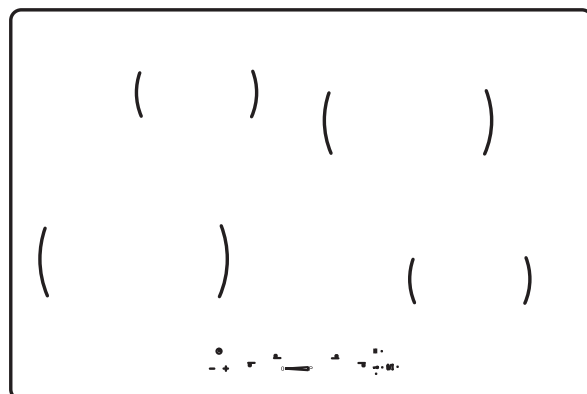
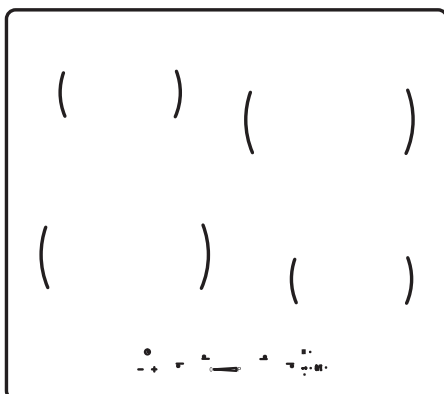




- ① D Gebrauchsanweisung  
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld
- ② F Mode d'emploi et instructions de montage  
Table de cuisson vitrocéramique   induction



## Inhalt

<b>1 Allgemein</b> .....	<b>2</b>
1.1 Hier finden Sie... .....	2
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
<b>2 Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	<b>3</b>
2.1 Für Anschluss und Funktion .....	3
2.2 Für das Kochfeld allgemein .....	3
2.3 Für Personen .....	4
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung.....	5
<b>3 Gerätebeschreibung</b> .....	<b>6</b>
3.1 Bedienung durch Sensortasten .....	7
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld).....	7
<b>4 Bedienung</b> .....	<b>8</b>
4.1 Das Induktionskochfeld.....	8
4.2 Topferkennung .....	8
4.3 Betriebsdauerbegrenzung .....	8
4.4 Sonstige Funktionen .....	8
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion).....	8
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld .....	9
4.7 Energiespartipps .....	9
4.8 Kochstufen .....	9
4.9 Restwärmeanzeige .....	9
4.10 Tastenbetätigung .....	10
4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten .....	10
4.12 Kochzone ausschalten .....	10
4.13 Kochfeld abschalten .....	10
4.14 Abschaltautomatik (Timer).....	11
4.15 Verriegelung/ Kindersicherung .....	11
4.16 STOP-Funktion .....	12
4.17 Powerstufe .....	12
4.18 Powermanagement .....	12
<b>5 Reinigung und Pflege</b> .....	<b>13</b>
5.1 Glaskeramik-Kochfeld.....	13
5.2 Spezielle Verschmutzungen .....	13
<b>6 Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>14</b>
<b>7 Montageanleitung</b> .....	<b>15</b>
7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	15
7.2 Belüftung.....	15
7.3 Einbau.....	15
7.4 Elektrischer Anschluss.....	17
7.5 Technische Daten .....	18
7.6 Inbetriebnahme .....	18
<b>8 Außerbetriebnahme, Entsorgung</b> .....	<b>19</b>
8.1 Außerbetriebnahme .....	19
8.2 Verpackungs-Entsorgung .....	19
8.3 Altgeräte-Entsorgung .....	19

**1 Allgemein****1.1 Hier finden Sie...**

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

**1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche Bereiche sind:

- Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen
- Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben
- Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- Die Verwendung in Frühstückspensionen
- Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

## 2 Sicherheitshinweise und Warnungen

### 2.1 Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem betrieben werden.

### 2.2 Für das Kochfeld allgemein

- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck, ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!

- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung Fc, Ft oder FE, Abschaltung der Touch-Control).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

### 2.3 Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).



## 2.4 Symbol- und Hinweiserklärung

Das Gerät wurde nach aktuellem Stand der Technik gefertigt. Dennoch gehen von Maschinen Risiken aus, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.




Um dem Bediener ausreichende Sicherheit zu gewährleisten, werden zusätzlich Sicherheitshinweise gegeben, die durch nachfolgend beschriebene Text hervorhebungen gekennzeichnet sind.

Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet.

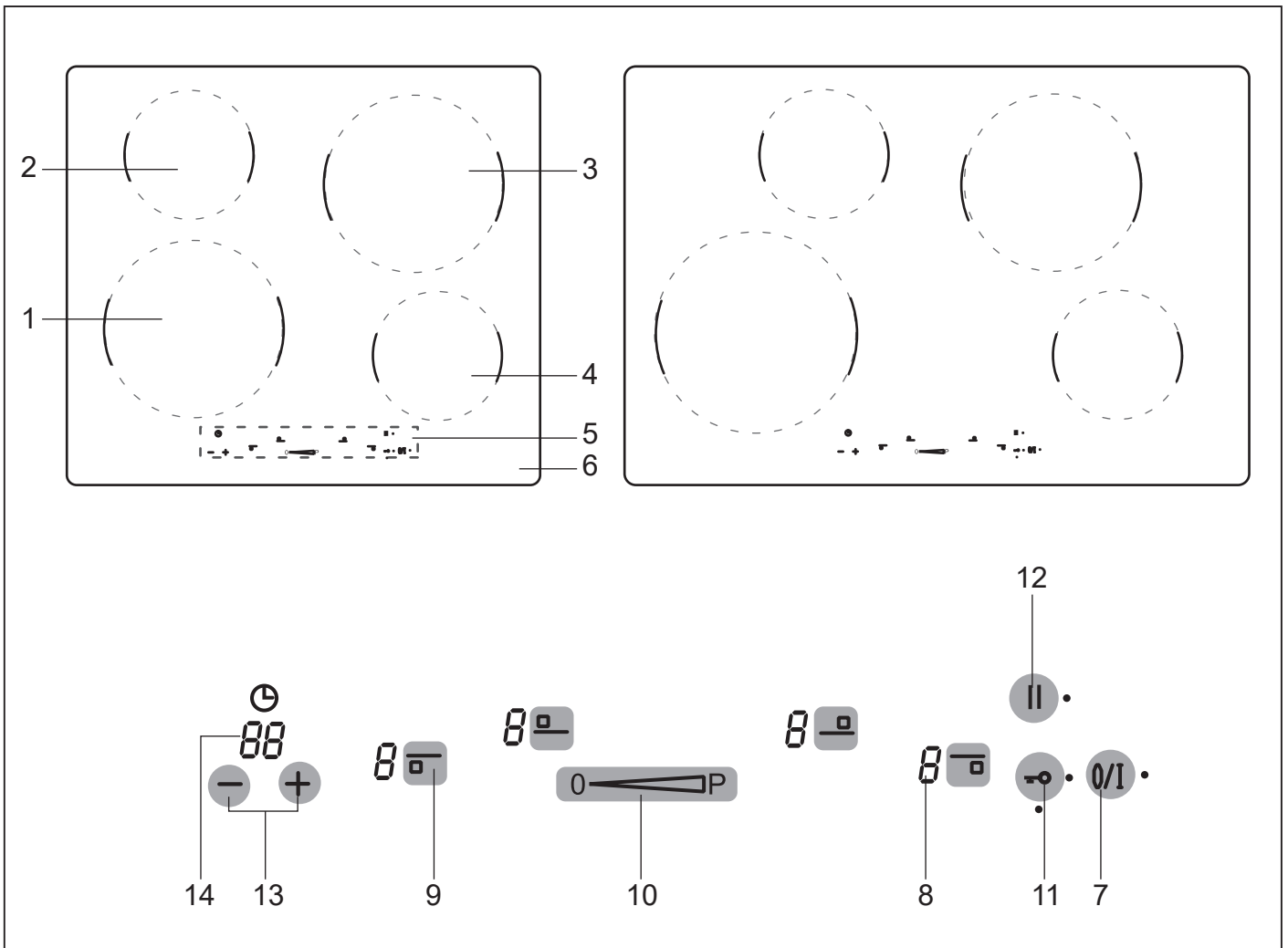
Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

	<p><b>GEFAHR</b> Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.</p>
	<p><b>VORSICHT</b> Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind</p>
	<p><b>ACHTUNG</b> Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.</p>
	<p><b>HINWEIS</b> Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.</p>

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

	<p><b>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!</b> In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.</p>
	<p><b>VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN!</b> Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbürhungen. Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.</p>
	<p><b>HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.</b> Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!</p>

## 3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Induktionskochzone vorne links</li> <li>2. Induktionskochzone hinten links</li> <li>3. Induktionskochzone hinten rechts</li> <li>4. Induktionskochzone vorne rechts</li> <li>5. Touch-Control Bedienfeld</li> <li>6. Glaskeramik-Kochfeld</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>7. Ein/Aus-Taste</li> <li>8. Kochstufen-Anzeige</li> <li>9. Kochzonenauswahl-Taste</li> <li>10. Sensorfeld mit LED</li> <li>11. Verriegelungstaste-Taste</li> <li>12. STOP-Taste</li> <li>13. Minus- /Plus-Taste Timer</li> <li>14. Timer-Anzeige</li> </ul> |
|--|---|

### 3.1 Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt.

Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

#### Ein-/Aus-Taste 0/I (7)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

#### Kochstufen-Anzeige und auch Taste (8)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

**H** Restwärme

**P** Powerstufe

**U** Topferkennung

**0** Stop-Funktion

**F** Fehlermeldung

#### Verriegelungstaste =o (11)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

#### STOP-Taste || (12)

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden.

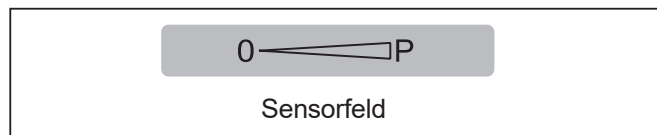
#### Minus-Taste – / Plus-Taste + des Timers (13)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik.

### 3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

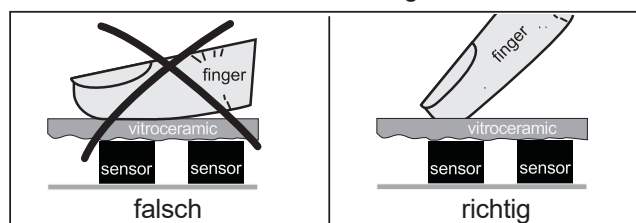
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

Der Begriff „slider“ [engl. „slide“: schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt.



#### Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/Sensorfelder der versehentlich reagieren.

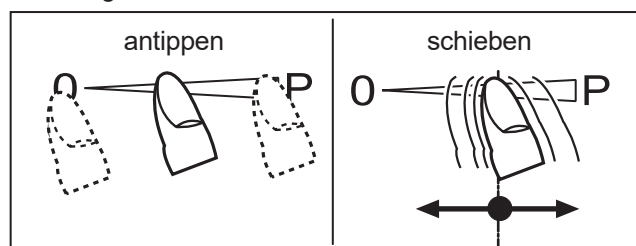


#### Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

Das Sensorfeld kann mit dem Finger angetippt werden, dann ändert sich die Anzeigewert (Kochstufe) schrittweise.

Wenn der Finger auf das Sensorfeld aufgesetzt und dann nach links oder rechts verschoben wird, ändert sich der Anzeigewert fortlaufend.

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.





## 4 Bedienung

### 4.1 Das Induktionskochfeld


Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.


Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

#### Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),
- erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

### 4.2 Topferkennung

Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung. Ein blinkendes  in der Kochstufenanzeige weist darauf hin.

Wird ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich die eingestellte Stufe ein und die Kochstufen-Anzeige leuchtet. Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird, in der Kochstufenanzeige erscheint ein blinkendes .

Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

#### Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
145	120
210	145
240	160

Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Wichtig: Je nach Topfqualität kann der erforderliche Mindestdurchmesser zum Ansprechen der Topferkennung abweichen!

### 4.3 Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle). Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.

Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Die Abschaltautomatik hat gegenüber der Betriebsdauerbegrenzung Vorrang, d.h. die Kochzone wird erst abgeschaltet, wenn die Zeit der Abschaltautomatik abgelaufen ist (z.B. Abschaltautomatik mit 99 Minuten und Kochstufe 9 ist möglich).

#### Betriebsdauerbegrenzung

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Stunden
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

### 4.4 Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es ertönt ein Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

### 4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Elektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden.

Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbsttätig herunter geregelt.

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig Fc, Ft oder FE angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen (siehe Kapitel Belüftung).



### 4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen. Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	

#### So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

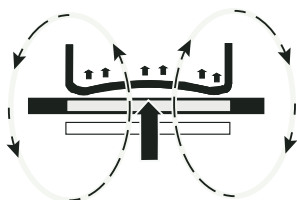
#### Magnettest:

Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.



#### Hinweis:

Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.



Falsch: der Geschirrboden ist gewölbt. Die Temperatur kann von der Elektronik nicht korrekt ermittelt werden.

### 4.7 Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

### 4.8 Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1-2	Fortkochen kleiner Mengen
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

Bei Kochtöpfen ohne Deckel muss evtl. eine höhere Kochstufe gewählt werden.

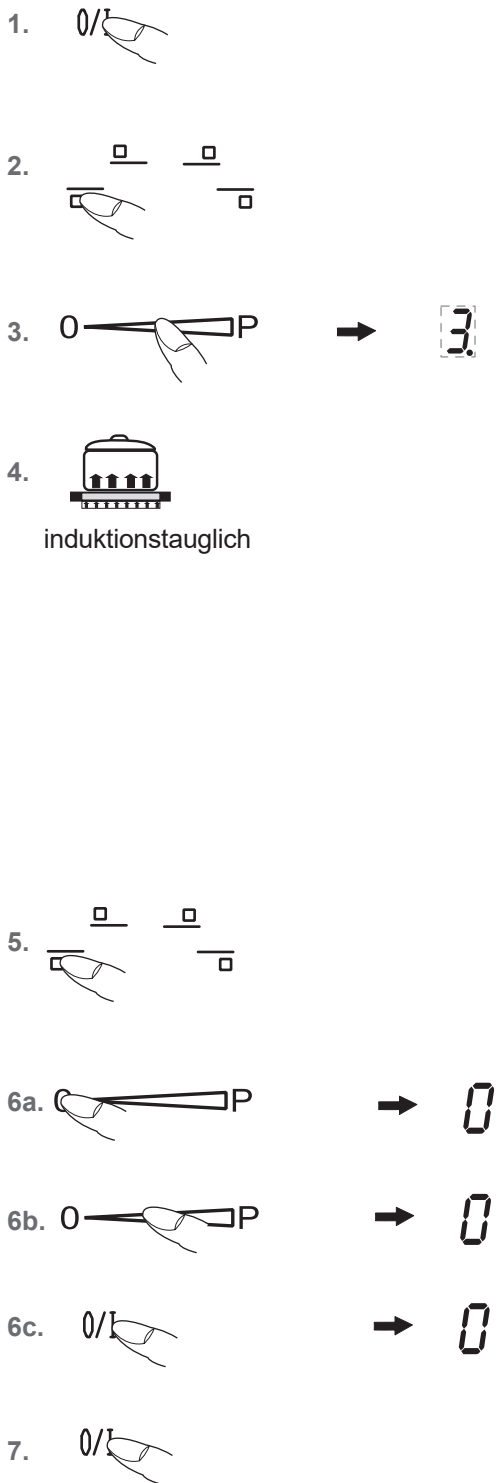
### 4.9 Restwärmeanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Bei einer Induktionskochzone erhitzt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.



**4.10 Tastenbetätigung**

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste anschließend die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden, ansonsten erlischt die Auswahl.

Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.

**4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten**

1. Ein-/Aus-Taste 0/I solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufenanzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine Kochzonenauswahl-Taste betätigen, um die Kochzone zu selektieren.
3. Gleich darauf mit dem Sensorfeld eine Kochstufen einstellen

- — P..... links..... Kochstufe 0
- 0 — ● — P..... Mitte ..... Kochstufe 6
- 0 — ● — P..... rechts ..... Kochstufe P

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“  
 Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone die entsprechende Kochzone auswählen und dann das Sensorfeld betätigen.  
 Wichtig: der entsprechende Kochstufenanzeige muss leuchten!

4. Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.

So lange kein metallischer Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol .

Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

**4.12 Kochzone ausschalten**

5. Eine Kochzone muss selektiert sein. Dazu die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen.
6. a) Das Sensorfeld ● — P ganz links betätigen, oder  
 b) auf dem Sensorfeld — ● — P den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern  
 c) die Ein-/Aus-Taste 0/I betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

**4.13 Kochfeld abschalten**

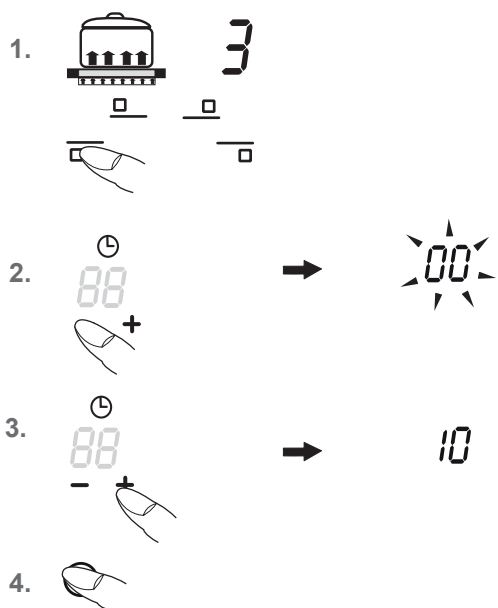
7. Ein-/Aus-Taste 0/I betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet

Hinweis:

Wenn sämtliche Kochzonen manuell ausgeschaltet werden (Kochstufe 0) und nachfolgend keine Taste/ Sensorfeld mehr betätigt wird, schaltet das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

### 4.14 Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.



1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.  
Eine Kochzone muss selektiert sein. Dazu die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen.
2. Die Plus- + oder Minus-Taste - des Timers betätigen.  
Die Timer-Anzeige blinkt 00.
3. Gleich darauf durch die Minus- - oder Plus-Taste + des Timers die Zeit einstellen. Der Ablauf hat begonnen.  
Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste zuerst betätigen und dann die Zeit einstellen.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

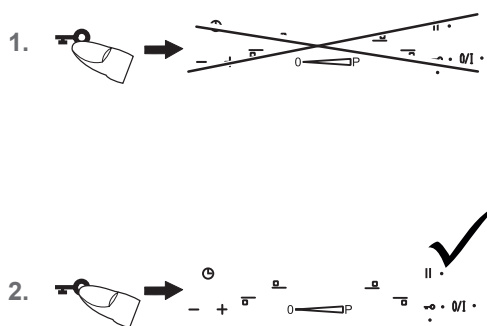
#### Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) eine Kochzone selektieren und durch die Plus- oder Minus-Taste des Timers die Zeit evtl. korrigieren.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Eine Kochzone muss selektiert sein. Dazu die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen.  
Die Plus- und Minus-Taste des Timers gleichzeitig betätigen.

### 4.15 Verriegelung/ Kindersicherung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung und eine Einstellung (z.B. Kochstufe 4) gesperrt werden. Lediglich die Ein/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Feldes bedienbar.

Die Verriegelung kann sowohl bei ausgeschaltetem als auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert werden. Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten! Damit dient die Verriegelung auch als Kindersicherung, um das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes oder beabsichtigtes Bedienen zu sperren.



#### Verriegelung aktivieren

1. Verriegelungstaste solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Kontrollleuchte leuchtet. Die Verriegelung ist aktiviert, die Tasten sind gesperrt.

#### Verriegelung aufheben

2. Verriegelungstaste solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Kontrollleuchte erlischt und die Verriegelung ist aufgehoben.

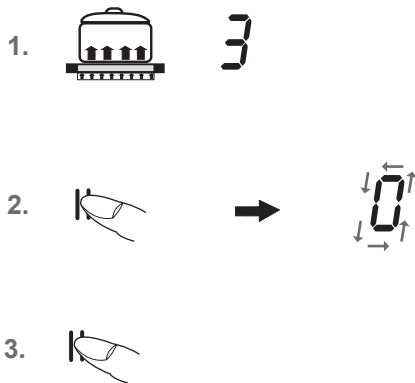
#### Hinweis

- Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert.

**4.16 STOP-Funktion**

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.

