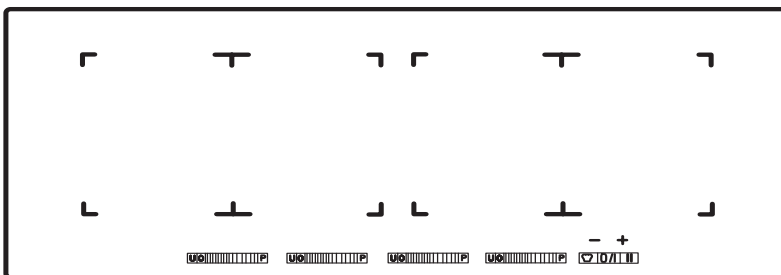




- ⓓ **Gebrauchs- und Montageanweisung  
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld**
- ⓕ **Instructions de montage et d'utilisation  
Table de cuisson vitrocéramique à induction**



KIS90-4  
KIS100-4

## Verpackungs-Entsorgung

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

## 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.

## 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.

## 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 Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	<b>2</b>
Für Anschluss und Funktion .....	2
Für das Kochfeld allgemein .....	3
Für Personen .....	3
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>4</b>
Bedienung durch Sensortasten.....	5
Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld) .....	5
<b>Bedienung</b> .....	<b>6</b>
Das Kochfeld.....	6
Topferkennung .....	6
Betriebsdauerbegrenzung.....	6
Sonstige Funktionen .....	6
Überhitzungsschutz (Induktion) .....	6
Geschirr für Induktionskochfeld .....	7
Energiespartipps .....	7
Kochstufen .....	7
Restwärmearzeige .....	7
Tastenbetätigung .....	8
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	8
Kochzone ausschalten.....	8
Kochfeld abschalten.....	8
STOP-Funktion .....	9
Recall-Funktion .....	9
Kindersicherung .....	10
Brückenfunktion .....	10
Abschaltautomatik (Timer) .....	11
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) .....	11
Ankochautomatik .....	12
Warmhaltefunktion .....	12
Move- (Chefkoch-) Funktion .....	13
Powerstufe .....	13
Powermanagement.....	13
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>14</b>
Glaskeramik-Kochfeld.....	14
Spezielle Verschmutzungen .....	14
<b>Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>15</b>
<b>Montageanleitung</b> .....	<b>16</b>
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur .....	16
Belüftung.....	16
Einbau.....	16
Elektrischer Anschluss.....	17
Technische Daten .....	18
Inbetriebnahme.....	19

# Sicherheitshinweise und Warnungen

## 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.

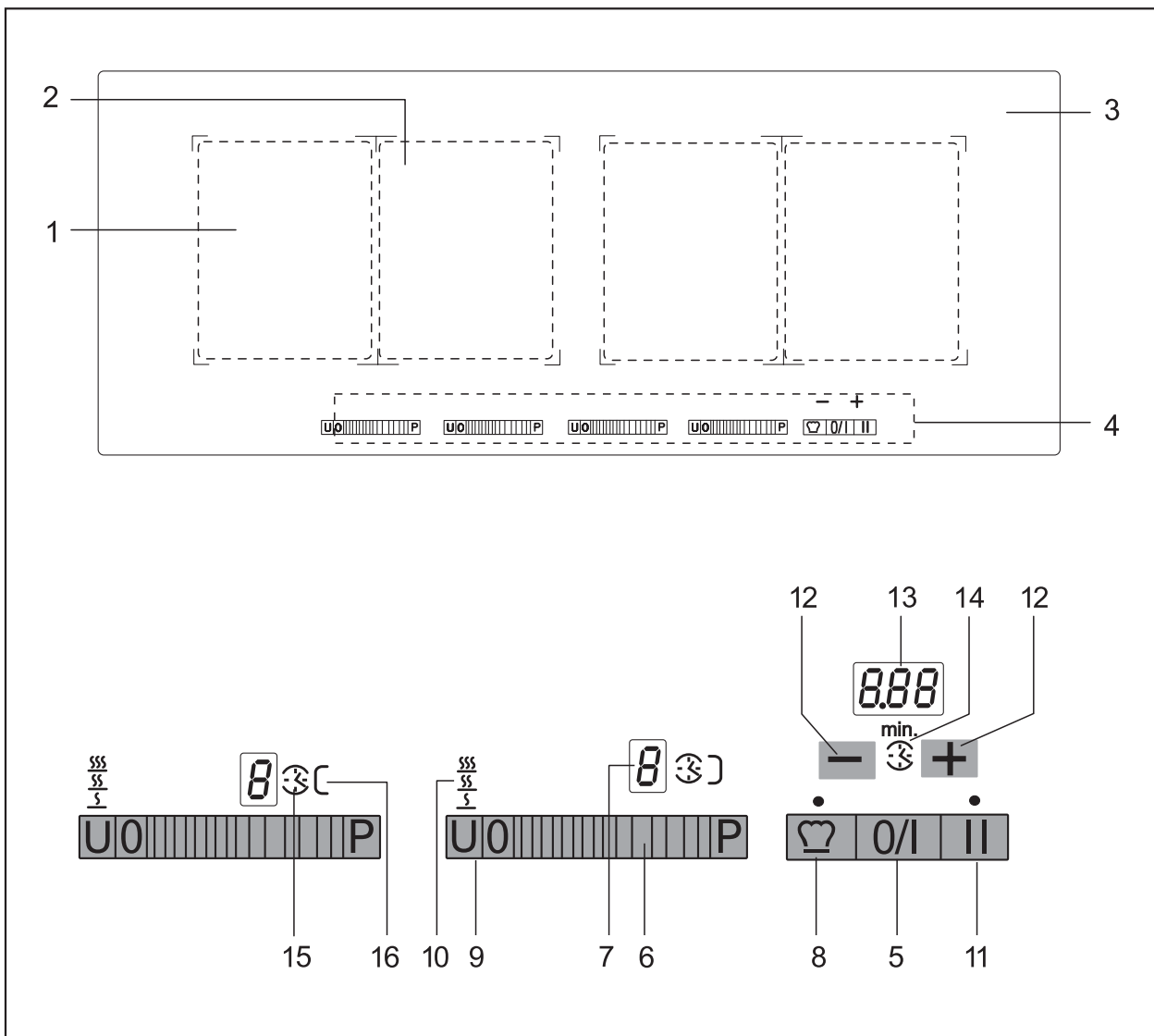
## Für das Kochfeld allgemein

- **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 könnte. 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 dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2).
- 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!

## 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).



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

- 1. Induktionskochzone links
- 2. Induktionskochzone Mitte links
- 3. Glaskeramik-Kochfeld
- 4. Touch-Control Bedienfeld

- 5. Ein/Aus-Taste
- 6. Sensorfeld
- 7. Kochstufen-Anzeige
- 8. Move-Taste (Chefkochfunktion)
- 9. Warmhalte-Taste
- 10. Anzeige der Warmhaltestufe (3 Stufen)
- 11. STOP-Taste (Pausezeichen)
- 12. Minus- /Plus-Taste Timer
- 13. Timer-Anzeige
- 14. Anzeige für Eieruhr
- 15. Anzeige für Kochstellentimer
- 16. Brückenfunktion

## 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 0/1 (5)

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

### Kochstufen-Anzeige (7)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H** ..... Restwärme
- P** ..... Powerstufe
- U** ..... Topferkennung
- A** ..... Ankochautomatik
- ||** ..... Stop-Funktion
- u** ..... Warmhaltefunktion
- L** ..... Kindersicherung
- u 3 6 9** ..... Chefkochfunktion

### Symbole

- ..... Warmhaltestufen 42°C/ 70°C/ 94°C
- ..... Timerfunktion, Abschaltautomatik
- ..... Kurzzeitwecker
- ..... Brückenfunktion

### Move-Taste (8) (Chefkochfunktion)

Bei den Kochzonen werden von links nach rechts unterschiedliche Leistungsstufen voreingestellt.

### Warmhalte-Taste (9)

Zum Schmelzen, Warmhalten und Köcheln

### Powerstufe im Sensorfeld

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

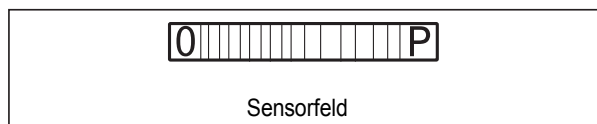
### STOP-Taste (11)

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

## Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

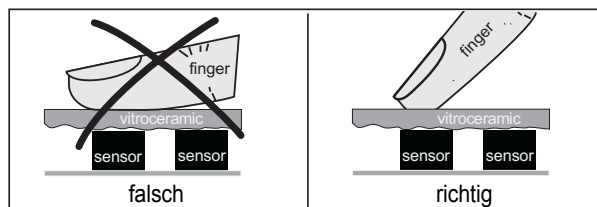
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

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 versehentlich reagieren.

