen während die Boosterfunktion aktiv ist, bleibt diese Funktion bestehen und die Zeit läuft weiter.

Bei Überhitzung der Kochzone während der aktivierten Boosterfunktion wird diese automatisch ausgeschaltet. Die Kochzone schaltet in die Nennleistung.

BEDIENUNG

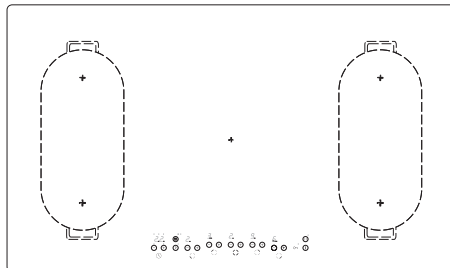
Steuerung der Boosterfunktion

Die Kochzonen sind je nach dem Modell vertikal oder kreuzweise in Paaren verbunden. Die Gesamtleistung wird innerhalb dieser Paare geteilt (s. Abb.).

Der Versuch, die Booster-Funktion für beide Kochzonen gleichzeitig einzuschalten, würde zur Überschreitung der maximal verfügbaren Leistung führen. In diesem Fall wird die Heizleistung der ersten aktivierten Kochzone auf das maximal höchste Niveau gesenkt.



Wird bei Einstellung der Boosterfunktion die Gesamtleistung zu hoch, wird die Wärmeleistung des zweiten Feldes im Paar automatisch reduziert. Der Wert der reduzierten Leistung hängt von der Größe der verwendeten Töpfe ab.



Verriegelungsfunktion

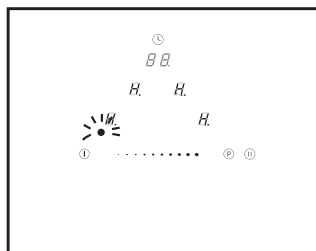
Die Verriegelungsfunktion wird durch die Taste „Schlüssel“(10) eingeschaltet. Sie schützt das Kochfeld vor unerwünschten Einstellungen oder vor dem Anschalten durch Kinder, Haustiere usw. Wird das Induktionsfeld gesperrt, wenn alle Kochzonen abgeschaltet sind (auf der Anzeige der Kochzonen leuchtet „0“), sind diese vor unbeabsichtigtem Einschalten geschützt. Ein Einschalten ist nach Deaktivierung der Funktion möglich.



Bei Netzspannungsverlust schaltet sich die Verriegelung automatisch aus.

Sperrung des Induktionsfeldes

Um die Verriegelungsfunktion zu aktivieren, berühren Sie die Taste „Schlüssel“ (10) so lange, bis die Anzeige(10) aufleuchtet und ein kurzes akustisches Signal ertönt.



Entsperrung des Induktionsfeldes

Um das Induktionsfeld zu entsperren berühren Sie die Taste „Schlüssel“ (10) so lange, bis die Anzeige(10) aufleuchtet und ein kurzes akustisches Signal ertönt.



Sperrung und Entsperrung des Induktionsfeldes sind möglich wenn das Kochfeld in Betrieb ist oder auf der Anzeige der Kochzonen (4) das Symbol „0“ leuchtet.

BEDIENUNG

Restwärmeanzeiger

Wird die Kochzone ausgeschaltet, erscheint die Restwärmeanzeige „H“, d.h. das Kochfeld ist noch heiß!



Solange das „H“ leuchtet, darf die Kochzone nicht berührt werden-Verbrennungsgefahr! Temperaturrempfindliche Gegenstände dürfen nicht auf die Kochzonen gestellt werden!

Leuchtet die Anzeige nicht mehr, darf die Kochzone berührt werden, die Temperatur ist aber noch höher als die Umgebungstemperatur!



Bei Netzspannungsverlust erlischt der Restwärmeanzeiger.

Betriebsdauerbegrenzung

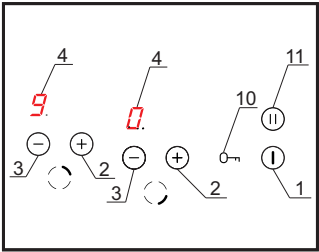
Um die Funktionsweise des Kochfeldes zu optimieren, ist dieses mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird an die zuletzt gewählte Kochstufe angepasst. .
Bleibt die Kochstufe längere Zeit unverändert (siehe Tabelle), wird die Kochzone automatisch abgeschaltet und der Restwärmeanzeiger aktiviert. Die gewählte Kochzone kann jederzeit angeschaltet und gebrauchsanweisungsgemäß bedient werden.

Kochstufe	Max. Betriebsdauer (in Stunden)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

BEDIENUNG

Automatisches Nachwärmen

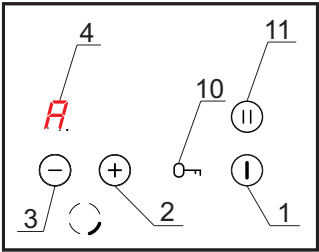
- Die ausgewählte Kochzone muss auf Kochstufe „0“ stehen.
- Die Berührung der Taste () (3) bewirkt die Umstellung auf Kochstufe „9“.
- Nach Berührung des Sensors (+)(2) der ausgewählten Kochzone zeigt die Anzeige den Buchstaben „A“.
- Wählen Sie jetzt die gewünschte Stufe mit der Taste()(3).



Auf der Anzeige der gewählten Kochzone erscheint abwechselnd der Buchstabe

„A“ und die vom Benutzer gewünschte Kochstufe.

Nach Ablauf der Nachwärmzeit stellt sich die Kochzone automatisch auf die gewählte Kochstufe ein, die in der Anzeige sichtbar bleibt.



Wenn nach Ausschalten der Kochzone die Taste zur Wahl der Kochstufe länger als 3 Sekunden auf Position „9“ bleibt, d. h. keine Kochstufe gewählt wird, schaltet die Funktion des automatischen Nachwärmens ab.



Wird das Geschirr von der Kochzone genommen und vor Ablauf des automatischen Nachwärmens wieder zurückgestellt, wird der Prozess des automatischen Nachwärmens fortgesetzt.

Kochstufe	Dauer des automatischen Nachwärmens mit zusätzlicher Leistung (in Minuten)
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

BEDIENUNG

Uhr

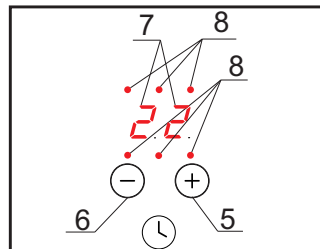
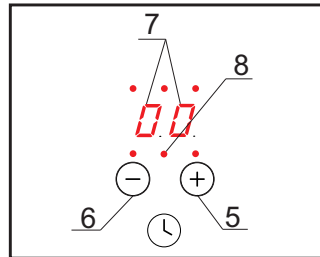
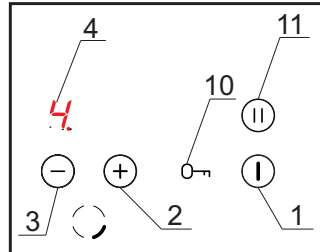
Die Uhr kann zum Programmieren genutzt werden (Arbeitszeit der Kochzonen) oder als Minutenzeiger dienen.

Anschalten der Uhr

Die Programmieruhr reguliert den Kochprozess, da es möglich ist, die Arbeitszeit der Kochzonen zuprogrammieren. Diese Funktion lässt sich ausschließlich beim Kochen einschalten (Kochstufe größer als „0“). Die Uhr kann gleichzeitig auf allen fünf Kochzonen eingeschaltet werden (mögliche Zeiteinstellung 1 bis 99 Minuten in Minutenschritten).

Um die Uhr einzustellen

- Stellen Sie mit Taste (+)(2) oder Taste (-)(3) die Kochstufe (1-9) ein. Die gewählte Kochstufe und der Bereitschaftspunkt (z.B. 4.) leuchten in der Anzeige.
- Berühren Sie gleichzeitig Taste (+)(5) und Taste (-)(6) der Uhr. Auf dem Uhranzeiger (7) leuchten die Ziffern „00“ und die mittlere Kontrollleuchte (8) unter Anzeige (7) blinkt.
- Berühren Sie gleichzeitig Taste (+)(5) und Taste (-)(6) der Uhr so oft, bis die Kontrollleuchte (8) leuchtet, die der Kochzone entspricht, die mit der Uhr gesteuert werden soll.
- Stellen Sie jetzt die Arbeitszeit der gewählten Kochzone mit Taste (+)(5) oder mit Taste (-)(6) ein.



BEDIENUNG

Änderung der einprogrammierten Kochzeit

Die einprogrammierte Kochzeit lässt sich jederzeit während des Betriebs ändern. Gehen Sie vor wie im Punkt „Ausschalten der Uhr“ und stellen Sie durch gleichzeitiges Berühren der Tasten (+) (5) und (-) (6) der Uhr die veränderte Kochzeit ein.

Kontrolle des Arbeitszeitverlaufes

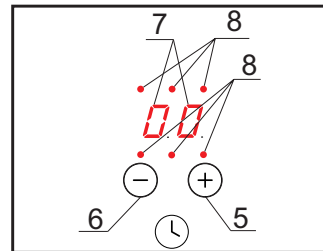
Um die bis zum Ende des Kochprozesses verbliebene Zeit zu ermitteln, müssen Sensor (+) (5) und Sensor (-) (6) der Uhr so oft berührt werden, bis die entsprechende Kontrollleuchte (8) leuchtet. Die aktuelle Zeit wird durch eine blinkende Kontrollleuchte (8) angezeigt.

Ausschalten der Uhr

Nach Ablauf der angegebenen Kochzeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann. Das akustische Signal schaltet sich automatisch nach 2 Minuten aus.

Wenn ein früheres Ausschalten der Uhr nötig ist:

- berühren Sie gleichzeitig Taste (+) (5) und (-) (6) der Uhr so oft, bis die entsprechende Kontrollleuchte (8) leuchtet (Anzeige der Kochzone). Anschließend verkürzen Sie mit Taste (-) (6) die Zeit bis „00“.