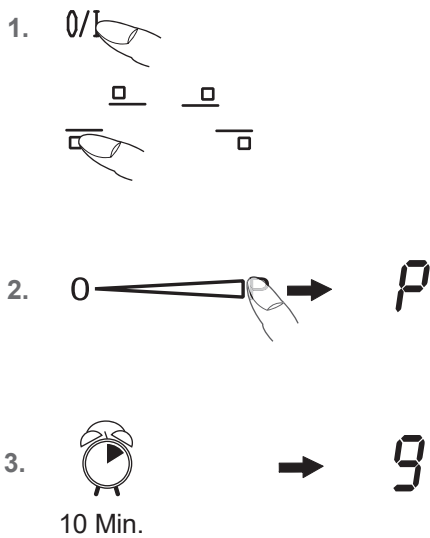
Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.



1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. STOP-Taste || betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen läuft die 7 Segment Anzeige als 0 gegen den Uhrzeigersinn.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem die STOP-Taste || erneut betätigt wird.

**4.17 Powerstufe**

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden. Die Powerstufe arbeitet für 10 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.



1. Das Kochfeld einschalten. Zum Auswählen einer Kochzone die Kochzonenauswahl-Taste betätigen, um die Kochzone zu selektieren.
2. Das Sensorfeld ganz rechts betätigen, um die Powerstufe zu aktivieren. Die Kochstufenanzeige zeigt ein P.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das P erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

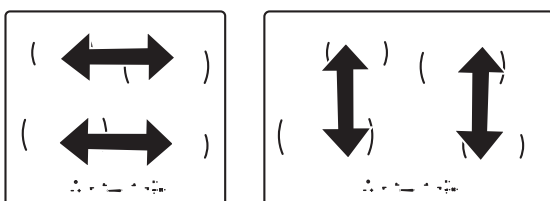
**Hinweise**

- Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das Sensorfeld betätigen.
- **Achtung, Überhitzungsgefahr! Kein Öl/ Frittierfett mit der Powerstufe erhitzen.**

**4.18 Powermanagement**

Je zwei Kochzonen sind -technisch bedingt- zu einem Modul zusammengefasst und verfügen über eine maximale Leistung.

Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten einer hohen Kochstufe oder der Powerfunktion erreicht, ist auf der zugehörigen Modul Kochzone keine höhere Kochstufe einstellbar.



Module (Powermanagement)

## 5 Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die Ein-/ Aus-Taste gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

### 5.1 Glaskeramik-Kochfeld

**Wichtig!** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

#### Reinigung nach Gebrauch

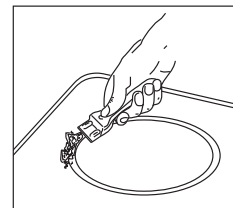
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

#### Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

### 5.2 Spezielle Verschmutzungen

**Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.



**Übergekochte Speisen** zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glaschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

**Eingebrannten Zucker** und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

**Sandkörner**, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

**Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

**Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.



## 6 Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

### Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

### Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

#### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

#### Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

#### Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung)? Nach dem Gerät einschalten ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

#### Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

#### Es erscheint das Topfzeichen $\cup$ ?

- Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet das Aufsetzen eines geeigneten Topfes (Topferkennung). Erst dann wird Leistung abgegeben.

#### Das Topfzeichen $\cup$ erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

- Das Kochgefäß ist für Induktion ungeeignet oder es hat einen zu kleinen Durchmesser.

#### LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen. Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

#### Es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

- Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochge-

schirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen.

#### Fehler F0 wird angezeigt?

- Die Steuerung der Touch-Control hat einen Fehler nach der Kalibrierung. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzanschluss und der Kalibrierung der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst. Falls der Fehler im Alltagsbetrieb auftritt, rufen Sie ebenfalls den Kundendienst. Siehe Inbetriebnahme (Kalibrierung).

#### Fehler Fc wird angezeigt?

- Die Kochfeld ist zu heiß. Nach Abkühlung funktioniert es wieder wie gewohnt.

#### Fehler Ft oder FE wird angezeigt?

- Der Temperatursensor der Touch-Control hat einen Fehler. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Wenn der Fehler weiter hin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

#### Fehler FL wird angezeigt?

- Zu hohe Lichtverhältnisse für die korrekte Funktion der Touch-Control z.B. durch starke Halogenbeleuchtung der Dunstabzugshaube. Die Lichtverhältnisse müssen reduziert werden, dann funktioniert die Steuerung wieder normal.

#### Fehler FJ, FU, FA oder FC wird angezeigt?

- Interne Softwareüberprüfung. Nach Ablauf erlischt der Fehler. Wenn der Fehler weiter hin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

#### Fehler Fr wird angezeigt?

- Fehler der Relais-Funktion. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzanschluss der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

#### Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

- Das ist technisch bedingt; es besteht keine Gefahr für das Induktionskochfeld bzw. das Gefäß.

#### Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

- Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

#### Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

- Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

#### Pulsierendes Kochverhalten?

- Die Induktionsheizkörper können Ihre Leistung nur bis zu einer bestimmten Kochstufe herunter regeln. Unterhalb dieser Kochstufe fängt der Heizkörper an zu Takten. Das bedeutet, dass der Induktionsheizkörper abhängig von der gewählten Kochstufe in einer bestimmten Zeit ein- und wieder ausschaltet. Dieses Taktverhalten ist hörbar und wird beim Kochen durch Aufsteigen und Versiegen von Bläschen am Topfboden sichtbar. Das pulsierende Kochverhalten bei bestimmten Kochstufen ist normal und hat keine negativen Auswirkungen auf das Kochergebnis.

Abhilfe:

Möglichst auf Töpfe und Pfannen mit starkem Topfboden und somit guter Wärmespeicherung und Verteilung achten. Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen. Beim Kochen ohne Deckel geht sehr viel Energie verloren.

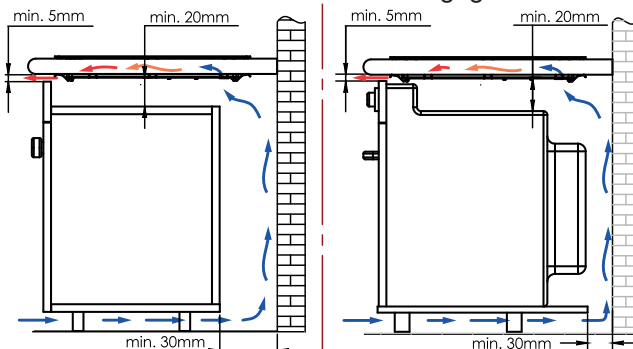
## 7 Montageanleitung

### 7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (min. 75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärme-festem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

### 7.2 Belüftung

- Das Induktionskochfeld verfügt über einen Lüfter der automatisch ein- und abschaltet. Wenn die Temperaturwerte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten startet der Lüfter mit kleiner Geschwindigkeit. Wird das Induktionskochfeld intensiv benutzt schaltet der Lüfter auf eine höhere Geschwindigkeit. Ist die Elektronik ausreichend abgekühlt reduziert der Lüfter seine Geschwindigkeit und schaltet wieder automatisch ab.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Schaltet sich häufig die Leistung einer Kochzone selbsttätig herunter oder ab (siehe Kapitel Überhitzungsschutz) so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. In diesem Fall ist es empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.



Zur besseren Belüftung des Kochfeldes wird vorne ein Luftspalt von mind. 5 mm empfohlen.

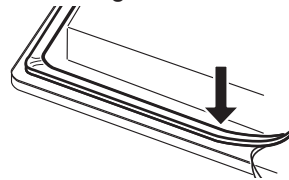
### 7.3 Einbau

#### Wichtige Hinweise

- Bei Einbau über einer Schublade ist darauf zu achten dass, möglichst keine spitzen Gegenstände in der Schublade gelagert werden. Diese könnten sich an der Unterseite des Kochfeldes verkanten und die Schublade blockieren.
- Befindet sich ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes, muss der Mindestabstand zur Kochfeldunterseite 20 mm betragen, um eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten.
- Der Einbau des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben oder unter dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

#### Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



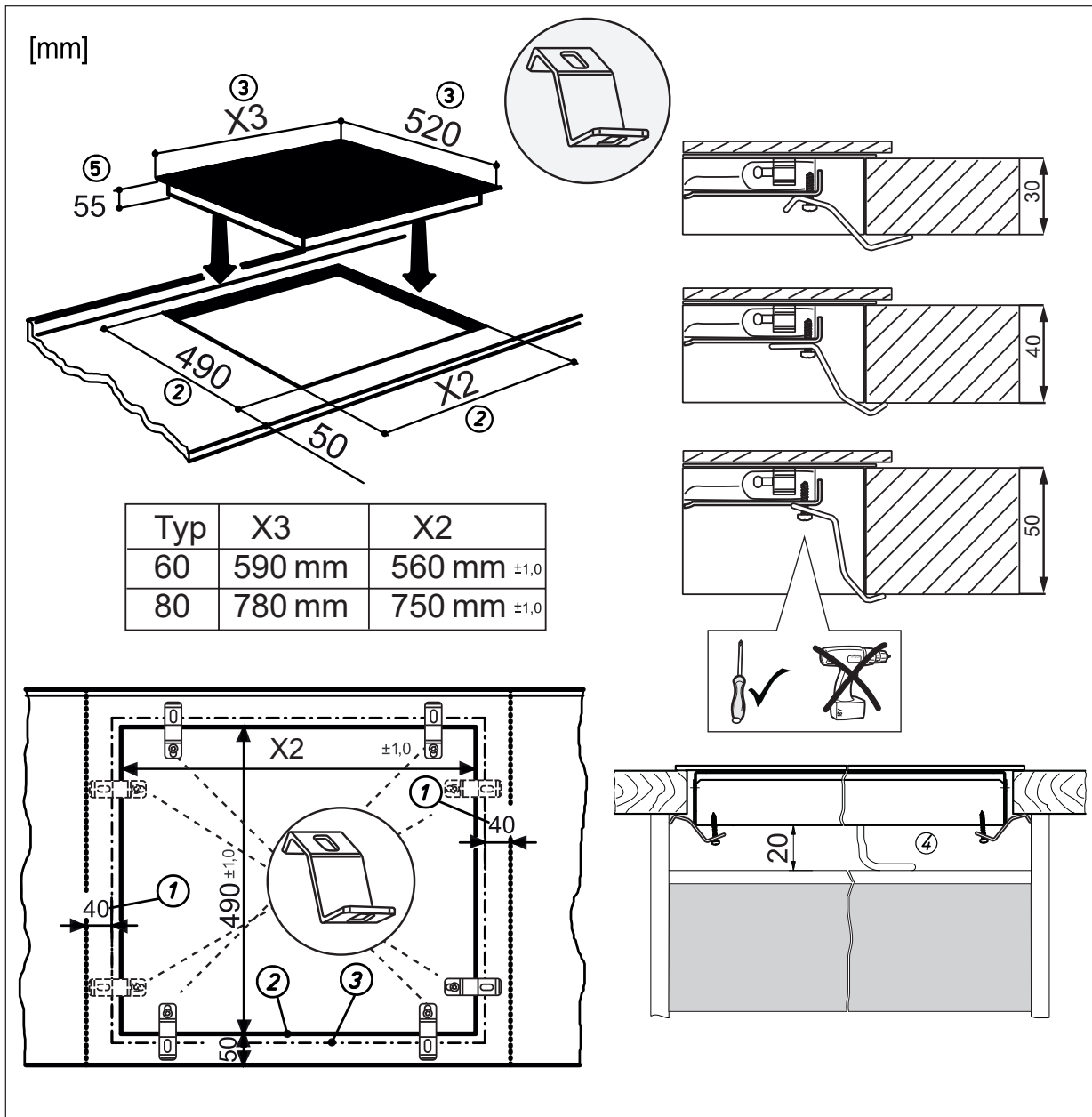
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

#### Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen. Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.