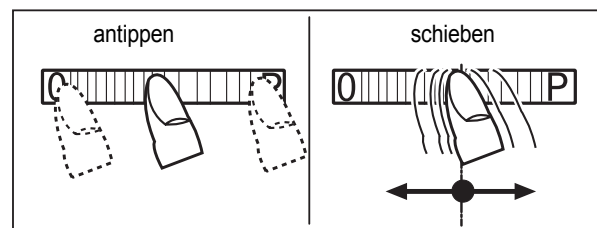


### Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

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.



### Achtung:

**Längeres Betätigen (ca. 3 Sek.) eines Sensorfeldes kann die Ankochautomatik „A“ aktivieren.**  
Siehe Absatz „Ankochautomatik“.

## Das Kochfeld


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.

## 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-Abmessungen (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
220 x 190	115

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!

## 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).

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Minuten
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

## 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 blinkt das Symbol  und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

## 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 heruntergeregelt.

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 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).

## 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.**

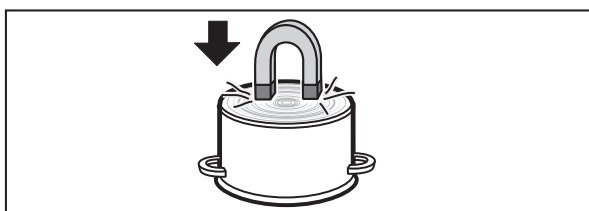
Geeignete Kochgefäße	Ungünstige Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium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

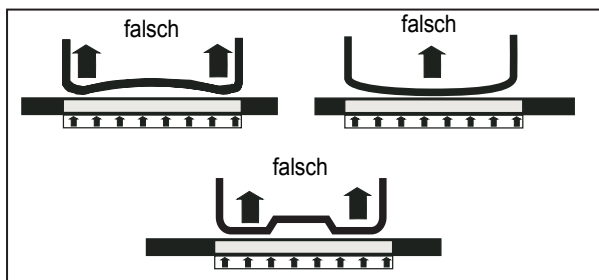
Magnettest:

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.



Richtig: gutes Kochgeschirr!







## 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 Kochzonenenddurchmesser.
- 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.

## 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
	Schmelzen  42°C
	Warmhalten  70°C
	Köcheln  94°C
1-2	Fortkochen kleiner Mengen <b>(niedrigste Leistung)</b>
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe <b>(höchste Leistung)</b>

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

## Restwärmeanzeige

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.



## 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.





## Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein-/Aus-Taste** 0/I solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Gleich anschließend das **Sensorfeld**  einer Kochzone betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.
  -  ..... links..... Kochstufe 0
  -  ..... Mitte ..... Kochstufe 6
  -  ..... rechts ..... Kochstufe P\*

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“  
Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone das entsprechende **Sensorfeld**  betätigen.
3. Gleich anschließend geeignetes **induktionstaugliches Kochgeschirr** auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt. So lange kein 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.

## Kochzone ausschalten

- a) Das **Sensorfeld**  ganz links betätigen, oder
  - b) auf dem **Sensorfeld**  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).

## Kochfeld abschalten

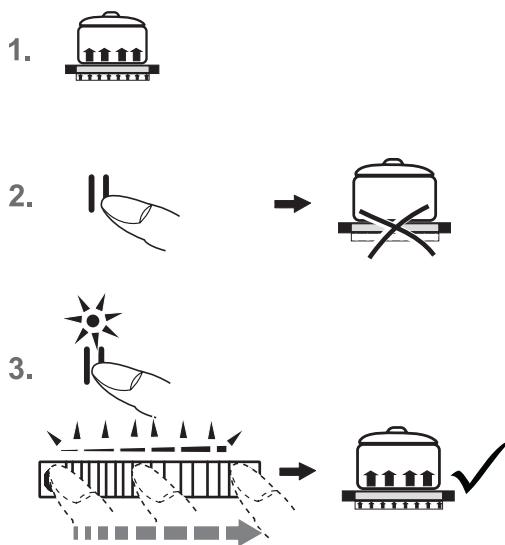
5. Die **Ein-/Aus-Taste** 0/I betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet.

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.

\* Die Powerstufe wird gleich aktiviert. Siehe Absatz „Powerstufe“



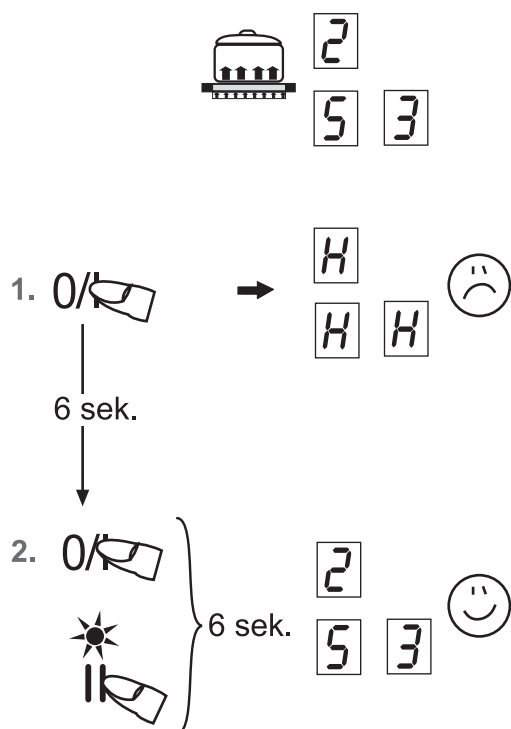


## STOP-Funktion

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, leuchtet das Pausenzeichen || auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die **STOP-Taste** || und danach das **blinkende Sensorfeld** (Symbol mit vertikalen Balken) links neben der STOP-Taste betätigt wird. Beim Betätigen des Sensorfeldes über **das ganze Sensorfeld gleiten** (sliden). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten bleibt die STOP-Funktion aktiv.



## Recall-Funktion

### (Wiederherstellungsfunktion)

Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden.

Die Recall-Funktion funktioniert nur, wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist.

1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die **Ein-/Aus-Taste** 0/| ausgeschaltet.
2. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die **Ein-/Aus-Taste** 0/| erneut betätigen. Die LED der STOP-Taste blinkt. Gleich anschließend die **STOP-Taste** || betätigen. Die ursprünglichen Kochstufen sind wiederhergestellt. Der Kochvorgang wird fortgesetzt.

### Wiederhergestellt werden:

- Kochstufen aller Kochzonen
- Minuten und Sekunden von programmierten kochstellenbezogenen Timern
- Ankochautomatik
- Powerstufe

### Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)



## Kindersicherung

Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Induktionskochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt.

### Kindersicherung einschalten

1. **Ein-/Aus-Taste** 0/I solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen
2. Gleich darauf die **Move-Taste** und die **STOP-Taste** || gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Move-Taste** betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

### Kindersicherung ausschalten

4. **Ein-/Aus-Taste** 0/I betätigen.
5. Gleich darauf die **Move-Taste** und die **STOP-Taste** || gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **STOP-Taste** || betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

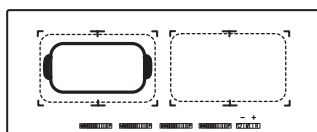
### Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

Voraussetzung: Die Kindersicherung ist nach Punkt 1-3 eingeschaltet.

- **Ein-/Aus-Taste** 0/I betätigen.
- Gleich darauf die **Move-Taste** und die **STOP-Taste** || gleichzeitig betätigen.  
Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden.  
Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

### Hinweis

- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.




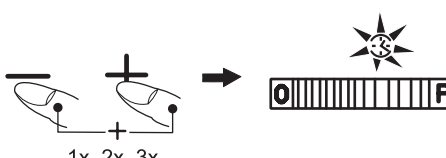


## Brückenfunktion

Die linke und die rechte Kochzone können für einen Kochvorgang zusammen geschaltet werden (Brückenfunktion). Dadurch kann großes Geschirr verwendet werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion **das Sensorfeld** **der beiden Kochzonen** gleichzeitig berühren.  
Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint das Symbol .  
Die Bedienung erfolgt durch das **Sensorfeld** **der linken Kochzone**.
3. Zum Deaktivieren die beiden **Sensorfelder** erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.