BEDIENUNG

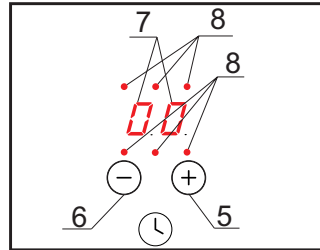
Uhr als Minutenanzeiger

Die Uhr, die die Kochzeit programmiert, kann auch als Minutenanzeiger dienen, wenn die Zeitsteuerung der Kochzonen eingeschaltet ist.

Anschalten des Minutenanzeigers

Um den Minutenanzeiger einzustellen:

- Berühren Sie gleichzeitig Taste (+) (5) und Sensor () (6) der Uhr. Die Anzeige der Uhr (7) zeigt die Ziffern „00“, die mittlere Kontrollleuchte (8) (unter Anzeige (7)) beginnt zu blinken.
- Danach stellen Sie mit Taste (+) (5) oder Taste () (6) der Uhr die Arbeitszeit des Minutenanzeigers ein.



Ausschalten des Minutenanzeigers

Nach Ablauf der angegebenen Zeit ertönt ein akustisches Dauersignal, das durch Berühren einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann. Das akustische Signal schaltet automatisch nach 2 Minuten ab.

Ist ein früheres Abschalten des Minutenanzeigers nötig, verkürzen Sie mit Taste () (6) die Zeit bis „00“.

BEDIENUNG

Warmhaltefunktion

Dank der Warmhaltefunktion bleiben Speisen auf dem Kochfeld bei niedriger Wärmeleistung warm. Der Geschmack der Lebensmittel verändert sich nicht, ein Ansetzen im Topf wird vermieden. Diese Funktion kann z.B. zum Butter- oder Schokoladeschmelzen genutzt werden.

Diese Funktion ist nur mit geeigneten Töpfen (besonders ebene, glatte Topfböden) möglich. In diesem Fall wird Temperatur durch Sensoren im Kochfeld genau gemessen. Jede Kochzone ist mit dieser Funktion ausgestattet. Aus Gründen der Mikrobiologie wird langes Warmhalten von Speisen nicht empfohlen. Deswegen schaltet diese Funktion nach 2 Stunden ab.

Auf den Kochzonen können 3 Temperaturgrade eingestellt werden: 42°C, 70°C und 94°C.

Um die Warmhaltefunktion einzuschalten:

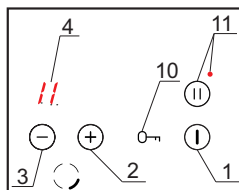
- berühren Sie die Taste Warmhaltefunktion(12) – das Aufleuchten der 1. Kontrollleuchte zeigt die Wahl der Temperatur 42°C.
- Berühren Sie ein zweites Mal die Taste Warmhaltefunktion (12) – das Aufleuchten der 2. Kontrollleuchte zeigt die Wahl der Temperatur 70°C.
- Berühren Sie ein drittes Mal die Taste Warmhaltefunktion (12) – das Aufleuchten der beiden Kontrollleuchten zeigt die Wahl der Temperatur 94°C.
- Nach Auswahl einer der oben angegebenen möglichen Temperaturen berühren Sie Taste (+)(2) für die entsprechende Kochzone. In der Anzeige (4) erscheint das entsprechende Temperatursymbol (—) (=) oder (=).

Die Warmhaltefunktion kann jederzeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten (+) (2) und (-) (3) oder durch Reduzierung der Leistung mit Taste () (3) bis „0“ abgeschaltet werden.

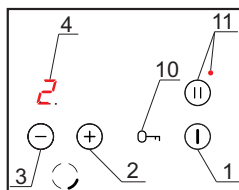
Pausenfunktion (stop'ngo) „II“

Die Funktion stop'ngo funktioniert wie eine gewöhnliche Pause. Kochzoneneinstellungen können damit für eine beliebige Zeit unterbrochen und vorherige Einstellungen wiederhergestellt werden.

Um die Funktion stop'ngo zu starten, muss mindestens eine Kochzone in Betrieb sein. Berühren Sie Taste (11). Auf allen Anzeigen der Kochzonen (4) leuchtet das Symbol „II“ auf, über (11) leuchtet die Kontrollleuchte.



Um die Funktion stop'ngo abzuschalten, berühren Sie wieder Taste (11). Die Kontrollleuchte beginnt zu blinken. Drücken Sie eine beliebige Taste (2). Auf der Kochfeldanzeige (4) leuchten die Einstellungen, die vor dem Einschalten der Funktion stop'ngo eingestellt wurden.

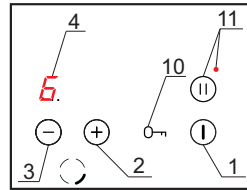
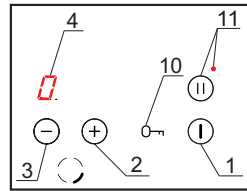


BEDIENUNG



Die Funktion stop'n go dauert maximal 10 Minuten. Wird die Funktion stop'n go in dieser Zeit nicht ausgeschaltet, schaltet sich das Bedienfeld aus.

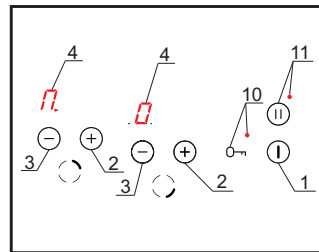
Wird die Steuerung unbeabsichtigt mit dem Ein-/Austaste (1) ausgeschaltet, ermöglicht die Funktion stop'n go sie schnell wieder aufzurufen. Nach Ausschalten des Bedienfeldes mit der Ein-/Austaste (1) muss die Taste (1) innerhalb von 6 Sekunden wieder berührt werden. Die Kochzonenanzeiger (4) zeigen die Ziffer „0“ und über der Taste (11) blinkt die Kontrollleuchte. Innerhalb weiterer 6 Sekunden muss Taste (11) gedrückt werden. Auf dem Kochzonenanzeiger (4) leuchten Einstellungen, die vor dem unbeabsichtigten Abschalten eingestellt wurden.



Bridgefunktion (Brückenfunktion)

Die Bridgefunktion ermöglicht die Nutzung zweier Kochzonen des Kochfelds als eine Wärmezone. Die Bridgefunktion empfiehlt sich bei Verwendung großer Töpfe oder Bratpfannen.

Die Bridgefunktion kann für zwei Kochzonen auf der linken Seite oder für zwei Kochzonen auf der rechten Seite eingeschaltet werden. Dafür berühren Sie gleichzeitig zwei Tasten, für die Kochzonen links berühren Sie Taste (+) (2) der linken vorderen Zone und Taste (-) (3) der linken hinteren Zone. Für die Kochzonen rechts drücken Sie Taste (+) (2) der rechten hinteren Zone und Taste (-) (3) der rechten vorderen Zone. Nach Berührung von zwei Tasten zeigt die Anzeige in der rechten oberen Ecke das Symbol „B“ und in der unteren Anzeige die Ziffer „0“. Stellen Sie dann mit Taste (+) (2) oder Taste (-)(3) unter der Ziffer „0“ eine beliebige Kochstufe ein.

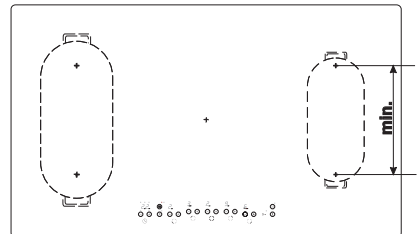


Von diesem Moment an steuert man zwei Kochzonen mit einer Taste.

Um die Bridgefunktion auszuschalten müssen erneut 2 Tasten gleichzeitig berührt werden. Das sollten dieselben Tasten sein, mit denen die Funktion gestartet wurde. Die Anzeige zeigt die Ziffer „0“.



Von diesem Moment an arbeiten die Kochzonen wieder getrennt.



BEDIENUNG

Ausschalten der Kochzonen

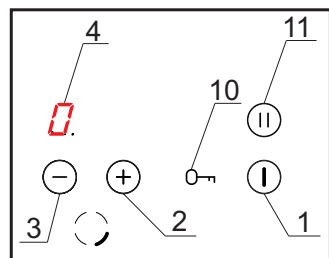
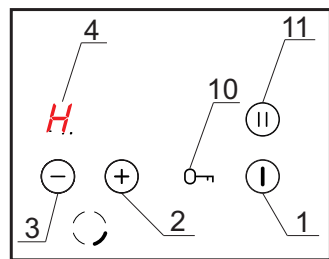
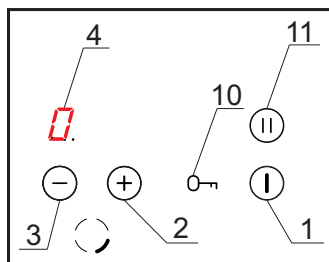
- Eine Kochzone kann ausgeschaltet werden, indem man gleichzeitig Taste (+)(2) und Taste ()(3) berührt oder die Leistung mit Taste ()(3) auf „0“ reduziert.



Nach ca.10 Sekunden ist die Kochzone nicht mehr aktiv.

Die Kochzone ist heiß, die Kochfeldanzeige (4) zeigt ca. 10 Sekunden den Buchstaben „H“

abwechselnd mit der Ziffer „0“, zuletzt nur den Buchstaben „H“.

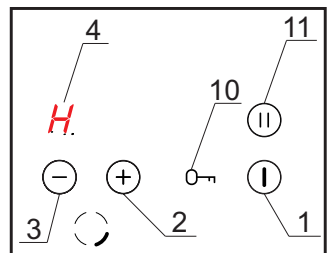


Ausschalten des gesamten Kochfeldes

- Das Kochfeld ist aktiv, wenn wenigstens eine Kochzone in Betrieb ist.
- Das Berühren der Ein-/Austaste (1) schaltet die ganze Herdplatte aus.



Ist das Kochfeld heiß, zeigt die Kochfeldanzeige (4) den Buchstaben „H“ (Restwärmearzeige).



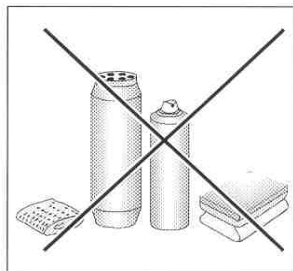
REINIGUNG UND WARTUNG

Eine laufende Sauberhaltung und richtige Wartung des Gerätes haben einen wesentlichen Einfluß auf die Verlängerung der Betriebssicherheitsperiode des Gerätes.



