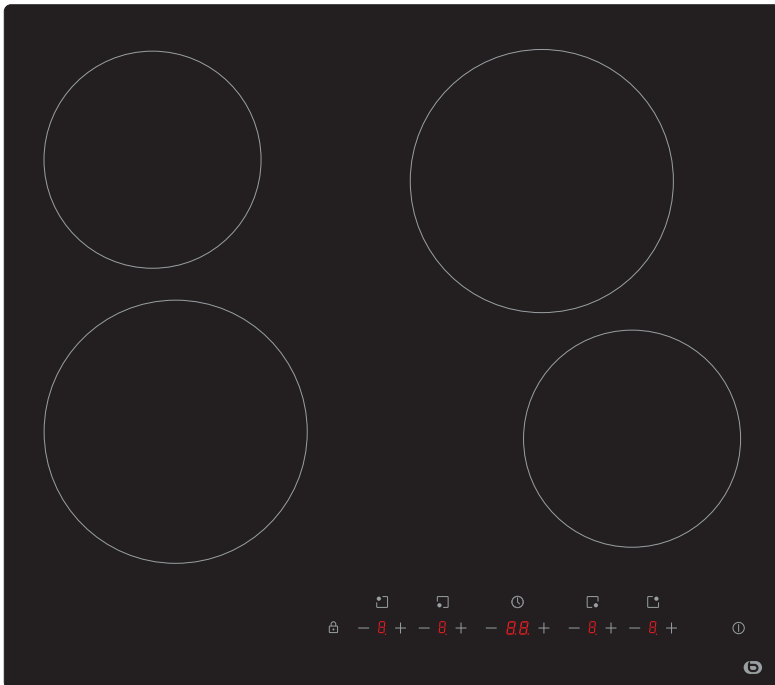




**Plaque vitrocéramique /
Vitroc ceramic hob / Placa vitrocerámica /
Cerankochfeld / Vitrokeramische plaat**

ETV41



**Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing**

FR - Fiche produit

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 66/2014 de la Commission Européenne et la norme EN 60350-2:2013 :

	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ETV41	
Type de plaque	Encastrable	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Vitrocéramique	
diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Zone 1 : 20 Ø Zone 2 : 16,5 Ø Zone 3 : 27*16,5 Ø Zone 4 : 16,5 Ø	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Zone 1 : 183,3 Zone 2 : 178,2 Zone 3 : 194,8 Zone 4 : 178,1	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	183,6	Wh/kg

EN - Product information sheet

Measurements made according to Regulation No. 66/2014 of the European Commission and standard EN 60350-2:2013:

	Value	Unit
Brand	Essentiel b	
Model reference	ETV41	
Type of hob	Built-in	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Vitreoceramic	
Diameter of the usable surface area for each electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Zone 1: 20 Ø Zone 2: 16.5 Ø Zone 3: 27*16.5 Ø Zone 4: 16.5 Ø	cm
Energy consumption per cooking zone or cooking area calculated per kg	Zone 1: 183.3 Zone 2: 178.2 Zone 3: 194.8 Zone 4: 178.1	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg	183.6	Wh/kg

ES - Ficha del producto

Medidas aplicadas de conformidad con el reglamento UE N.º 66/2014 de la Comisión Europea y la norma EN 60350-2:2013 :

	Valor	Unidad
Marca	Essentiel b	
Referencia del modelo	ETV41	
Tipo de placa	Empotrable	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Vitrocéramica	
Diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más cercanos	Zona 1: 20 Ø Zona 2: 16,5 Ø Zona 3: 27*16,5 Ø Zona 4: 16,5 Ø	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	Zona 1: 183,3 Zona 2: 178,2 Zona 3: 194,8 Zona 4: 178,1	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg	183,6	Wh/kg

DE - Produktdatenblatt

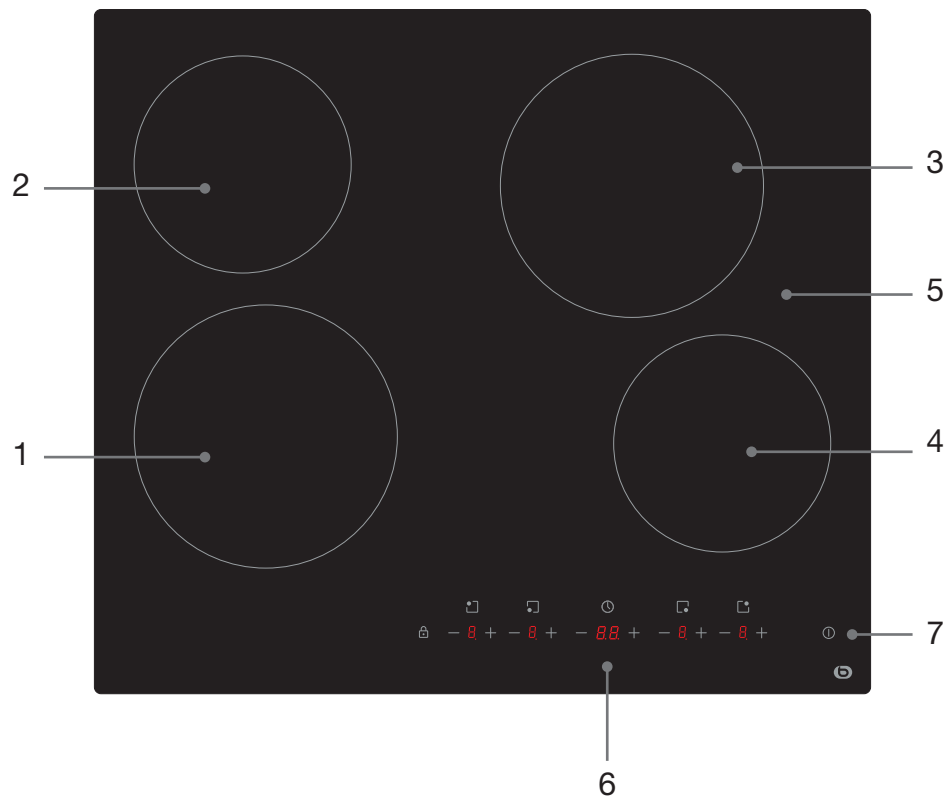
Die Messungen wurden gemäß EU-Richtlinie Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission und gemäß Norm EN 60350-2:2013 durchgeführt :

	Wert	Einheit
Marke	Essentiel b	
Artikelnummer	ETV41	
Kochfeldtyp	Einbaufähig	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Glaskeramik	
Durchmesser der Nutzfläche pro Elektrokochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet	Zone 1: 20 Ø Zone 2: 16,5 Ø Zone 3: 27*16,5 Ø Zone 4: 16,5 Ø	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche berechnet pro kg	Zone 1: 183,3 Zone 2: 178,2 Zone 3: 194,8 Zone 4: 178,1	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	183,6	Wh/kg

NL - Productfiche

Metingen uitgevoerd volgens de EU-verordening nr. 66/2014 van de Europese Commissie en de norm EN 60350-2:2013 :

	Waarde	Eenheid
Merk	Essentiel b	
Referentie van het model	ETV41	
Type plaat	Inbouw	
Aantal kookvuren	4	
Opwarmingstechnologie	Vitrokeramisch	
Diameter van het nuttige oppervlak per elektrisch kookvuur, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5 mm	Zone 1: 20 Ø Zone 2: 16,5 Ø Zone 3: 27*16,5 Ø Zone 4: 16,5 Ø	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied berekend per kg	Zone 1: 183,3 Zone 2: 178,2 Zone 3: 194,8 Zone 4: 178,1	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	183,6	Wh/kg



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Foyer avant gauche Ø 2000 mm / P : 1800 W	Front left cooking zone Ø 2000 mm / P: 1800 W	Fogón delantero izquierdo Ø 2000 mm / P: 1800 W	Kochzone vorne links Ø 2000 mm / L: 1800 W	Kookvuur vooraan links Ø 2000 mm / P: 1800 W
2	Foyer arrière gauche Ø 165 mm / P : 1200 W	Rear left cooking zone Ø 165 mm / P: 1200 W	Fogón trasero izquierdo Ø 165 mm / P: 1200 W	Kochzone hinten links Ø 165 mm / L: 1200 W	Kookvuur achteraan links Ø 165 mm / P: 1200 W
3	Foyer avant droit Ø 165 mm / P : 1200 W	Front right cooking zone Ø 165 mm / P: 1200 W	Fogón delantero derecho Ø 165 mm / P: 1200 W	Kochzone vorne rechts Ø 165 mm / L: 1200 W	Kookvuur vooraan rechts Ø 165 mm / P: 1200 W
4	Foyer arrière droit Ø 2000 mm / P : 1800 W	Rear right cooking zone Ø 2000 mm / P: 1800 W	Fogón trasero derecho Ø 2000 mm / P: 1800 W	Kochzone hinten rechts Ø 2000 mm / L: 1800 W	Kookvuur achteraan rechts Ø 2000 mm / P: 1800 W
5	Plaque de cuisson en verre	Glass hob	Placa de cocción de cristal	Glaskochfeld	Glazen kookplaat
6	Bandeau de commande	Control panel	Panel de mandos	Bedienfeld	Bedieningspaneel
7	Bouton marche/arrêt	On/off button	Botón de encendido/ apagado	Ein/Aus-Taste	Knop Aan/Uit

installation



Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec soin.

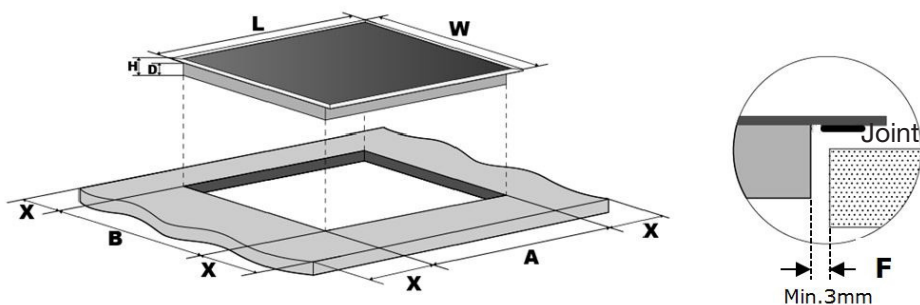
Collez le joint sur le rebord de la table à 3 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection.

Encastrement

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de plan de travail isolé et résistant à la chaleur (le bois et les matériaux similaires ou hygroscopiques ne doivent pas être utilisés à moins qu'ils ne soient imprégnés) pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque de cuisson.



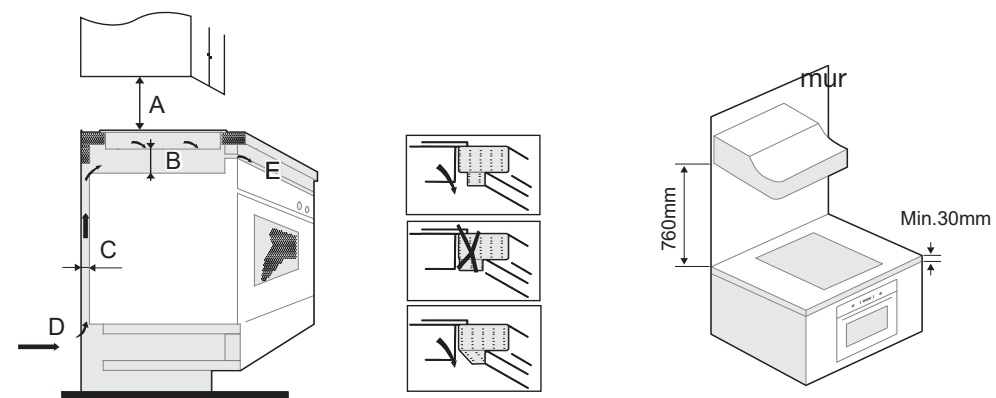
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 ± 2	480 ± 2	50 min.	3 min.

La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées.

Assurez-vous également que la table de cuisson est en bon état de fonctionnement.

La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le meuble situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

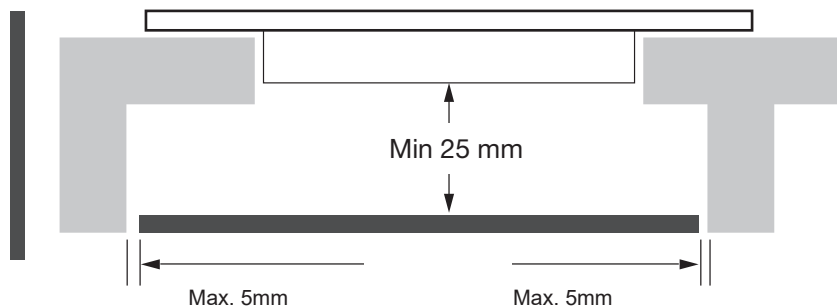


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	entrée d'air	sortie d'air 5 mm

Assurer une ventilation suffisante

Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la table de cuisson en chauffe ou tout choc électrique inattendu pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm sous la table de cuisson.

Veillez respecter les dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous.



Il y a des ouvertures de ventilation à l'extérieur de la table de cuisson.

Vous devez vous assurer que ces ouvertures ne soient pas obstruées par le plan de travail lorsque vous installez la table de cuisson.

Sachez que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble doit résister à une température minimum de 150°C pour éviter le décollement du revêtement.

La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que :

- Le plan de travail est à angle droit et à niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espacement.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- **MISE EN GARDE:** utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

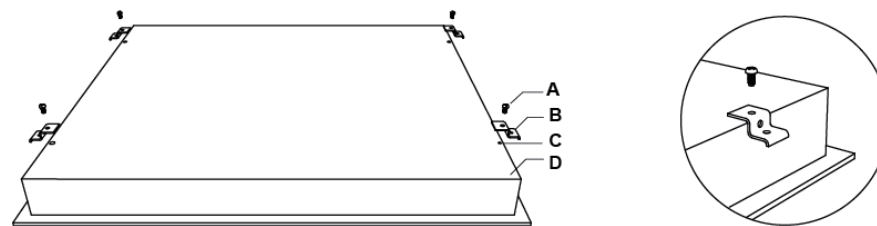
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Veuillez consulter les autorités locales en matière de construction et les règlements municipaux en cas de doute concernant l'installation.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux en céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que :

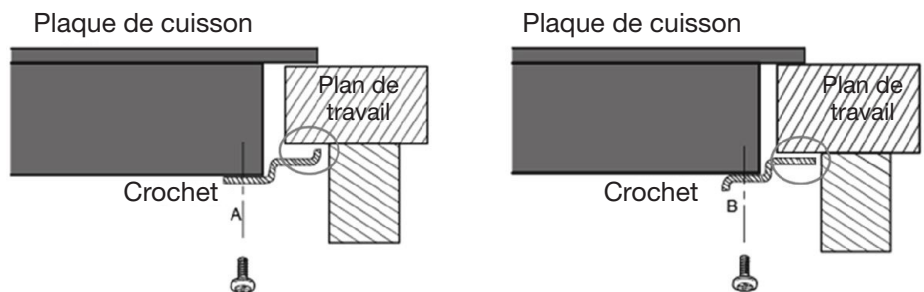
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes des placards ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur des armoires vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique devra être installée sous le fond de la table de cuisson.
- Le coupe-circuit et le disjoncteur doivent rester facilement accessibles au client.

Installation des crochets de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.
- Fixez la table de cuisson au plan de travail en vissant les 4 crochets sous la table de cuisson (voir photo) après l'installation.
- Ajustez la position des crochets en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



- A : Vis
- B : Crochet
- C : Trou pour la vis
- D : Base



PRÉCAUTIONS :

- Votre plaque de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.
- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la table de cuisson.
- Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

branchement électrique

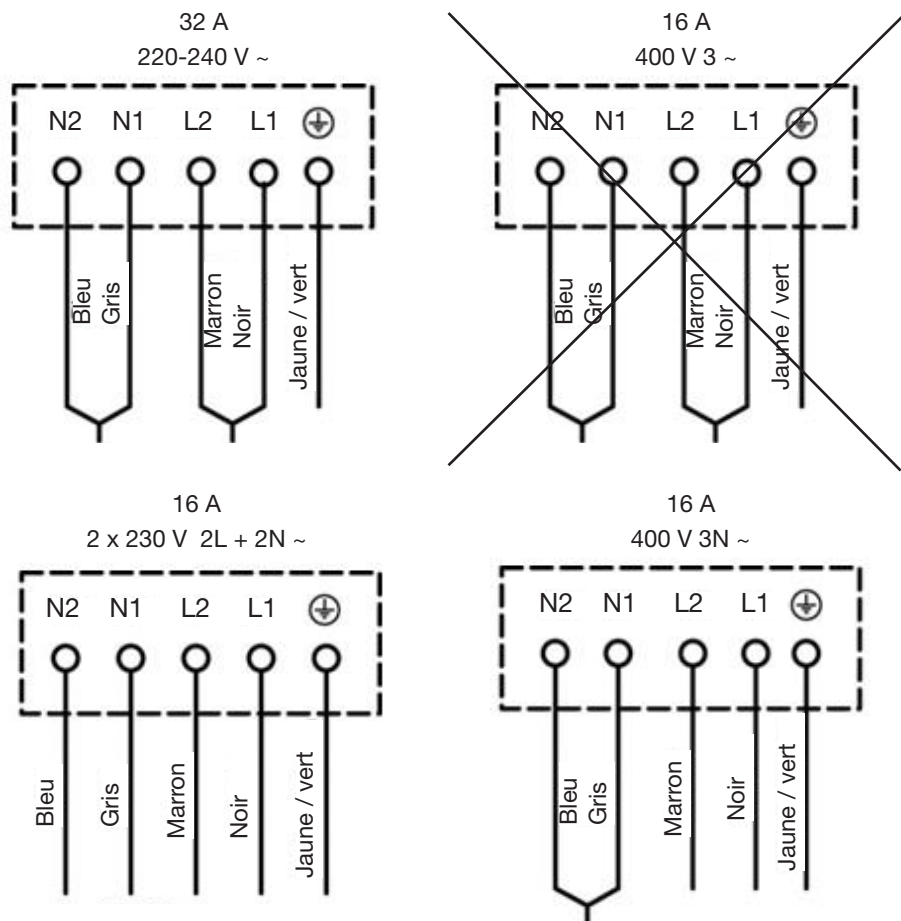
Précautions

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.

- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour une alimentation en 220 - 240 V~ 50/60 Hz.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75°C.
- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.