**Lasche**

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

**Wichtig:**

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfräsmaß
- ③ Kochfeldaussensmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

## 7.4 Elektrischer Anschluss



### WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.

- Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.

### Anschlusswerte

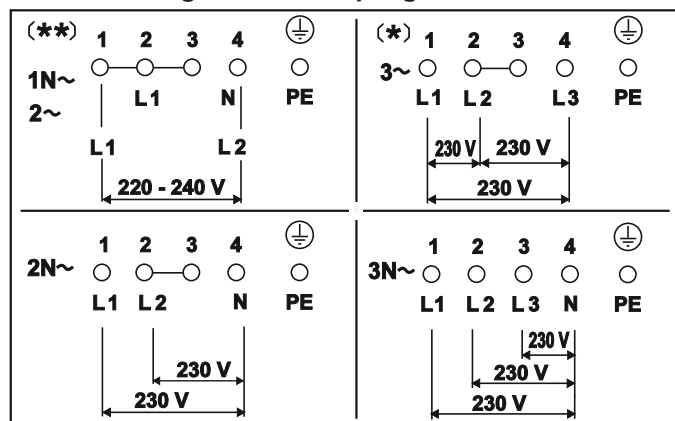
Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

### Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

### Anschlussmöglichkeiten: 5-poliger Anschluss

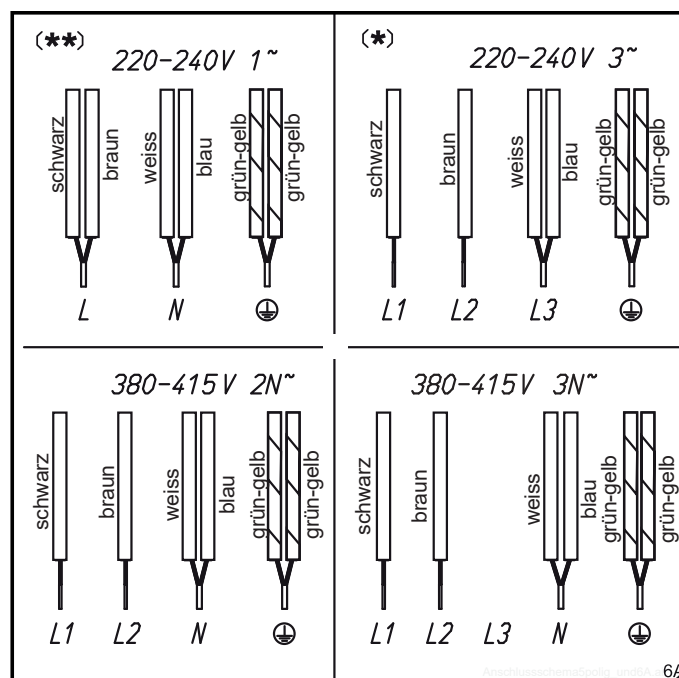


\* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

\*\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen

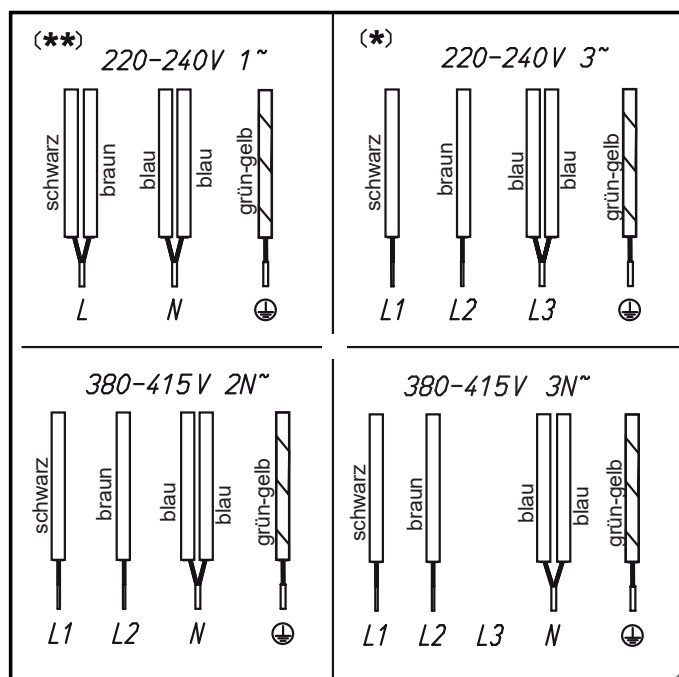
### Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.



\* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

\*\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.



\* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

\*\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

## 7.5 Technische Daten

<b>Abmessungen Kochfeld</b>	
Höhe/ Breite/ Tiefe ....mm	56 x 590 x 520
<b>Kochzonen</b>	
vorne links ..... Ø cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
hinten links ..... Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
hinten rechts..... Ø cm / kW	21/ 2,2 (3,0)*
vorne rechts ..... Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Kochfeld .....kW	7,2 kW

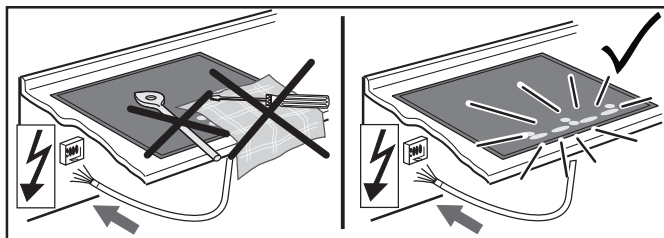
<b>Abmessungen Kochfeld</b>	
Höhe/ Breite/ Tiefe ....mm	56 x 780 x 520
<b>Kochzonen</b>	
vorne links ..... Ø cm / kW	24/ 2,2 (3,0)*
hinten links ..... Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
hinten rechts..... Ø cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
vorne rechts ..... Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Kochfeld .....kW	7,2 kW

\* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

## 7.6 Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

### Wichtig:

Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).

### Kalibrierung

Durch die Betätigung der Verriegelungs-Taste erfolgt eine Kalibrierung der Steuerung. Hierbei ist es wichtig, dass die Betätigung der Verriegelungstaste ohne Handschuhe mit sauberen Fingern und leichtem Andruck erfolgt.

## 8 Außerbetriebnahme, Entsorgung

### 8.1 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät eines Tages ausgedient hat, erfolgt die Außerbetriebnahme.

- Schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Entsorgen Sie das Kochfeld nach dem Ausbau umweltgerecht.

### 8.2 Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

### 8.3 Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Sommaire

<b>1 Généralités</b> .....	<b>20</b>
1.1 Ce que vous trouverez ici.....	20
1.2 Utilisation conforme à l'usage prévu .....	20
<b>2 Consignes de sécurité et avertissements</b> .....	<b>21</b>
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement .....	21
2.2 Pour la table de cuisson en général .....	21
2.3 Pour les personnes.....	22
2.4 Explication des symboles et des consignes.....	23
<b>3 Description de l'appareil</b> .....	<b>24</b>
3.1 Commande par touches sensibles .....	25
3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif).....	25
<b>4 Utilisation</b> .....	<b>26</b>
4.1 La table de cuisson à induction .....	26
4.2 Détection des récipients .....	26
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement .....	26
4.4 Autres fonctions .....	26
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction).....	26
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	27
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie .....	27
4.8 Positions de cuisson .....	27
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle .....	27
4.10 Utilisation des touches.....	28
4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.....	28
4.12 Arrêter la zone de cuisson .....	28
4.13 Arrêter la table de cuisson .....	28
4.14 Arrêt automatique (minuterie).....	29
4.15 Verrouillage/ Sécurité enfants.....	29
4.16 Fonction STOP .....	30
4.17 Intensité «Power» .....	30
4.18 Powermanagement .....	30
<b>5 Nettoyage et entretien</b> .....	<b>31</b>
5.1 Table de cuisson vitrocéramique .....	31
5.2 Salissures résistantes.....	31
<b>6 Que faire en cas de problèmes ?</b> .....	<b>32</b>
<b>7 Instructions de montage</b> .....	<b>33</b>
7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine .....	33
7.2 Ventilation .....	33
7.3 Montage .....	33
7.4 Raccordement électrique.....	35
7.5 Caractéristiques techniques .....	36
7.6 Mise en service.....	36
<b>8 Mise hors service, élimination</b> .....	<b>37</b>
8.1 Mise hors service.....	37
8.2 Élimination de l'emballage.....	37
8.3 Élimination des appareils hors service .....	37

**1 Généralités****1.1 Ce que vous trouverez ici...**

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie ?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

**1.2 Utilisation conforme à l'usage prévu**

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans le cadre d'une utilisation domestique et similaire. Les utilisations similaires sont :

- l'utilisation dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- l'utilisation dans des entreprises agricoles
- l'utilisation par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements d'habitat typiques
- l'utilisation dans les pensions avec petits-déjeuners
- Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

## 2 Consignes de sécurité et avertissements

### 2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après-Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

### 2.2 Pour la table de cuisson en général

- La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance, ne pas la laisser sans surveillance !
- Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Éviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la table de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la touche Moins et non uniquement par la détection du récipient de cuisson.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, p.ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.