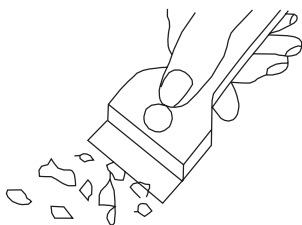
Bei der Glaskeramikreinigung gelten dieselben Regeln wie im Falle der Glasoberflächen. Es dürfen dazu auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden.

Dampfreiniger dürfen zur Reinigung der Kochmulde nicht verwendet werden.



Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht festeingebrannte Verschmutzungen** sind mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abzuwischen. Durch Verwendung eines Geschirrspülmittels könnten bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht bei der ersten Reinigung entfernen, wenn auch ein spezielles Reinigungsmittel verwendet wird..
- **Festeingebrannte Verschmutzungen sind mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Danach die Heizfläche mit einem feuchten Lappen abwischen.**



Schaber zur Glaskeramikreinigung

Fleckenentfernung

- **Helle Flecken mit Perlfarbton (Alurückstände)** können mit einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden. Kalkrückstände (z.B. nach Wasserüberlaufen) können mit Essig oder mit dem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden.
- Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speiseresten, Kunststoffen und Alufolien darf die betroffene Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände sind sofort (in heißem Zustand) von heißer Kochzonenoberfläche gründlich mit einem scharfen Schaber wegzuschaben. Nachdem die Verschmutzung entfernt worden ist, kann die Kochzone abgeschaltet und nach Abkühlung mit dem speziellen Reinigungsmittel endgültig behandelt werden.

Die speziellen Reinigungsmittel sind in Supermärkten, speziellen elektrotechnischen Geschäften, Drogerien, im Lebensmittelhandel und in Herdesalons zu beziehen. Die scharfen Schaber sind in Heimwerker-, Baugeräte- und Malerzubehörgeschäften zu beziehen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigungsmittel nie auf eine heiße Glasceramikoberfläche auftragen. Am besten ist es, das aufgetragene Reinigungsmittel trocknen zu lassen und sie erst dann mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

Eventuelle Reinigungsmittelrückstände sind mit einem feuchten Lappen vor erneutem Aufheizen zu entfernen. Sonst könnten sie ätzend wirken.

**Bei unsachgemäßer Behandlung der Hei-
zoberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes
entfallen die Garantieansprüche!**

Wichtig!

Wenn die Steuerung im eingeschalteten Zustand nicht anspricht, so ist die Kochplatte vom Netz zu trennen (Hauptschalter betätigen oder Sicherung herausnehmen) und das Service-Team verständigen.

Wichtig!

Bei mechanischen Schäden an der Platte (Risse, Bruch), das Gerät sofort vom Netz trennen – Sicherung herausnehmen oder den Stecker aus der Steckdose herausziehen. Den Kundendienst rufen.

VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Arbeitsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- Gerät von der elektrischen Energieversorgung trennen
- Gerät zur Reparatur anmelden
- manche geringere Betriebsstörungen können vom Benutzer selbst behoben werden, wobei die Hinweise der untenstehenden Tabelle zu beachten sind. Bevor Sie sich also an eine Kundendienststelle oder Reparaturwerkstatt wenden, sollten die Punkte der Tabelle nacheinander überprüft werden.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1. Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	- Sicherung der Hausanlage überprüfen u. falls verbrannt auswechseln
2. Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- Bedienblende nicht eingeschaltet	- einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3. Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	- Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
4. Das ganze Gerät wird ausgeschaltet	- nach Einschaltung länger als 10 Sekunden keine Werte eingegeben	- Bedienblende erneut einschalten u. sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
5. Ein Heizfeld schaltet sich ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Zeitbegrenzung angesprochen	- Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
	- Überhitzung der elektronischen Elemente	
6. Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochzonen noch heiß sind	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen

VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
7. Ein Riß in der Glas-keramikplatte	 Gefahr! Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden.	
8. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist	Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den einwandfreien Gerätezustand und für sachgemäße Gerätebenutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie den Kundendienst wegen eines Bedienfehlers holen, dann werden Sie die Kosten des Besuchs sogar in der Garantieperiode tragen. Für die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung verursachten Schäden können wir keine Verantwortung übernehmen.	
9. Induktionsplatte gibt Schnarchtöne aus	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Induktionsplatte gibt Pfeiftöne aus	Dies ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktions- spulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
11. Symbol E2	Überhitzung der Induktions- spulen.	- Nicht ausreichende Kühlung, - Prüfen, ob Einbauverhältnisse für das Kochfeld der Gebrauch- sanleitung entsprechen. - Das Kochgeschirr nach dem Hinweis auf Seite 16 über- prüfen.
12. Symbol Er03	Die Sensoren bleiben länger als 10 Minuten verdeckt, das Sensorsystem schaltet aus.	Die Kochfeldoberfläche reini- gen oder die auf den Senso- ren liegenden Gegenstände entfernen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	400V 3N~50 Hz
Nennleistung:	KMI*
- Induktive Kochzone Booster: 4xØ 210 mm	2,1kW/3,7kW
- Induktive Kochzone Booster: 1xØ 260 mm	2,6kW/3,7kW
Ausmaße	900 x 522 x 50
Gewicht	ca.14,5 kg

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

GARANTIE,

Garantie

- Garantieleistungen gemäß dem Garantieschein
- Der Hersteller haftet für keine Schäden, die durch eine unsachgemäße Produktbehandlung verursacht werden könnten.

Schreiben Sie hier bitte den Typ und die Seriennummer vom Gerätenennschild ein.

Typ..... Seriennummer.....

CHER CLIENT,

La plaque c'est une liaison de la facilité exceptionnelle de son utilisation et de l'effectivité parfaite. Après avoir lu la notice d'emploi, l'utilisation de la plaque ne sera plus un problème.

La plaque qui a quitté l'usine a été soigneusement contrôlée avant son emballage et notamment en ce qui concerne sa sécurité et sa fonctionnalité, aux postes de contrôle.

Nous vous remercions de lire attentivement cette notice d'emploi avant la mise en marche de l'appareil.

Le respect de nos indications vous protégera contre une utilisation incorrecte.

La notice d'emploi doit être gardée et conservée dans un endroit où elle sera toujours sous la main.

Il faut respecter scrupuleusement la notice d'emploi afin d'éviter tout accident dangereux.

Attention!

N'utilisez l'appareil qu'après avoir lu/compris le présent mode d'emploi.

L'appareil est développé comme destiné uniquement à la cuisson. Chaque autre utilisation (p.ex. comme chauffage de locaux) serait incompatible à sa destination et pourrait être dangereuse.

Le fabricant se réserve la possibilité des modifications qui n'influencent pas la fonction de l'appareil.

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

Déclaration du producteur

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

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

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

TABLE DES MATIERES

Informations de base.....36

Conseils de sécurité.....38

Description du produit.....43

Installation.....44

Exploitation.....49

Nettoyage et conservation.....64

Comportement dans des situations de panne.....66

Données techniques.....68

Garantie,68

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

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

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

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

CONSEILS DE SECURITE

- Lisez ce mode d'emploi avant la première mise en service de votre table vitrocéramique. C'est le moyen de vous mettre en sécurité et d'éviter l'endommagement de votre appareil.
- Quand votre appareil est exploité à proximité directe d'un poste de radio, d'un téléviseur ou d'un autre appareil émetteur, vérifiez si la fonction correcte du panneau de commande de la table vitrocéramique est assurée.
- Le raccordement de la table vitrocéramique est réservée aux installateurs-électriciens autorisés. Il est interdit d'installer la table vitrocéramique près des appareils frigorifiques.
- Les meubles dans lesquels la table vitrocéramique sera encastrée doivent être résistants aux températures jusqu'à 100°C. Cela concerne les placages, les bords, les surfaces en matières plastiques, les colles et les vernis.
- La table vitrocéramique ne doit être utilisée qu'après l'encastrement. C'est le moyen de vous protéger contre le toucher des pièces sous tension.
- Les réparations des appareils électriques sont réservées aux spécialistes. Les réparation non-professionnelles peuvent être origine d'un danger grave pour l'utilisateur.
- L'unique moyen de couper l'appareil du réseau électrique c'est débrancher le fusible ou bien retirer la fiche de la prise de courant.
- Ne pas laisser les enfants s'approcher de la table de cuisson quand elle est utilisée. Les enfants pourraient faire tomber par terre les marmites ou casseroles contenant les plats chauds et subir des brûlures.
- Une fois mis en circuit, le foyer devient rapidement chaud. C'est pourquoi il faut le mettre en circuit seulement après avoir mis le pot sur lui. De cette façon vous évitez la consommation inutile de l'énergie électrique.
- Le témoin de chaleur résiduelle intégré au système électronique avertit que la table de cuisson est mise en circuit ou bien est encore chaude.
- Les personnes (y compris les enfants) handicapées ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissance de l'appareil ne doivent être autorisées à utiliser l'appareil qu'accompagnées et sous surveillance.
- **Les personnes porteurs des appareils implantés qui assistent les fonctions vitales (par exemple le stimulateur cardiaque, la pompe à insuline ou l'appareil auditif) doivent s'assurer que le travail de ces appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (la zone de fréquence de l'activité de la plaque à induction est de 20-50 kHz).**
- Au cas de l'effondrement de tension tous les calages seront annulés. Après la réapparition de la tension dans le réseau il est indiqué d'être prudent. Jusqu'à ce que les champs chauffants soient chauds, l'indicateur de l'échauffement rémanent „H”.
- Quand la prise de courant est à proximité d'un foyer, veillez que le câble d'appareil ne touche pas les endroits.
- Quand vous utilisez les huiles et graisses alimentaires, ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance du fait du risque d'incendie.
- N'utilisez pas les pots en matières plastiques et en feuille d'aluminium. Ils pourraient fondre dans les températures hautes et endommager la plaque vitrocéramique.
- Ne laissez pas sucre, acide citrique, sel et pareils dans l'état solide et liquide, ainsi que les matières plastiques entrer en contact avec la surface du foyer échauffé.