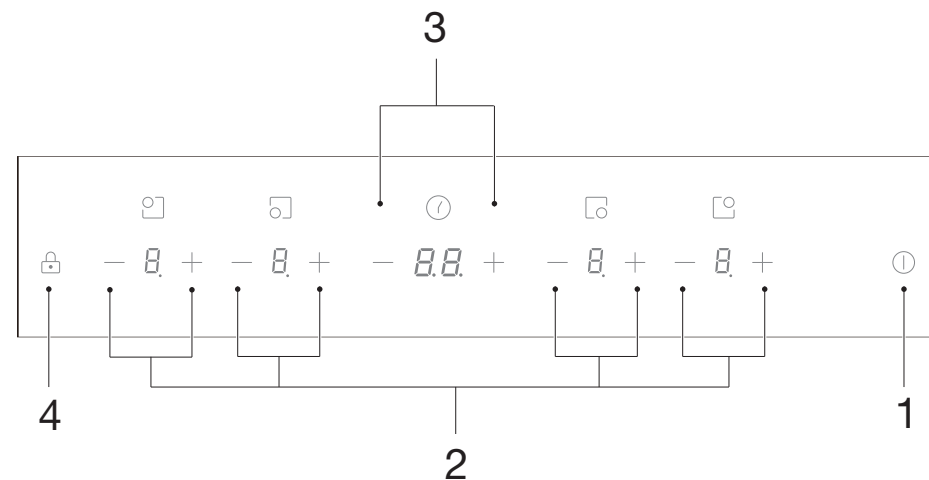
Branchement de la table

- Cette table de cuisson doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.
- Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.
- Attention : ne pas utiliser de visseuse électrique pour réaliser le branchement au bornier.



- Attention : Veillez à bien engager les fils dans le dispositif de raccordement du câble sur le réseau.

description du bandeau de commande



1. Touche marche/arrêt
2. Touches de réglage de la puissance du foyer (diminuer [-] et augmenter [+] le niveau de puissance)
3. Touches de réglage de la minuterie (diminuer [-] et augmenter [+] le temps de cuisson)
4. Verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfants)

avant la première utilisation

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

utilisation de base

Touches sensibles



Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active son fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.



Mise en route

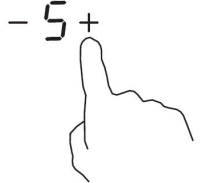
ALLUMER / ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur  .	-
Éteindre la table	Appuyez sur  .	Aucun affichage ou H.

- Lorsque vous allumez la table de cuisson, un signal sonore retentit.

RÉGLER LA PUISSANCE D'UN FOYER

- Assurez-vous de placer un récipient adapté sur le foyer de cuisson. Assurez-vous que le fond du récipient et que la table sont propres et secs.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Régler la puissance	Appuyez sur la touche [-] ou [+] pour diminuer ou augmenter la puissance du foyer sélectionné. 	1 jusqu'à 9

- Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai d'une minute, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez alors rallumer la table de cuisson.
- Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.
- Si vous restez appuyé sur la touche [-] ou [+], le niveau de puissance diminue ou augmente rapidement.

ARRÊTER LA CUISSON D'UN FOYER

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Arrêter la cuisson	Appuyez sur la touche [-] du foyer jusqu'à l'affichage 0. Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+] du foyer.	0 ou H

AFFICHAGE

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1 à 9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude.
LO	Sécurité enfant	La table est verrouillée.

utilisation avancée

Indicateur de chaleur résiduelle (Affichage H)

Après l'arrêt d'une zone de cuisson ou l'arrêt complet de la table, la zone de cuisson encore chaude est signalée par le symbole **H**.



Tant que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, ne touchez pas la zone de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur dessus. Risque de brûlure et d'incendie !

Le symbole **H** s'éteint lorsque la zone de cuisson peut être touchée sans danger.



Fonction minuterie




La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 foyers de cuisson avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

Vous pouvez utiliser la minuterie seule (hors cuisson) ou pour vous avertir de la fin de la cuisson.

1) MINUTERIE UTILISÉE SEULE (HORS CUISSON)

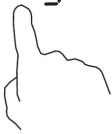


- Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.




Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur  .	-
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur la touche [-] ou [+] de la minuterie.	L'affichage de la minuterie clignote puis devient fixe.
Régler la minuterie	Appuyez sur la touche [-] ou [+] de la minuterie.	Par exemple :  - 36 +

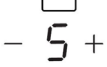
Action	Bandeau de commande	Afficheur
Le décompte de temps commence		(Affichage du temps restant et voyant  clignote pendant 5 secondes) Par exemple :  - 17 +
La minuterie est terminée	L'appareil émet un signal sonore pendant 30 secondes.	- -
Pour arrêter le signal sonore et éteindre la table	Appuyez sur  .	(La table s'éteint)

- Si vous appuyez brièvement sur les touches [-] et [+], la minuterie augmente ou diminue par tranches de 1 minute.
- Si vous restez appuyé sur les touches [-] et [+], la minuterie augmente ou diminue par tranches de 10 minutes.
- Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie reviendra automatiquement à 0 minute.

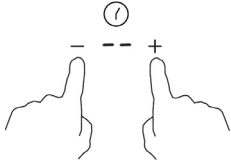
2) PROGRAMMER UNE MINUTERIE POUR LA FIN DE LA CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche [-] ou [+] d'une zone de cuisson pour régler le niveau de puissance.	Par exemple : - 5 + 
Régler la minuterie	Appuyez sur les touches [-] ou [+] de la minuterie pour régler un temps de cuisson.	Par exemple :  - 26 + 

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Le décompte de temps commence		(Affichage du temps restant et voyant  clignote pendant 5 secondes) Par exemple : 
La minuterie est terminée	L'appareil émet un signal sonore pendant 30 secondes.	--
	La zone de chauffe s'arrête automatiquement.	 -- +


- Un point rouge situé à côté du niveau de puissance indique le foyer sélectionné pour la minuterie. 
- Si vous souhaitez modifier la minuterie, utilisez les touches [-] et [+] de la minuterie.

2) ARRÊTER LA FONCTION MINUTERIE EN COURS DE CUISSON


Action	Bandeau de commande	Afficheur
Arrêter la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+] de la minuterie. 	0 ou H

- Lorsque plusieurs minuteries sont activées, il suffit de répéter l'opération en sélectionnant chaque zone de cuisson pour laquelle une minuterie est activée.



3) ARRÊT AUTOMATIQUE EN FIN DE CUISSON


Dès que le temps de cuisson est écoulé, la minuterie affiche «- -» clignotant, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur la touche .

Verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfant)



Pour éviter de modifier une sélection, notamment lors du nettoyage de la surface vitrocéramique, le bandeau de commandes (à l'exception de la touche marche/arrêt ) peut être verrouillé.

VERROUILLAGE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur  .	0 ou H
Verrouiller la table	Appuyez sur  .	LO

- Vous pourrez toujours éteindre la table de cuisson avec la la touche  en cas d'urgence.

DÉVERROUILLAGE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur  .	LO
Déverrouiller la table	Appuyez sur  pendant quelques secondes.	--

Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque de cuisson. Elle s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut en fonction des niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

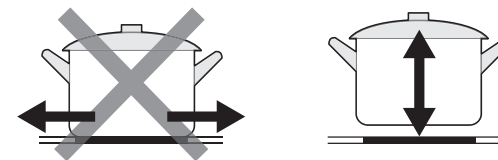
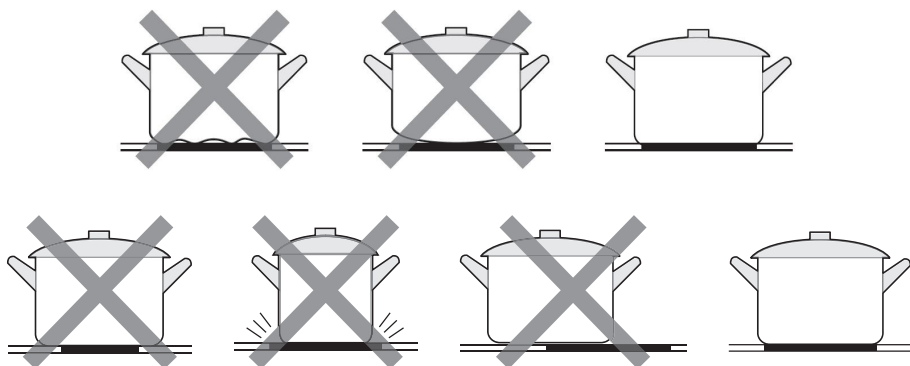
conseils de cuisson

Choix des ustensiles de cuisson

QUEL MATÉRIAU UTILISER ?

La plupart des casseroles et autres ustensiles de cuisson sont compatibles avec la vitrocéramique. Veuillez vous référer aux instructions de leur fabricant. Privilégiez néanmoins un matériau qui ne risque pas de rayer la surface vitrocéramique tel que les casseroles en fonte ou en acier inoxydable. Les ustensiles en aluminium ou cuivre peuvent laisser des traces difficiles à éliminer.

CARACTÉRISTIQUES DES RÉCIPIENTS



- Les ustensiles de cuisine doivent toujours avoir un **fond plat et plein** qui s'adapte parfaitement aux zones de cuisson. N'utilisez pas de récipients instables ou déformés.
- Placez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre sous tension.
- Assurez-vous que le **diamètre du récipient est adapté au diamètre de la zone de cuisson** et qu'il est bien positionné au centre.
- Séchez le dessous du récipient avant de le déposer sur la zone de cuisson.
- Ne faites pas glisser le récipient sur la surface en verre afin de ne pas l'endommager. Soulevez le récipient.
- **Cuire avec un couvercle** permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie.

AUTRES RECOMMANDATIONS

- Éloignez les enfants de la plaque de cuisson pendant son utilisation. Assurez-vous que les poignées des récipients sont dirigées vers l'intérieur. N'oubliez pas que l'huile ou la graisse peut s'enflammer si elle est portée à une température excessive.
- Les zones de cuisson restent chaudes après utilisation. N'abandonnez aucun objet sur celles-ci et ne posez pas les mains sur la plaque sous peine de vous brûler, aussi longtemps que le **témoin de chaleur résiduelle** n'est pas éteint.
- Débranchez la table de cuisson si vous remarquez que le verre se fendille.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

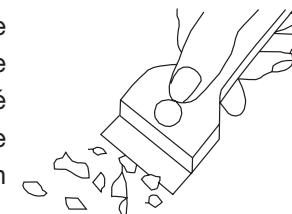
Tableau indicatif des puissances de cuisson

1 à 2	Faire fondre, Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poissons, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire, Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Cuire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes Eau

Les valeurs ci-dessus sont données à titre indicatif.

nettoyage et entretien

- Un nettoyage quotidien et un entretien adapté ont un impact crucial sur la durabilité de votre plaque de cuisson en céramique.
- Nettoyez la plaque en céramique en respectant les mêmes règles que pour le verre. N'utilisez jamais d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique tels qu'une pointe de couteau, des produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, de la poudre à récurer, des éponges à gratter, etc.
- Nettoyez immédiatement, après chaque utilisation, les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Essuyez les salissures légères et non brûlées avec un chiffon humide sans agent nettoyant. Certains produits de nettoyage peuvent provoquer une coloration bleue sur la plaque. Les taches rebelles ne peuvent souvent pas être éliminées après le premier nettoyage, même si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques.
- Retirez les plus grosses taches collées sur la plaque lorsque la plaque est encore légèrement chaude à l'aide d'un racloir (non fourni). Après avoir retiré les plus grosses taches, essuyez ensuite la surface avec un chiffon humide lorsque la plaque de cuisson est totalement refroidie.
- Les résidus calcaires peuvent être éliminés à l'aide de vinaigre ou de nettoyants spéciaux.
- Nous vous conseillons de vous procurer des produits de nettoyage spécifiques pour l'entretien des plaques de cuisson vitrocéramique dans le commerce pour un nettoyage approfondi.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'appliquez jamais de nettoyant sur une plaque chaude.




guide de dépannage

Certains problèmes mineurs peuvent être résolus par l'utilisateur. Si les éléments ci-dessous ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

La table de cuisson ne s'allume pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Vérifiez le fusible du tableau électrique de votre logement et remplacez-le si nécessaire.
- Vérifiez s'il y a une panne de courant.

Les touches de commande ne répondent pas :

- La sécurité enfant est activée et les commandes sont verrouillées. Appuyez sur  pendant quelques secondes.

Les touches sensibles sont difficiles à utiliser :

- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse. Assurez-vous que la surface des touches sensibles est propre et sèche.

Le verre de la table de cuisson est rayé :

- Vous utilisez des récipients de cuisson avec des bords rugueux. Utilisez des ustensiles de cuisson ayant une base plane et lisse. Consultez le paragraphe « Choix des ustensiles de cuisson ».
- Vous utilisez une éponge ou des produits de nettoyage abrasifs. Consultez le paragraphe « Entretien et nettoyage ».

Une zone de cuisson s'arrête automatiquement et le témoin de chaleur résiduelle s'affiche :

- Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque s'arrête automatiquement.
- Ceci est une sécurité en cas de surchauffe. Vous pouvez rallumer la plaque et poursuivre la cuisson.

La plaque de cuisson est fissurée :

- DANGER ! N'utilisez plus la plaque de cuisson. Débranchez-la immédiatement et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Codes erreurs

Si un problème technique est détecté, les codes erreurs répertoriés dans le tableau ci-dessous peuvent s'afficher :

Codes erreurs	Problèmes	Solutions
E0	Sonde de température défectueuse.	Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
E1		
E2		
E7		
E3		
E4		
C1	Surchauffe	Laissez refroidir la table de cuisson. Si le problème se reproduit, contrôlez la bonne ventilation de l'installation.
EL	Tension d'alimentation insuffisante	Faites vérifier l'installation électrique par un professionnel agréé.
EH	Tension d'alimentation trop élevée	
EU	Défaut de communication	Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Si l'un des codes erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur. **Ne démontez pas et ne procédez pas vous-même aux réparations. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées ne sont pas couvertes par la garantie.**

set-up



Installation should only be carried out by specialists.
The user must comply with the legislation and standards in force in their country of residence.

Fitting the watertight seal

The adhesive seal supplied with the appliance prevents anything from getting inside the unit. Care must be taken when fitting this item.

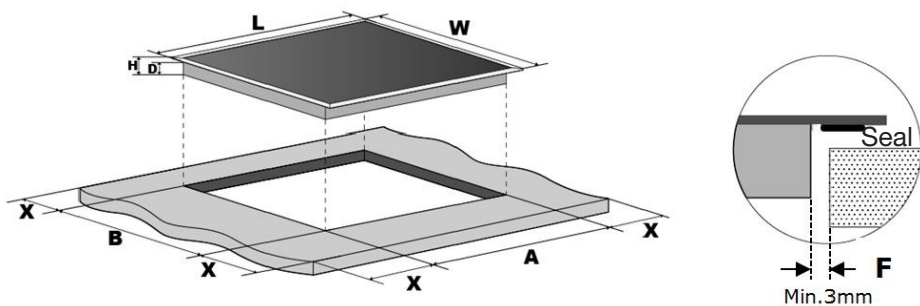
Stick the seal on the edge of the hob, 3 mm from the outer edge, after removing the protective strip.

Fitting the hob

Cut the worktop according to the dimensions shown in the diagram below.

For fitting and use, there must be a gap of at least 50 mm around the hole.

Make sure the thickness of the worktop is at least 30mm. Select an insulated, heat-resistant worktop material (wood or similar hygroscopic materials should not be used unless it is an impregnated material) to avoid electrical shocks and reduce any warping caused by the heat radiating from the hob.



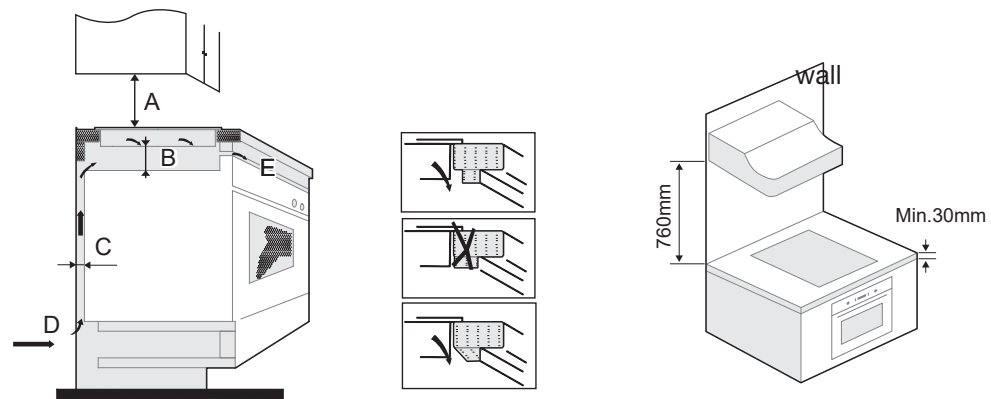
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 ± 2	480 ± 2	50 min.	3 min.

The safety distance between the sides of the hob and the interior surfaces of the worktop must be at least 3 mm.

In any case, make sure that the hob is properly ventilated and that the air inlets and outlets are not blocked.

Also make sure the hob is in good working order.

The safety distance between the hob and the units above it must be at least 760 mm.

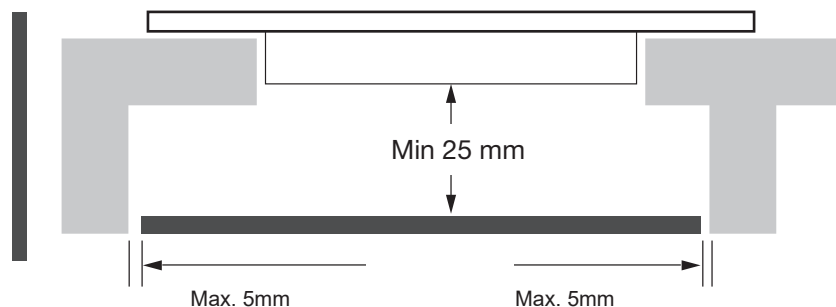


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	air inlet	air outlet 5 mm

Make sure that there is adequate ventilation

In order to avoid any accidental contact with the base of the hob when it is hot or any unexpected electric shock when it is on, a wooden insert, fixed with screws, must be placed at a minimum distance of 50 mm under the hob.

Follow the dimensions indicated in the diagram below.



There are vents on the outside of the hob.

Make sure that these openings are not blocked by the worktop when fitting the hob.

Please note that the glue between the plastic or wood material and the unit must withstand a minimum temperature of 150°C so that the coating does not peel off.