### Hinweise

Damit der Bräter bzw. Topf von der Topferkennung erkannt wird, muss er die verwendeten Kochzonen mindestens bis zur Hälfte abdecken!


1. 
2. 
  
1x, 2x, 3x..
3. 
4. 


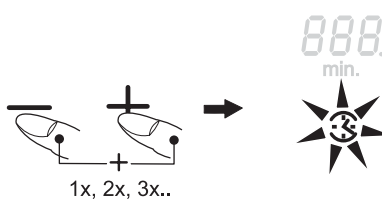


## Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 10 Sek. (0.10) bis 1 Std. 59 Min. (1.59) eingestellt werden.


1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die **Plus- + und Minus-Taste —** gleichzeitig betätigen, bis das Symbol  für die gewünschte Kochzone aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die **Plus- + oder Minus-Taste —** betätigen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt blinkt.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der **+ oder —** Taste abgeschaltet werden kann.

### Hinweise


- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 3 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Plus- + und Minus-Taste —** gleichzeitig so oft betätigen, bis das entsprechende Symbol  für die gewünschte Kochzone aufleuchtet. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Durch gleichzeitiges Betätigen der **Plus- + und Minus-Taste —** die jeweilige Kochzone anwählen und die Zeit durch Betätigen der **Minus-Taste —** löschen („0“).
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.

1. 
2. 
  
1x, 2x, 3x..
3. 
4. 

## Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

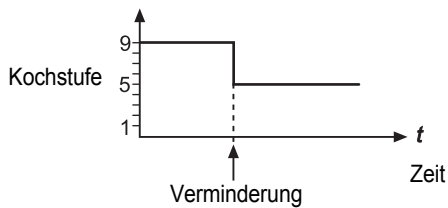
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die **Plus- + und Minus-Taste —** gleichzeitig betätigen, bis unter der Timeranzeige das Symbol  aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die **Plus- + oder Minus-Taste —** betätigen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt blinkt.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der **+ oder —** Taste abgeschaltet werden kann.

### Kurzzeitweckereinstellung falls Kochzonen in Betrieb sind

- Die **Plus- + und Minus-Taste —** gleichzeitig so oft betätigen, bis unter der Timeranzeige das Symbol  aufleuchtet.
- Zum Einstellen der Zeit die **Plus- + oder Minus-Taste —** betätigen.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der **+ oder —** Taste abgeschaltet werden kann.

### Hinweis:

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit das Kochfeld einschalten.



## Ankochautomatik **A**

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargt werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

1.

2. **lange drücken (ca. 3 Sek.)**

3. **6**

- Das Kochfeld einschalten.
- Das **Sensorfeld** **lange drücken (ca. 3 Sek.)**, um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen.

..... links ..... Fortkochstufe 1

..... Mitte ..... Fortkochstufe 6

..... rechts ..... Fortkochstufe 8

A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.

- Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Das Symbol A erlischt.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Hinweis

- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe erhöht werden. Die Verringerung der Fortkochstufe schaltet die Ankochautomatik ab.

1.

2. **1x, 2x, 3x** → 42°C

→ 70°C

→ 94°C

3. →

## Warmhaltefunktion **U**

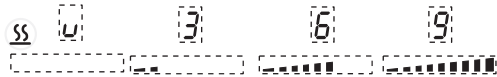
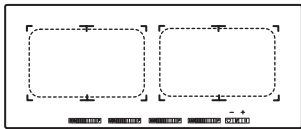
Durch die Warmhaltefunktion **U** können fertige Speisen mit einer bestimmten Temperatur warm gehalten werden. Die Kochzone wird mit geringer Leistung betrieben.

- Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
- Durch mehrmaliges Betätigen der **Warmhalte-Taste U** die gewünschte Warmhaltestufe wählen:
  - entspricht ca. 42°C
  - entspricht ca. 70°C
  - entspricht ca. 94°C
- Zum Ausschalten das **Sensorfeld** links betätigen oder die **Warmhalte-Taste U** betätigen.

Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird die Kochzone ausgeschaltet.


1. 0/I 

2. 



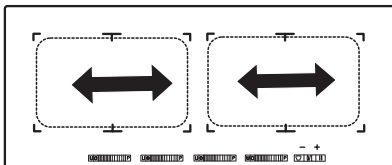
3. 

1. 0/I 

2. 



3.   
10 Min.





Module (Powermanagement)

## Move- (Chefkoch-) Funktion

Bei den Kochzonen werden von links nach rechts unterschiedliche Leistungsstufen voreingestellt.


Durch Bewegen des Topfes kann man zwischen Warmhalten **0**, Fortkochen **3**, Braten **6** und Anbraten **9** wählen.

Ein ständiges Nachregeln der Temperatureinstellung entfällt. Stattdessen bewegt man den Topf einfach auf die gewünschte Temperaturzone.


1. Kochfeld einschalten
2. **Move-Taste**  betätigen. Die Funktion ist eingeschaltet. Die Kochstufen-Anzeige zeigt **0**, **3**, **6** oder **9**.
3. Zum Ausschalten die **Move-Taste**  erneut betätigen.

## Powerstufe **P**

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Das **Sensorfeld** der gewünschten Kochzone **ganz rechts bei max.**  betätigen. Die Kochstufen-Anzeige zeigt ein **P**. Die Powerstufe ist eingeschaltet.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das **P** erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis:

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das jeweilige **Sensorfeld**  betätigen.

## 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 überschritten, reduziert das Powermanagement die Kochstufe der zugehörigen Modul-Kochzone.

Die Anzeige dieser Kochzone blinkt zunächst, danach wird die maximal mögliche Kochstufe konstant angezeigt.



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikfeld 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!

## 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.

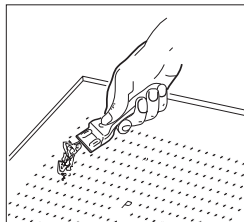
### Wöchentliche Pflege

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.

## Spezielle Verschmutzungen

**Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmutartig 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 Glasschaber 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 abgeschmirelt und es entstehen dunkle Flecken.



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 Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensortasten verriegelt (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 Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

#### Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Siehe Kapitel Belüftung.

#### Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

Fehler am Lüfter rechts oder links. Die Ansaugöffnung ist blockiert bzw. abgedeckt oder der Lüfter ist defekt.

Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Siehe Kapitel Belüftung.

#### Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Die Steuerung schaltet nach 1s ab und es ertönt ein Dauersignalton. Die richtige Netzspannung anschließen.

#### Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

Es liegt ein technischer Defekt vor. Bitte den Kundendienst rufen.

#### Es erscheint das Topfzeichen ?

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

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

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

#### 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)?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

#### Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

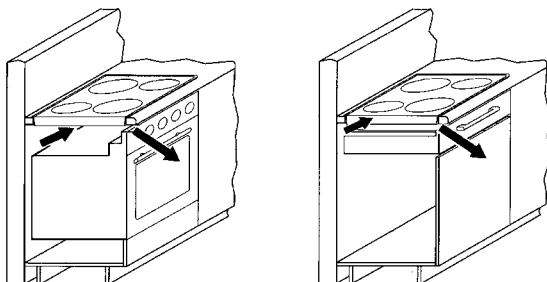
Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

## Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>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 wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- 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.

## 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 selbstständig 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 Traversenleiste 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 20 mm empfohlen.

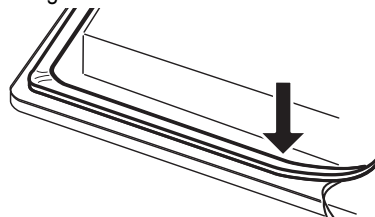
## Einbau

### Wichtige Hinweise

- Eventuelle Traversenleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbaugeräten der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- 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.