CONSEILS DE SECURITE

- Si par inadvertance le sucre ou la matière plastique entrent en contact avec la plaque vitrocéramique échauffée, il n'est en aucun cas permis de mettre l'appareil hors circuit avant que le sucre ou bien la matière plastique ne soient râclés à l'aide d'une racle tranchante. Protégez vos mains contre brûlures.
- Lors de l'utilisation de la table vitrocéramique n'utilisez que les marmites et casseroles possédant un fond plat, sans arêtes vives et sans bavures qui pourraient causer les rayures irréversibles de la superficie de la plaque.
- La surface de chauffe de la plaque vitrocéramique est résistante contre le choc thermique. Elle n'est sensible ni au froid ni à la chaleur.
- Evitez le faire tomber des objets sur la plaque vitrocéramique. Un choc par point, p.ex. une chute d'un flacon de condiments pourrait, dans un cas défavorable, aboutir aux fissures et écaillés de la plaque vitrocéramique.
- C'est par les endroits endommagés que les plats bouillonnants peuvent atteindre les composants de la table de cuisson vitrocéramique qui sont sous tension.
- Quand la surface est fissurée, coupez l'alimentation électrique pour éviter le risque de commotion électrique.
- Il faut observer les indications portant sur le soin et le nettoyage de la plaque céramique. Si vous la traitez d'une façon incorrecte, nous déclinons toute responsabilité du titre de la garantie.

COMMENT ECONOMISER L'ENERGIE



Qui utilise l'énergie d'une façon responsable, celui-ci protège pas seulement la caisse domestique, mais aussi agit consciemment en faveur de l'environnement naturel. Aidez donc, économisez l'énergie électrique! Et cela se fait de manière suivante:

- **Utilisez les ustensiles de cuisine conviviaux.**

Les marmites à un fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. N'oubliez pas le couvercle, sinon, la consommation de l'énergie électrique se quadruple !

- **Ayez soin de la propreté de foyers et de fonds des ustensiles de cuisine.**

Les impuretés perturbent le transfert de chaleur; il arrive souvent que les impuretés fortement brûlées ne se laissent enlever qu'avec des agents très polluant l'environnement naturel.

- **Evitez les "coups d'œil dans le pot" inutiles.**

- **Ne faites pas encastrer la table de cuisson à proximité directe des réfrigérateurs/ congélateurs.**

Cela augmenterait inutilement la consommation de l'énergie électrique par ces derniers.

DEBALLAGE



Pour la durée de transport l'appareil a été protégé par emballage contre l'endommagement. Après le déballage de l'appareil, les éléments d'emballage sont à éliminer d'une façon qui ne menace pas l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement, peuvent être recyclés en 100% et sont marqués des symboles appropriés.

Attention! Lors de déballage, les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, morceaux de mousse de polystyrène etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants.

ELIMINATION ET RECYCLAGE DES EQUIPEMENTS USÉS



Après la période d'exploitation, il est défendu d'éliminer ce produit avec les déchets ménagers; il faut le rendre à un centre de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques. Le symbole

qui en informe se trouve sur le produit, dans les instructions d'emploi ou sur l'emballage.

Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être réutilisés, conformément à la réglementation. Grâce à cette réutilisation, à l'emploi de matériaux ou grâce aux autres formes d'utilisation des équipements usés, vous fournissez un apport important dans la protection de notre milieu naturel.

C'est l'administration de la commune ou un revendeur qui vous renseignera sur un centre de collecte spécialisé à éliminer des équipements usés.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description de la plaque KMI*

Foyer Booster

(arrière droite) Ø 210 mm

Foyer Booster

(arrière gauche) Ø 210 mm

Foyer Booster

(du milieu) Ø 260 mm

Foyer Booster

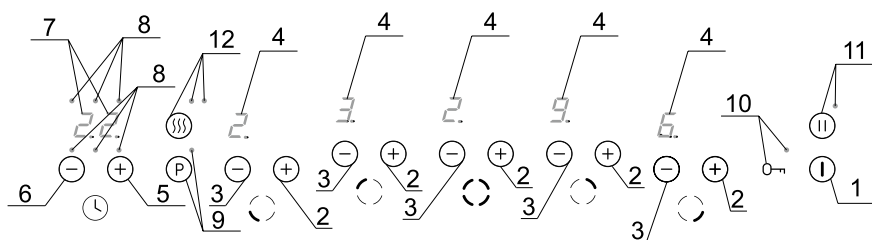
(avant gauche) Ø 210 mm

Foyer Booster

(avant droite) Ø 210 mm



Panneau de commandes



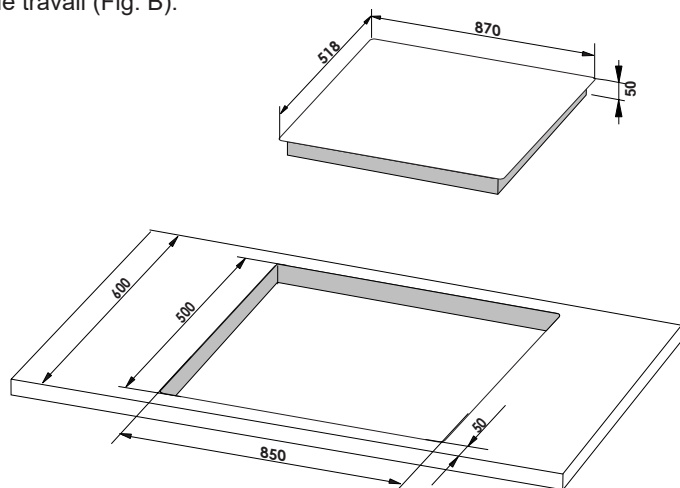
1. Senseur marche/arrêt de la plaque
2. Senseur plus de foyers
3. Senseur moins de foyers
4. Afficheur du foyer
5. Senseur plus de l'horloge
6. Senseur moins de l'horloge
7. Afficheur de l'horloge
8. Diodes LED signalisant le fonctionnement de l'horloge pour un foyer choisi
9. Senseur fonction Booster avec diode de signalisation LED
10. Senseur fonction pause avec diode de signalisation LED
11. Senseur fonction pause avec diode de signalisation LED
12. Senseur fonction réchauffement avec diodes de signalisation LED.

INSTALLATION

Installation de la plaque KMI*

- L'épaisseur du plan de travail du meuble doit être de 28 à 40 mm, et sa profondeur d'au moins 600 mm. 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.
- L'espace entre le bord de l'orifice et le bord de plan de travail doit être d'au moins 50 mm à l'avant et à l'arrière.
- Préparer la place (orifice) dans le plan de travail du meuble selon les dimensions présentées sur le dessin de montage (Fig. A)
- Laisser une distance d'au moins 50 mm entre l'appareil et les parois verticales des placards voisins.
- La hauteur de la plaque installée est de 50 mm.
- Si la plaque de cuisine est séparée du reste du meuble par une plaque de protection horizontale, la distance entre le bas de la plaque de cuisine et la plaque de protection doit être d'au moins 25 mm, afin de permettre une libre circulation de l'air. L'espace minimal entre les plaques d'induction doit être de 75 mm.
- Le revêtement et les colles des meubles où est encastrée la plaque doivent résister à des températures de 100°C.
Le non respect de cette condition peut provoquer une déformation de la surface ou le décollage du revêtement.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Dans la partie arrière de la plaque de protection, effectuer une découpe d'une largeur d'au moins 80 mm (Fig. C)
- Sélectionner la section du câble en fonction de la puissance de la plaque (ceci devrait être réalisé par un installateur certifié).
- Brancher le câble électrique à la plaque au selon le schéma des branchements ci-joint.
- Dépoussiérer le plan de travail, insérer la plaque dans l'ouverture et la serrer fortement au plan de travail (Fig. B).

Fig. A



INSTALLATION

Fig. B

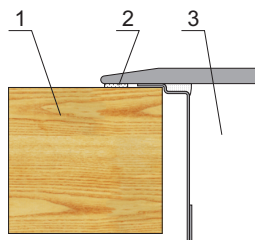
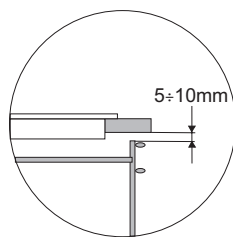
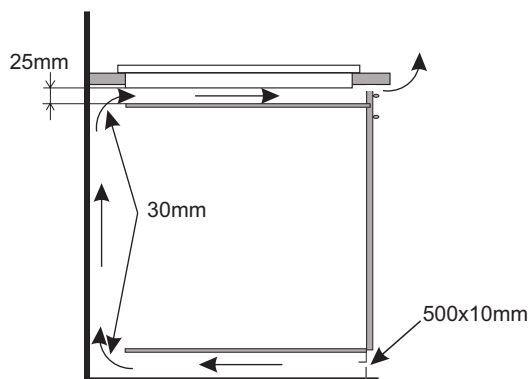
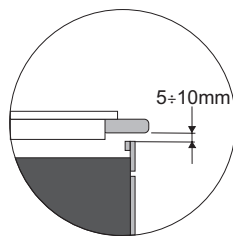
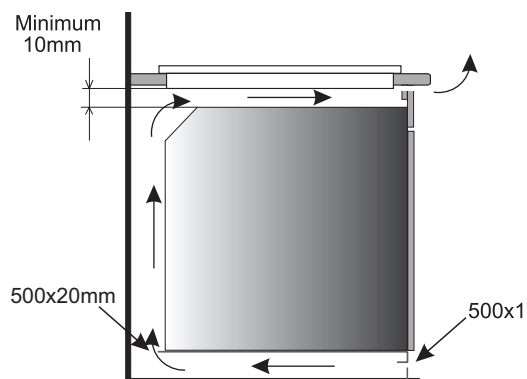


Fig. C



L'encastrement dans le panneau du meuble portant



L'encastrement dans la table de travail au-dessus d'un four de cuisine à ventilation



Il est interdit d'encastrer l'appareil au-dessus d'un four de cuisine qui n'est pas muni d'un système de ventilation

INSTALLATION

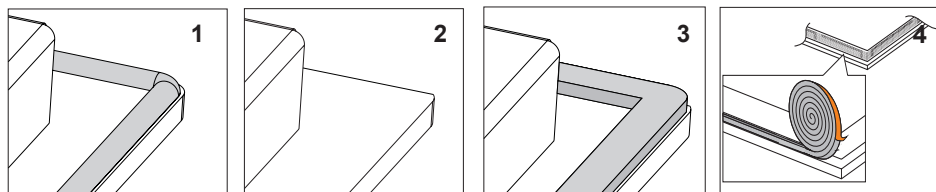
Montage du joint

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

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

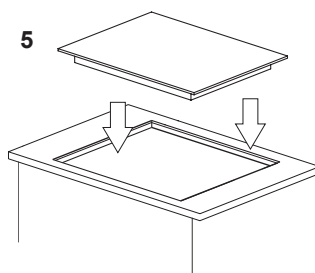
Avant d'encastrer l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. 2) sur la partie inférieure de la plaque.