The walls to the rear and sides, and the surrounding surfaces, must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

Before fitting the hob, make sure that:

- The worktop is at right angles and level, and there are no structural elements interfering with the spacing requirements.
- The worktop is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is fitted above an oven, the oven must have a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements as well as the applicable standards and regulations.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, the fixed installation must include a system for disconnecting it in accordance with applicable regulations.
- The appliance must be connected to the mains power by an all-pole switch (e.g. circuit breakers, fuses, residual current devices and contact switches) with a gap of at least 3 mm between the contacts.
- CAUTION: Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or recommended by the appliance manufacturer in the operating instructions, or hob guards built into the appliance. The use of unsuitable guards could lead to accidents.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or a remote control system.
- Consult local planning authorities and council regulations if you are unsure about the installation.

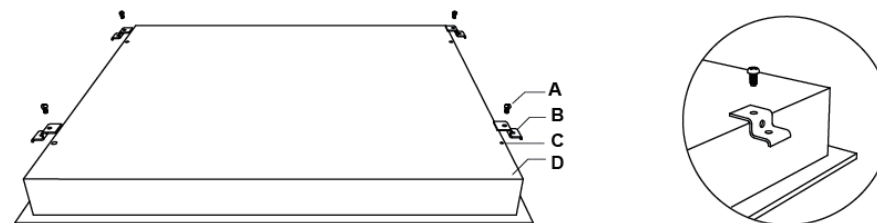
- Use heat-resistant, easy-to-clean finishes (e.g. ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After fitting the hob, make sure that:

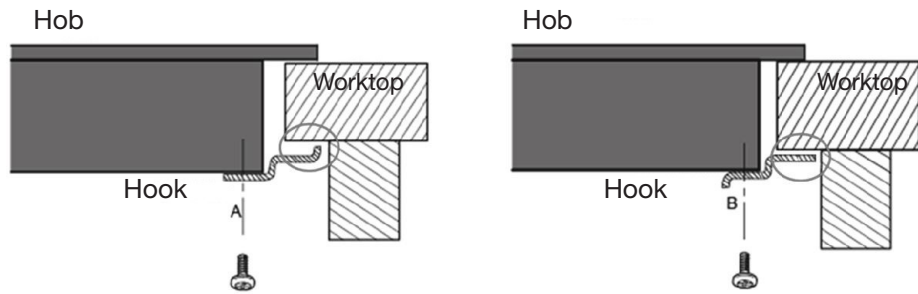
- The power cable is not accessible through the cupboard doors or drawers.
- There is enough cool air flowing from outside the units to the base of the hob.
- If the hob is fitted above a drawer or cupboard, a thermal protection barrier must be fitted under the bottom of the hob.
- The circuit breaker must remain easily accessible to the customer.

Fitting the mounting hooks

- The appliance must be placed on a stable and smooth surface (use the packaging). Do not force to controls that protrude from the hob.
- Secure the hob to the worktop by screwing the 4 hooks under the hob (see photo) after installation.
- Adjust the position of the hooks according to the thickness of the worktop.



- A: Screw
- B: Hook
- C: Screw hole
- D: Base



PRECAUTIONS:

- The hob must be fitted by qualified personnel or technicians.
- The hob should not be fitted directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer because moisture can damage the hob's electronics.
- Worktop veneers and coatings must be made of heat-resistant materials (100 °C).
- The wall edge strips must be heat-resistant.
- Do not use a steam cleaner.

electrical connections

Precautions

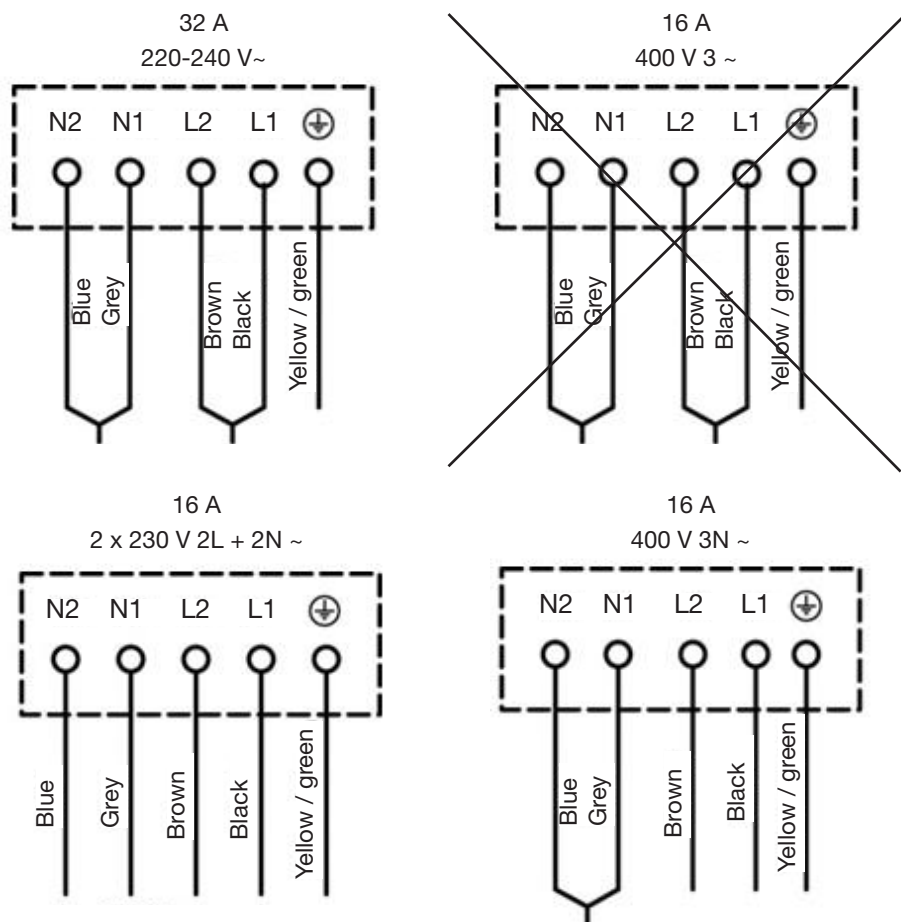


The appliance must be connected to the mains electricity by a specialised person who is familiar with the safety standards and legislation in force.

- Before carrying out any operation on the electrical part of the appliance, you must first disconnect it from the mains electricity.
- Technical data and electrical connection conditions can be found on the appliance's rating plate.
- This appliance is designed for a 220 - 240 V~ 50/60 Hz power supply.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate corresponds to the supply voltage of your home.
- The appliance must be earthed: Only use an appropriately sized power cable with a yellow/green earth wire.
- This appliance must be connected to the mains via an all-pole switch (e.g. circuit breakers, fuses, earth leakage circuit breakers and contact switches) with a minimum contact spacing of 3 mm.
- Do not use extension cords, multi-way sockets or adapters, as this could lead to overheating of the electrical connections.
- The power cable must not touch any hot part and must be positioned so that its temperature does not exceed 75°C at any point.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be carried out by an after-sales service technician with dedicated tools to avoid any accident.

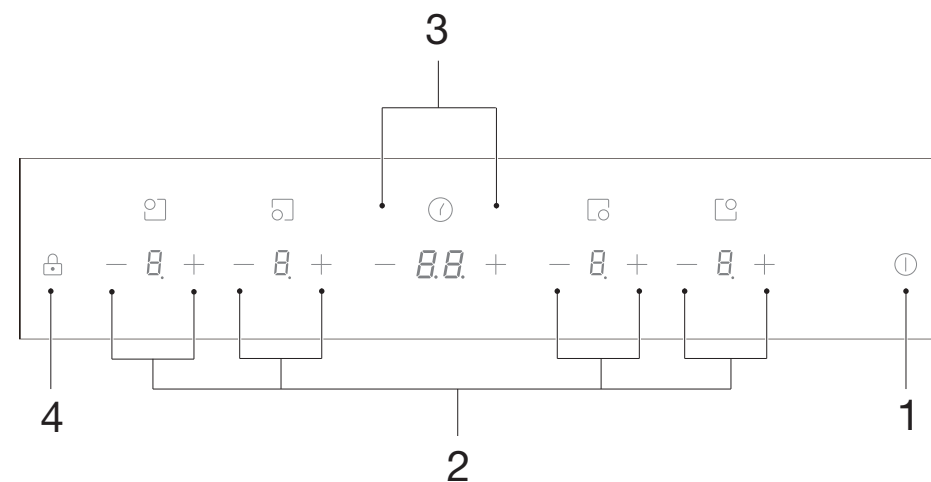
Connecting the hob

- This hob must be connected to the mains supply by an all-pole disconnection switch that complies with the applicable installation rules.
- A disconnection switch must be incorporated into the fixed wiring system.
- Warning: do not use an electric screwdriver to make the connection with the terminal block.



- Warning: Make sure that the wires are properly inserted into the cable connection system on the mains supply.

description of the control panel



1. On/off button
2. Cooking zone adjustment buttons (decrease [-] and increase [+] the power level)
3. Timer adjustment buttons (decrease [-] and increase [+] the cooking time)
4. Locking the control panel (child lock)

before first use

Getting started

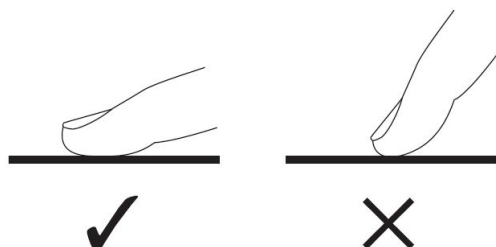
Clean the appliance with a damp cloth, then dry it. Do not use any detergent that may cause bluish discolouration on glass surfaces.

basic use

Touch-sensitive buttons



Your machine is equipped with touch-sensitive buttons to control the various functions. It can be activated by lightly touching the button. This activation is confirmed by an indicator lamp, a display and/or an audible signal.

Only press one key at a time.



Getting started

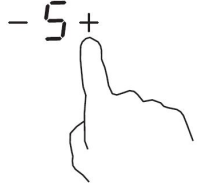
SWITCHING THE HOB ON/OFF

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press 	-
Switch off the hob	Press 	Nothing displayed or H .

- When you switch on the hob, it will beep.

ADJUST THE POWER OF A COOKING ZONE

- Make sure that the pan you put on the cooking zone is compatible. Make sure the bottom of the container and the hob are clean and dry.

Action	Control panel	Display
Adjust the power	Press the [-] or [+] button to decrease or increase the power of the selected cooking zone. 	1 to 9

- If you do not make any adjustments for one minute, the ceramic hob will turn off automatically. You will then need to turn the hob back on.
- You can change the power level at any time during cooking.
- If you press and hold the [-] or [+] button, the power level decreases or increases quickly.

STOP COOKING ON A COOKING ZONE

Action	Control panel	Display
Stop cooking	Press the [-] button of the cooking zone until 0 is displayed. Press the [+] and [-] buttons of the cooking zone at the same time.	0 or H

DISPLAY

Display	Description	Function
0	Zero	The cooking zone is activated.
1 to 9	Power level	Choosing the cooking level.
E	Error message	Electronic circuit fault.
H	Residual heat	The cooking zone is still hot.
LO	Child lock	The hob is locked.

advanced use

Residual heat indicator (display shows H)

When you switch off a cooking zone or fully switch off the hob, the cooking zone, that is still hot, is indicated by the **H** symbol.



As long as the residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone or place any heat-sensitive object on it. Risk of burns and fire!

The **H** symbol switches off when the cooking zone can be touched without danger.



Timer function



The timer can be assigned simultaneously to all 4 cooking zones with different time settings (0 to 99 minutes) for each zone.

You can use the timer alone (excluding cooking) or to notify you when cooking has finished.

1) TIMER USED ALONE (EXCLUDING COOKING)



- You can use the timer even if you do not select a cooking zone.





Action	Control panel	Display
Switching on the hob	Press  .	-
Select the timer	Press the [-] or [+] button on the timer.	The timer display flashes and then becomes fixed.
Setting the timer	Press the [-] or [+] button on the timer.	For example: 

Action	Control panel	Display
The time countdown begins		(Display of the time remaining and the indicator flashes for 5 seconds) For example: 
The timer has finished	The appliance emits a beep sound for 30 seconds.	- -
To stop the sound signal and switch off the hob	Press  .	(The hob switches off)

- If you briefly press the [-] and [+] buttons, the timer increases or decreases in 1-minute increments.
- If you press and hold the [-] and [+] buttons, the timer increases or decreases in 10-minute increments.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.

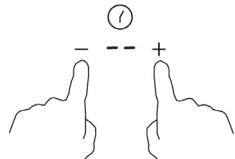

2) SET A TIMER FOR THE END OF COOKING

Action	Control panel	Display
Select the zone	Press the [-] or [+] button of a cooking zone to adjust the power level.	For example: 
Setting the timer	Press the [-] or [+] buttons of the timer to set a cooking time.	For example: 

Action	Control panel	Display
The time countdown begins		(Display of the time remaining and the  indicator flashes for 5 seconds) For example: 
The timer has finished	The appliance emits a beep sound for 30 seconds.	--
	The cooking zone stops automatically.	 -- +  - 5 +


- A red dot next to the power level indicates the cooking zone selected for the timer.
- If you want to change the timer, use the [-] and [+] buttons of the timer.

2) STOP THE TIMER FUNCTION DURING COOKING


Action	Control panel	Display
Stop the timer	Press the timer [-] and [+] buttons at the same time. 	

- When multiple timers are activated, simply repeat the operation by selecting each cooking zone for which a timer is activated.





3) AUTOMATIC SHUTDOWN AT THE END OF COOKING


As soon as the cooking time is up, a "--" message flashes on the display, there is a beep sound and the cooking zone switches off automatically. To stop the beep and stop the indicator from flashing, press the  button.

Locking the control panel (child lock)




To avoid changing a selection, particularly when cleaning the ceramic surface, the control panel (with the exception of the on/off button ) can be locked.

LOCKED

Action	Control panel	Display
Switching on the hob	Press  .	
Lock the hob	Press  .	

- You can always turn off the hob with the  button in case of emergency.

UNLOCKING

Action	Control panel	Display
Switching on the hob	Press  .	
Unlock the hob	Press and hold  for a few seconds.	--

Default operating time

Auto off is a safety protection function for your hob. It turns off automatically if you forget to turn it off. The default operating times based on the different power levels are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default operating time (in hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

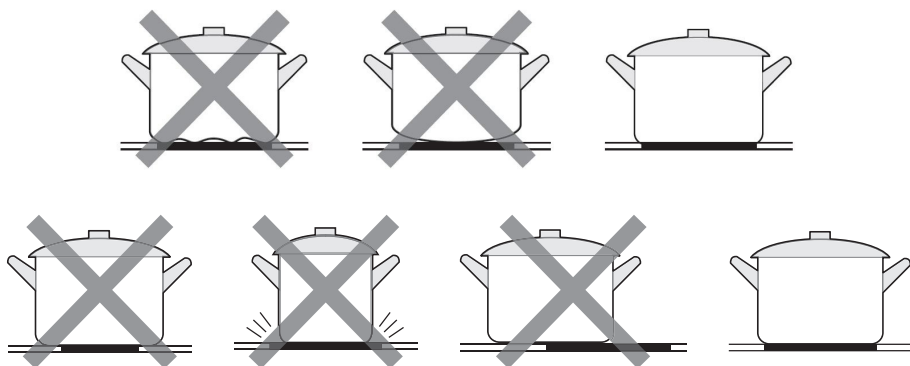
cooking tips

Choice of cooking utensils

WHAT EQUIPMENT TO USE?

Most pans and other cooking utensils are compatible with ceramic glass. Refer to the manufacturer's instructions. However, choose a material that is not likely to scratch the glass-ceramic surface, such as cast iron or stainless-steel pans. Aluminium or copper utensils can leave marks that are difficult to remove.

CHARACTERISTICS OF CONTAINERS



- Cookware should always have a **flat, full bottom** that fits snugly into the cooking areas. Do not use unstable or deformed pans.
- Place the cookware on the cooking zone before switching it on.
- Make sure the **diameter of the pan is suitable for the diameter of the cooking zone** and is well positioned in the centre.
- Dry the underside of the pan before placing it on the cooking zone.
- Do not drag the pan across the glass surface to avoid damaging it. Lift the pan.
- **Using a lid** will reduce the cooking time and save energy.

OTHER RECOMMENDATIONS

- Keep children away from the hob while it's in use. Make sure container handles are facing inwards. Remember that oil or fat can ignite if brought to an excessive temperature.
- The cooking zones remain hot after use. Do not leave any object on them and do not put your hands on the hob or you will burn yourself, as long as the **residual heat indicator** is still on.
- Unplug the hob if you notice the glass cracking.
- Do not use the hob as a storage or work surface.

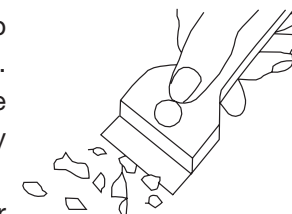
Cooking power guide

1 to 2	Melt, Reheat	Sauces, butter, chocolate, gelatine Ready-made meals
2 to 3	Rising Defrosting	Rice, pudding and ready-made meals Vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Boiled potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Low heat cooking	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, rolls, tripe
7 to 8	Cook, Frying	Potatoes, doughnuts, pancakes
9	Fry, Cook, Bring to a boil	Steaks, omelettes Water

The values shown above are provided as a rough guide only.

cleaning and maintenance

- Daily cleaning and proper maintenance have a crucial impact on the durability of your ceramic hob.
- Clean the ceramic hob following the same rules as for glass. Never use objects that could scratch the glass ceramic such as the tip of a knife, abrasive or aggressive cleaning products, scouring powder, scratching sponges, etc.
- After each use, immediately clean up any liquid spills, especially foods with a high sugar content or sugar splashes, to prevent them from burning on the glass-ceramic surface.
- Wipe light, unburned soiling with a damp cloth without cleaning agent. Some cleaning products can cause a blue stain on the plate. Stubborn stains often cannot be removed after the first cleaning, even if you use specific cleaning products.
- Remove larger stains stuck to the hob when the hob is still slightly warm using a scraper (not supplied). After removing the largest stains, wipe the surface with a damp cloth when the hob has completely cooled down.
- Calcium residues can be removed using vinegar or special cleaners.
- We recommend you obtain specific cleaning products for the maintenance of glass-ceramic hobs from shops for thorough cleaning.
- Never clean your hob with a pressure or steam cleaner.
- Never apply cleaner to a hot hob.




troubleshooting guide

Some minor issues can be resolved by the user. If the information below doesn't resolve your specific problem, do not attempt to repair the appliance by yourself, but contact your retailer's after-sales service.