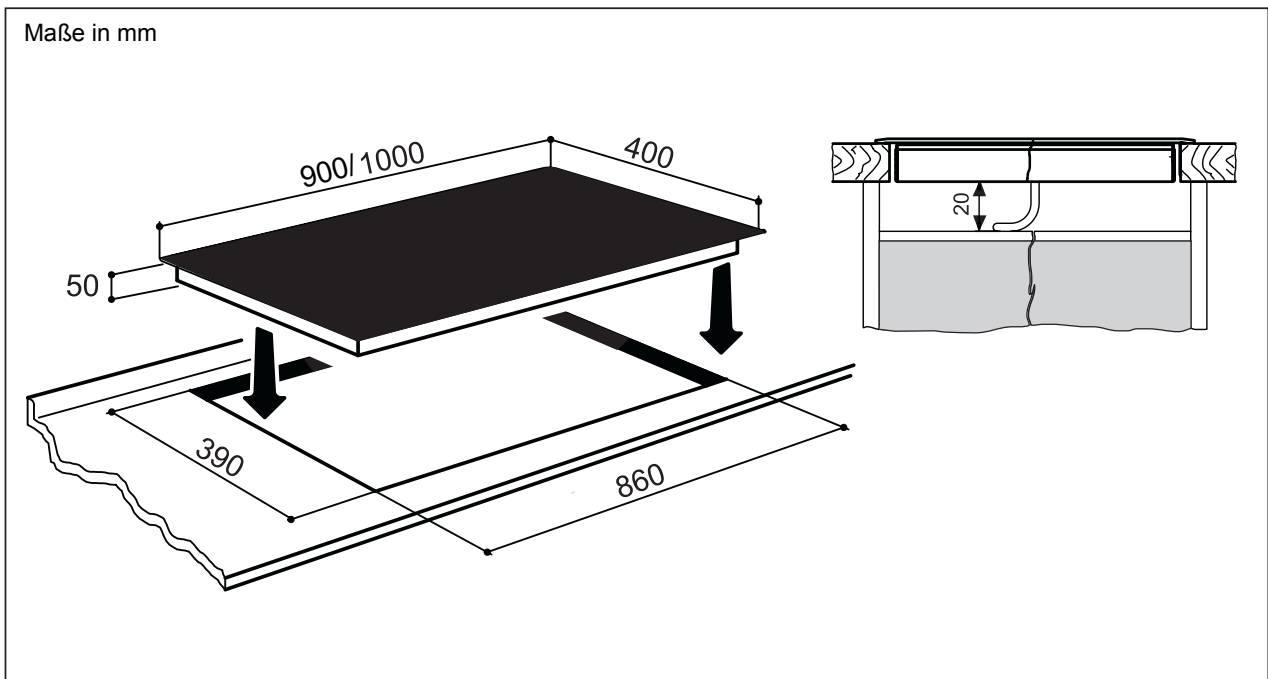
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln 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.





## Elektrischer Anschluss

- **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.**

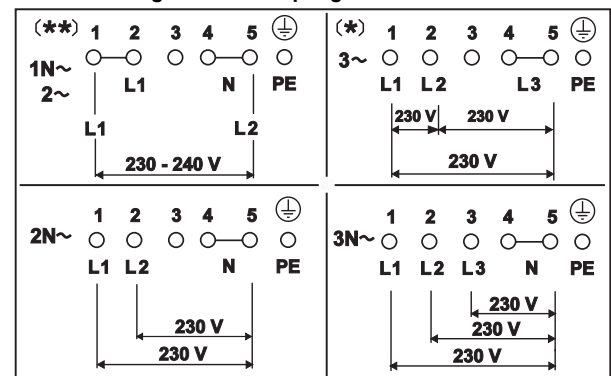
### Anschlusswerte

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: 6-poliger Anschluss



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

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

## Anschlussleitung werkseitig vorhanden

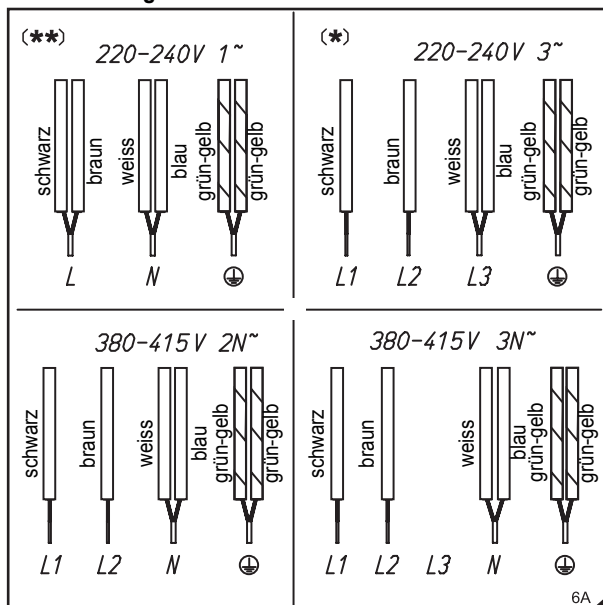
- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss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

## Technische Daten

<b>Abmessungen Kochfeld</b>	
Höhe/ Breite/ Tiefe . . . . . mm	50x900/1000x400
<b>Kochzonen</b>	
alle . . . . . cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
<b>Kochfeld gesamt . . . . . kW</b>	7,4

\* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

## Anschlussmöglichkeiten



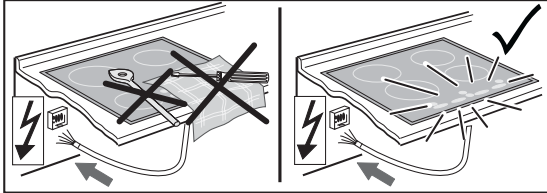
\* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

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

## 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 vorhanden sein!



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

## Élimination de l'emballage

Éliminez 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.

## 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.

## Installation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans les ménages et autres endroits semblables. Les autres endroits semblables sont :

- l'utilisation dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels semblables
- l'utilisation dans les exploitations agricoles
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres lieux de résidence typiques
- l'utilisation dans des chambres d'hôtes

Il ne doit pas être détourné de sa destination première et utilisé uniquement sous surveillance.

## 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.

## Sommaire

<b>Consignes de sécurité et avertissements</b> .....	<b>20</b>
Pour le raccordement et le fonctionnement .....	20
Pour la table de cuisson en général.....	21
Pour les personnes.....	21
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>22</b>
Commande par touches sensibles.....	23
Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif).....	23
<b>Utilisation</b> .....	<b>24</b>
La table de cuisson .....	24
Détection des récipients .....	24
Limitation de la durée de fonctionnement.....	24
Autres fonctions .....	24
Protection en cas de surchauffe (induction).....	24
Vaisselle pour table de cuisson à induction .....	25
Conseils pour économiser de l'énergie.....	25
Positions de cuisson .....	25
Indicateur de chaleur résiduelle .....	25
Utilisation des touches .....	26
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson .....	26
Arrêter la zone de cuisson .....	26
Arrêter la table de cuisson .....	26
Fonction STOP .....	27
Fonction rappel .....	27
Sécurité-enfants .....	28
Fonction de pontage .....	28
Arrêt automatique (minuterie) .....	29
Minuterie (sablier) .....	29
Précuisson automatique .....	30
Fonction de maintien au chaud .....	30
Fonction de déplacement (fonction de chef cuisinier).....	31
Position Power .....	31
Powermanagement.....	31
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>32</b>
Table de cuisson vitrocéramique .....	32
Salissures résistantes .....	32
<b>Que faire en cas d'anomalie?</b> .....	<b>33</b>
<b>Instructions de montage</b> .....	<b>34</b>
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine .....	34
Ventilation .....	34
Montage.....	34
Raccordement électrique.....	35
Caractéristiques techniques.....	36
Mise en service.....	37

## Consignes de sécurité et avertissements

### 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.

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son Service Après Vente ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