- La surface en vitrocéramique est très résistante. Évitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Éloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p. ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne déposez pas d'objets métalliques (ustensiles de cuisine, couverts, ...) sur la table à induction ; ils pourraient devenir chauds. Risque de brûlures !
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !



- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
- Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur Fc, Ft ou FE, coupure du Touch-Control).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité Enfants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !

### 2.3 Pour les personnes

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
- Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).




## 2.4 Explication des symboles et des consignes


L'appareil a été fabriqué selon l'état actuel de la technique. Cependant, les machines recèlent toujours des risques qu'il n'est pas possible d'exclure en matière de construction.


Afin d'assurer à l'utilisateur une sécurité suffisante, des consignes de sécurité sont prescrites en plus ; ces consignes sont identifiées par les marquages de texte décrits ci-après.


Seul le respect de ces consignes permet de garantir une sécurité suffisante lors de l'utilisation.

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :


	<p><b>DANGER</b> Remarque qui attire l'attention sur un danger menaçant dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p>
---	---


	<p><b>PRUDENCE</b> Remarque qui attire l'attention sur une situation potentiellement dangereuse dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p>
---	---


	<p><b>ATTENTION</b> Remarque qui attire l'attention sur une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont de légères blessures ou l'endommagement de l'appareil.</p>
---	--

	<p><b>REMARQUE</b> Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.</p>
---	---

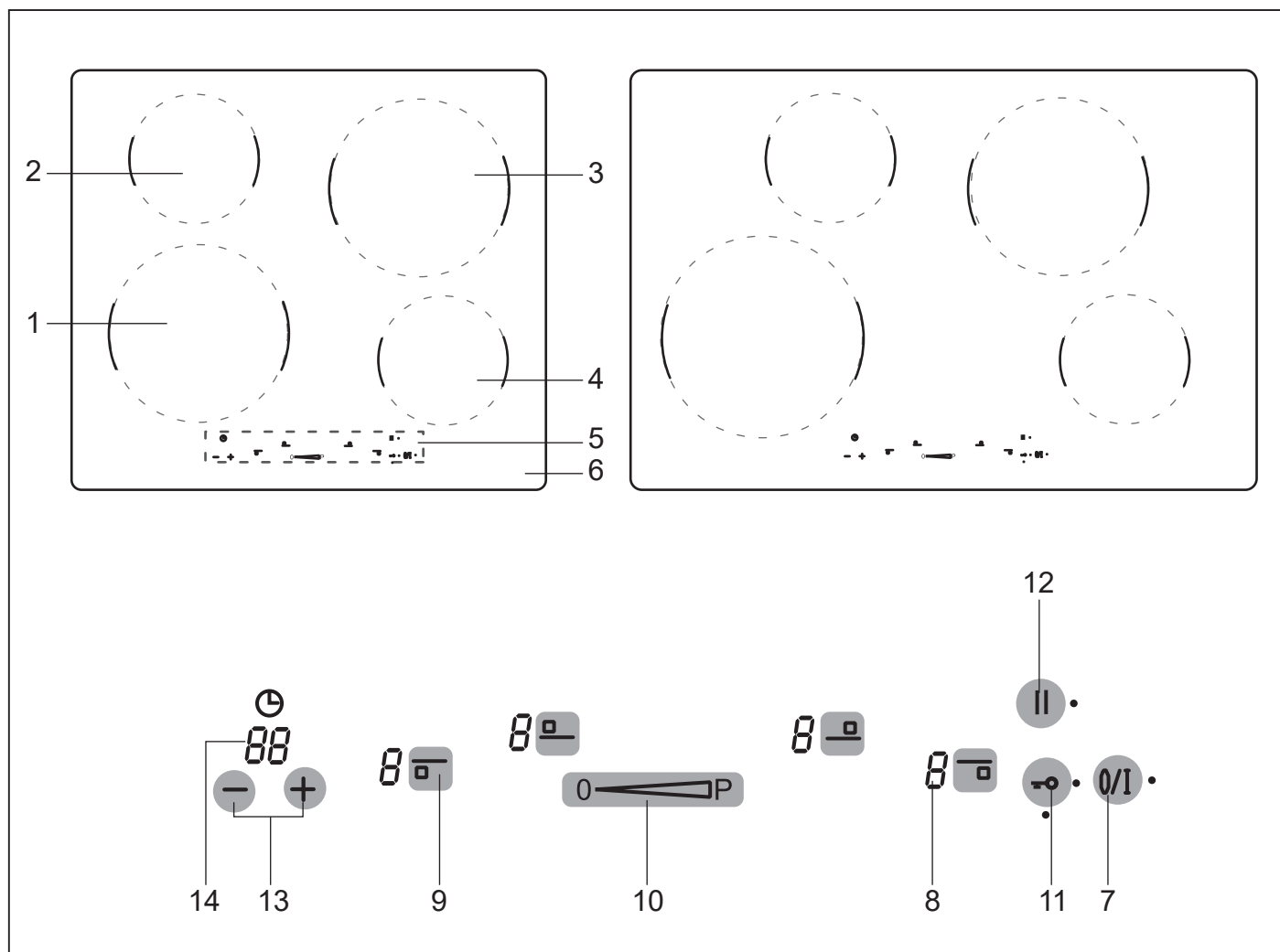
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

	<p><b>ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !</b> Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.</p>
---	---

	<p><b>PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES !</b> Ce symbole est apposé sur des surfaces qui deviennent brûlantes. Danger de graves brûlures ou échaudures. Les surfaces peuvent encore être brûlantes, même après que l'appareil est coupé.</p>
---	--

	<p><b>PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE.</b> Les couvercles sur lesquels sont apposés ce symbole recouvrent des composants et ensembles sensibles à l'électricité statique. Éviter impérativement tout contact avec les connexions, circuits et broches de composants. Seul un personnel disposant de connaissances dans le domaine des ESD est autorisé à intervenir sur ces composants !</p>
---	---

## 3 Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson à induction avant gauche
2. Zone de cuisson à induction arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction arrière droite
4. Zone de cuisson à induction avant droite
5. Panneau de commande Touch Control
6. Table de cuisson vitrocéramique

7. Touche Marche/Arrêt
8. Affichage allure de cuisson
9. Touche de sélection de zone de cuisson
10. Champ sensible avec LED
11. Touche sensible de verrouillage
12. Touche STOP
13. Touche Moins/Plus Minuterie
14. Affichage Minuterie

### 3.1 Commande par touches sensibles

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensibles Touch-Control. Les touches sensibles fonctionnent de la manière suivante : effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque appui correctement effectué est confirmé par un signal sonore.

Par la suite, la touche sensible Touch-Control est appelée « touche ».

#### Touche Marche/Arrêt 0/I (7)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

#### Affichage de la position de cuisson et touche de sélection (8)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou

**H** Chaleur résiduelle

**P** Intensité «Power»

**U** Détection des récipients

**0** Fonction Stop

**F** Message d'erreur

#### Touche de verrouillage -o (11)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

#### Touche Stop || (12)

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP.

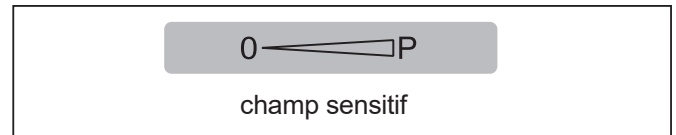
#### Touche Moins - / Touche Plus + de la minuterie (13)

Pour programmer l'arrêt automatique.

### 3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

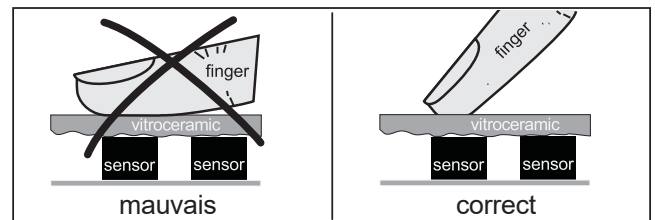
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (allure de cuisson) en fonction du déplacement.

Le terme Slider [angl. slide : coulisser, faire glisser] sera appelé champ sensitif dans le texte de ce manuel.



#### A quoi devez-vous veiller pendant l'utilisation ?

Le doigt ne devrait pas être posé à plat sur la surface vitrocéramique, afin de ne pas déclencher les touches/champs sensitifs à proximité immédiate.

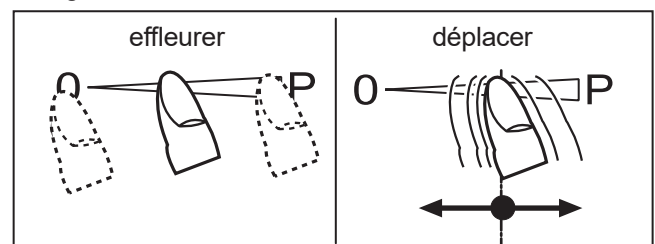


#### Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

En effleurant le champ sensitif avec le doigt, la valeur affichée (allure de cuisson) change pas à pas.

Lorsque le doigt est posé sur le champ sensitif, puis déplacé vers la gauche ou la droite, la valeur affichée change en continu.

Plus le déplacement est rapide, plus la valeur affichée change vite.



## 4 Utilisation

### 4.1 La table de cuisson à induction

La table de cuisson est composée de zones de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur.

Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient ; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

#### Avantages de la table à induction

- Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable,
- sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- transmission à haut rendement d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- montée en température très rapide,
- le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- réglage rapide et extrêmement précis de l'alimentation en énergie.

### 4.2 Détection des récipients U

Lorsque, la zone de cuisson étant en marche, une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson ou en cas d'absence de casserole, la transmission d'énergie n'a pas lieu. Un U clignotant dans l'affichage de l'allure de cuisson en fait référence.

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré ; l'affichage d'allure de cuisson indique un U clignotant.

Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisante à déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

#### Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm)
145	120
210	145
240	160

Le diamètre du fond du récipient de cuisson ne doit pas être inférieur à une certaine valeur, car sinon, l'induction ne sera pas activée. Toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson pour obtenir la plus grande efficacité.

Important : En fonction de la qualité de la casserole, le diamètre minimum nécessaire peut varier pour activer la détection du récipient de cuisson !

### 4.3 Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson à induction possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement.

La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de l'allure de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition : pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.

Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

L'arrêt automatique est prioritaire à la limitation de fonctionnement, c'est-à-dire, la zone de cuisson est arrêtée quand le temps de l'arrêt automatique est écoulé (p. ex. : arrêt automatique possible à 99 minutes et en position de cuisson 9).