The hob doesn't switch on:

- The hob is improperly connected to the mains.
- Check the fuse in your home's electric board and replace it if necessary.
- Check if there is a power cut.

The control buttons do not respond:

- The child lock is activated and the controls are locked. Press and hold  for a few seconds.

The touch-sensitive buttons are difficult to use:

- The touch-sensitive buttons are covered with water or grease. Make sure the surface of the touch-sensitive buttons is clean and dry.

The glass of the hob is scratched:

- You are using cooking vessels with rough edges. Use cooking utensils with a flat, smooth base. Check out the "Choice of cooking utensils" section.
- You are using an abrasive sponge or cleaning product. See the "Maintenance and cleaning" section.

A cooking zone stops automatically and the residual heat indicator comes on:

- When an excessive temperature is detected, the hob will automatically stop.
- This is a safety feature in the event of overheating. You can turn the hob back on and continue cooking.

The cooking plate is cracked:

- DANGER! Stop using the hob. Unplug it immediately and contact your dealer's after-sale service centre.

Error codes

If a technical problem is detected, the error codes listed in the table below may be displayed:

Error codes	Problems	Solutions
E0	Faulty temperature sensor.	Contact your retailer's after-sales department.
E1		
E2		
E7		
E3		
E4		
C1	Overheating	Allow the hob to cool down. If the problem recurs, check that the installation is properly ventilated.
EL	Supply voltage too low	Get the electrical installation checked by an approved professional.
EH	Supply voltage too high	
EU	Communication failure	Contact your retailer's after-sales department.

If any of the error codes persist, contact the after-sales service of your retailer. **Do not disassemble or carry out repairs yourself. Repairs carried out by unqualified people are not covered by the warranty.**

instalación



La instalación es competencia exclusiva de especialistas.
El usuario debe respetar la legislación y las normas vigentes en su país de residencia.

Instalación de la junta de estanquidad

La junta adhesiva incluida con el aparato sirve para evitar filtraciones en el mueble. Su instalación debe realizarse con cuidado.

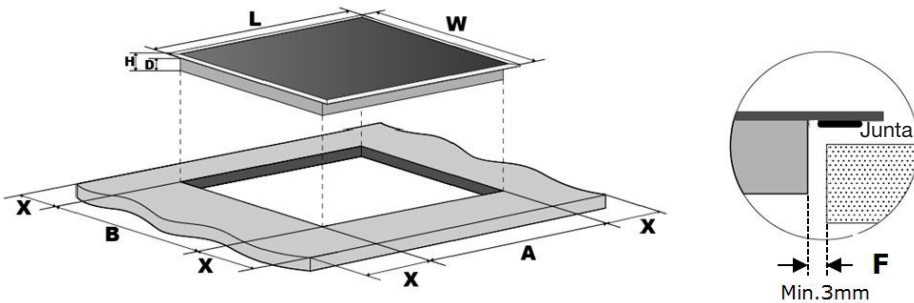
Pegue la junta al borde de la encimera a 3 mm del borde externo, tras haber quitado la hoja de protección.

Empotramiento

Corte la encimera según las dimensiones indicadas en el siguiente esquema.

Para la instalación y el uso, debe guardarse un espacio mínimo de 50 mm alrededor del hueco.

Asegúrese de que el grosor de la encimera es de 30 mm mínimo. Seleccione un material de encimera aislado y resistente al calor (no debe utilizarse la madera ni materiales similares o higroscópicos, a menos que no estén impregnados) para evitar las descargas eléctricas o las deformaciones más importantes provocadas por la radiación térmica de la placa de cocción.



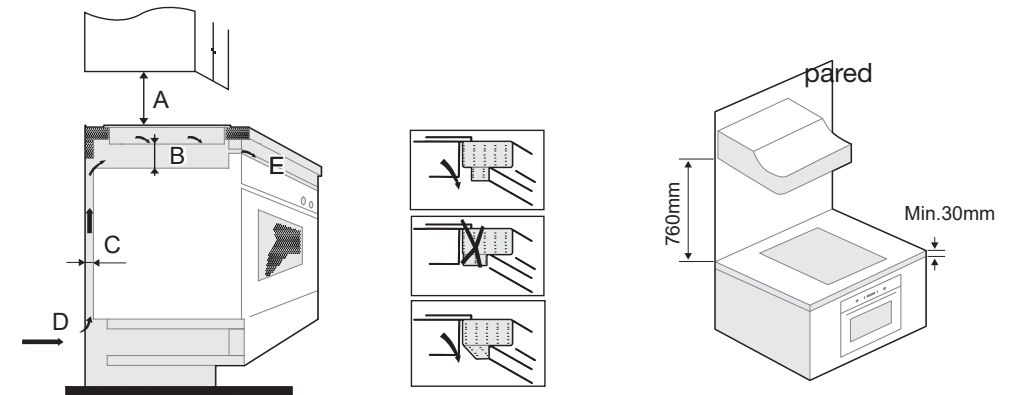
L (mm)	A (mm)	Alt. (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 ± 2	480 ± 2	50 min.	3 min.

La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocción y las superficies interiores de la encimera debe ser de 3 mm como mínimo.

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocción está bien ventilada y de que las entradas y salidas de aire no están obstruidas.

Asegúrese también de que la placa de cocción funcione correctamente.

La distancia de seguridad entre la placa calefactora y el mueble situado encima debe ser de 760 mm como mínimo.

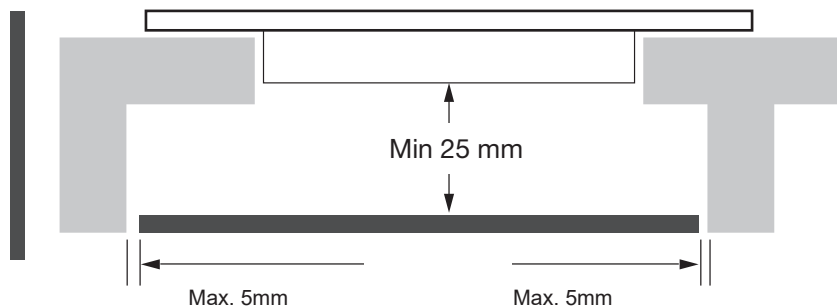


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	entrada de aire	salida de aire 5 mm

Garantice que la ventilación sea suficiente

Para evitar cualquier contacto accidental con el fondo de la placa de cocción caliente o cualquier descarga eléctrica inesperada durante el funcionamiento, es necesario colocar un inserto de madera, fijado mediante tornillos, a una distancia mínima de 50 mm debajo de la placa de cocción.

Respete las dimensiones indicadas en el siguiente esquema.



Hay aperturas de ventilación en el exterior de la placa de cocción.

Debe asegurarse de que estas aperturas no estén obstruidas por la encimera cuando instale la placa de cocción.

Tenga en cuenta que el pegamento que une el material de plástico o madera al mueble debe resistir una temperatura mínima de 150°C para evitar que se despegue del revestimiento.

Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y colindantes deben poder resistir una temperatura de 90°C.

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- La encimera está en ángulo recto y nivelada, y de que ningún elemento estructural interfiera con las exigencias de espacio.
- La encimera está hecha de un material resistente al calor y aislado.
- Si la placa de cocción está instalada encima de un horno, este debe estar equipado con un ventilador de enfriamiento integrado.
- La instalación cumplirá todas las exigencias de extracción y las normas y reglamentos en vigor.
- Si el aparato no está equipado con un enchufe accesible, en la instalación, se deben incorporar medios de conexión que cumplan las normas vigentes.
- El aparato debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor de corte omnipolar (por ejemplo disyuntores, fusibles, disyuntores diferenciales y contactores) con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- **ADVERTENCIA:** usar únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante como adecuados en las instrucciones de uso o los dispositivos de protección de la placa de cocción integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no adecuados puede provocar accidentes.
- Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

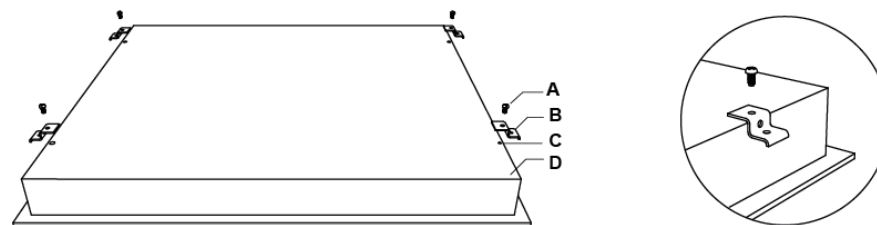
- Consulte con las autoridades locales en materia de construcción y los reglamentos municipales en caso de duda sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies murales que rodean la placa de cocción.

Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

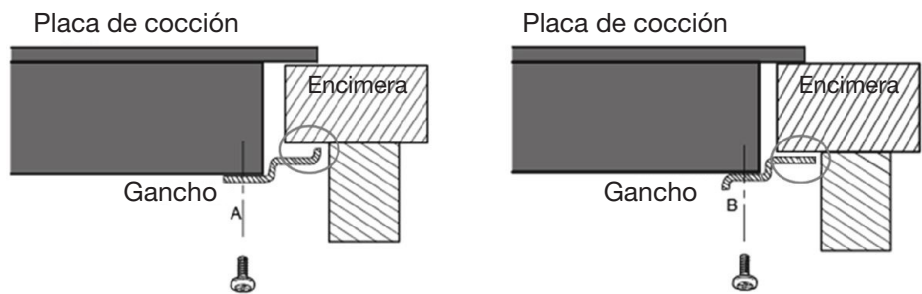
- No se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas de los armarios o los cajones.
- Hay un flujo de aire adecuado desde el exterior de los armarios hacia la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción está instalada encima de un cajón o de un armario, se deberá instalar una barrera de protección térmica debajo del fondo de la placa de cocción.
- El cortacircuitos y el disyuntor deben quedar fácilmente accesibles para el cliente.

Instalación de los ganchos de fijación

- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilizar el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción.
- Fije la placa de cocción a la encimera atornillando los 4 ganchos debajo de la placa de cocción (ver foto) después de la instalación.
- Ajuste la posición de los ganchos según el grosor de la encimera.



- A: Tornillos
- B: Gancho
- C: Orificio para el tornillo
- D: Base



PRECAUCIONES:

- Su placa de cocción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados.
- La placa de cocción no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad podría dañar la parte electrónica de la placa de cocción.
- Los revestimientos y recubrimientos de la encimera debe realizarse con materiales resistentes al calor (100°C).
- Los guardavivos de los bordes de la pared deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar un limpiador con vapor.

Conexión eléctrica

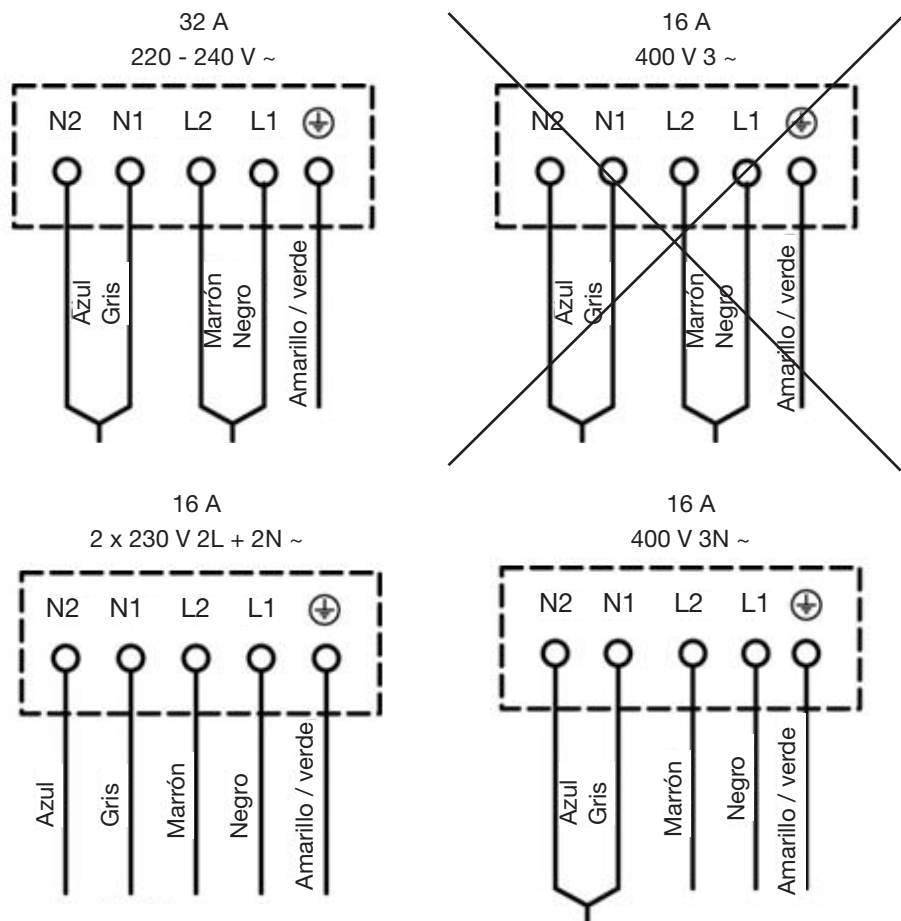
Precauciones

La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse por una persona especializada, conocedora de las normas de seguridad y la legislación vigente.

- Antes de realizar cualquier operación relativa a la electricidad del aparato, es necesario desconectarlo de la red eléctrica.
- Los datos técnicos y las condiciones de conexión eléctrica se indica en la placa informativa del aparato.
- Este aparato está diseñado para una alimentación de 220 - 240 V~ 50/60 Hz.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa informativa coincida con la tensión de alimentación de la sala.
- La conexión a tierra del aparato es obligatoria: use exclusivamente un cable eléctrico de diámetro adecuado, provisto de un cable de tierra verde / amarillo.
- Este aparato debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor de corte omnipolar (por ejemplo disyuntores, fusibles, disyuntores diferenciales y contactores) con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No use prolongadores, regletas ni adaptadores ya que podría provocar un recalentamiento de las conexiones eléctricas.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe estar colocado de forma que su temperatura no supere en ningún punto los 75°C.
- Si el cable está dañado o se debe cambiar, la operación debe ser realizada por un técnico del servicio postventa con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.

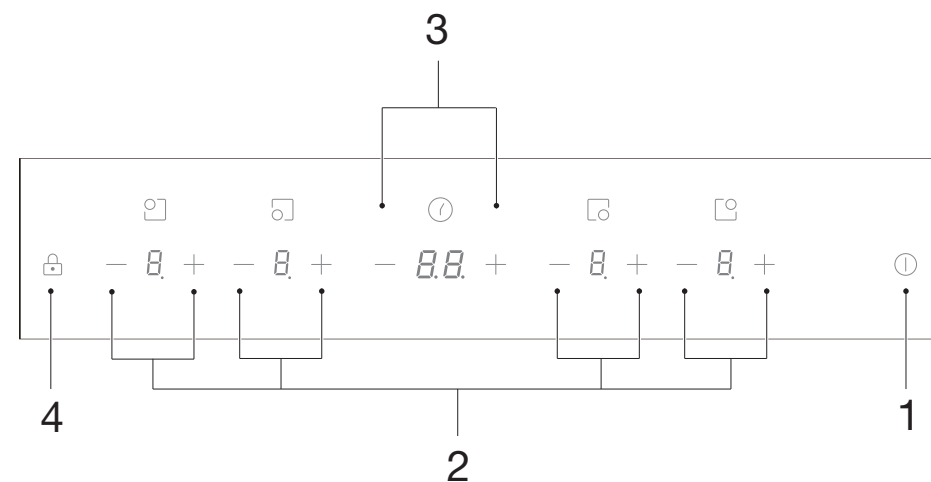
Conexión de la placa

- Esta placa de cocción debe conectarse a la red con un interruptor de corte omnipolar según las normas de instalación en vigor.
- Se debe incorporar una desconexión a la canalización fija.
- Atención: no use destornilladores eléctricos para realizar la conexión de la caja de conexiones.



- Atención: Encaje bien los cables en el dispositivo de conexión del cable sobre la red.

descripción del panel de control



1. Tecla de encendido/apagado
2. Teclas de ajuste de la potencia del fogón (disminuir [-] y aumentar [+] el nivel de potencia)
3. Teclas de ajuste del temporizador (disminuir [-] y aumentar [+] el tiempo de cocción)
4. Bloqueo del panel de control (seguridad para niños)

Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez

Limpie su aparato con un trapo húmedo, séquelo después. No use detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies de cristal.

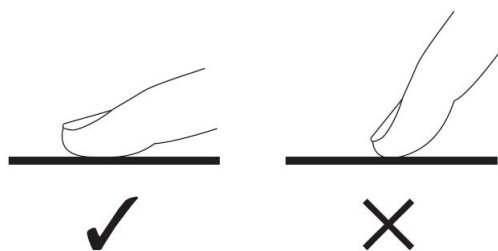
Utilización básica

Teclas sensitivas

Su aparato está equipado con teclas sensitivas que permiten activar las diferentes funciones. Al tocar la tecla activará su funcionamiento. Esta activación se confirmará mediante un indicador, una visualización o una señal acústica.





Pulse solo una tecla a la vez.



Puesta en marcha

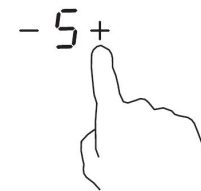
ENCENDER / APAGAR LA PLACA DE COCCIÓN

Acción	Panel de control	Visualizador
Encender la placa	Pulse  .	-
Apagar la placa	Pulse  .	Sin visualización o H .

- Cuando encienda la placa de cocción, sonará una señal acústica.

AJUSTAR LA POTENCIA DE UN FOGÓN

- Asegúrese de colocar un recipiente apto sobre el fogón. Asegúrese de que el fondo del recipiente y de que la placa estén limpios y secos.

Acción	Panel de control	Visualizador
Ajustar la potencia	Pulse la tecla [-] o [+] para disminuir o aumentar la potencia del fogón seleccionado. 	1 hasta 9

- Si no realiza ningún ajuste en un plazo de un minuto, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá volver a encender la placa de cocción.
- Puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.
- Si mantiene pulsada la tecla [-] o [+], el nivel de potencia disminuye o aumenta rápidamente.