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

Raccordement de la table de cuisson à l'installation électrique

Attention!

Le raccordement à l'installation ne doit être fait que par un installateur qualifié qui possède une autorisation convenable. Il est interdit de faire des modifications ou changements arbitraires de l'installation électrique.

Indications pour l'installateur

La table de cuisson est pourvue d'une boîte de jonction permettant le choix des connections appropriées pour le type concret d'alimentation en énergie électrique. La boîte de jonction permet d'exécuter les connections suivantes:

- biphasée 400V 2N ~
- triphasée 400 V 3N~

Le branchement de l'appareil à une alimentation convenable est possible par l'exécution des ponts convenables sur le bornier selon le schéma de câblage ci-joint. Le schéma de câblage est placé aussi sur la partie dessous de la protection inférieure. L'accès au bornier est possible après l'ouverture du couvercle de la boîte de jonction. Il ne faut pas oublier le choix d'un câble de connection approprié; respecter le type de branchement et la puissance nominale de la table de cuisson.

L'attention!

Il ne faut pas oublier la nécessité de branchement du circuit de protection à la borne du bornier marquée du symbole $\oplus$. L'installation d'alimentation électrique de l'appareil doit être protégée par une protection convenablement choisie et, supplémentairement à la protection de la ligne d'alimentation, elle peut posséder aussi un interrupteur approprié, permettant de couper l'alimentation électrique dans une situation de panne.

Avant l'exécution du branchement de la table de cuisson à l'installation électrique, il faut prendre connaissance des informations se trouvant sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.

ATTENTION! L'installateur a l'obligation de donner à l'utilisateur „l'attestation de la connexion de la cuisinière à l'installation électrique" (il y a un formulaire approprié dans la fiche de garantie). Une manière de branchement de l'appareil autre que celle indiqué sur le schéma pourrait causer son endommagement.

INSTALLATION

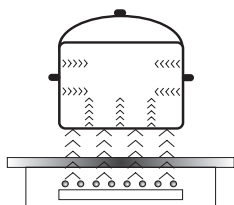
SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES				
Attention! La tension des éléments chauffants est de 230V				
⊕ ⊗ PE 5 ⊗ N 4 ⊗ N 3 ⊗ L3 2 ⊗ L2 1 ⊗ L1 Attention! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole  Type de câble de raccordement conseillé				
1	Pour une alimentation 400/230 V avec branchement bi-phasé avec câble neutre, pont entre les bornes 23 ainsi que 45, câble neutre sur le 4, câble de protection (terre) sur 	2N~	⊕ ⊗ PE 5 ⊗ N 4 ⊗ L3 3 ⊗ L2 2 ⊗ L1 1	OWY 4X2,5mm ²
2	Pour une alimentation 400/230 V avec branchement tri-phasé avec câble neutre, pont entre les bornes 45, câbles de phase sur 1, 2 et 3, câble neutre sur le 4, câble de protection (terre) sur 	3N~	⊕ ⊗ PE 5 ⊗ N 4 ⊗ L3 3 ⊗ L2 2 ⊗ L1 1	OWY 5X1,5mm ²
L1=R, L2=S, N =Borne du câble neutre  =Borne du câble de protection (mise à la terre)				

EXPLOITATION

Avant la première utilisation de la table de cuisson

- Observez les conseils de sécurité lors des opérations d'entretien.wa.
- Il faut d'abord nettoyer soigneusement la plaque vitrocéramique. La plaque vitrocéramique est à traiter comme les surfaces en verre.
- Il peut arriver au dégagement temporaire des odeurs lors de la première utilisation. Dans un tel cas, Branchez la ventilation ou bien ouvrez la fenêtre.

Principes de fonctionnement du champ d'induction



Le générateur électrique alimente une bobine installée à l'intérieur de l'appareil. Cette bobine produit un champ magnétique, et alors, au moment de mise d'un pot sur la table de cuisson, des courants inducteurs pénètrent au pot. Ces courants font du pot un vrai émetteur de chaleur, pendant que la surface vitrocéramique de la table de cuisson reste fraîche.

Ce système prévoit l'usage de pots dont les fonds sont réceptifs à l'action du champ magnétique. En général, la technologie d'induction se caractérise de deux qualités :

- puisque la chaleur est émise seulement à l'aide de la marmite, l'utilisation de la chaleur est maximale,
- il n'y a pas de phénomène de l'inertie thermique, car la cuisson commence automatiquement au moment de la mise du pot sur la table de cuisson et finit au moment, où il en est enlevé.

Dispositifs de protection: Quand la plaque est installée correctement et est bien exploitée, les dispositifs de protection spéciaux ne sont nécessaires que rarement.

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

Protection thermique : La température des éléments électroniques est sans cesse contrôlée à l'aide d'une sonde. Si la chaleur augmente d'une manière dangereuse, le système diminue automatiquement la force du champ chauffant ou débranche les champs chauffant se trouvant le plus près des éléments électroniques chauffés.

Détection: Le détecteur de présence de pot permet le travail de la table de cuisson, et par cela le chauffage. Les petits objets mis sur la zone de chauffe (par exemple une petite cuiller, un couteau, une bague...) ne seront pas traités comme les pots et la table de cuisson ne sera pas mise en circuit.

► Détecteur de présence de pot dans le champ d'induction

Le détecteur de présence de pot est installé dans les tables de cuisson contenant les champs d'induction. Pendant la fonction de l'appareil, le détecteur de présence de pot commence ou arrête automatiquement l'exhalation de chaleur dans la zone de cuisson au moment de la mise du pot sur ou de son enlèvement de la zone de chauffe. Cela assure donc l'économie de l'énergie.

- Si la zone de chauffe est utilisée accompagnée d'un pot convenable, l'afficheur indique le niveau de chaleur.
- L'induction demande l'emploi de pots adaptés, pourvus d'un fond en matière magnétique (voir Table page 47).

S'il n'y a pas de pot mis sur la zone de chauffe ou un pot inconvenable est mis sur elle, le symbole  apparait sur l'afficheur. La zone ne sera pas mise en circuit. Si aucun pot n'est détecté pendant 10 minutes, l'opération de mise en circuit de la table de cuisson sera annulée.

Pour couper la zone de chauffe, il faut la couper à l'aide de la commande à touches tactiles et non pas par un simple enlèvement du pot..



Le détecteur de pot ne fonctionne pas comme une touche de mise en/hors circuit de la table de cuisson.

La table de cuisson vitrocéramique est pourvue de touches tactiles activées par le toucher des surfaces marquées avec un doigt.

Chaque action de commande de la touche tactile est confirmée par un signal sonore.

Il faut faire attention lors de la mise en et hors circuit ainsi que lors de réglage du degré de la puissance de chauffe, pour appuyer toujours une seule touche tactile à la fois. Dans le cas où un plus grand nombre de touches tactiles est appuyé simultanément, le système ignore les signaux de commande introduits et, quand les touches tactiles restent appuyées lors d'une longue durée, un signal du défaut sera déclenché.

Après la fin d'utilisation coupez la zone de chauffe à l'aide du régulateur et ne vous fiez pas aux indications du détecteur de pot affichées !

EXPLOITATION



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



Le choix d'ustensiles de cuisine à induction

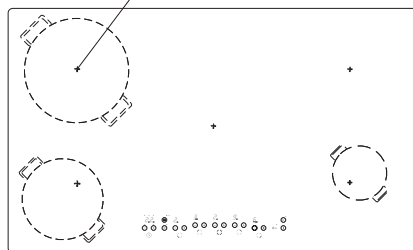
- Toujours utiliser des casseroles de haute qualité, avec un fond idéalement plat : l'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points de température trop élevée, où la nourriture pourrait coller pendant la cuisson. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur.
- Faire attention que les fonds de casseroles soient secs : lors du remplissage d'une casserole ou de l'utilisation d'une casserole sortie du réfrigérateur et avant de la placer sur la plaque, vérifier si son fond est complètement sec. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.
- Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.

La plaque à induction possède 5 foyers, leurs centres sont marqués par des petites croix (+). Les casseroles peuvent être placées sur chaque foyer, à volonté. Mais dans chaque cas, l'ustensile doit entièrement couvrir la croix (+).

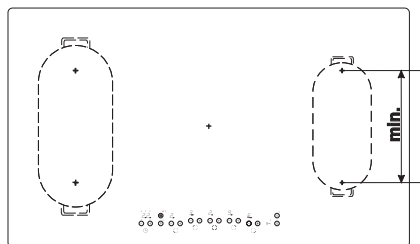


La puissance est exploitée de manière optimale lorsque la croix (+) se trouve au centre de la casserole.

Puissance optimale



Certains grands récipients comme par exemple une cocotte peuvent être placés sur deux foyers en même temps en utilisant la fonction « Bridge ». Dans ce cas le récipient doit couvrir les petites croix (+) de deux foyers verticaux.



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

Foyer de cuisson à induction	Diamètre du fond des casseroles pour la cuisson à induction	
Diamètre (mm)	Minimal (mm)	Optimal (mm)
210	140	210
260	190	260



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

EXPLOITATION



Afin d’assurer un contrôle optimal de la température par le module d’induction, le fond du récipient doit être plat.

Le fond creux du pot ou le logo du fabricant pressé trop profondément ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d’induction et peuvent provoquer la surchauffe des récipients.

Il ne faut pas utiliser des récipients endommagés par exemple avec un fond déformé suite à une température trop excessive.