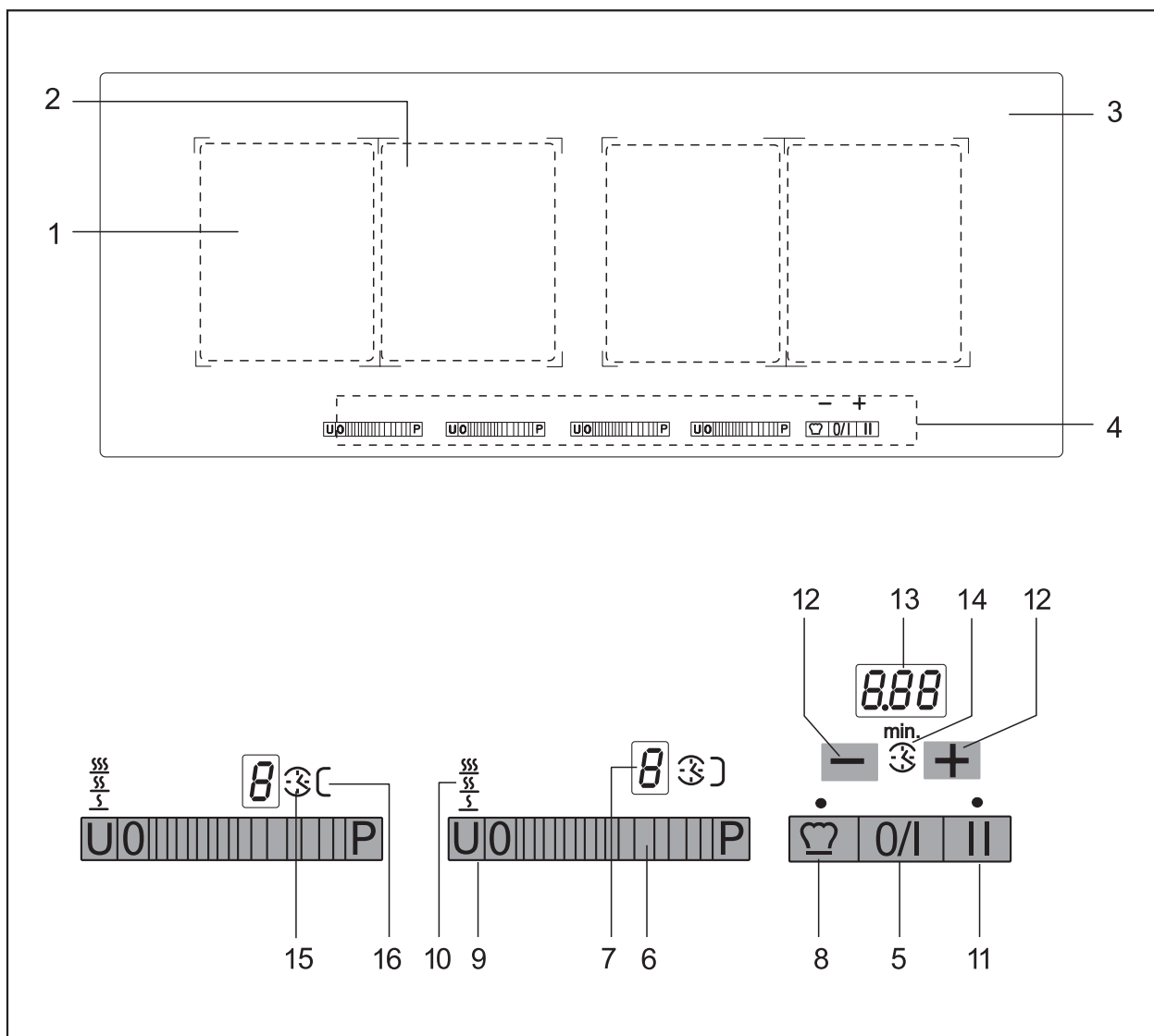
## Pour la table de cuisson en général

- **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. Evitez 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. Eviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- 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 zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Après la cuisson, arrêtez impérativement la zone de cuisson au moyen de la touche de commande sensitive et ne comptez pas uniquement sur la détection automatique 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, par ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez 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. Eloigner 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 jamais déposer 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 !
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensibles. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Posez les grandes casseroles idéalement sur les zones de cuisson arrières, afin d'éviter une température trop élevée au niveau des touches sensibles (surchauffe Touch-Control; affichage erreur E2).
- 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 !

## 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).



Le décor peut être différent de celui illustré.

- 1. Zone de cuisson à induction gauche
- 2. Zone de cuisson à induction centre gauche
- 3. Table de cuisson vitrocéramique
- 4. Bandeau de commande Touch-Control

- 5. Touche Marche/Arrêt
- 6. Champ sensible
- 7. Affichage des positions de cuisson
- 8. Touche de déplacement
- 9. Touche de maintien au chaud
- 10. Niveaux de température (3 étapes)
- 11. Touche STOP
- 12. Touche plus et moins de minuterie
- 13. Affichage minuterie
- 14. Minuterie (sablier)
- 15. Arrêt automatique
- 16. Fonction de pontage

## 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 toucher correctement effectué est confirmé par un signal sonore.

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

### Touche Marche/Arrêt 0/1 (5)








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 (7)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou:

- H** ..... Chaleur résiduelle
- P** ..... Position Power
- U** ..... Détection des récipients
- A** ..... Pré-cuisson automatique
- ||** ..... Fonction Stop
- u** ..... Fonction de maintien au chaud
- L** ..... Sicurezza per i bambini
- u 369** ..... Fonction de chef cuisinier

### Symboles

-    ..... Niveaux de température 42°C/ 70°C/ 94°C
-  ..... Fonction minuterie, arrêt automatique
-  ..... Fonction Timer
-   ..... Fonction de pontage (faire fonctionner des zones de cuisson simultanément)

### Touche de déplacement (8) (fonction de chef cuisinier)

Toutes les zones de cuisson droite et gauche sont mises en marche ensemble pour devenir deux grandes zones de cuisson verticales et différents niveaux de puissance sont préprogrammés.

### Touche de maintien au chaud **U** (9)

Pour faire fondre, maintenir au chaud et mijoter à feu doux.

### Niveau pleine puissance du champ sensitif

Le niveau pleine puissance offre une capacité supplémentaire aux zones de cuisson par induction.

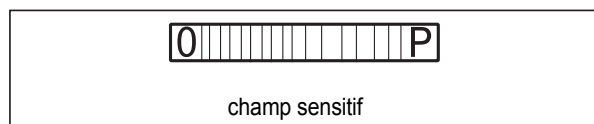
### Touche Stop **||** (11)

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

## Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

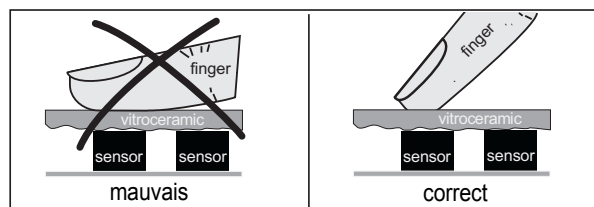
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (position de cuisson) en fonction du déplacement.

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.

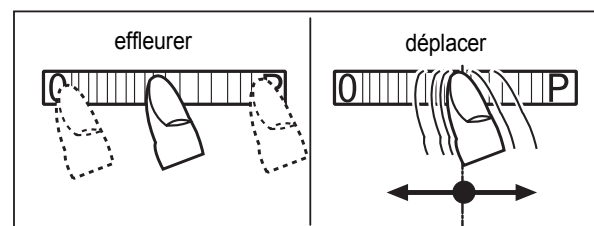


### Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

En effleurant le champ sensitif avec le doigt, la valeur affichée (position 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.



### Attention!

Un appui prolongé (env. 3 sec.) sur un champ sensitif peut activer la pré-cuisson automatique «A».

Voir paragraphe «Pré-cuisson automatique».

## La table de cuisson


La surface de cuisson est composée d'une table 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 de l'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'adduction d'énergie.

## Détection des récipients

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  clignotant dans l'affichage de la position 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 de la position de cuisson indique un  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

Zones de cuisson Dimensions (mm)	Pratique minimum diamètre du fond de casserole (mm)
220 x 190	115

Le fond des récipients de cuisson ne doit pas être inférieur à un certain diamètre qui est nécessaire à la mise en fonctionnement de l'induction.

Centrez toujours la casserole par rapport à la zone de cuisson, afin d'optimiser la chauffe.

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

## 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 la position 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).

Position de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en min.
   	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

## 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.

Le symbole  clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

Pour effacer le symbole , appuyez sur la même touche ou arrêtez et remettez en marche la table de cuisson.

## 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, E2 s'affiche fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

Une ventilation manquante ou insuffisante dans le meuble peut en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant (voir chapitre Ventilation).



## 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».

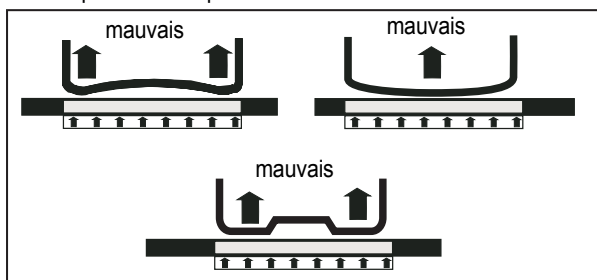
Test à l'aimant:

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

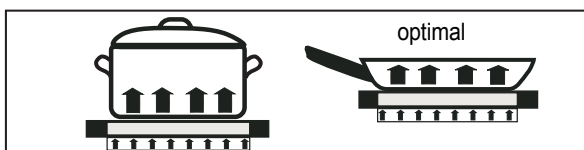


Remarque:

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.