DETENER LA COCCIÓN DE UN FOGÓN

Acción	Panel de control	Visualizador
Detener la cocción	Pulse la tecla [-] del fogón hasta que aparezca 0 . Pulse simultáneamente las teclas [-] y [+] del fogón.	0 o H

VISUALIZACIÓN

Visualización	Denominación	Función
0	Cero	La zona de calentamiento está activada.
1 a 9	Nivel de potencia	Selección del nivel de cocción.
E	Mensaje de error	Fallo del circuito electrónico.
H	Calor residual	La zona de cocción está aún caliente.
LO	Seguridad para niños	El placa está bloqueada.

uso avanzado

Indicador del calor residual (Pantalla de visualización H)

Después de detener una zona de cocción o toda la placa, la zona de cocción aún caliente se indica con el símbolo **H**.



Mientras el indicador de calor residual esté encendido, no toque la zona de cocción ni coloque ningún objeto sensible al calor encima. ¡Riesgo de quemaduras e incendio!

El símbolo **H** se apagará cuando la zona de cocción se pueda tocar sin peligro.



Función temporizador




El temporizador puede asignarse simultáneamente a 4 fogones de cocción con ajustes de tiempo diferentes (de 0 a 99 minutos) para cada una de las zonas.

Puede utilizar el temporizador solo (sin cocinar) o para advertirle del final de la cocción.

1) TEMPORIZADOR UTILIZADO SOLO (SIN COCINAR)



- Puede utilizar el temporizador aunque no seleccione ninguna zona de cocción.




Acción	Panel de control	Visualizador
Encender la placa de cocción	Pulse  .	-
Seleccionar el temporizador	Pulse la tecla [-] o [+] del temporizador.	La pantalla del temporizador parpadeará y después se volverá fija.
Ajustar el temporizador	Pulse la tecla [-] o [+] del temporizador.	Por ejemplo: 

Acción	Panel de control	Visualizador
Comenzará la cuenta atrás		(Visualización del tiempo restante y el indicador  parpadea durante 5 segundos) Por ejemplo: 
El temporizador ha finalizado	El aparato emite un sonido durante 30 segundos.	- -
Para detener la señal acústica y apagar la placa	Pulse  .	(La placa se apagará)

- Si pulsa brevemente las teclas [-] y [+], el temporizador aumenta o disminuye en intervalos de 1 minuto.
- Si sigue pulsando las teclas [-] y [+], el temporizador aumenta o disminuye en intervalos de 10 minutos.
- Si el tiempo de ajuste supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minuto.

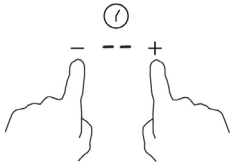
2) PROGRAMAR UN TEMPORIZADOR PARA EL FIN DE LA COCCIÓN

Acción	Panel de control	Visualizador
Seleccionar la zona	Pulse la tecla [-] o [+] de una zona de cocción para ajustar el nivel de potencia.	Por ejemplo: 
Ajustar el temporizador	Pulse las teclas [-] o [+] del temporizador para ajustar un tiempo de cocción.	Por ejemplo: 

Acción	Panel de control	Visualizador
Comenzará la cuenta atrás		(Visualización del tiempo restante y el indicador  parpadea durante 5 segundos) Por ejemplo: 
El temporizador ha finalizado	El aparato emite un sonido durante 30 segundos.	--
	La zona de calentamiento se detiene automáticamente.	 -- +

- Un punto rojo situado al lado del nivel de potencia indica el fogón seleccionado para el temporizador.
- Si desea modificar el temporizador, utilice las teclas [-] y [+] del temporizador.


2) DETENER LA FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR DURANTE LA COCCIÓN

Acción	Panel de control	Visualizador
Detener el temporizador	Pulse simultáneamente las teclas [-] y [+] del temporizador. 	0oH


- Cuando se activan varios temporizadores, es suficiente con repetir la operación seleccionando cada zona de cocción para la que se ha activado un temporizador.

3) PARADA AUTOMÁTICA AL FINAL DE LA COCCIÓN



Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el temporizador mostrará «- -» intermitente, sonará una señal acústica y el fogón se apagará automáticamente.


Para detener la señal acústica y el parpadeo, pulse la tecla .

Bloqueo del panel de control (seguridad para niños)



Para evitar modificar una selección, especialmente durante la limpieza de la superficie vitrocerámica, el panel de control (excepto la tecla de encendido/apagado ) se puede bloquear.

BLOQUEO

Acción	Panel de control	Visualizador
Encender la placa de cocción	Pulse  .	0oH
Bloquear la placa	Pulse  .	LO

- Siempre puede apagar la placa de cocción con la tecla  en caso de emergencia.

DESBLOQUEO

Acción	Panel de control	Visualizador
Encender la placa de cocción	Pulse  .	LO
Desbloquear la placa	Pulse  durante unos segundos.	--

Tiempo de funcionamiento predeterminado

La parada automática es una función de protección de seguridad para su placa de cocción. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagarla. El tiempo de funcionamiento predeterminado según los niveles de potencia se indican en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (en horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

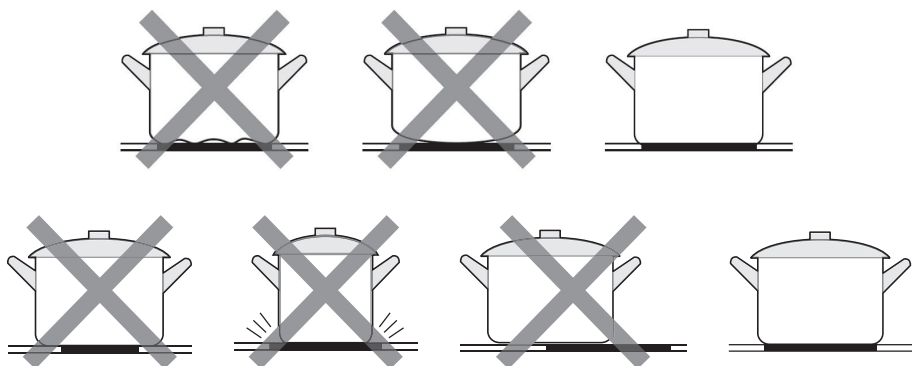
consejos de cocción

Selección de los utensilios de cocción

¿QUÉ MATERIAL UTILIZAR?

La mayor parte de las ollas y otros utensilios de cocción son compatibles con la vitrocerámica. Consulte las instrucciones de su fabricante. Sin embargo, use un material que no raye la superficie vitrocerámica como las ollas de hierro fundido o de acero inoxidable. Los utensilios de aluminio o cobre pueden dejar marcas difíciles de eliminar.

CARACTERÍSTICAS DE LOS RECIPIENTES



- Los utensilios de cocina siempre deben tener un **fondo plano y macizo** que se adapte perfectamente a las zonas de cocción. No use recipientes inestables o deformados.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de conectarla a la alimentación.
- Asegúrese de que el **diámetro del recipiente se adapte a la zona de cocción** y que esté correctamente colocado en el centro.
- Seque la parte de abajo del recipiente antes de colocarlo sobre la zona de cocción.
- No deslice el recipiente sobre la superficie de vidrio para no dañarla. Levante el recipiente.
- **Cocinar con tapa** permite reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.

OTRAS RECOMENDACIONES

- Mantenga alejados a los niños de la placa de cocción durante su uso. Asegúrese de que las asas de los recipientes estén dirigidas hacia el interior. No olvide que el aceite o la grasa pueden inflamarse si se llevan a una temperatura excesiva.
- Las zonas de cocción permanecen calientes después del uso. No deje ningún objeto sobre estas ni coloque las manos sobre ellas ya que podría quemarse, hasta que el **indicador de calor residual** se apague.
- Desconecte la placa de cocción si observa que el cristal se fisura.
- No use placa de cocción como superficie de almacenamiento ni de trabajo.

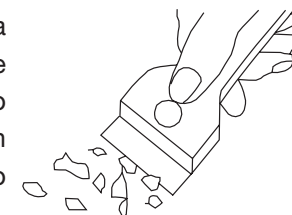
Tabla indicativa de las potencias de cocción

1 a 2	Fundir, Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelación	Arroz, pudín y platos cocinados Verduras, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Verduras, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas, sopas, pastas, verduras frescas
6 a 7	Cocer a fuego bajo	Carnes, foie, huevos, salchichas Goulash, rollo de carne, tripas
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, cocer, Hervir	Filetes, tortillas Agua

Los siguientes valores se facilitan a título indicativo.

limpieza y mantenimiento

- La limpieza diaria y el mantenimiento adaptado tienen un impacto crucial en la durabilidad de la placa de cocción de cerámica.
- Limpie la placa de cerámica respetando las mismas reglas que para el cristal. No use objetos que puedan rayar la vitrocerámica como una punta de cuchillo, productos limpiadores abrasivos o agresivos, polvo de fregar, estropajos, etc.
- Limpie inmediatamente, tras cada cocción, los desbordamientos de líquido y, en especial, los alimentos con alto contenido en azúcar o las salpicaduras de azúcar para evitar que quemen la superficie vitrocerámica.
- Limpie las salpicaduras pequeñas y no quemadas con un trapo húmedo sin agentes limpiadores. Algunos productos de limpieza pueden provocar una coloración azul en la placa. Las manchas rebeldes no salen tras la primera limpieza, aunque utilice productos de limpieza específicos.
- Quite las manchas de mayor tamaño adheridas a la placa cuando la placa todavía esté un poco caliente con una espátula (no incluida). Tras haber quitado las manchas más grandes, limpie la superficie con un trapo húmedo cuando la placa se haya enfriado por completo.
- Los residuos calcáreos pueden eliminarse con vinagre o limpiadores especiales.
- Le aconsejamos que adquiera en su tienda productos de limpieza específicos para el cuidado de las placas de cocción vitrocerámicas para realizar una limpieza profunda.
- No limpie la placa de cocción con sistemas de limpieza a presión o con vapor.
- No aplique limpiador sobre una placa caliente.




guía de resolución de problemas

El usuario puede resolver algunos problemas menores. Si los siguientes elementos no le ayudan a resolver su problema concreto, no intente reparar el aparato usted mismo; póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato.

La placa de cocción no se enciende:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica.
- Compruebe el fusible del cuadro eléctrico de su casa y cámbielo si es necesario.
- Compruebe si hay un corte de electricidad.

Las teclas de control no funcionan:

- La seguridad para niños está activada y los controles están bloqueados. Pulse  durante unos segundos.

Las teclas sensitivas son difíciles de utilizar:

- Las teclas sensitivas están cubiertas de agua o grasa. Asegúrese de que la superficie de las teclas sensitivas está limpia y seca.

El cristal de la placa de cocción está rayado:

- Está utilizando recipientes de cocción con los bordes rugosos. Utilice utensilios de cocción que tengan una base plana y lisa. Consulte el párrafo «Selección de los utensilios de cocción».
- Utiliza un estropajo o productos de limpieza abrasivos. Consulte el apartado «Mantenimiento y limpieza».

Una zona de cocción se detiene automáticamente y el indicador de calor residual se enciende:

- Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa se apaga automáticamente.
- Esto es un sistema de seguridad en caso de sobrecalentamiento. Puede volver a encender la placa y continuar la cocción.

La placa de cocción está fisurada:

- ¡PELIGRO! No vuelva a usar la placa de cocción. Desconéctela inmediatamente y póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde la haya comprado.

Códigos de error

Si se detecta un problema técnico, pueden aparecer los códigos de error enumerados en la tabla que aparece más abajo:

Códigos de error	Problemas	Soluciones
E0	Sonda de temperatura defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato.
E1		
E2		
E7		
E3		
E4		
C1	Sobrecalentamiento	Deje enfriar la placa de cocción. Si el problema se repite, revise que la ventilación de la instalación sea buena.
EL	Tensión de alimentación insuficiente	Haga revisar la instalación eléctrica por un profesional autorizado.
EH	Tensión de alimentación demasiado alta.	
EU	Fallo de comunicación	Póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato.

Si alguno de los códigos de error persiste, póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato. **No desmonte ni realice usted mismo las reparaciones. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas no están cubiertas por la garantía.**

Installation



Die Installation darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden. Der Benutzer ist verpflichtet, die in seinem Land geltende Gesetzgebung und geltenden Normen zu beachten.

Anbringen der Dichtung

Die mitgelieferte Klebedichtung verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit in das Möbel. Sie muss sorgfältig angebracht werden.

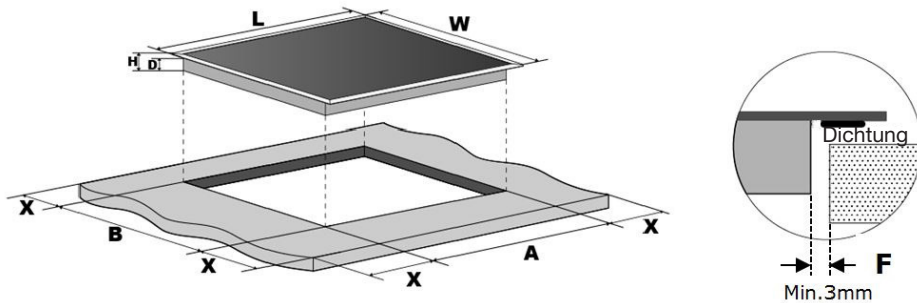
Kleben Sie die Dichtung nach dem Entfernen der Schutzfolie im Abstand von 3 mm von der Außenkante auf der Arbeitsfläche.

Einbau

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den Abmessungen in der folgenden Abbildung zu.

Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm um den Ausschnitt eingehalten werden.

Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Bitte wählen Sie ein isolierendes und hitzebeständiges Material für die Arbeitsplatte (Holz und ähnliche oder hygroskopische Materialien sollten nicht verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um elektrische Schläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.



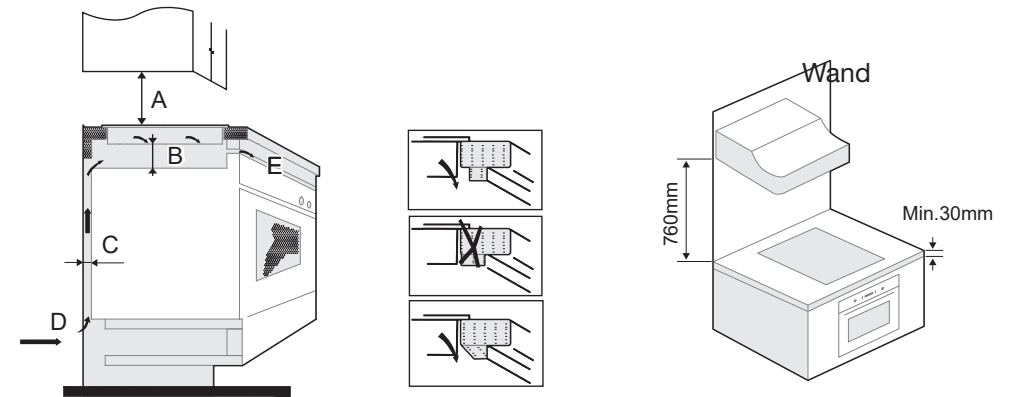
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 ± 2	480 ± 2	50 Min.	3 Min.

Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.

Stellen Sie in jedem Fall sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind.

Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Kochfeld in einem guten Betriebszustand ist.

Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber angebrachten Möbelstück muss mindestens 760 mm betragen.

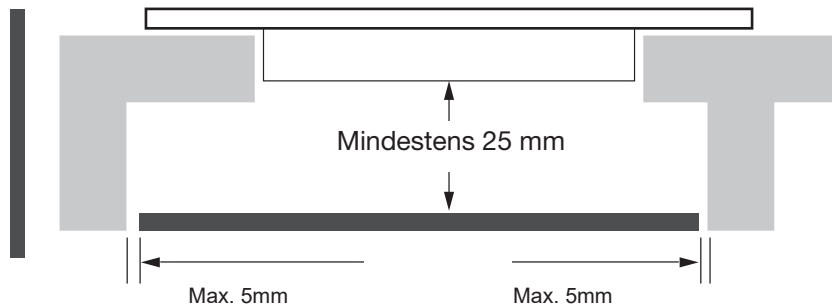


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 Min.	20 Min.	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung

Um einen versehentlichen Kontakt mit dem Boden der aufgeheizten Kochplatte oder einen Stromschlag während des Betriebs zu vermeiden, ist es notwendig, eine mit Schrauben befestigte Holzeinlage in einem Abstand von mindestens 50 mm unter der Kochplatte zu platzieren.

Bitte beachten Sie die Abmessungen in der folgenden Abbildung.



An der Außenseite der Kochplatte befinden sich Lüftungsöffnungen. Sie müssen beim Einbau der Kochplatte sicherstellen, dass diese Öffnungen nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbelstück verbindet, einer mindestens einer Temperatur von 150°C standhalten muss, um ein Ablösen des Oberflächenmaterials zu verhindern.

Die Rückwand, die angrenzenden und die umgebenden Oberflächen müssen daher mindestens einer Temperatur von 90°C standhalten können.

Stellen Sie vor dem Einbau der Kochplatte sicher, dass:

- Die Arbeitsfläche ist rechtwinklig und waagrecht angebracht ist, und es keine strukturellen Elemente gibt, die die Abstandsanforderungen beeinträchtigen.
- Die Arbeitsplatte aus einem hitzebeständigen und isolierten Material besteht.
- Wenn die Kochplatte über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem eingebauten Kühlventilator ausgestattet sein.
- Die Installation muss alle Anforderungen an den Abstand und alle anwendbaren Normen und Vorschriften erfüllen.
- Wenn das Gerät nicht über einen zugänglichen Stecker verfügt, müssen den geltenden Vorschriften entsprechende Mittel in die Elektroinstallation eingebaut werden, um das Gerät vom Netz zu trennen.
- Das Gerät muss über einen omnipolaren Schalter (z. B. Leitungsschutzschalter, Sicherungen, Fehlerstromschutzschalter und Leistungsschütze) mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an das Netz angeschlossen werden.
- **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt oder vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben wurden, oder im Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Bei Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen besteht Unfallgefahr.

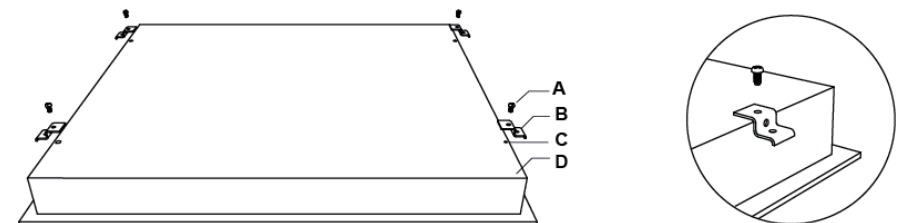
- Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem bestimmt.
- Bitte konsultieren Sie die örtlichen Baubehörden und kommunalen Vorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um die Kochplatte.