Choix de récipients du champ d’induction

Symboles sur les ustensiles de cuisine		Vérifiez, s’il y a un symbole sur l’étiquette qui informe que le pot est approprié aux tables de cuisson à induction
	Employez des pots magnétiques (en tôle émaillée, en acier inoxydable ferritique ou en fonte); vérifiez le en appliquant un aimant au fond du pot (il doit y adhérer)	
Acier inoxydable	La présence du pot n’est pas détectée à l’exception des pots en acier ferromagnétique	
Aluminium	La présence du pot n’est pas détectée	
Fonte	Haut rendement	
	Attention: Les pots peuvent rayer la plaque vitrocéramique	
Acier émaillé	Haut rendement	
	Il est recommandé d’utiliser des pièces de vaisselle possédant un fond plat, gros et lisse	
Verre	La présence du pot n’est pas détectée	
Porcelaine	La présence du pot n’est pas détectée	
Pièces de vaisselle avec un fond en cuivre	La présence du pot n’est pas détectée	

EXPLOITATION

Panneau de commandes

- Après raccordement de la plaque au réseau électrique, tous les indicateurs s'allument pour un instant. La plaque de cuisson est prête à l'exploitation.
- La plaque de cuisson est équipée de senseurs électroniques, qu'on met en fonctionnement en les appuyant pendant au moins 1 seconde.
- Chaque mise en marche des senseurs est signalisée par un signal sonore.



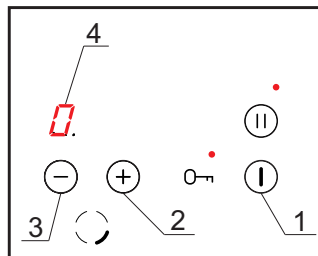
Ne laisser aucun objet sur les emplacements des senseurs (ce qui peut provoquer la signalisation d'une anomalie) ; ces senseurs doivent toujours être maintenus propres.

Mise en fonctionnement de la plaque

Si la plaque de cuisson est éteinte, alors tous les foyers sont éteints et les indicateurs ne sont pas allumés.

La plaque est mise en fonctionnement en touchant le senseur principal (1), et „0” clignotant apparaît sur l'indicateur avant – droit (4) pendant 10 secondes. Il est maintenant possible de régler le niveau de puissance de chauffe souhaité à l'aide des senseurs (+)(2) et (-)(3) pour chaque foyer.

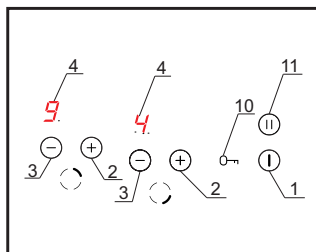
(voir Réglage du niveau de puissance de chauffe).



Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint. Si le blocage est activé, la diode à côté du senseur clé (10) s'allume et il est impossible de mettre en fonctionnement la plaque de cuisson (voir Déblocage de la plaque de cuisson)

Mise en fonctionnement d'un foyer

Après la mise en fonctionnement de la plaque de cuisson avec le senseur marche/arrêt (1), régler le niveau de puissance de chauffe souhaité pour un foyer sélectionné avec le senseur (+) (2) ou (-) (3). Si nous commençons le réglage de niveau de puissance de chauffe par le senseur (+) (2), sur l'afficheur apparaît d'abord la puissance de chauffe (4), et si nous commençons le réglage de puissance de chauffe par le senseur (-) (3) sur l'afficheur apparaît la puissance de chauffe (9).



EXPLOITATION



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



Le foyer est activé lorsque sur l'afficheur de foyer est allumé un chiffre ou une lettre et le point décimal, ce qui signifie que le foyer est prêt pour effectuer le réglage de puissance de chauffe.

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

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

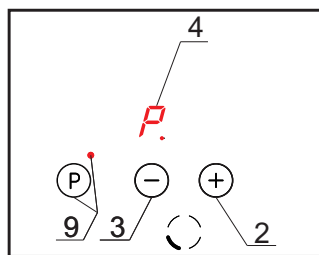
Fonction Booster "P"

La fonction Booster consiste à augmenter la puissance du foyer Ø 210 de 2100W à 3700W, du foyer Ø 260 de 2600W à 3700W. La mise en fonctionnement de la fonction Booster doit s'effectuer de la manière suivante :

- Appuyer sur le senseur de la fonction Booster (9), ce qui est signalisé par l'allumage de la diode à côté du senseur (9)
- Ensuite appuyer sur le senseur (+) (2) ou (-) (3) pour le foyer approprié, ce qui est signalisé par l'apparition de la lettre « P » sur l'afficheur, la diode à côté du senseur (9) s'éteint. Tant que la lettre « P » est allumée, la fonction Booster est activée. L'extinction de la fonction Booster s'effectue après avoir appuyé sur le senseur (-) (3) et diminué la puissance de chauffe ou après avoir appuyé simultanément sur les senseurs (+) (2) et (-) (3), ou bien après avoir enlevé la casserole du foyer.



La durée de fonctionnement de la fonction Booster est limitée par le panneau de senseurs à 10 minutes. Après l'extinction automatique de la fonction Booster, le foyer de cuisson continue à chauffer avec la puissance nominale. La fonction Booster peut être remise en marche à condition que les détecteurs de température dans les circuits électroniques et dans la bobine donnent cette possibilité.



Si une casserole est retirée du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction reste active et le comptage de la durée continue.

En cas de dépassement de la température (du circuit électronique ou de la bobine) du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction Booster s'arrête automatiquement. Le foyer de cuisson revient à la puissance nominale.

EXPLOITATION

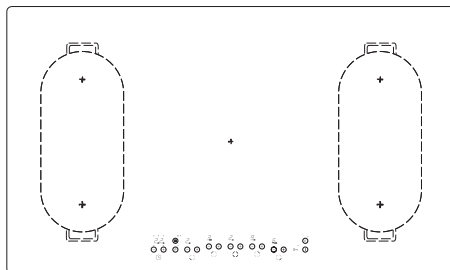
Commande de la fonction Booster

Les zones de cuisson sont combinées par paires, verticalement ou en diagonale, selon le modèle. La puissance totale est divisée au sein de ces paires (voir fig.).

L'activation de la fonction Booster dans les deux zones de cuisson à la fois entraînera le dépassement de la puissance maximale disponible. Dans ce cas, la puissance de chauffe de la première zone de cuisson activée sera baissée jusqu'au niveau le plus minimal possible.



Si lors de l'activation de la fonction Booster la puissance totale est trop élevée, la puissance de chauffe du deuxième foyer de la paire se réduira automatiquement. Le taux de réduction de puissance dépend de la taille des casseroles utilisées.



Fonction blocage

La fonction de blocage activée avec le senseur de blocage (10) sert à protéger un foyer en fonctionnement contre des modifications involontaires des réglages ou contre son extinction par des enfants, des animaux domestiques etc.

Si la plaque de cuisson est bloquée alors que tous les foyers sont éteints (« 0 » est affiché sur les indicateurs de foyers), la plaque est protégée contre une mise en marche involontaire et son activation n'est possible qu'après déblocage



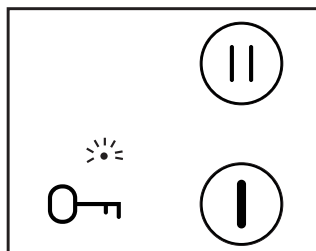
Après une chute de tension dans le réseau, la fonction de blocage s'éteint automatiquement.

Blocage de la plaque de cuisson

Pour bloquer la plaque de cuisson, appuyer sur le senseur de blocage (10) jusqu'à ce que la diode de signalisation (10) s'allume. Lorsque la diode est allumée, un court signal acoustique retentit.

Blocage de la plaque de cuisson

Pour débloquer la plaque de cuisson appuyer sur le senseur de blocage (10) jusqu'à ce que la diode de signalisation (10) s'éteigne. Lorsque la diode est éteinte, un court signal acoustique retentit.



Le blocage et le déblocage de la plaque de cuisson est possible lorsque la plaque est mise en fonctionnement et « 0 » est allumé sur l'indicateur de foyers (4).

EXPLOITATION

Indicateur de chauffe résiduelle

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



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

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



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



Limitation du temps de travail

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

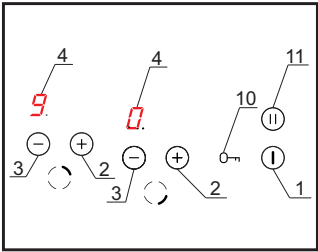
Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas changé pendant une longue durée (voir tableau ci-contre) alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chauffe résiduelle est activé. Il est cependant possible, à chaque instant, de rallumer et d'utiliser, conformément au mode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

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Durée maximum du fonctionnement en heures
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

EXPLOITATION

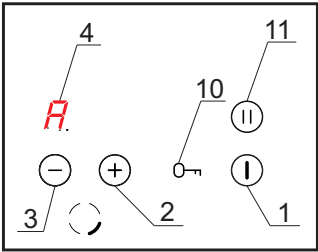
Fonction de chauffe accélérée automatique

- Le foyer choisi doit être réglé au niveau de puissance (0).
- Appuyer sur le senseur (-) (3) provoque le passage au niveau de puissance (9).
- Toucher ensuite le senseur (+) (2) du foyer choisi, la lettre „A „ apparaît sur l'indicateur.
- Maintenant sélectionner le niveau de puissance prévu avec le senseur (-) (3).



Sur l'indicateur de niveau de puissance du foyer donné, apparaît en alternance la lettre „A„, et le niveau de puissance réglé par l'utilisateur.

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



Si, après avoir activé la fonction de chauffe accélérée automatique, le senseur de choix du niveau de puissance reste réglé à la position « 9 » plus de 3 secondes (c'est-à-dire que le choix du niveau de puissance n'est pas fait), la fonction de chauffe accélérée automatique s'éteint.



Si un ustensile est enlevé du foyer et remis avant l'écoulement de la durée de chauffe accélérée, la chauffe à pleine puissance sera réalisée jusqu'au bout.