Correct: bon ustensile de cuisson!

## 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 cocottes minutes 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 la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées 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.

## 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.

Positions de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt
	faire fondre  42°C
	maintenir au chaud  70°C
	mijoter à feu doux  94°C
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités ( <b>puissance réduite</b> )
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power ( <b>puissance max.</b> )

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

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.



## Utilisation des touches

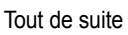
Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection **doit être suivi** par l'appui d'une autre touche.

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

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



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

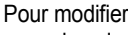
2. Tout de suite après, activez le **champ sensible**  d'une zone de cuisson. Une position de cuisson est activée.

 ..... gauche ..... position de cuisson 0


 ..... centre ..... position de cuisson 6

 ..... droite ..... position de cuisson P \*

Voir paragraphe «Informations importantes concernant le Slider (champ sensible)»

Pour modifier le niveau de cuisson ou pour mettre en marche une autre zone de cuisson, actionnez le **champ sensible**  correspondant.

3. Posez, 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 posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre le niveau de cuisson réglée et le symbole .

Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respectez les indications données au chapitre «Détection des récipients».



## Arrêter la zone de cuisson

4. a) Actionnez le **champ sensible**  tout à fait à gauche ou

b) déplacez le doigt posé sur le **champ sensible**  vers la gauche, pour réduire la position de cuisson jusqu'à 0 ou

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

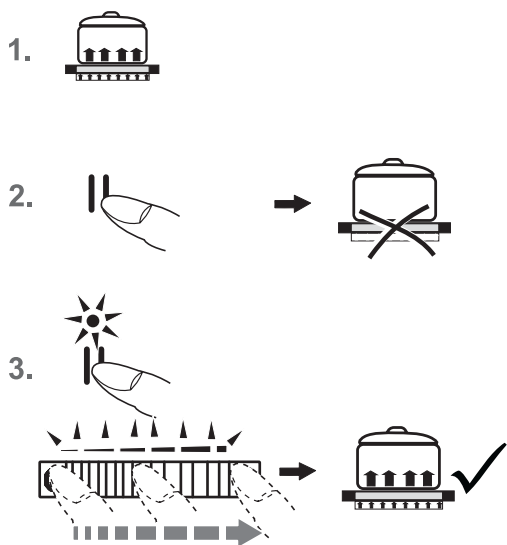
## Arrêter la table de cuisson

5. Appuyez 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 (position de cuisson 0), puis aucune touche/aucun champ sensible n'est actionné(e) par la suite, la table de cuisson s'arrêtera automatiquement après 10 secondes.


\* Le niveau pleine puissance est immédiatement activée. Voir paragraphe «niveau pleine puissance».

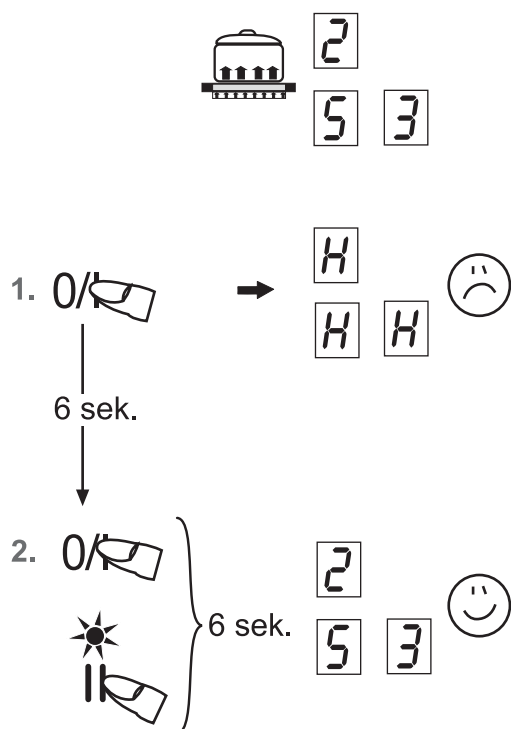


## Fonction STOP

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. Activez la **touche STOP ||**. Le symbole Pause **||** s'allume à la place des positions de cuisson sélectionnées.
3. Pour arrêter l'interruption, appuyer d'abord sur la **Touche Stop ||** puis sur le **champ sensitif**  **clignotant** à gauche près de la touche STOP.  
Pour activer le champ sensitif, **effleurer toute la surface du champ sensitif**.  
L'appui sur la deuxième touche doit s'effectuer dans les 10 secondes, sinon la fonction STOP reste activée.



## Fonction rappel

(Fonction de Restauration)

Après une commutation accidentelle de la table de cuisson, le dernier réglage peut être restauré.

La fonction de rappel ne fonctionne que si au moins une zone de cuisson est allumée.

1. La table de cuisson est éteint accidentellement par le **touche Marche/Arrêt 0/I**.
2. Appuyez de nouveau sur la **touche Marche/Arrêt 0/I** dans le 6 secondes. La LED de la touche STOP clignote.  
Puis appuyez immédiatement sur la **Touche Stop ||**.  
Les niveaux de cuisson d'origine sont restaurés. Le processus de cuisson se poursuit.

### Sont restaurés:

- Les niveaux de toutes les zones de cuisson
- Minutes et secondes des minuteries affectées aux plaques de cuisson programmées
- dispositif de cuisson automatique
- Le niveau pleine puissance

### Ne sera pas restauré

- Compteur limitation automatique de la durée de fonctionnement (il recompte à partir de 0).

1. 

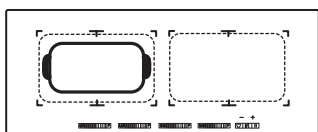
2. 

3. 

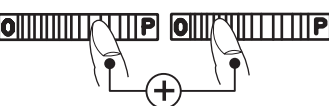
4. 

5. 

6. 



1. 

2. 





3. 




## Sécurité-enfants L

La sécurité enfants permet d'empêcher la mise en marche accidentelle de la zone de cuisson par induction par des enfants. L'utilisation sera bloquée.

### Activer la sécurité enfant


1. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt 0/|** jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0
2. Appuyer tout de suite après simultanément sur les **touche de déplacement**  **et touche STOP ||**.
3. Appuyer enfin sur la **touche de déplacement**  pour activer la sécurité enfant. Un L s'affiche pour Child-Lock ; la plaque est bloquée et s'éteint.

### Désactiver la sécurité enfant

4. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt 0/|**.
5. Appuyer tout de suite après simultanément sur les **touche de déplacement**  **et touche STOP ||**.
6. Appuyer enfin sur la **touche STOP ||** pour désactiver la sécurité enfant. Le L s'éteint.

### Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

Condition: la sécurité enfants a été activée suivant les indications données sous les points 1 à 3.




- Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt 0/|**.
- Appuyer tout de suite après simultanément sur les **touche de déplacement**  **et touche STOP ||**.  
Maintenant l'utilisateur peut mettre en fonctionnement la zone de cuisson. Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).

### Remarque

En cas de panne de courant, la sécurité enfants est désactivée.

## Fonction de pontage [ ]



La zone de cuisson à gauche et droite peuvent être mises en circuit simultanément (fonction de pontage). Ceci permet d'utiliser des récipients de cuisson plus grands.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément le **champ sensible**  **de la zone de cuisson à gauche**.  
La fonction de pontage est activée, le symbole [ ] s'affiche.  
Les zones de cuisson seront commandées via le **champ sensible**  **de la zone de cuisson avant**.
3. Pour désactiver les deux **champs sensibles** , effleurer à nouveau simultanément les deux champs sensibles ou arrêter la zone de cuisson.

### Consignes

Pour que la casserole ou le fait-tout puisse être identifié par la détection automatique des récipients, il doit recouvrir au moins de moitié les zones de cuisson utilisées!

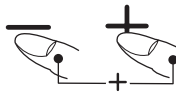

1.  

2.  →   
1x, 2x, 3x..

3.  → 

4. 

1.  


2.  →   
1x, 2x, 3x..

3.  → 


4. 

## Arrêt automatique (minuterie)


L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Peuvent être réglés des temps de cuisson allant de 10 secondes (0.10) à 1 h 59 min (1,59).