Stellen Sie nach dem Einbau der Kochplatte sicher, dass:

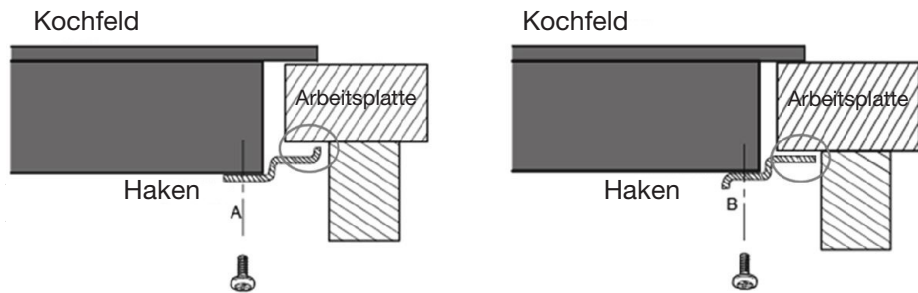
- Das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Es einen angemessenen Frischluftstrom von der Außenseite der Schränke zur Unterseite der Kochplatte gibt.
- Wenn die Kochplatte über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, muss ein Hitzeschutz unter dem Boden der Kochplatte installiert werden.
- Der Stromkreisunterbrecher und der Leistungsschalter müssen für den Kunden leicht zugänglich bleiben.

Installation der Befestigungsklammern

- Das Gerät muss auf einer stabilen und glatten Oberfläche stehen (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Gewalt auf die Bedienelemente an, die über die Kochplatte hinausragen.
- Befestigen Sie die Kochplatte an der Arbeitsplatte, indem Sie die 4 Haken unter der Kochplatte (siehe Foto) nach der Installation anschrauben.
- Passen Sie die Position der Haken an die Dicke der Arbeitsplatte an.



- A: Schraube
- B: Haken
- C: Loch für Schraube
- D: Unterteil



VORSICHTSMASSNAHMEN:

- Ihr Induktionskochfeld muss von Fachpersonal oder qualifizierten Technikern installiert werden.
- Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beeinträchtigen kann.
- Furniere und Arbeitsplattenbeläge müssen aus hitzebeständigen Materialien (100° C) bestehen).
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Stromanschluss

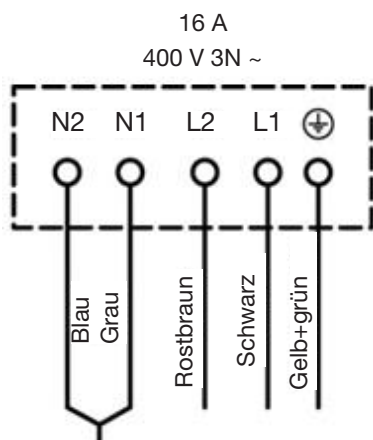
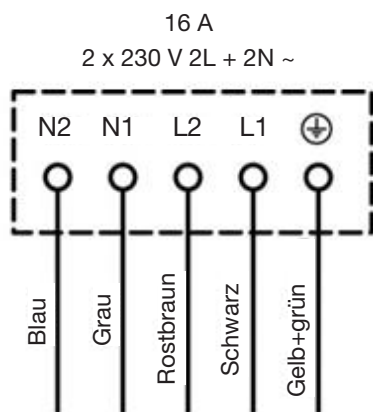
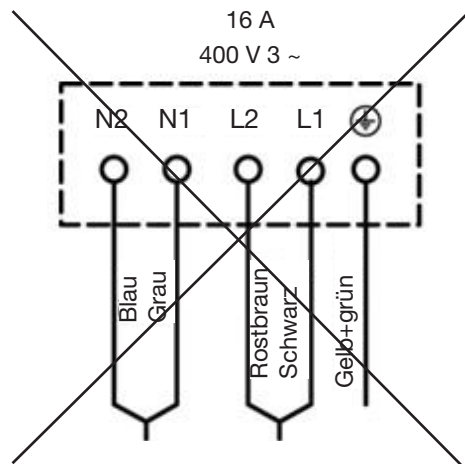
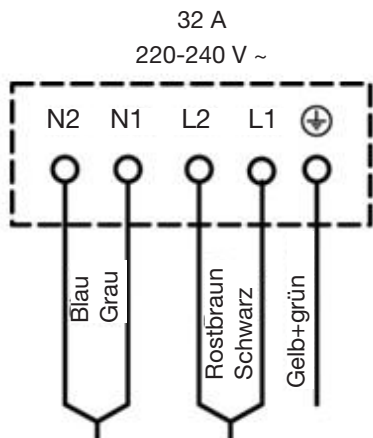
Vorsichtsmaßnahmen

Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz muss von einer Fachperson durchgeführt werden, die mit den geltenden Sicherheitsnormen und Gesetzen vertraut ist.

- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten an den elektrischen Teilen des Geräts muss das Gerät unbedingt vom Stromnetz getrennt werden.
- Die technischen Daten und elektrischen Anschlussvoraussetzungen sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- Dieses Gerät ist für eine Stromversorgung von 220 - 240 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- Das Gerät muss geerdet sein: Verwenden Sie nur ein elektrisches Kabel mit entsprechendem Querschnitt und einer gelb/grünen Erdungsleitung.
- Das Gerät muss über einen omnipolaren Schalter (z. B. Leitungsschutzschalter, Sicherungen, Fehlerstromschutzschalter und Leistungsschütze) mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an das Netz angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter, da dies zu einer Überhitzung der elektrischen Anschlüsse führen kann.
- Das elektrische Kabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass dessen Temperatur an keiner Stelle 75°C übersteigt.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Servicetechniker mit speziell dafür vorgesehenem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

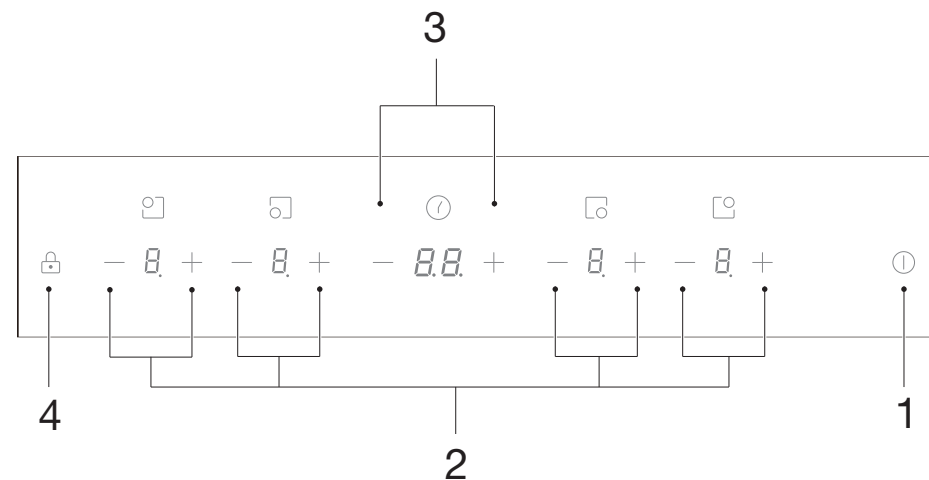
Anschluss der Kochplatte

- Dieses Kochfeld muss über eine allpolige Trennvorrichtung, die den geltenden Installationsvorschriften entspricht, an das Stromnetz angeschlossen werden.
- In die feste Rohrleitung muss eine Trennvorrichtung eingebaut werden.
- Achtung: Verwenden Sie zum Anschließen der Anschlussleiste keinen elektrischen Schrauber.



- Achtung: Achten Sie darauf, dass die Drähte fest in die Vorrichtung zum Anschluss des Kabels an das Stromnetz eingeführt sind.

Beschreibung des Bedienfelds



1. Ein-/Aus-Taste
2. Tasten zur Einstellung der Leistung der Kochzone (Leistungsstufe (verringern [-] und erhöhen [+]))
3. Tasten zur Einstellung des Timers (Kochzeit verringern [-] und erhöhen [+])
4. Verriegelung des Bedienfeldes (Kindersicherung)

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch

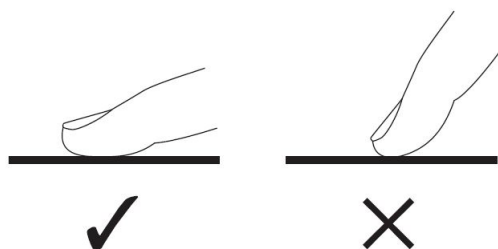
Reinigen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend ab. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die bläuliche Verfärbungen auf Glasoberflächen verursachen können.

Grundlegende Bedienfunktionen

Sensortasten



Ihr Gerät ist mit Sensortasten zur Steuerung der verschiedenen Funktionen ausgestattet. Sie reagieren auf leichte Berührungen der Taste mit dem Finger. Diese Aktivierung wird durch eine LED, eine Anzeige und/oder ein akustisches Signal bestätigt.

Drücken Sie jeweils nur eine Taste.



Inbetriebnahme

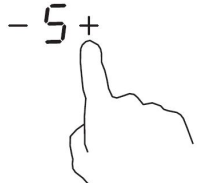
EIN- / AUSSCHALTEN DER KOCHPLATTE

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Einschalten der Kochplatte	Drücken Sie die Taste  .	-
Ausschalten des Kochfelds	Drücken Sie die Taste  .	Keine Anzeige oder H .

- Wenn Sie das Kochfeld einschalten, ertönt ein Signalton.



EINSTELLUNG DER LEISTUNG EINER KOCHZONE

- Achten Sie darauf, einen geeigneten Behälter auf die Kochzone zu stellen. Achten Sie darauf, dass der Boden des Behälters und das Kochfeld sauber und trocken sind.


Handlung	Bedienfeld	Display
Einstellung der Leistung	Drücken Sie die Taste [-] oder [+], um die Leistung der ausgewählten Kochzone zu verringern oder zu erhöhen. 	1 bis 9

- Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Einstellungen vornehmen, schaltet sich das Glaskeramikkochfeld automatisch aus. Sie müssen das Kochfeld dann erneut einschalten.
- Sie können die Leistungsstufe jederzeit während des Kochens ändern.
- Durch Drücken und Halten der Taste [-] oder [+] wird die Leistungsstufe schnell verringert oder erhöht.

DEN KOCHVORGANG EINER KOCHZONE STOPPEN

Handlung	Bedienfeld	Display
Beenden des Kochvorgangs	Drücken Sie die Taste [-] der Kochzone, bis  angezeigt wird. Drücken Sie die Tasten [-] und [+] der Kochzone gleichzeitig.	 oder H

ANZEIGE

Anzeige	Bezeichnung	Funktion
	Null	Das Kochfeld ist aktiviert.
1 bis 9	Leistungsstufe	Wahl der Kochstufe.
E	Fehlermeldung	Fehler im elektronischen Schaltkreis.
H	Restwärme	Die Kochzone ist noch heiß.
LO	Kindersicherung	Das Kochfeld ist gesperrt.

Fortgeschrittene Nutzung

Restwärmeanzeige (Anzeige **H**)

Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder dem vollständigen Ausschalten des Kochfelds wird die noch heiße Kochzone mit dem Symbol **H** angezeigt.



Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, dürfen Sie das Kochfeld nicht berühren und keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf abstellen. Verbrennungs- und Brandgefahr!

Das Symbol **H** erlischt, wenn die Kochzone gefahrlos berührt werden kann.



Timer-Funktion




Der Timer kann gleichzeitig allen vier Kochzonen zugewiesen werden, wobei für jede Zone unterschiedliche Zeiteinstellungen (von 0 bis 99 Minuten) möglich sind.

Sie können den Timer entweder eigenständig (ohne Kochvorgang) oder zur Benachrichtigung über das Ende des Kochvorgangs verwenden.

1) TIMER EIGENSTÄNDIG (OHNE KOCHVORGANG)



- Sie können den Timer auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.




Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Einschalten der Kochplatte	Drücken Sie die Taste  .	-
Auswahl des Timers	Drücken Sie die Taste [-] oder [+] des Timers.	Die Timeranzeige blinkt und leuchtet dann dauerhaft.
Einstellen des Timers	Drücken Sie die Taste [-] oder [+] des Timers.	Beispiel: 


Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Der Countdown der Zeit beginnt.		(Anzeige der verbleibenden Zeit und Leuchtanzeige  blinkt 5 Sekunden lang) Beispiel: 
Der Timer ist beendet		- -
Um den Signalton zu beenden und das Kochfeld auszuschalten	Drücken Sie die Taste  .	(Das Kochfeld schaltet sich aus)

- Wenn Sie die Tasten [-] und [+] kurz drücken, wird die Timereinstellung in Schritten von 1 Minute erhöht oder verringert.
- Wenn Sie die Tasten [-] und [+] gedrückt halten, wird die Timereinstellung in Schritten von 10 Minuten erhöht oder verringert.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf 0 Minuten zurückgesetzt.

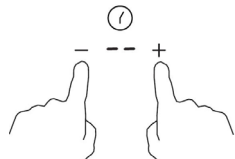
2) TIMER FÜR DAS ENDE DER KOCHZEIT EINSTELLEN

Handlung	Bedienfeld	Display
Auswahl der Kochzone	Drücken Sie die Taste [-] oder [+] einer Kochzone, um die Leistungsstufe einzustellen.	Beispiel: 
Einstellen des Timers	Drücken Sie die Tasten [-] oder [+] des Timers, um eine Kochzeit einzustellen.	Beispiel: 

Handlung	Bedienfeld	Display
Der Countdown der Zeit beginnt.		(Anzeige der verbleibenden Zeit und Leuchtanzeige  blinkt 5 Sekunden lang) Beispiel: 
Der Timer ist beendet	Das Gerät gibt 30 Sekunden lang einen Signalton ab.	--
	Die erhitzte Kochzone schaltet sich automatisch aus.	 -- +


- Ein roter Punkt neben der Leistungsstufe zeigt an, welche Kochzone für den Timer ausgewählt wurde. 
- Wenn Sie den Timer ändern möchten, drücken Sie die Tasten [-] und [+] des Timers.

2) DIE TIMER-FUNKTION WÄHREND DES KOCHENS AUSSCHALTEN


Handlung	Bedienfeld	Display
Stoppen des Timers	Drücken Sie gleichzeitig die Tasten [-] und [+] des Timers. 	0 oder H

- Wenn mehrere Timer aktiviert sind, wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie jede Kochzone auswählen, für die ein Timer aktiviert ist.

3) AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG AM ENDE DES KOCHVORGANGS

Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, zeigt der Timer blinkend "--" an, es ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone schaltet sich automatisch aus. Um den Signalton und das Blinken zu beenden, drücken Sie eine beliebige Taste .

Tastensperre des Bedienfelds (Kindersicherung)



Um zu verhindern, dass eine Einstellung geändert wird, insbesondere beim Reinigen der Glaskeramikfläche, kann das Bedienfeld (mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste ) gesperrt werden.

TASTENSPERRE

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Einschalten der Kochplatte	Drücken Sie die Taste  .	0 oder H
Das Kochfeld sperren	Drücken Sie die Taste  .	LO

- Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld immer mit der Taste  ausschalten.

ENTSPERREN

Handlung	Bedienfeld	Anzeigedisplay
Einschalten der Kochplatte	Drücken Sie die Taste  .	LO
Die Kochplatte entsperren	Drücken Sie einige Sekunden auf  .	--

Standardbetriebszeit

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen haben, es auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebszeit (in Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

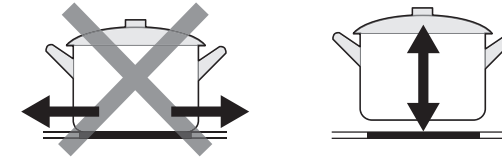
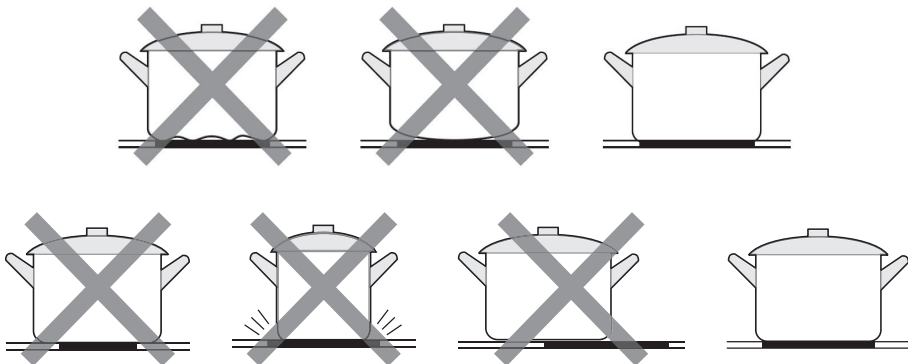
Kochtipps

Wahl der Kochutensilien

WELCHE UTENSILIEN SOLLTE MAN VERWENDEN?

Die meisten Töpfe und anderen Kochutensilien sind mit Glaskeramik kompatibel. Bitte beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie vorzugsweise Kochgeschirr, das die Glaskeramikfläche nicht zerkratzen kann, wie z. B. Töpfe aus Gusseisen oder Edelstahl. Utensilien aus Aluminium oder Kupfer können Spuren hinterlassen, die sich nur schwer entfernen lassen.

EIGENSCHAFTEN DER KOCHGEFÄSSE



- Die Kochutensilien sollte immer einen flachen, gefüllten **Boden** haben, der genau auf die Kochzonen passt. Verwenden Sie keine instabilen oder verformten Kochgefäße.
- Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Vergewissern Sie sich, dass der **Durchmesser der Kochgefäße dem Durchmesser der jeweiligen Kochzone** entspricht und achten Sie darauf, sie in die Mitte der Kochzone zu stellen.
- Trocknen Sie die Unterseite des Topfes ab, bevor Sie ihn auf die Kochzone stellen.
- Schieben Sie die Kochgefäße nicht auf der Glasoberfläche hin und her, um diese nicht zu beschädigen. Heben Sie die Kochgefäße an.
- **Kochen mit Deckel** verkürzt die Kochzeit und spart Energie.

WEITERE EMPFEHLUNGEN

- Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, während es benutzt wird. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Kochgefäße nach innen zeigen und nicht über das Kochfeld hinausragen. Denken Sie daran, dass sich Öl und Fett entzünden können, wenn sie auf zu hohe Temperaturen erhitzt werden.
- Die Kochzonen bleiben auch nach der Benutzung noch heiß. Lassen Sie keine Gegenstände darauf liegen und legen Sie Ihre Hände nicht auf die Platte, da da Verbrennungsgefahr besteht, solange die **Restwärmeleuchtanzeige** nicht erloschen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Kochfelds, wenn Sie bemerken, dass das Glas Risse aufweist.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche.