#### Limitation de la durée de fonctionnement

Allure de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en heures
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

### 4.4 Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Un signal sonore retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

### 4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est.

Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, Fc, Ft ou FE s'affichent fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

Le défaut d'ouverture de ventilation dans le meuble peuvent en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant (voir chapitre Ventilation).

#### 4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante.

N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction.

Récipients appropriés	Récipients non appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

#### Pour savoir si un récipient convient :

Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

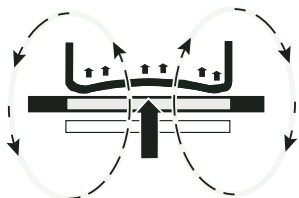
#### Test à l'aimant :

Approchez du fond de votre récipient l'aimant. S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.



#### Remarque :

Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation; ces bruits sont dus à la conception des récipients.



Mauvais : le fond de l'ustensile de cuisson est bombé. L'électronique ne peut pas détecter correctement la température.

#### 4.7 Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond ; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur ; celui-ci et la zone de cuisson pourraient être endommagés par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

#### 4.8 Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

Position de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôti de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôti
P	Position Power (puissance max.)

Pour les casseroles sans couvercle, la sélection d'une position de cuisson plus élevée peut s'avérer nécessaire.

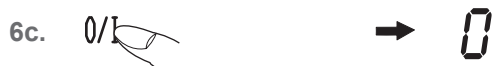
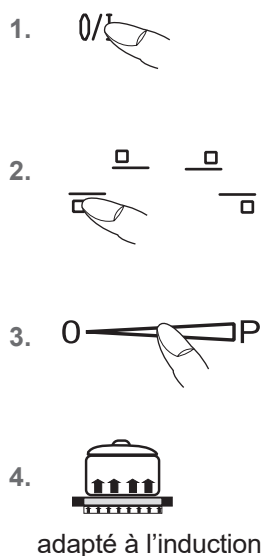
#### 4.9 Indicateur de chaleur résiduelle **H**

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures !

Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.



#### 4.10 Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection doit être suivi par l'appui d'une autre touche.

L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu sous 10 secondes, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.

#### 4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt 0/I (1 sec. env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0 et un bref signal sonore retentit. La commande est prête à fonctionner.

2. Ensuite, actionner une touche de sélection de la zone de cuisson, afin de sélectionner une zone de cuisson.

3. Immédiatement après, régler la position de cuisson souhaitée sur le champ sensitif

- ← P..... à gauche..... intensité de cuisson 0
- 0 ← ● ← P..... centre..... intensité de cuisson 6
- 0 ← ● → P..... à droite..... intensité de cuisson 9

Voir paragraphe Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

Pour modifier la position de cuisson ou pour mettre en marche une autre zone de cuisson, actionner le champ sensitif correspondant.

Important : le point de disponibilité correspondant doit être allumé !

4. Poser, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté à la cuisson par induction sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance. Le récipient chauffe.

Tant qu'il n'y a pas de casserole métallique posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole U. Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre «Détection automatique du récipient de cuisson».

#### 4.12 Arrêter la zone de cuisson

5. La zone de cuisson souhaitée doit être sélectionnée. Pour cela, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante .

6. a) Actionner le champ sensitif ● ← P tout à fait à gauche ou

b) déplacer le doigt posé sur le champ sensitif

← ● ← P vers la gauche, pour réduire la position de cuisson jusqu'à 0;

c) actionner la touche Marche/Arrêt 0/I. Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

#### 4.13 Arrêter la table de cuisson

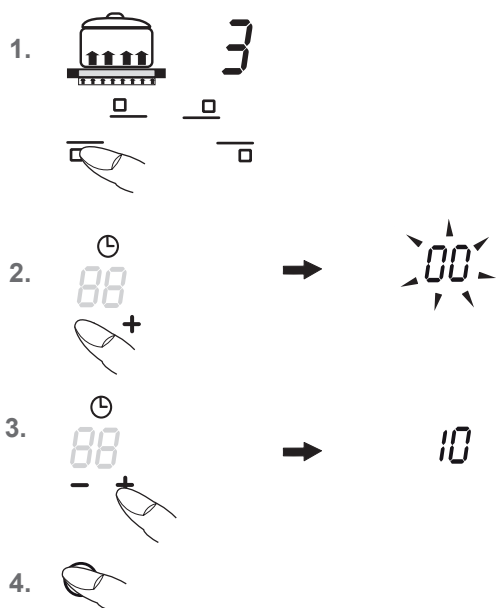
7. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt 0/I. La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

Remarque :

Lorsque toutes les zones de cuisson sont arrêtées manuellement (allure de cuisson 0) et qu'ensuite aucune touche/aucun champ sensitif n'est actionné(e) par la suite, la table de cuisson s'arrêtera automatiquement après 10 secondes.

#### 4.14 Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 1 à 99 minutes.



1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée. La zone de cuisson souhaitée doit être sélectionnée. Pour cela, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante .
2. Effleurer la touche Plus + ou Moins – de la minuterie. L'affichage minuterie indique 00.
3. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche Moins – ou Plus + de la minuterie. Le déroulement a commencé. Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, appuyer d'abord sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante et ensuite régler le temps souhaité.
4. Une fois la durée écoulée, la zone de cuisson est éteinte. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Arrêt).

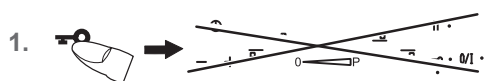
#### Consignes

- Pour le contrôle du temps écoulé (arrêt automatique), sélectionner une zone de cuisson à disposition et corriger éventuellement le temps en appuyant sur la touche Plus ou Moins de la minuterie.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : La zone de cuisson souhaitée doit être sélectionnée. Pour cela, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante . Appuyer simultanément sur la touche Plus et la touche Moins de la minuterie.


#### 4.15 Verrouillage/ Sécurité enfants

Le verrouillage permet de bloquer l'utilisation et le réglage (p.ex. position de cuisson 4). Seule la touche Marche/Arrêt reste accessible pour couper la table de cuisson.


Le verrouillage peut être activé, la table de cuisson étant éteinte ou allumée. Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée ! Ainsi, le verrouillage sert également de sécurité enfants et permet de bloquer la table de cuisson contre toute mise en marche volontaire ou involontaire.



#### Activer le verrouillage

1. Appuyer sur la touche de verrouillage  jusqu'à retentissement du signal sonore. Le voyant de contrôle correspondante s'allume. Le verrouillage est activé, les touches sont verrouillées.

#### Annuler le verrouillage

2. Appuyer sur la touche de verrouillage  jusqu'à retentissement du signal sonore. Le voyant de contrôle s'éteint et le verrouillage est désactivé.

#### Remarque

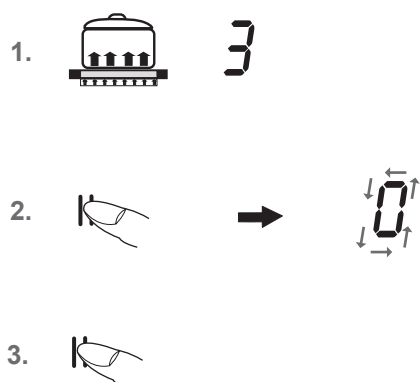
- Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant.



#### 4.16 Fonction STOP

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP, p.ex. lorsque quelqu'un sonne à la porte. Pour continuer la cuisson avec les mêmes positions de cuisson, la fonction STOP doit être annulée. Une minuterie programmée sera arrêtée et continuera ensuite à décompter.

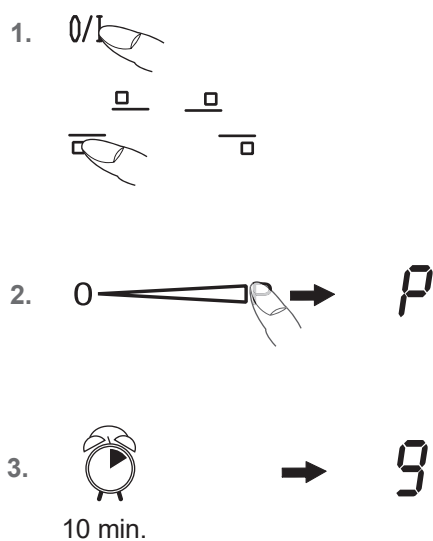
Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.




1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activer la touche STOP ||. L'affichage 7 segments fonctionne à 0 dans le sens antihoraire, à la place de la zone de cuisson sélectionnée.
3. L'interruption sera terminée, lorsque la touche STOP || sera actionnée à nouveau.

#### 4.17 Intensité «Power»

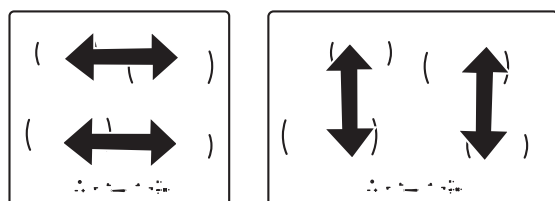
La position Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition. L'intensité Power travaille pendant 10 minutes, ensuite la puissance est automatiquement ramenée sur la position de cuisson 9.



1. Mettre en marche la table de cuisson. Ensuite, actionner une touche de sélection de la zone de cuisson, afin de sélectionner une zone de cuisson.
2. Actionner le champ sensible  tout à droite pour activer la position Power. L'affichage de la position de cuisson indique un P.
3. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

Consignes

- Pour l'arrêt prématuré de la fonction Power, actionner le champ sensible correspondant.
- **Attention, risque de surchauffe ! Ne pas chauffer d'huile/graisse sur la position Power.**



Module (Powermanagement)

#### 4.18 Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une position de cuisson élevée ou de la position Power, la sélection d'une allure de cuisson plus élevée n'est pas possible pour la zone de cuisson concernée du module.

## 5 Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur la touche Marche/Arrêt. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée !

### 5.1 Table de cuisson vitrocéramique

**Important !** N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

#### Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyer la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit vaisselle.

#### Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

### 5.2 Salissures résistantes

Les **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes « nacrées ») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède.

Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Les **restes alimentaires provenant de débordements** doivent d'abord

être détremés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique.

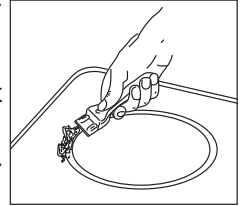
Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Enlevez immédiatement du **sucre caramélisé** et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des **zones brillantes** surgissent à la suite du frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyeurs du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.