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Durée de chauffe automatique à pleine puissance (en minutes)
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

EXPLOITATION

Fonction horloge

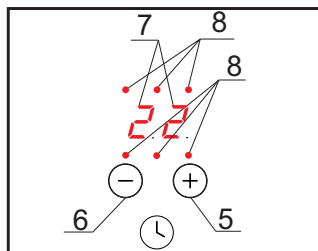
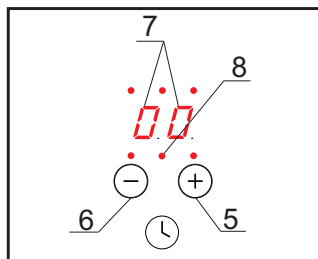
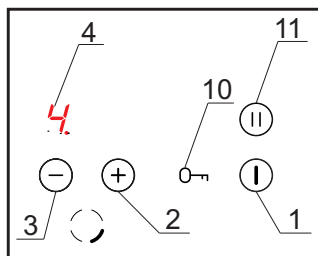
L'horloge programmeur facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Il peut également servir comme un minuteur.

Mise en marche de l'horloge

L'horloge programmeur facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers. Cette fonction ne peut être activée que lors de la cuisson (lorsque la puissance de chauffe dépasse « 0 »). La fonction horloge peut être activée simultanément sur tous les cinq foyers. L'horloge peut être réglée entre 1 et 99 minutes au pas d' 1 minute.

Pour régler l'horloge il faut :

- régler la puissance de chauffe entre 1 et 9 avec le senseur (+) (2) ou (-) (3). Sur l'afficheur s'allume la puissance de chauffe sélectionnée entre 1 et 9 avec un point décimal (par exemple (4)).
- ensuite appuyer simultanément sur les senseurs (+) (5) et (-) (6) de l'horloge. Sur l'afficheur de l'horloge (7) apparaissent les chiffres (00) et la diode LED du milieu (8) se trouvant sous l'afficheur (7) commence à clignoter.
- Ensuite appuyer simultanément sur le senseur (+) (5) et le senseur (-) (6) de l'horloge jusqu'à sélectionner la diode LED (8) correspondant au foyer qui doit être commandé à l'aide de l'horloge.
- Après avoir sélectionné la diode LED (8) appropriée se trouvant près de l'afficheur (7) régler la durée de fonctionnement du foyer à l'aide du senseur (+) (5) ou du senseur (-) (6).



EXPLOITATION

Modification de la durée de cuisson programmée.

A chaque moment de la cuisson, il est possible de modifier la durée programmée. Pour cela effectuer la même procédure de programmation que dans le point « Mise en marche de l'horloge », seulement ne pas régler la puissance de chauffe avec le senseur (+) (2) ou (-) (3), mais passer directement à la procédure d'activation de l'horloge en appuyant simultanément sur les senseurs (+) (5) et (-) (6) de l'horloge.

Contrôle de l'écoulement du temps de cuisson

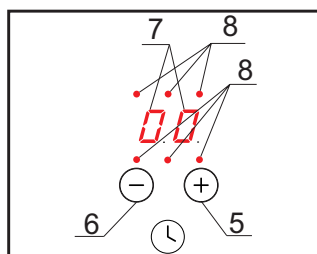
Le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson peut être vérifié à chaque moment, en touchant simultanément sur les senseurs (+) (5) et (-) (6) de l'horloge jusqu'à sélectionner la diode LED (8) appropriée. Le temps montré actuellement est signalisé par la diode LED (8) clignotant.

Extinction de l'horloge

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

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

- appuyer simultanément sur les senseurs (+) (5) et (-) (6) de l'horloge jusqu'à sélectionner la diode LED (8) appropriée, signalisant le fonctionnement du foyer à l'aide d'un minuteur, ensuite diminuer la durée à (00) avec le senseur (-) (6).



EXPLOITATION

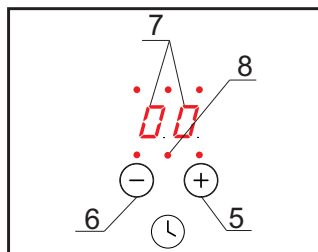
L'horloge comme minuteur

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

Mise en marche du minuteur

Pour régler le minuteur :

- Appuyer simultanément sur les senseurs (+) (5) et (-) (6) de l'horloge. Sur l'afficheur de l'horloge (7) apparaissent les chiffres (00) et la diode LED du milieu (8) se trouvant sous l'afficheur (7) commence à clignoter.
- Ensuite avec le senseur (+) (5) ou (-) (6) de l'horloge régler la durée de fonctionnement du minuteur.



Extinction du minuteur

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

S'il s'avère nécessaire d'éteindre le minuteur plus tôt, diminuer la durée à (00) avec le senseur (-) (6).

EXPLOITATION

Fonction de réchauffement

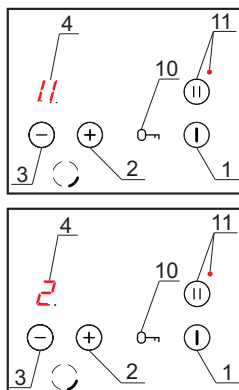
La fonction de réchauffement d'un plat maintient au chaud l'aliment préparé sur le foyer de cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné est mis à basse puissance de chauffe. Grâce à cette fonction nous avons un plat chaud, prêt à être consommé, qui ne change pas son goût et ne colle pas au fond de la casserole. Cette fonction peut être utilisée pour fondre du beurre, du chocolat, etc. La condition pour profiter correctement de cette fonction est l'utilisation d'une casserole appropriée avec un fond plat, pour que la température de la casserole soit précisément mesurée par le détecteur situé dans le foyer. La fonction de réchauffement de plat peut être activée sur chaque foyer. Pour des raisons microbiologiques, il est déconseillé de maintenir un plat au chaud trop longtemps, c'est pourquoi cette fonction s'éteint au bout de 2 heures. Dans un foyer il est possible de régler 3 niveaux de température de chauffe 42°C, 70°C et 94°C. La mise en fonctionnement de la fonction de réchauffement s'effectue de la manière suivante :

- appuyer sur le sensor de fonction de réchauffement (12), ce qui est signalé par l'allumage de la première diode LED – cela signifie la sélection du niveau de chauffe 42°C,
- appuyer sur le sensor de fonction de réchauffement (12) une deuxième fois, ce qui est signalé par l'allumage de la deuxième diode LED (la première s'éteint) – cela signifie la sélection du niveau de chauffe 70°C,
- appuyer sur le sensor de fonction de réchauffement (12) une troisième fois, ce qui est signalé par l'allumage de deux diodes LED – cela signifie la sélection du niveau de chauffe 94°C,
- ensuite, après avoir sélectionné l'un des niveaux de chauffe ci-dessus, appuyer sur le sensor (+) (2) du foyer approprié, ce qui est signalisé par l'apparition sur l'afficheur (4) d'un signe (—) (=) (≡). correspondant au niveau choisi. Il est possible, à chaque moment, d'éteindre la fonction de réchauffement en appuyant simultanément sur les senseurs (+) (2) et (-) (3) ou en diminuant la puissance avec le sensor (-) (3) jusqu'au niveau (0). Funkcję podgrzewania można w każdej chwili wyłączyć naciskając jednocześnie sensor (+) (2) i sensor (-) (3) lub zmniejszając moc sensorem (-) (3) do poziomu (0).

Fonction Stop'n go « II »

La fonction Stop'n go marche comme une pause standard. Grâce à elle il est possible à chaque moment de suspendre le fonctionnement de la plaque et revenir aux réglages précédents.

Pour activer la fonction stop'n go, au moins un foyer doit être en marche. Ensuite appuyer sur le sensor (11). Sur tous les indicateurs de foyers (4), le symbole « II » s'allume et au-dessus du sensor (11) la diode de signalisation s'allume. Pour éteindre la fonction stop'n go, appuyer de nouveau sur le sensor (11) et la diode de signalisation commence à clignoter, ensuite appuyer sur un sensor quelconque (2). Sur les indicateurs de foyers (4) les réglages effectués s'affichent avant l'activation de la fonction stop'n go.

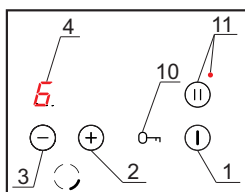
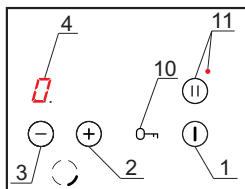


EXPLOITATION



La fonction stop'n go peut durer 10 minutes au maximum. Si la fonction stop'n go n'est pas terminée pendant ce temps, le panneau de senseurs s'éteint.

Si la commande a été accidentellement éteinte avec le senseur marche/arrêt (1) la fonction stop'n go permet de restituer rapidement les réglages. Après l'extinction du panneau avec le senseur marche/arrêt (1) dans les 6 secondes, appuyer de nouveau sur le senseur (1) et sur les indicateurs de foyers (4) apparaît le chiffre « 0 » et au-dessus du senseur (11) commence à clignoter la diode de signalisation. Ensuite dans les 6 secondes qui suivent appuyer sur le senseur (11). Sur les indicateurs de foyers (4), les réglages effectués avant l'extinction accidentelle s'affichent de nouveau.



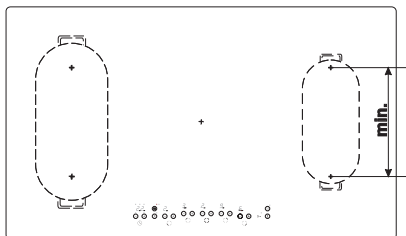
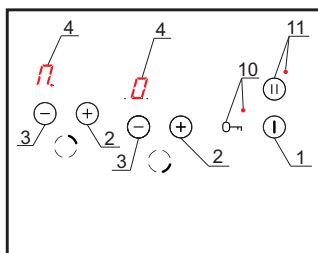
Fonction Bridge

Grâce à la fonction Bridge il est possible de contrôler 2 foyers de la plaque en tant qu'une seule zone de chauffe. La fonction Bridge est très commode, en particulier si vous utilisez des grands récipients de type cocotte.

La fonction Bridge peut être activée pour les deux foyers du côté gauche et les deux foyers du côté droit. Pour mettre en fonctionnement la fonction Bridge, il suffit d'appuyer simultanément sur 2 senseurs. Pour deux foyers du côté gauche appuyer sur le senseur (+) (2) du foyer avant gauche et sur le senseur (-) (3) du foyer arrière gauche. Pour deux foyers du côté droit appuyer sur le senseur (+) (2) du foyer arrière droit et sur le senseur (-) (3) du foyer avant droit. Après avoir appuyé sur deux senseurs, sur l'afficheur supérieur apparaît le symbole , et sur l'afficheur inférieur le chiffre (0). Ensuite régler la puissance de chauffe souhaitée avec le senseur (+) (2) ou (-) (3) se trouvant sous le chiffre (0).