1. Mettre en marche la table de cuisson. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
2. Appuyer simultanément sur les **touches plus +** et **moins -** jusqu'à ce que le symbole  pour la zone de cuisson s'allume.
3. Appuyer sur la **touche plus +** ou **moins -** pour programmer le temps.  
Après quelques secondes, la saisie est prise en compte et la cuisson commence. Le point décimal s'allume.
4. Une fois la cuisson terminée, la zone de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit temporairement et peut être éteint par l'appui sur la **touche plus +** ou **moins -**.


Conseils!

- Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, répéter les opérations 2 à 3.
- Pour vérifier le temps écoulé (arrêt automatique), appuyer simultanément sur les **touches plus +** et **moins -** jusqu'à ce que le symbole  pour la zone de cuisson s'allume. La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson: sélectionnez la zone de cuisson en appuyant simultanément sur les **touches plus +** et **moins -** et effacer le temps en appuyant sur le **touches moins -** („0”).
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.

## Minuterie (sablier)

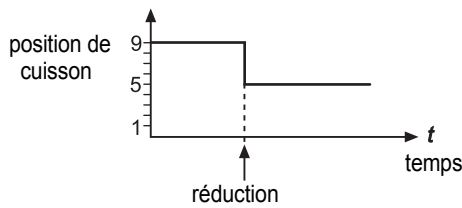
1. Mettre la plaque de cuisson en marche.
2. Appuyer simultanément sur les **touches plus +** et **moins -** jusqu'à ce que le symbole  se trouvant sous la minuterie s'allume.
3. Réglez le temps en appuyant sur les **touches plus +** ou **moins -**.  
Après quelques secondes, la saisie est prise en compte et la cuisson commence. Le point décimal s'allume.
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et peut être éteint en appuyant sur les **touches plus +** ou **moins -**.

**Certaines zones de cuisson sont déjà en service.**

- Appuyer simultanément sur les **touches plus +** et **moins -** jusqu'à ce que le symbole  se trouvant sous la minuterie s'allume.
- Réglez le temps en appuyant sur les **touches plus +** ou **moins -**.
- Une fois le temps est terminée un signal sons qui peut être désactivé en appuyant sur les **touches plus +** ou **moins -**.

Remarque:

- La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table de cuisson vitro-céramique est arrêtée. Pour modifier le temps, mettre en marche la table de cuisson.



1.

2. → **A** → **6** → **A**  
appuyer longtemps (env. 3 sec.)

3. **6**

Position de cuisson sélectionnée	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

## Précuisson automatique **A**

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, réglez seulement la position de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui passera la zone de cuisson de la position précuisson automatique à la position plus basse.

La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuisson est terminée en douceur, sans surveillance permanente (p.ex. pot au feu).

- Mettre en marche la table de cuisson.
- Appuyez sur le **champ sensible** pendant **3 sec. env.** pour activer la fonction et pour sélectionner, en même temps, une certaine position de cuisson :
  - .....gauche .....intensité de poursuite de cuisson 1
  - .....centre .....intensité de poursuite de cuisson 6
  - .....droite .....intensité de poursuite de cuisson 8
 A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
- La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur la position de cuisson réduite. Le symbole A s'éteint.

### Conseils!

- Pendant la précuisson automatique, la position de cuisson peut être augmentée. Une diminution de la position de cuisson arrête la précuisson automatique.

1.

2. → 42°C  
1x, 2x, 3x → 70°C  
→ 94°C

3. →

## Fonction de maintien au chaud **U**

Avec la fonction de maintien au chaud **U**, vous pouvez maintenir au chaud un plat cuit sur une zone de cuisson. La zone de cuisson est alors utilisée avec une puissance réduite.

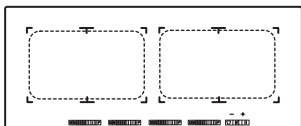
- Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
- En appuyant plusieurs fois sur le **touche de maintien au chaud** **U** sélectionner le réglage de maintien au chaud:
  - correspond à environ 42 ° C.
  - correspond à environ 70 ° C
  - correspond à environ 94 ° C.

- Pour désactiver **champ sensible** , appuyer à gauche ou sur la **touche de maintien au chaud** **U**.

La fonction maintien au chaud reste disponible pendant 120 minutes; ensuite, la zone de cuisson est arrêtée.

1. 0/I

2. 



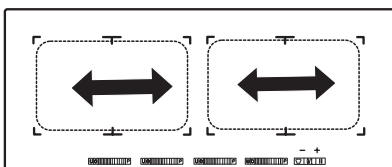
3. 

1. 0/I

2. 







3.   
10 Min.






Modules (Powermanagement)

## Fonction de déplacement (fonction de chef cuisinier)

Toutes les zones de cuisson avant et arrière se mettent en marche et se fondent pour devenir trois grandes zones de cuisson verticales avec différents niveaux de puissance préprogrammés.




Bouger la casserole ainsi de la gauche vers la droite permet de sélectionner entre garder au chaud , continuer la cuisson , rôtir  et faire revenir le plat .

Il n'est ainsi plus nécessaire de régler la température. Il suffit juste de pousser la casserole vers la zone de température souhaitée.


1. Mettre la plaque de cuisson en marche.
2. Appuyer sur la **touche de déplacement** . La fonction est activée. Un  s'affiche.
3. Pour éteindre, appuyer de nouveau sur la **touche de déplacement** .

## Position 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.

1. Mettre la plaque de cuisson en marche.
2. Appuyer le **champ sensitif complètement vers la droite**  pour obtenir la pleine puissance de la zone de cuisson souhaitée. Un  s'affiche. Le niveau pleine puissance est activé.
3. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le symbole  s'éteint et la cuisson continue sur la position 9.

Remarque:

Pour l'arrêt prématuré de la position Power, actionner le **champ sensitif**  correspondant.

## Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, si la technique le permet, 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, le Powermanagement réduit la position de cuisson de la zone de cuisson concernée du module.

Tout d'abord, l'affichage de cette zone de cuisson clignote; puis l'intensité de cuisson maximum possible sera indiquée de manière constante.



- 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!

## Table de cuisson vitrocéramique

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

### Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez 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, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

### Entretien hebdomadaire

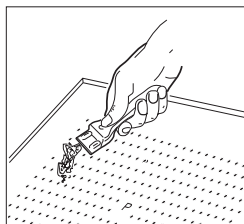
2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

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.

## Salissures résistantes

Des **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.

Des **restes alimentaires débordés** doivent d'abord être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



Enlevez immédiatement du **sucres caramélisés** 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** se produisent par le 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.





Des 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 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 verrouillées (sécurité-enfants) ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Dégagez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée ? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

## Le symbole clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

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.

Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

## Le code d'erreur E2 s'affiche ?

L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe.

Voir chapitre Ventilation.

## Le code d'erreur E8 s'affiche.

Anomalie au niveau de la ventilation droite ou gauche. L'ouverture d'aspiration est bloquée ou recouverte ou la ventilation est défectueuse.

Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe.

Voir chapitre Ventilation.

## Le code d'erreur U400 s'affiche ?

La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. La commande s'arrête après 1 sec. et un signal sonore retentit en continu. Raccorder la bonne tension de secteur.

## Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche ?

Il s'agit d'un défaut technique. Contactez le Service Après-Vente.

## 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 continue 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.

## 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 produit des bruits (clics ou craquements) ?

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

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

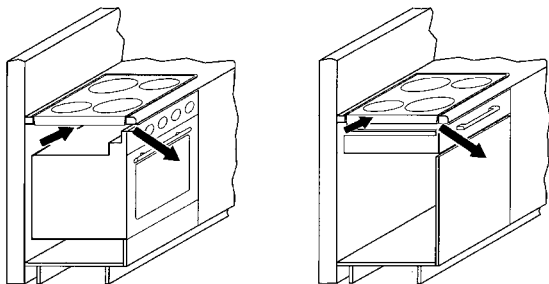
Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.

## 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). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Respectez 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'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 50 mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance 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.

## Ventilation

- La plaque de cuisson à induction dispose d'une ventilation qui se met en marche et s'arrête automatiquement. Lorsque la température de l'électronique dépasse un certain seuil, la ventilation se met en marche à petite vitesse. Si la plaque à induction est utilisée intensément, la ventilation commute sur une vitesse plus élevée. Dès que l'électronique est suffisamment refroidie, la ventilation réduit sa vitesse, puis s'arrête 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, ainsi que de retirer la traverse frontale du meuble sur toute la largeur de la table de cuisson afin d'améliorer la circulation de l'air.



Pour une meilleure ventilation de la plaque de cuisson, une fente d'air de 20 mm est aménagée à l'avant de la plaque.