## 6 Que faire en cas de problèmes ?

Les interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses ; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont à proscrire, afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p. ex. le Service Après-Vente.

**Notez !** Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

**Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.**

**Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?**

- Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien !

**La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?**

- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.

**La table de cuisson à induction ne se met pas en marche ?**


- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- Les touches sensibles sont-elles verrouillées (sécurité Enfants) ? Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant (voir chapitre Verrouillage/ Sécurité enfants).
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Retirez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée ? Voir le chapitre « Vaisselle pour table de cuisson à induction ».

**La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement.**

- Avez-vous involontairement appuyé sur la touche Marche/ Arrêt ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.
- Le coupe-circuit automatique de sécurité s'est déclenché, c'est-à-dire, une position de cuisson a été utilisée sans aucune modification pendant une durée, dépassant un certain temps ? Voir chapitre Limitation du temps de fonctionnement.

**Le symbole de casserole  s'affiche.**

- Une zone de cuisson a été mise en marche et elle attend la mise en place de la casserole adaptée (détection automatique du récipient de cuisson). C'est seulement à ce moment que la puissance sera affichée.

**Le symbole de casserole  continué à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson a été posé sur la plaque ?**

- La casserole n'est pas adaptée à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

**L'indicateur de chaleur pour zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.**

- Affichage LED défectueuse. Appelez le Service Après-Vente. Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

**Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps.**

- Il s'agit d'une activation en continu des touches sensibles Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets.  
Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet.

**Le code d'erreur F0 s'affiche ?**

- La commande du Touch-Control présente un défaut après le calibrage. La table de cuisson doit être mise hors tension pendant quelques secondes (réinitialisation). Si l'erreur persiste après la mise sous tension et le calibrage, contactez le SAV.

Contactez également le SAV si l'erreur survient pendant l'utilisation quotidienne. Voir Mise en service (Calibrage).

**Le code d'erreur Fc s'affiche ?**

- La zone de cuisson est trop chaude. Une fois refroidie, elle fonctionne de nouveau normalement.

**Le code d'erreur Ft ou FE s'affiche ?**

- Le capteur de température du Touch-Control présente un défaut. Laissez refroidir la zone de cuisson. Si l'erreur reste affichée, contactez le SAV.

**Le code d'erreur FL s'affiche ?**

- Luminosité trop élevée pour permettre un fonctionnement correct du Touch-Control, p.ex. en raison d'un éclairage halogène trop puissant de la hotte.  
Réduisez la luminosité pour que la commande fonctionne de nouveau correctement.

**Les codes d'erreur FJ, FU, FA ou FC s'affichent ?**

- Contrôle interne du logiciel. L'affichage disparaît à l'issue du contrôle. Si l'erreur reste affichée, contactez le SAV.

**Le code d'erreur Fr s'affiche ?**

- Erreur de la fonction Relais.  
La table de cuisson doit être mise hors tension pendant quelques secondes (réinitialisation). Si l'erreur persiste après la mise sous tension, contactez le SAV.

**Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?**

- Il s'agit d'un phénomène technique ; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour le récipient.

**La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil ?**

- Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

**La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible ?**

- Il s'agit d'un phénomène technique qui ne peut être évité.

**Comportement de cuisson à impulsions ?**

- Les éléments chauffants à induction ne peuvent réduire leur puissance que jusqu'à une certaine position de cuisson. En dessous de cette position de cuisson, l'élément chauffant commence à travailler par impulsions. Cela signifie que l'élément chauffant à induction enclenche et déclenche à certains intervalles, indépendamment de la position de cuisson sélectionnée. Ce comportement de fonctionnement à impulsions est audible et, pendant la cuisson, visible par la formation/disparition de bulles sur le fond de la casserole. Le comportement de cuisson par impulsions sur certaines positions de cuisson est normal et n'a pas une influence négative sur le résultat de la cuisson.

Remède : Utiliser idéalement des casseroles et poêles à fond épais qui garantissent une bonne accumulation et une bonne diffusion de la chaleur. Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté. Une cuisson à découvert fait perdre beaucoup d'énergie.

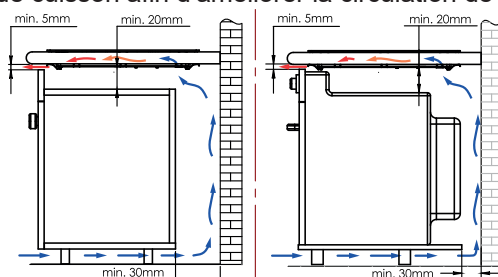
## 7 Instructions de montage

### 7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles ou revêtements plastiques des meubles voisins doivent résister à la chaleur (75 °C au minimum). Si les contreplacages et revêtements ne sont pas suffisamment résistants aux hautes températures, ils risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respecter impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'un meuble haut, respectez une distance de sécurité d'au moins 50 mm. La paroi latérale du meuble doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, polystyrène, clous, etc.) ; celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

### 7.2 Ventilation

- La zone de cuisson par induction dispose d'un ventilateur qui se déclenche et s'éteint automatiquement. Lorsque les valeurs de température de l'électronique dépassent un certain seuil, le ventilateur démarre à bas régime. Si la zone de cuisson par induction est utilisée de manière intensive, le ventilateur commute alors à un régime supérieur. Le ventilateur réduit son régime lorsque l'électronique est suffisamment refroidie et se coupe automatiquement.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Si la puissance d'une zone de cuisson est souvent réduite ou coupée de manière automatique (cf. le chapitre « Protection en cas de surchauffe »), le refroidissement est vraisemblablement insuffisant. Dans ce cas, il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière de l'armoire basse dans la zone de la découpe de la table de cuisson et de retirer la traverse frontale du meuble sur toute la largeur de la table de cuisson afin d'améliorer la circulation de l'air.



Une fente d'au moins 5mm est recommandée à l'avant pour faciliter la ventilation de la zone de cuisson.

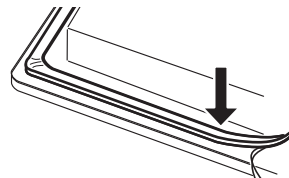
### 7.3 Montage

#### Consignes importantes

- Lors du montage d'un tiroir, il convient de veiller à ce qu'aucun objet pointu ne soit rangé dans ce tiroir. Ces objets pourraient se coincer sous la face inférieure de la table de cuisson et bloquer le tiroir.
- Si une étagère intermédiaire se trouve sous la table de cuisson, l'écart minimum avec la face inférieure de la table de cuisson doit être de 20mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson.
- Le montage de la table de cuisson au-dessus d'appareils de réfrigération, d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge ou d'un sèche-linge est interdit.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou n'installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur sous ou à proximité de la table de cuisson.

#### Joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité doit être mis en place avant l'encastrement.

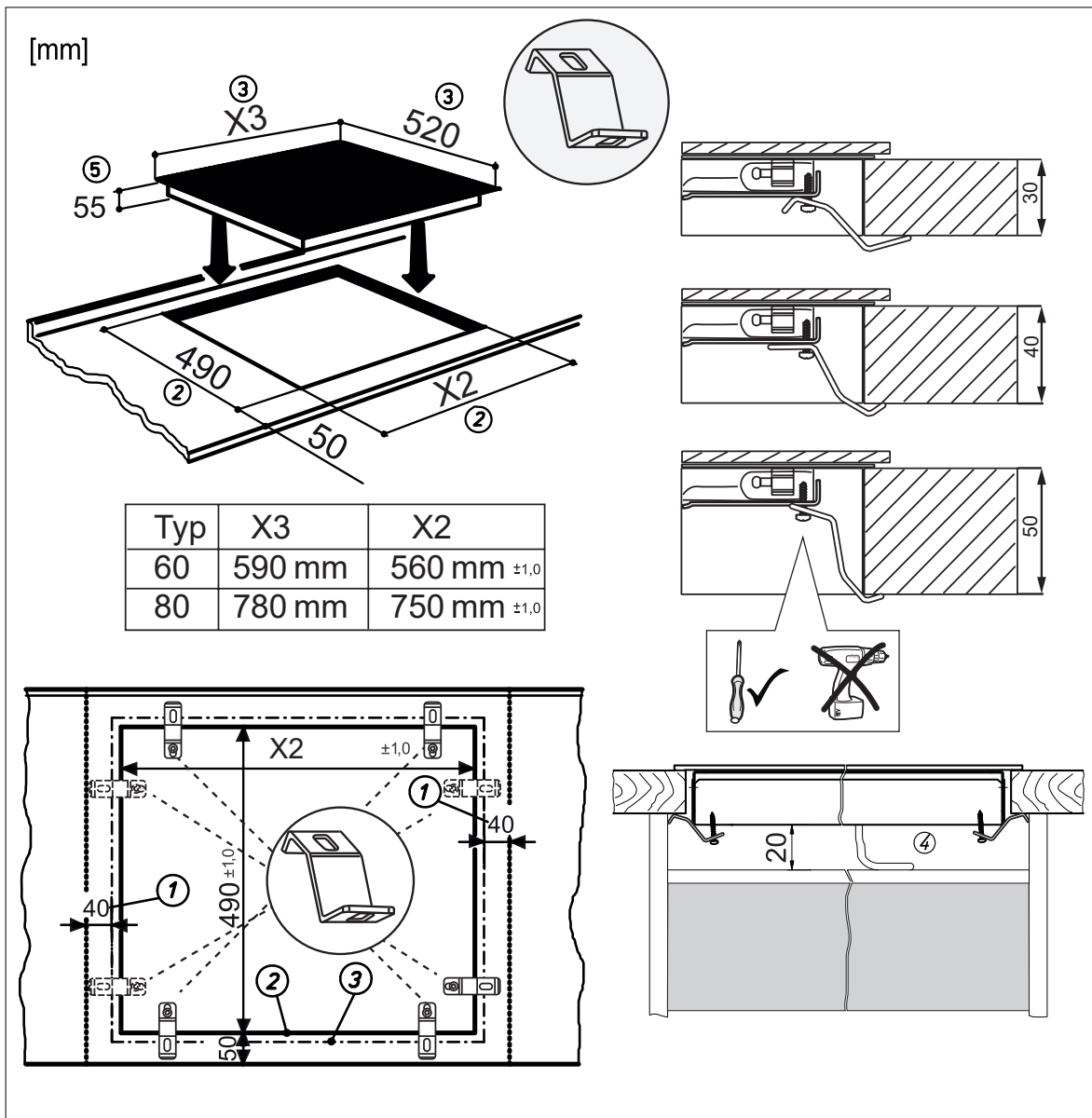


- Éviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et l'étanchement de la table de cuisson par rapport au plan de travail doit être réalisé à l'aide d'un produit d'étanchement souple (mastic).
- Ne coller jamais la table de cuisson avec du silicone ! Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

#### Découpe du plan de travail

Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma. La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique. Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.