A partir de ce moment vous commandez deux foyers à l'aide d'un seul senseur.



EXPLOITATION

Pour éteindre la fonction Bridge ré-appuyer simultanément sur les deux senseurs, qui ont servis pour la mise en fonctionnement de la fonction Bridge. Sur les afficheurs s'allume le chiffre (0).



A partir de ce moment les foyers fonctionnent séparément.

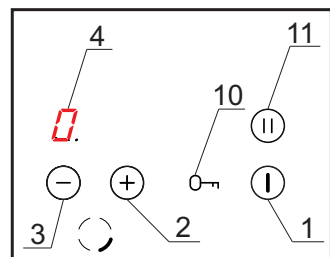
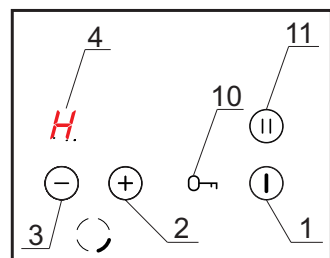
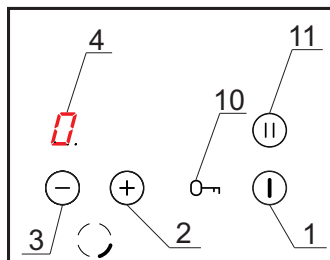
Wyłączanie pól grzejnych

- Il est possible d'éteindre un foyer de cuisson en appuyant simultanément sur le senseur (+) (2) et (-) (3) ou en diminuant la puissance avec le senseur (-) (3) jusqu'au niveau (0).



Après 10 secondes environ le foyer cesse d'être actif.

Le foyer est chaud ; sur l'indicateur de foyer (4) pendant 10 secondes environ la lettre « H » reste allumée, d'abord en alternance avec le chiffre « 0 » et puis uniquement la lettre « H ».

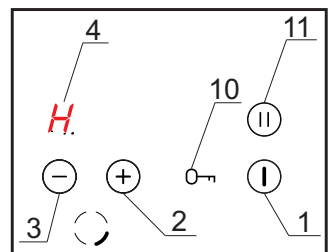


Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière

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



Si un foyer de cuisson est chaud, sur les indicateurs de foyers (4) s'affiche la lettre « H », symbole de chauffe résiduelle.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

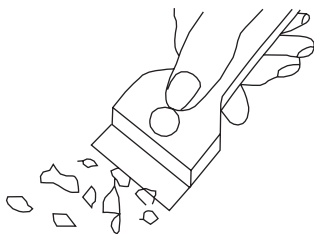
Le soin de l'utilisateur pour tenir la table de cuisson toujours en propreté et l'entretenir correctement a une influence significative sur le prolongement de la période de son fonctionnement fiable.



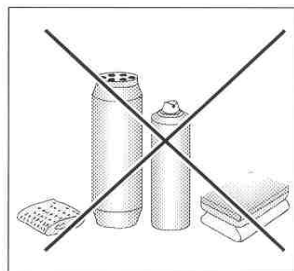
Le nettoyage de la vitrocéramique se fait selon les mêmes principes que le nettoyage des surfaces en verre. De façon générale, les agents de nettoyage abrasifs ou agressifs, le sable et les éponges à surface gratante sont à proscrire. L'équipement de nettoyage à vapeur ne peut pas être utilisé.

Nettoyage après chaque utilisation

- **Les impuretés légères, non brûlées** peuvent être essuyées avec un chiffon sans agent de nettoyage. L'utilisation d'un liquide à laver la vaisselle pourrait causer l'apparition des teintes bleuâtres. Ces taches tenaces ne se laissent pas toujours éliminer par le premier nettoyage, même avec application d'un agent de nettoyage spécial.
- **Les encrassements fortement adhérents sont à éloigner au moyen d'un racleur tranchant. Essuyez ensuite la surface à l'aide d'un chiffon mouillé d'eau.**



Racleur pour nettoyer la plaque



Détachage

- **Les taches claires à une teinte nacré (résidus d'aluminium)** peuvent être éliminées de la plaque vitrocéramique refroidie au moyen d'un agent de nettoyage spécial. Les résidus calcaires (p.ex. après débordement de l'eau) peuvent être éliminés au moyen du vinaigre ou d'un agent de nettoyage spécial.
- Ne mettez jamais le foyer donné hors circuit pour éliminer le sucre, les préparations à une teneur en sucre et la feuille d'aluminium ! Il faut immédiatement racleur les résidus (en état chaud) du foyer chaud avec un racleur tranchant. Après avoir éliminé ces impuretés, la table de cuisson peut être mise hors circuit et ensuite, en état refroidi, définitivement nettoyée avec l'agent de nettoyage spécial.

Les agents de nettoyage spéciaux sont à acheter sur la grande surface, aux magasins électrotechniques spéciaux, drogueries, magasins des produits alimentaires et salons des équipements de cuisine. Les racleurs tranchants sont à acheter aux magasins pour bricoleurs, aux magasins d'équipement de construction et aux magasins d'accessoires de peinture.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'appliquez jamais l'agent de nettoyage sur la plaque vitrocéramique chaude.

Il est mieux de laisser l'agent de nettoyage sécher un peu et l'essuyer seulement après avec un chiffon trempé d'eau. Les résidus éventuels de l'agent de nettoyage doivent être essuyés au moyen d'un chiffon mouillé avant que la plaque ne redevienne chaude. Sinon, ils peuvent agir d'une façon caustique.

En cas d'un traitement incorrect de la surface vitrocéramique de la table de cuisson, nous déclinons toute responsabilité à titre de garantie!

Attention!

Si d'une raison quelconque le système de commande ne se laisse plus utiliser quand la table de cuisson est mise en circuit, coupez l'interrupteur principal existant ou bien dévissez le coupe-circuit correspondant et appelez le service entretien.

Attention!

En cas d'apparition des fissures ou ébréchures de la plaque vitrocéramique il faut mettre immédiatement la table de cuisson hors circuit et la déconnecter du réseau d'alimentation. Pour le faire, dévissez le coupe-circuit ou retirez la fiche de la prise de courant. Appelez ensuite le service entretien.

PROCÉDURE EN CAS D'UNE PANNE

En cas d'une panne quelconque:

- mettez les groupes fonctionnelles de l'appareil hors circuit
- coupez l'alimentation électrique
- contactez le service entretien pour dépannage
- L'utilisateur peut éliminer quelques menus défauts lui-même, guidé par les conseils indiqués dans le tableau ci-dessous. Avant de contacter le service après-vente ou bien le service de dépannage consultez alors les points successifs du tableau.

PROBLEME	CAUSE	PROCEDURE
1. L'appareil ne marche pas	- coupure de l'électricité	- vérifier le fusible de l'installation domestique, s'il est brûlé il faut le changer
2. L'appareil ne répond pas aux valeurs introduites	- panneau de commande n'a pas été branché	- allumer
	- l'appui du bouton trop court (moins d'une seconde)	- presser les boutons d'une façon prolongée
	- l'appui simultané sur plusieurs boutons	- n'appuyer qu'un seul bouton à la fois (sauf si nous débranchons le foyer de cuisson)
3. l'appareil ne réagit pas et libère le signal sonore long	- l'utilisation incorrecte (les senseurs non appropriés ont été appuyés ou appuyés trop vite)	- rallumer la plaque
	- le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les senseurs
4. L'appareil complet se débranche	- après le branchement il n'a été introduit aucune valeur pendant plus de 10 secondes	- rallumer le panneau de commande et introduire immédiatement les données
	- le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- ouvrir ou nettoyer les senseurs
5. Un foyer de cuisson se débranche	- limitation du temps de travail	- rallumer le foyer de cuisson
	- le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- ouvrir ou nettoyer les senseurs
6. L'indicateur de la chaleur résiduelle est éteint malgré que les foyers de cuisson soient encore chauds.	- coupure de l'électricité l'appareil a été débranché du réseau	- indicateur de la chaleur résiduelle ne se remettra en marche qu'après les prochains branchements et débranchements du panneau de commande.

PROCÉDURE EN CAS D'UNE PANNE

PROBLEME	CAUSE	PROCEDURE
7. Fissure de la plaque céramique de cuisson	 Danger ! Débrancher immédiatement la plaque céramique du secteur (le fusible). Contacter le service d'Après-Vente le plus proche.	
8. Si le défaut reste toujours non éliminé	Couper l'alimentation de la plaque céramique de cuisson (le fusible!). Contacter le service d'Après-Vente le plus proche. Important ! Vous demeurez responsables de l'état correct de l'appareil et de son utilisation correcte dans votre maison. Si suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, vous allez faire appel à notre service d'Après-Vente, cette visite sera liée aux frais à votre charge, même pendant la période de garantie. Malheureusement, nous ne pouvons pas être responsables des dommages causés par le non respect de la présente instruction.	
9. La table de cuisson pousse des bruits ronflants	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les systèmes électroniques travaille.	
10. La table de cuisson d'induction pousse des bruits pareils au sifflement	C'est un phénomène normal. En fonction de la fréquence de travail des bobines lors d'utilisation simultanée de quelques zones de chauffe, quand la puissance est maximale, la plaque pousse un sifflement léger.	
11. Symbole E2	Surchauffe des bobines d'induction	- refroidissement insuffisant - vérifier si les conditions d'aménagement sont conformes à l'instruction d'utilisation. - Vérifiez le pot conformément à la remarque sur la page 48.
12. Symbole Er03	Les touches tactiles sont recouvertes durant un temps plus long que 10 secondes, le système sensoriel s'éteint.	Nettoyer la surface de la plaque ou enlever les objets se trouvant sur les touches tactiles.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	400V 3N~50 Hz
Puissance nominale:	PI 8600 TF
- plaques chauffantes Booster: 4xØ 210 mm	2,1kW/3,7kW
- plaques chauffantes Booster: 1xØ 260 mm	2,6kW/3,7kW
Encombrement	900 x 522 x 50
Poids	ca.14,5 kg

Il est conforme aux normes EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union Européenne