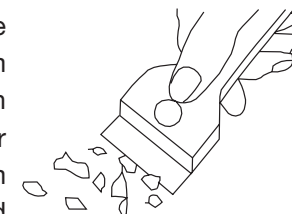
Table mit Richtwerten zu den Kochleistungen

1 bis 2	Schmelzen, Erhitzen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine Vorgekochte Gerichte
2 bis 3	Quellen Auftauen	Reis, Pudding und Fertiggerichte Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte
3 bis 4	Dämpfen	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Wasser	Salzkartoffeln, Suppen, Nudeln
6 bis 7	Bei geringer Hitze kochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen, Kaldaunen
7 bis 8	Kochen, Braten	Kartoffeln, Krapfen, Pfannkuchen
9	Frittieren, Kochen, Zum Kochen bringen	Steak, Omelette Wasser

Die folgenden Angaben sind unverbindlich.

Reinigung und Pflege

- Die tägliche Reinigung und die ordnungsgemäße Wartung haben einen entscheidenden Einfluss auf die Haltbarkeit Ihres Keramik Kochfeldes.
- Reinigen Sie das Keramik Kochfeld nach denselben Anweisungen wie Glas. Verwenden Sie niemals Gegenstände, die die Glaskeramik zerkratzen könnten, wie Messerspitzen, scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, Scheuerpulver, Scheuerschwämme usw.
- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten, insbesondere stark zuckerhaltige Speisen oder Zuckerspritzer sofort ab, um ein Einbrennen in die Glaskeramikoberfläche zu vermeiden.
- Wischen Sie leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. Einige Reinigungsmittel können eine blaue Verfärbung auf der Platte verursachen. Hartnäckige Flecken lassen sich oft nicht mit der ersten Reinigung entfernen, auch wenn Sie spezielle Reinigungsmittel verwenden.
- Entfernen Sie größere, auf dem Kochfeld haftende Verschmutzungen mit einem Schaber (nicht im Lieferumfang enthalten), wenn das Kochfeld noch leicht warm ist. Nach der Entfernung größerer Verschmutzungen die Oberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen, wenn das Kochfeld vollständig abgekühlt ist.
- Kalkrückstände können mit Essig oder speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, im Handel erhältliche spezielle Reinigungsmittel für die Pflege von Glaskeramik Kochfeldern zu verwenden, um diese gründlich zu reinigen.
- Reinigen Sie Ihr Kochfeld niemals mit einem Druck- oder Dampfreiniger.
- Tragen Sie niemals Reinigungsmittel auf eine heiße Kochzone auf,




Fehlerbehebung

Einige kleinere Probleme können vom Nutzer selbst behoben werden. Wenn die Punkte in dieser Tabelle Ihnen nicht helfen, Ihr spezifisches Problem zu lösen, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren; wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist nicht ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen.
- Überprüfen Sie die Sicherung im Schaltkasten Ihrer Wohnung und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
- Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.

Die Bedientasten reagieren nicht:

- Die Kindersicherung ist aktiviert und die Bedientasten sind gesperrt. Drücken Sie einige Sekunden auf  .

Die berührungsempfindlichen Tasten sind schwer zu bedienen :

- Die berührungsempfindlichen Tasten sind mit Wasser oder Fett benetzt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der berührungsempfindlichen Tasten sauber und trocken ist.

Das Glas der Kochplatte ist verkratzt:

- Sie verwenden Kochgeschirr mit groben Rändern. Verwenden Sie Kochutensilien mit einer ebenen und glatten Unterseite. Lesen Sie den Abschnitt "Wahl der Kochutensilien".
- Sie verwenden einen scheuernden Schwamm oder ein scheuerndes Reinigungsmittel. Lesen Sie den Abschnitt „Pflege und Reinigung“.

Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus und die Restwärmanzeige leuchtet:

- Wenn eine zu hohe Temperatur erkannt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Dies dient der Sicherheit im Falle einer Überhitzung. Sie können das Kochfeld wieder einschalten und mit dem Kochen fortfahren.

Das Kochfeld weist Risse auf:

- GEFAHR! Verwenden Sie das Kochfeld nicht mehr. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers oder Geschäfts.

Fehlercodes

Wenn ein technisches Problem festgestellt wird, können die in der folgenden Tabelle aufgeführten Fehlercodes angezeigt werden:

Fehlercodes	Probleme	Lösungen
E0	Defekte Temperatursonde.	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachgeschäfts.
E1		
E2		
E7		
E3		
E4		
C1	Überhitzung	Lassen Sie die Kochplatte abkühlen. Tritt das Problem erneut auf, überprüfen Sie die Belüftung der Installation.
EL	Unzureichende Versorgungsspannung	Lassen Sie die elektrische Installation von einem qualifizierten Fachmann überprüfen.
EH	Zu hohe Versorgungsspannung	
EU	Kommunikationsfehler	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachgeschäfts.

Sollte einer der Fehlercodes bestehen bleiben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers. **Nehmen Sie keine Demontage und Reparaturen nicht selbst vor. Reparaturen, die von nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, sind nicht durch die Garantie gedeckt.**

installatie



De montage dient uitsluitend te gebeuren door specialisten.
De gebruiker is ertoe gehouden de wetgeving en de normen die van kracht zijn in zijn land van woonplaats in acht te nemen.

Plaatsen van de dichting

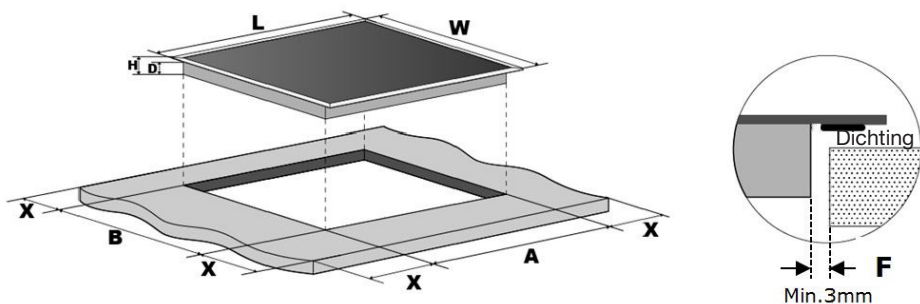
De met het toestel meegeleverde kleefdichting laat toe elke infiltratie in het meubel te voorkomen. Het plaatsen ervan moet met de nodige zorg worden uitgevoerd. Kleef de dichting op de rand van de kookplaat op 3 mm van de buitenrand na de beschermingsfolie te hebben verwijderd.

Inbouw

Zaag het werkblad uit volgens de afmetingen die aangegeven staan op onderstaand schema.

Voor de installatie en het gebruik moet een minimale ruimte van 50 mm worden voorzien rond het gat.

Vergewis u ervan dat het werkblad minstens 30 mm dik is. Gelieve een geïsoleerd en hittebestendig materiaal voor het werkblad te kiezen (hout en gelijkaardige of hygroscopische materialen mogen niet gebruikt worden tenzij ze geïmpregneerd zijn) om elektrische schokken en sterkere vervormingen als gevolg van de thermische straling van de kookplaat te vermijden.



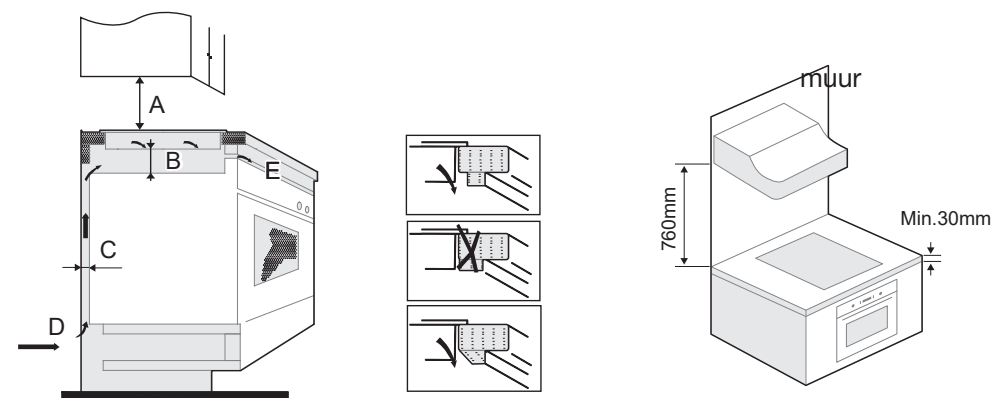
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 ± 2	480 ± 2	50 min.	3 min.

De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van het kookblad en de binnenoppervlakken van het werkblad moet minstens 3 mm bedragen.

Zorg ervoor dat de inductieplaat goed geventileerd is en dat de inlaten en uitlaten voor de lucht vrij zijn.

Zorg er ook voor dat de kookplaat goed werkt.

De veiligheidsafstand tussen de verwarmende plaat en het meubel erboven moet minstens 760 mm bedragen.

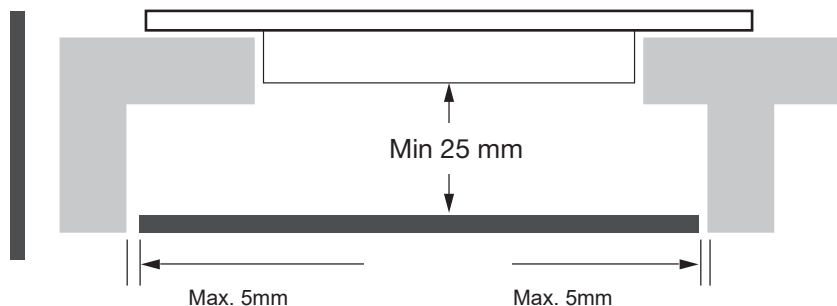


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	luchtinlaat	luchtuitlet 5 mm

Zorg voor voldoende ventilatie

Om elk accidenteel contact met de hete onderkant van de kookplaat of onverwachte elektrische schokken tijdens het werken te vermijden, is het noodzakelijk om op een minimale afstand van 50 mm onder de kookplaat een houten inzetstuk te plaatsen dat bevestigd is met schroeven.

Gelieve de afmetingen in acht te nemen die aangegeven staan op onderstaand schema.



Er bevinden zich ventilatieopeningen aan de buitenkant van de kookplaat.

U dient zich ervan te vergewissen dat deze openingen niet belemmerd worden door het werkblad wanneer u de kookplaat installeert.

Weet dat de lijm waarmee het plastic of houten materiaal op het meubel is gekleefd, bestand moet zijn tegen een minimale temperatuur van 150°C om te vermijden dat de bekleding loskomt.

De wand achteraan en de aangrenzende of omliggende oppervlakken moeten bijgevolg bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

Alvorens de kookplaat te installeren, vergewis u ervan dat:

- Het werkblad een rechte hoek heeft en waterpas ligt en dat geen enkel structureel element een impact heeft op de ruimtevereisten.
- Het werkblad vervaardigd is uit hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze uitgerust zijn met een ingebouwde koelventilator.
- De installatie zal in overeenstemming zijn met de vrijheidsvereisten en de toepasselijke normen en regelgevingen.
- Wanneer het toestel niet voorzien is van een toegankelijke stekker, moeten er afsluitsystemen worden ingebouwd in de vaste installatie overeenkomstig de van kracht zijnde reglementen.
- Het toestel moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten met behulp van een meerpolige schakelaar (bijvoorbeeld stroomonderbrekers, zekeringen, differentieelschakelaars en magneetschakelaars) met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten.
- **WAARSCHUWING:** gebruik enkel beschermingssystemen voor kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksinstructies aangegeven zijn als zijnde geschikt of beschermingssystemen voor kookplaat die ingebouwd zijn in het toestel. Het gebruik van niet-geschikte beschermingssystemen kan aanleiding geven tot ongevallen.

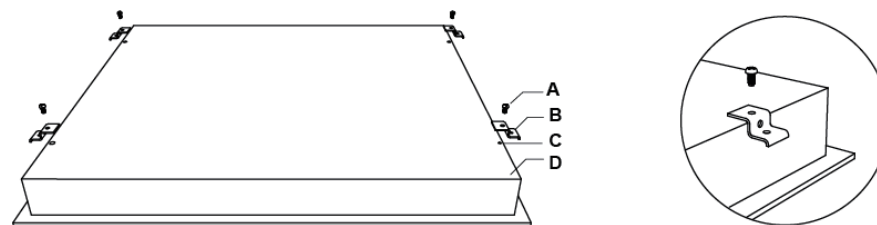
- Dit toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- Gelieve de lokale autoriteiten inzake bouw en de gemeentereglementen te raadplegen indien u twijfelt over de installatie.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingsmaterialen (zoals tegels in keramiek) voor de muuroppervlakken rond de kookplaat.

Na de kookplaat te hebben geïnstalleerd, vergewis u ervan dat:

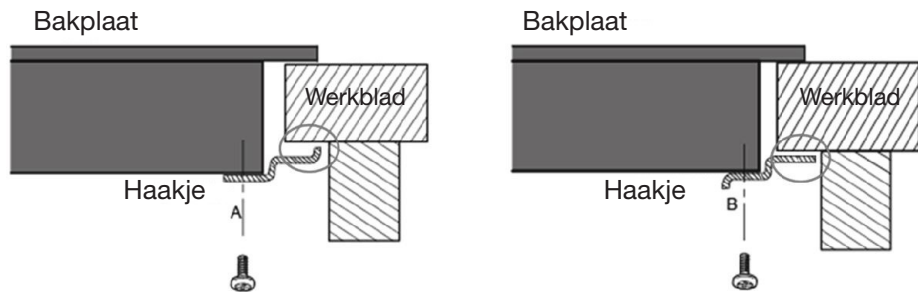
- De voedingskabel niet toegankelijk is via de deuren van de kasten of de laden.
- Er een adequate luchtstroom is van de buitenkant van de kasten naar de onderkant van de kookplaat.
- Wanneer de kookplaat boven een lade of een kast wordt geïnstalleerd, moet er een thermische beschermingsbarrière worden geïnstalleerd onder de bodem van de kookplaat.
- De zekering en de stroomonderbreker moeten gemakkelijk toegankelijk blijven voor de klant.

Installatie van de bevestigingshaken

- Het toestel moet op een stabiel en glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningsknoppen die uit de kookplaat naar buiten steken.
- Bevestig de kookplaat op het werkblad door na de installatie de 4 haken onder de kookplaat vast te schroeven (zie foto).
- Pas de positie van de haken aan in functie van de dikte van het werkblad.



- A: Schroef
- B: Haakje
- C: Gat voor de schroef
- D: Voet



VOORZORGSMAATREGELEN:

- Uw kookplaat moet door gekwalificeerd personeel of technici worden geïnstalleerd.
- De kookplaat mag niet rechtstreeks boven een vaatwasser, een koelkast, een diepvriezer, een wasmachine of een droogkast worden geïnstalleerd, aangezien het vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- Het fineer en de bekledingen van de werkbladen moeten uit hittebestendig materiaal (100°C) vervaardigd zijn.
- De muurlatten moeten warmtebestendig zijn.
- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

elektrische aansluiting

Voorzorgsmaatregelen

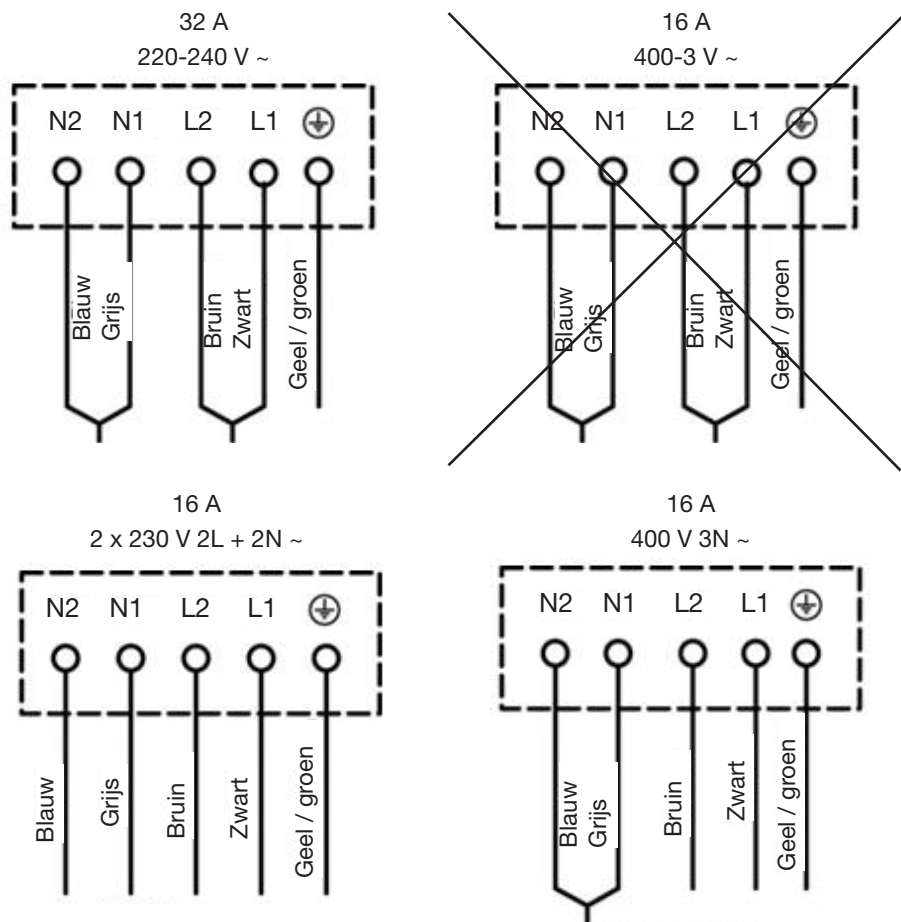


Het aansluiten van het toestel op het elektriciteitsnet moet gebeuren door een gespecialiseerd persoon die de van kracht zijnde veiligheidsnormen en wetgeving kent.