**Languette**

- Poser la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet ; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis ; ne pas utiliser un tournevis électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

**Important :**

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenantes
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement



7.4 Raccordement électrique



**ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE !  
DANGER DE MORT !**

Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé !
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats. Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention : Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.

**Puissance connectée**

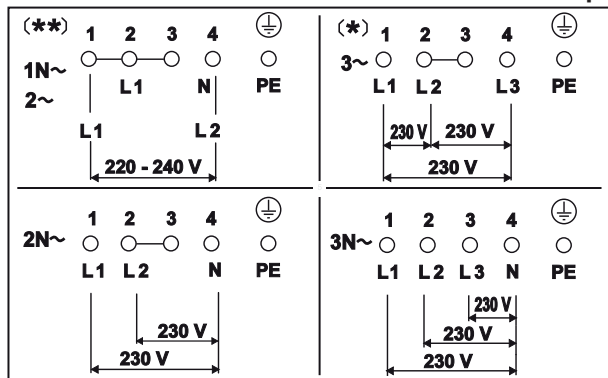
Tension secteur : 380-415V 2N~, 50/60Hz

Tension nominale des composants: 220-240V

**Le cordon d'alimentation n'est pas fourni par le fabricant.**

- Pour le raccordement, libérer le couvercle du boîtier de raccordement situé sur la partie inférieure de l'appareil, afin de permettre l'accès au serre-fil. Une fois le raccordement établi, refermer le couvercle et sécuriser le cordon d'alimentation à l'aide de la bride de décharge de tension.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.

**Possibilités de branchement : raccordement 5 pôles**

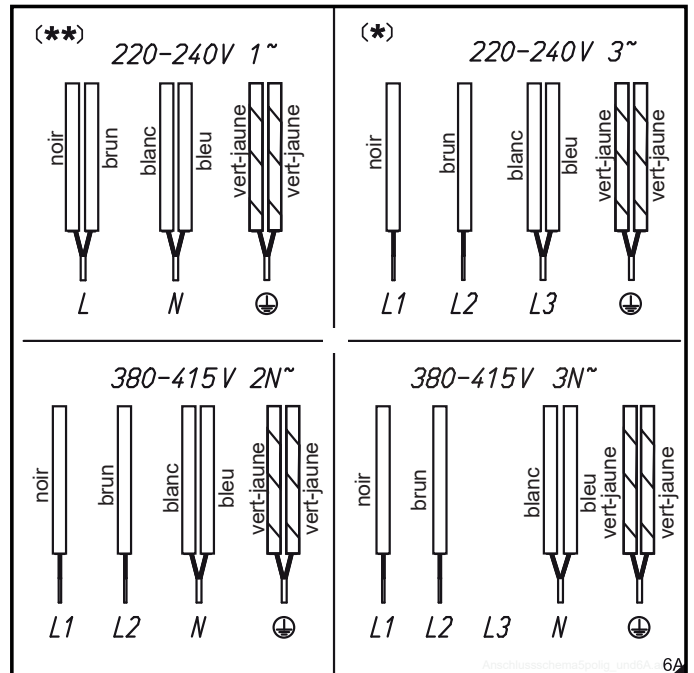


\* Attention ! Branchement spécial 220 - 240 V 3~ !

\*\* Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

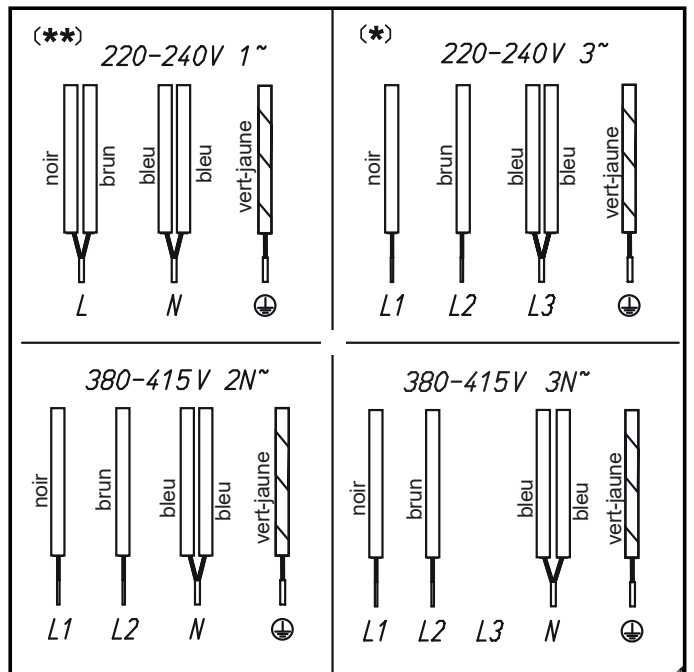
**Appareil livré avec cordon d'alimentation**

- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial neuf. Pour éviter tout danger, le cordon ne peut être remplacé que par le fabricant ou par son Service Après Vente.



\* Attention ! Branchement spécial 220 - 240 V 3~ !

\*\* Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.



\* Attention ! Branchement spécial 220 - 240 V 3~ !

\*\* Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

**7.5 Caractéristiques techniques**

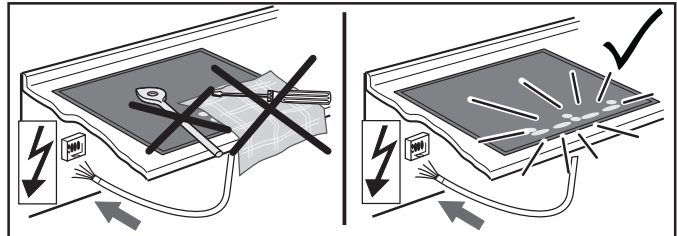
<b>Dimensions de la table de cuisson</b>		
hauteur/ largeur/ profondeur	mm	56 x 590 x 520
<b>Zones de cuisson</b>		
avant gauche .....	cm/kW	21/ 1,5 (2,0)*
arrière gauche .....	cm/kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
arrière droite .....	cm/kW	21/ 2,2 (3,0)*
avant droite .....	cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Table de cuisson .....	kW	7,2 kW

<b>Dimensions de la table de cuisson</b>		
hauteur/ largeur/ profondeur	mm	56 x 780 x 520
<b>Zones de cuisson</b>		
avant gauche .....	cm/kW	24/ 2,2 (3,0)*
arrière gauche .....	cm/kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
arrière droite .....	cm/kW	21/ 1,5 (2,0)*
avant droite .....	cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Table de cuisson .....	kW	7,2 kW

\* Puissance, la position Power étant activée

**7.6 Mise en service**

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche. Important : Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control !



Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyez bien avec un linge propre et sec.

**Important :**

Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant (voir chapitre Verrouillage/ Sécurité enfants).

**Calibrage**

Le calibrage de la commande est effectué en actionnant la touche de verrouillage. Ici, il est important que l'actionnement de la touche de verrouillage se fasse sans gants, avec des doigts propres et une pression légère.



## 8 Mise hors service, élimination

### 8.1 Mise hors service

La mise hors service de l'appareil survient lorsque l'appareil n'est plus utilisé.

- Coupez les fusibles sur l'installation du bâtiment afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Après son démontage, mettre la table de cuisson de manière conforme à la législation en vigueur.

### 8.2 Élimination de l'emballage

Éliminer le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

### 8.3 Élimination des appareils hors service

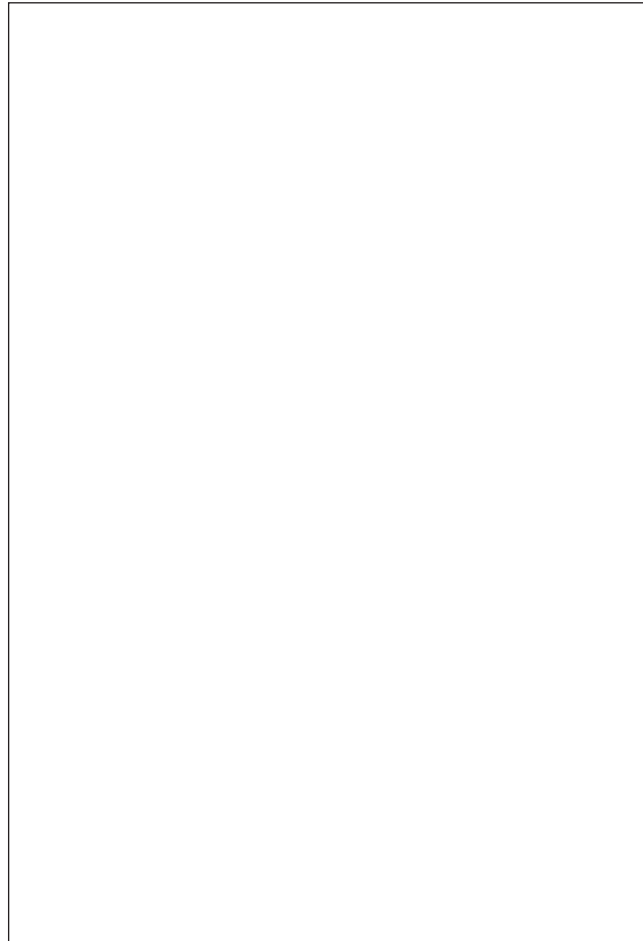


Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.







ERGE Küchentechnik GmbH  
Sanddornstraße 2a  
D-86836 Graben  
Tel.: +49 8232 79590  
Fax: +49 8232 79592  
[www.erge-kuechentechnik.de](http://www.erge-kuechentechnik.de)  
[info@erge-kuechentechnik.de](mailto:info@erge-kuechentechnik.de)

ERGE Schweiz AG  
Postfach 135  
CH-5502 Hunzenschwil  
Tel.: +41 62 897 66 20  
Fax: +41 62 897 66 34  
[www.erge-ag.ch](http://www.erge-ag.ch)  
[info@erge-ag.ch](mailto:info@erge-ag.ch)