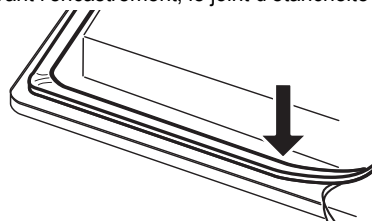
## Montage

### Renseignements importants

- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- Évitez toute production de chaleur excessive sous la table de cuisson, provenant par exemple d'un four sans ventilation tangentielle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- 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 20 mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson.
- Le montage de la table de cuisson au-dessus d'appareils de réfrigération, de lave-vaisselle ainsi que de lave-linge et de 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 à proximité de la table de cuisson.

### Joint d'étanchéité

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.



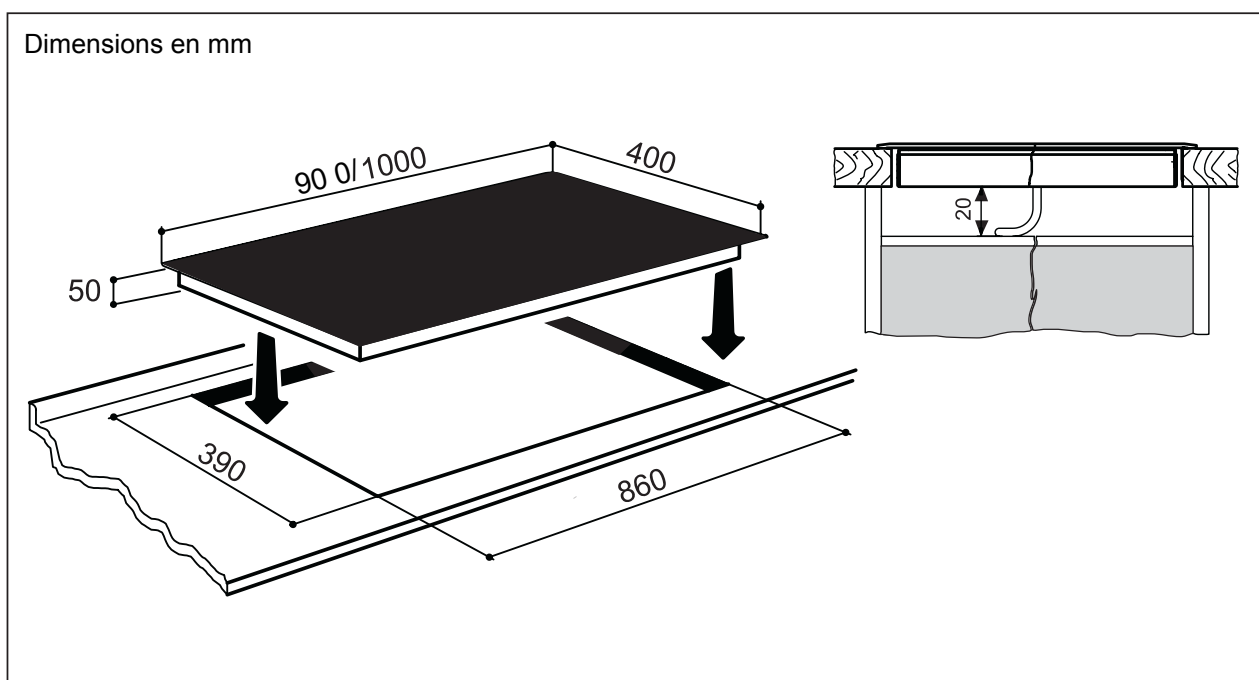
- Évitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de 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 collez 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.



## Raccordement électrique

- **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

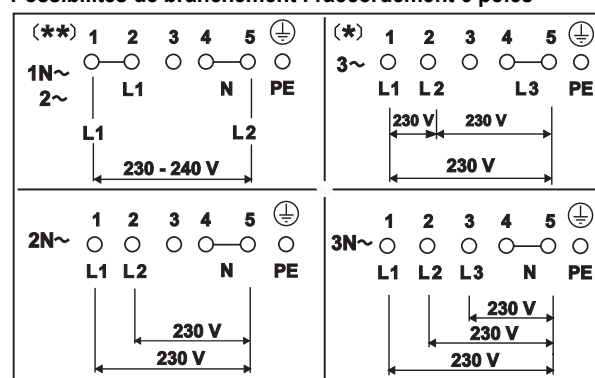
Tension secteur: 380-415V 2N~, 50/60Hz

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 6 pôles



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

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

## Appareil livré avec cordon d'alimentation

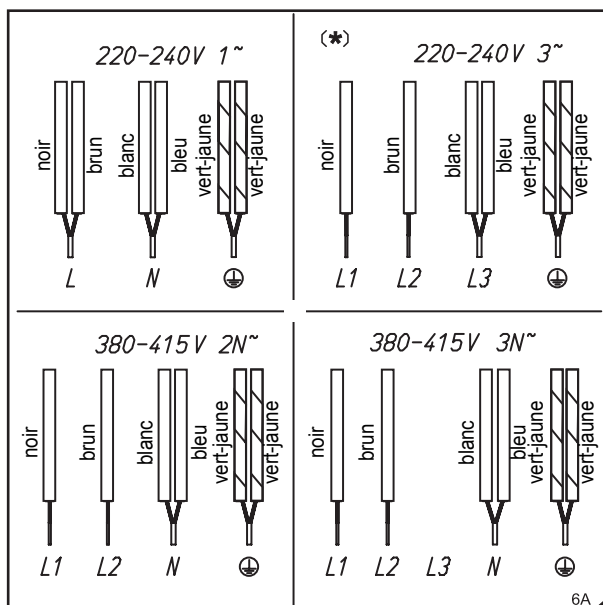
- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.

## Caractéristiques techniques

<b>Dimensions de la table de cuisson</b> hauteur/ largeur/ profondeur . . . mm	50x900/1000x400
<b>Zones de cuisson</b> tout . . . . . cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
<b>Table de cuisson globale . . . . . kW</b>	7,4

\* Puissance, la position Power étant activée

## Possibilités de branchement



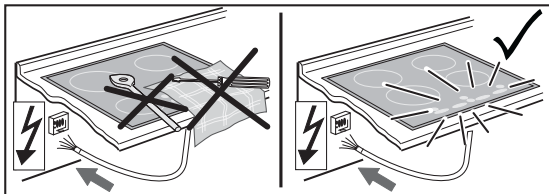
\* Attention! Branchement spécifique 220 - 240 V 3~ !

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

## 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.

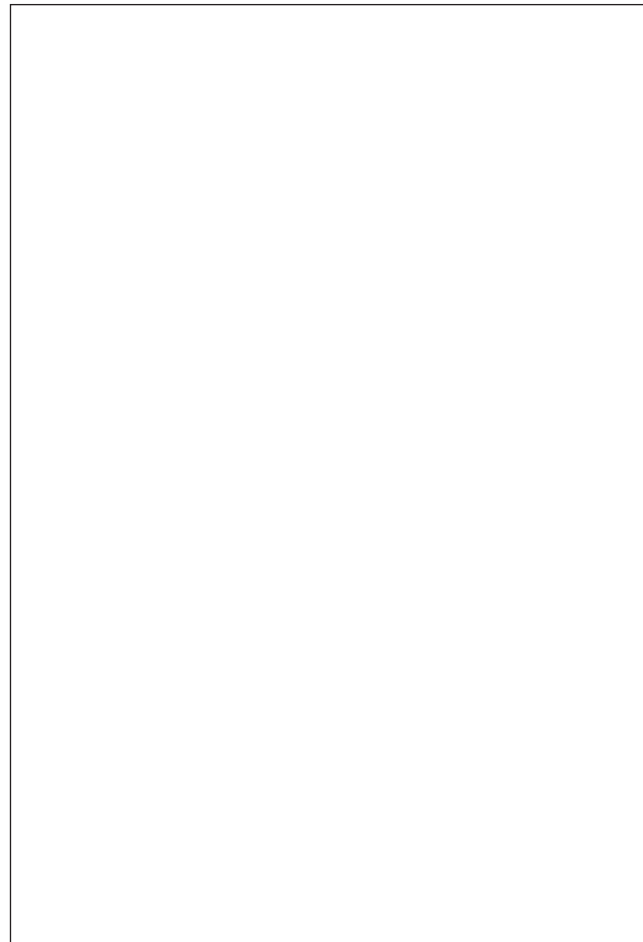
Important: Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control !



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.







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)