- Alvorens welke handeling dan ook uit te voeren betreffende het elektrische gedeelte van het toestel, moet het toestel absoluut losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.
- De technische gegevens en de voorwaarden voor elektrische aansluiting worden vermeld op het typeplaatje van het toestel.
- Dit toestel is ontworpen voor een voeding van 220 - 240 V~ 50/60 Hz.
- Vergewis u ervan dat de spanning die vermeld staat op het kenplaatje overeenstemt met de voedingsspanning van uw woning.
- Het aarden van het toestel is verplicht: gebruik enkel een geschikte elektrische sectiekabel die voorzien is van een geel/groene aardingsdraad.
- Dit toestel moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten met behulp van een meerpolige schakelaar (bijvoorbeeld stroomonderbrekers, zekeringen, differentieelschakelaars en magneetschakelaars) met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik geen verlengkabels, sectorblokken met meerdere stekkers of adapters aangezien dit aanleiding kan geven tot oververhitting van de elektrische aansluitingen.
- De voedingskabel mag geen enkel warm onderdeel raken en moet zodanig geplaatst zijn dat de temperatuur ervan op geen enkel moment meer bedraagt dan 75°C.
- Wanneer de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit uitgevoerd worden door een technicus van de dienst na verkoop met speciaal gereedschap om elk ongeval te vermijden.

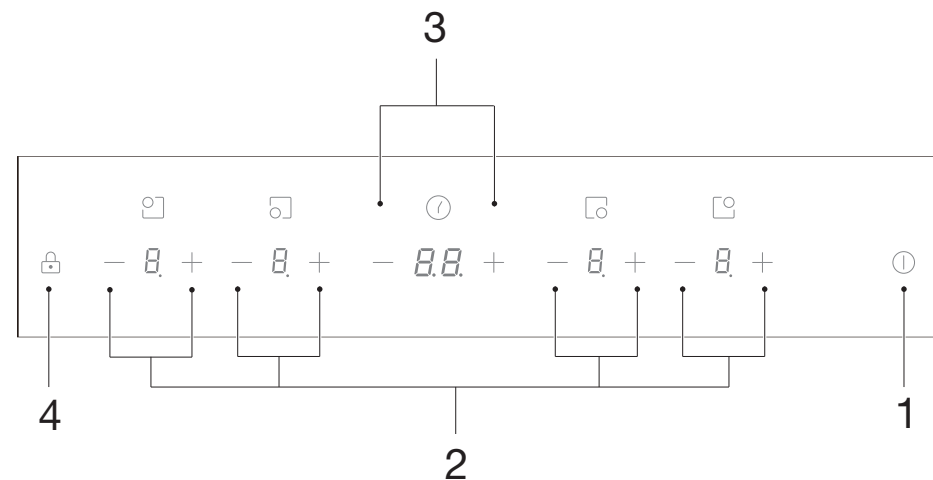
Aansluiting van de kookplaat

- Deze kookplaat moet met een meerpolige schakelaar op het stroomnet aangesloten worden, in overeenstemming met de van kracht zijnde regels voor de installatie.
- Er moet een ontkoppelaar voorzien worden in de vaste leiding.
- Opgelet: Gebruik geen elektrische schroevendraaier om de aansluiting van het aansluitblok te realiseren.



- Opgelet: Steek de draad goed in de aansluiting voor de kabel op het netwerk.

Beschrijving van het bedieningspaneel



1. Toets Aan / Uit
2. Toetsen om het vermogen van het kookvuur in te stellen (het vermogen verlagen [-] en verhogen [+])
3. Toetsen om de timer in te stellen (de kooktijd verkorten [-] en verlengen [+])
4. Vergrendeling van het bedieningspaneel (kinderbeveiliging)

Vóór het eerste gebruik

Vóór het eerste gebruik

Reinig uw toestel met een vochtige doek en droog het vervolgens af. Gebruik geen reinigingsmiddel wat aanleiding kan geven tot een blauwachtige verkleuring van de glazen oppervlakken.

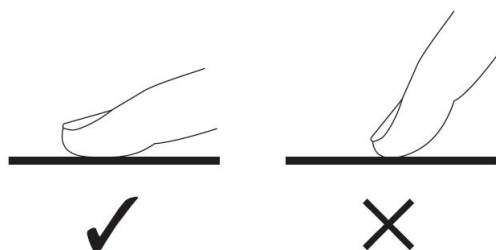
Basisgebruik

Aanraaktoetsen

Uw toestel is uitgerust met gevoelige toetsen waarmee de verschillende functies kunnen worden bediend. Door de toets licht aan te raken, wordt deze geactiveerd. Deze werking wordt bevestigd door een lichtje, weergave en/of geluidssignaal.



Druk slechts op een toets tegelijkertijd.



Inschakeling

DE KOOKPLAAT AAN/UITZETTEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
De kookplaat aanzetten	Druk op	-
De kookplaat uitzetten	Druk op	Geen weergave of H.

- Wanneer u de kookplaat aanzet, weerklinkt er een geluidssignaal.

HET VERMOGEN VAN EEN KOOKVUUR INSTELLEN

- Zorg dat u een recipiënt dat geschikt is voor het vuur gebruikt. Zorg ervoor dat de bodem van het recipiënt en de kookplaat schoon en droog zijn.

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
Het vermogen instellen	Druk op de knop [-] of [+] om het vermogen van het geselecteerde vuur te verlagen of te verhogen. - 5 + 	1 tot 9

- Indien u geen instelling binnen de minuut uitvoert, gaat de vitrokeramische plaat vanzelf uit. U dient uw kookplaat dan opnieuw aan te zetten.
- U kunt het vermogen op gelijk welk moment tijdens het koken wijzigen.
- Indien u op de toets [-] of [+] blijft drukken, gaat het vermogen snel omlaag of omhoog.

EEN KOOKVUUR UITZETTEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
Het koken stopzetten	Druk op de knop [-] van het kookvuur tot verschijnt. Druk gelijktijdig op de toetsen [-] en [+] van het kookvuur.	of H

WEERGAVE

Weergave	Aanduiding	Functie
	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd.
1 tot 9	Vermogensniveau	Keuze van het kookniveau.
	Foutboodschap	Defect van het elektronisch circuit
	Restwarmte	De kookzone is nog warm.
	Kinderbeveiliging	De kookplaat is vergrendeld.

geavanceerd gebruik

Indicator van de restwarmte (Weergave H)

Nadat de kookzone of de volledige kookplaat uitgezet is, wordt de nog warme kookzone aangegeven door het symbool **H**.



Zolang het lampje van de restwarmte brandt, raak de kookzone niet aan en plaats er geen warmtegevoelig voorwerp op. Risico op brandwonden en brand!

Het symbool **H** dooft wanneer de kookzone zonder gevaar kan worden aangeraakt.



Functie timer




De timer kan gelijktijdig worden ingeschakeld voor de 4 kookvuren met verschillende tijdsinstellingen (van 0 tot 99 minuten) voor elk van de zones.

U kunt de timer alleen gebruiken (zonder te koken) of om u te waarschuwen dat het kookproces beëindigd is.

1) TIMER DIE ALLEEN WORDT GEBRUIKT (ZONDER TE KOKEN)


- U kan de timer ook gebruiken zonder een kookzone te selecteren.





Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
De kookplaat aanzetten	Druk op  .	-
Selecteer de timer	Druk op de toets [-] of [+] van de timer.	De weergave van de timer knippert en wordt dan vast.
De timer instellen	Druk op de toets [-] of [+] van de timer.	Bijvoorbeeld: 

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
Het aftellen van de tijd begint		(Weergave van de resterende tijd en lampje  knippert 5 seconden) Bijvoorbeeld: 
De timer is gestopt	Er klinkt gedurende 30 seconden een geluidssignaal.	- -
Om het geluidssignaal uit te zetten en de kookplaat uit te schakelen	Druk op  .	(De kookplaat wordt uitgeschakeld)

- Wanneer u kort op de toetsen [-] en [+] drukt, verhoogt of vermindert de timer in stappen van 1 minuut.
- Wanneer u op de toetsen [-] en [+] blijft drukken, vermindert of vermeerderd de timer in stappen van 10 minuten.
- Indien de ingestelde tijd langer dan 99 minuten is, gaat de timer automatisch terug naar 0 minuten.

2) EEN TIMER PROGRAMMEREN VOOR HET EINDE VAN HET KOOKPROCÉS

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
Selecteer de zone	Druk op de toetsen [-] en [+] van een kookvuur om het vermogen in te stellen.	Bijvoorbeeld :  
De timer instellen	Druk op de toetsen [-] en [+] van de timer om de kooktijd in te stellen.	Bijvoorbeeld:  

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
Het aftellen van de tijd begint		(Weergave van de resterende tijd en lampje  knippert 5 seconden) Bijvoorbeeld: 
De timer is gestopt	Er klinkt gedurende 30 seconden een geluidssignaal.	--
	De verwarmingszone stop automatisch.	 -- + 


- Een rood puntje naast de stand geeft aan welk kookvuur er voor de timer geselecteerd is.
- Met de toetsen [-] en [+] van de timer kan u de timer wijzigen.

2) DE TIMERFUNCTIE TIJDENS HET KOKEN STOPZETTEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
De timer stopzetten	Druk gelijktijdig op de toetsen [-] en [+] van de timer. 	

- Wanneer er verschillende timers werken, dient u dit te herhalen door alle zones waarvoor er een timer ingesteld is te selecteren.





3) AUTOMATISCH STOPPEN OP HET EINDE VAN HET KOKEN

Wanneer de kooktijd afgelopen is, toont de timer al knipperend "--". U hoort een geluidssignaal en het vuur gaat vanzelf uit. Druk op een toets om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen .

Vergrendeling van het bedieningspaneel (kinderbeveiliging)

Om te vermijden dat een selectie moet worden gewijzigd, met name tijdens het reinigen van het vitrokeramisch oppervlak, kan het bedieningspaneel (met uitzondering van de toets Aan/Uit ) worden vergrendeld.

VERGRENDELEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
De kookplaat aanzetten	Druk op  .	
De kookplaat vergrendelen	Druk op  .	

- U kunt in geval van nood altijd de inductiekookplaat uitzetten met de toets .

ONTGRENDELEN

Handeling	Bedieningspaneel	Weergavescherm
De kookplaat aanzetten	Druk op  .	
De kookplaat ontgrendelen	Druk enkele seconden op  .	--

Standaard werkingstijd

Het automatisch stopzetten is een veiligheidsfunctie om uw kookplaat te beschermen. Ze gaat automatisch uit mocht u vergeten om ze uit te zetten. De standaard werkingstijden in functie van de vermogensniveaus zijn aangegeven in onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werkingstijd (in uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

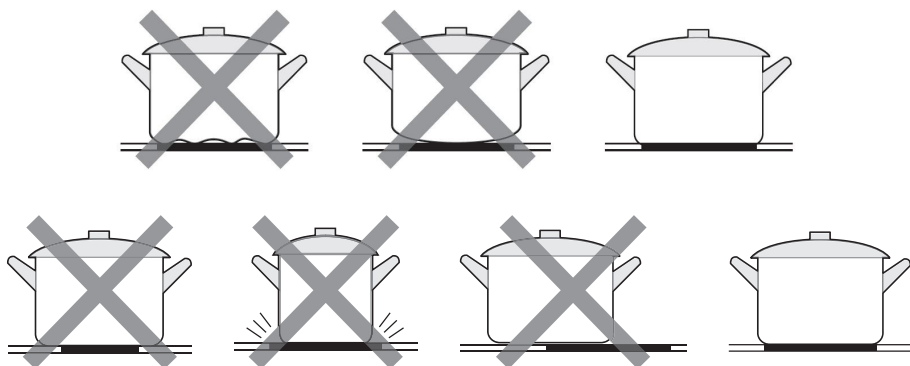
Kooktips

Keuze van het keukengerei

WELK MATERIAAL MOET U GEBRUIKEN?

De meeste kookpotten en ander keukengerei zijn compatibel met een vitrokeramische kookplaat. Zie de instructies van de fabrikant. Het is best de voorkeur te geven aan materiaal dat het vitrokeramisch oppervlak niet bekrast, zoals kookpotten in gietijzer of roestvrij staal. Keukengerei in aluminium of koper kunnen sporen nalaten die moeilijk te verwijderen zijn.

EIGENSCHAPPEN VAN DE RECIPIËNTEN



- Het keukengerei moet altijd een **vlakke en volle bodem** hebben die zich perfect aanpast aan de kookzones. Gebruik geen onstabiele of vervormde recipiënten.
- Plaats het recipiënt op de kookzone en zet ze dan aan.
- Zorg ervoor dat de **diameter van het recipiënt aangepast is aan de diameter van de kookzone** en dat het mooi in het midden staat.
- Droog de onderkant van het recipiënt af voor u het op de kookzone zet.
- Laat het recipiënt niet over het glazen oppervlak glijden om het niet te beschadigen. Til het recipiënt op.
- **Koken met een deksel** vermindert de kooktijd en bespaart energie.

ANDERE AANBEVELINGEN

- Houd kinderen uit de buurt van de plaat terwijl deze wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de handgrepen van de recipiënten naar binnen zijn gericht. Vergeet niet dat olie of vet vlam kunnen vatten wanneer ze op een te hoge temperatuur worden gebracht.
- De kookzones blijven warm na gebruik. Laat geen voorwerpen achter op de kookzones en plaats uw handen niet op de plaat zodat u zich niet verbrandt, tot het **lampje voor restwarmte** uitgaat.
- Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact wanneer u merkt dat het glas versplintert.
- Gebruik de kookplaat niet als opberg- of werkoppervlak.

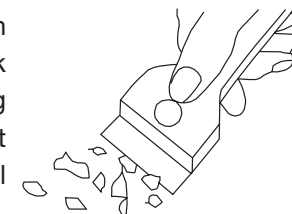
Indicatieve tabel van de kookvermogens

1 tot 2	Laten smelten, Opnieuw opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Vorbereide gerechten
2 tot 3	Laten rijzen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Aardappelen met water, soepen, pasta's, verse groenten
6 tot 7	Koken op een zacht vuurtje	Vlees, lever, eieren, worsten Goulash, rollades, pensen
7 tot 8	Koken, Frituren	Aardappelen, beignets, wafels
9	Frituren, koken, Tot het kookpunt brengen	Steaks, omeletten Water

De onderstaande waarden worden louter ter indicatie gegeven.

Reiniging en onderhoud

- Een dagelijkse reiniging en een aangepast onderhoud hebben een cruciale impact op de duurzaamheid van uw vitrokeramische kookplaat.
- Reinig de plaat in glaskeramiek met inachtneming van dezelfde regels als voor het glas. Gebruik nooit voorwerpen die het glaskeramiek kunnen bekrassen, zoals de punt van een mes, schurende of agressieve schoonmaakproducten, schuurpoeder, schuursponzen, enz.
- Veeg overgelopen vloeistoffen onmiddellijk na elk gebruik weg en met name voedingswaren met een hoog suikergehalte of spatten suiker om te vermijden dat ze verbranden op het vitrokeramisch oppervlak.
- Veeg lichte en niet verbrande etensresten weg met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel. Sommige schoonmaakproducten kunnen een blauwe verkleuring op de plaat veroorzaken. Hardnekkige vlekken kun vaak na een eerste reiniging niet worden verwijderd, zelfs wanneer u specifieke schoonmaakproducten gebruikt.
- Verwijder de grootste vlekken die op de plaat kleven wanneer de plaat nog een beetje warm is en gebruik hiervoor een schraper (niet meegeleverd). Veeg na de grootste vlekken te hebben verwijderd, het oppervlak daarna af met een vochtige doek eenmaal de kookplaat volledig is afgekoeld.
- De kalkresten kunnen worden verwijderd met behulp van azijn of speciale schoonmaakproducten.
- We raden u aan om in de winkel specifieke schoonmaakproducten te kopen voor het onderhoud van de vitrokeramische kookplaten voor een grondige reiniging.
- Reinig uw kookplaat nooit met behulp van een hogedrukreiniger of een stoomreiniger.
- Breng nooit schoonmaakproduct aan op een hete plaat.



probleemoplossingsgids

Sommige kleinere problemen kunnen opgelost worden door de gebruiker. Indien de onderstaande elementen u niet helpen om uw specifiek probleem op te lossen, probeer dan niet zelf het toestel te herstellen maar contacteer de dienst na verkoop van uw winkel.

De kookplaat kan niet worden aangezet:

- De kookplaat is verkeerd aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Controleer de zekering van de verdeelkast van uw woning en vervang ze indien nodig.
- Controleer of er een stroompanne is.

De bedieningstoetsen reageren niet:

- De kinderbeveiliging is geactiveerd en de bedieningstoetsen zijn vergrendeld. Druk enkele seconden op .

De gevoelige toetsen zijn moeilijk te gebruiken:

- De gevoelige toetsen zijn bedekt met water of vet. Kijk na of het oppervlak met de gevoelige toetsen proper en droog is.

Het glas van de kookplaat is bekrast:

- U gebruikt potten met ruwe randen. Gebruik keukengerei met een vlakke en gladde onderkant. Zie de paragraaf "Keuze van keukengerei."
- U gebruikt een schuurspons of schurende reinigingsproducten. Raadpleeg de paragraaf "Reiniging en onderhoud".

Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld en het lampje voor restwarmte brandt:

- Wanneer excessieve temperaturen vastgesteld worden, schakelt de plaat automatisch uit.
- Dit is een beveiliging bij oververhitting. U kunt de plaat opnieuw aanzetten en verder koken.

De kookplaat is gebarsten:

- GEVAAR! Gebruik de kookplaat niet meer. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en contacteer de dienst na verkoop van de winkel waar u het toestel heeft gekocht.

Foutcodes

Wanneer er een technisch probleem wordt gedetecteerd, kunnen de foutcodes die opgenomen zijn in onderstaande tabel, worden weergegeven:

Foutcodes	Problemen	Oplossingen
E0	Defecte temperatuursonde.	Contacteer de dienst na verkoop van uw verkoper.
E1		
E2		
E7		
E3		
E4		
C1	Oververhitting	Laat de kookplaat afkoelen. Wanneer het probleem zich opnieuw voordoet, dient u de ventilatie van de installatie te controleren.
EL	Onvoldoende voedingsspanning	Laat de elektrische installatie controleren door een erkend professional.
EH	Voedingsspanning te hoog	
EU	Defecte communicatie	Contacteer de dienst na verkoop van uw verkoper.

Wanneer een van de foutcodes weergegeven blijft worden, neem contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper. **Demonteer het toestel niet en probeer het niet zelf te herstellen. Herstellingen die uitgevoerd worden door niet gekwalificeerde personen worden niet gedekt door de garantie.**

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuez à protéger l'environnement et empêchez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschratt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Hausabfall behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstopplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot u beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geteld als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Art. 8011148
Ref. ETV41

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Fabricado en R.P.C. /
Hergesteld in VR China / Gefabriceerd in VRC.

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

