

Notice d'utilisation

User guide

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

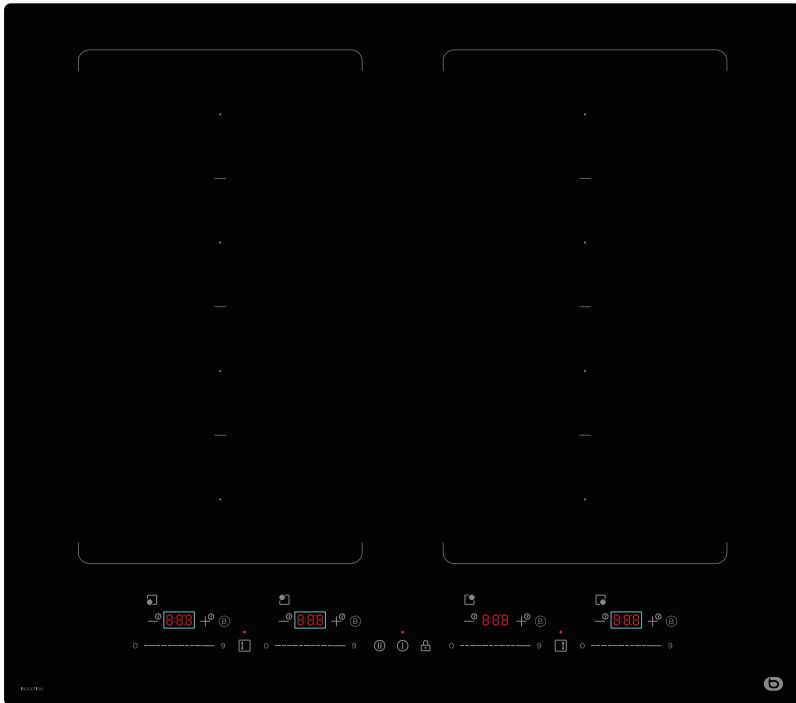
Table induction

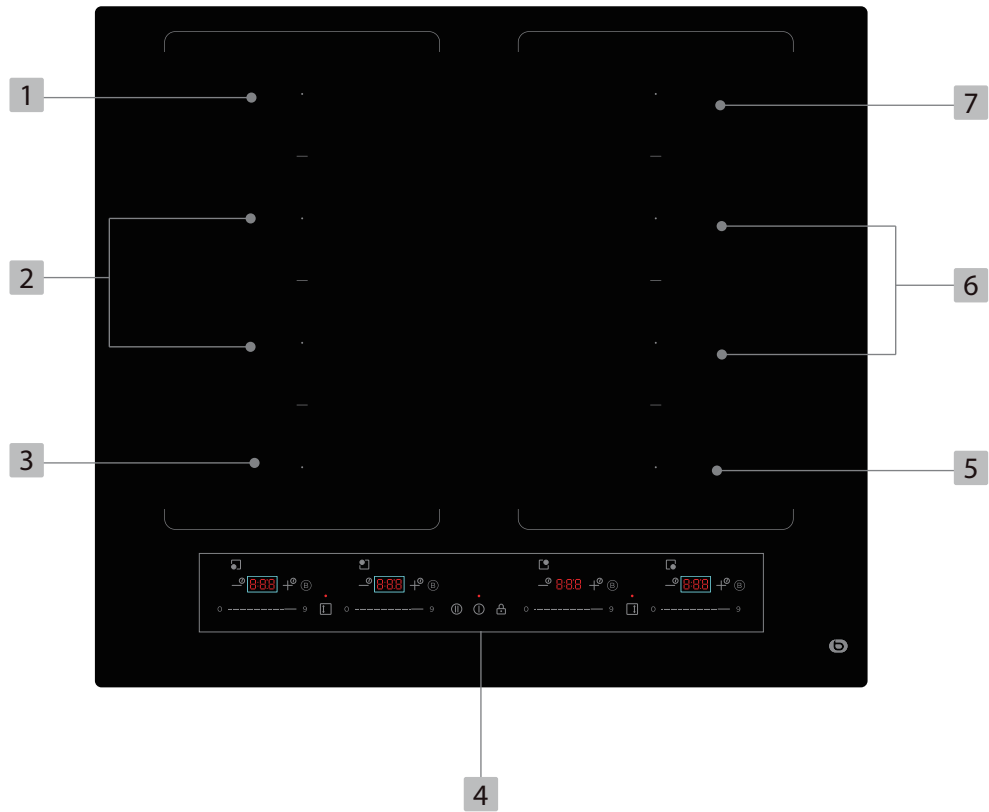
Induction hob

Induktionskochfeld

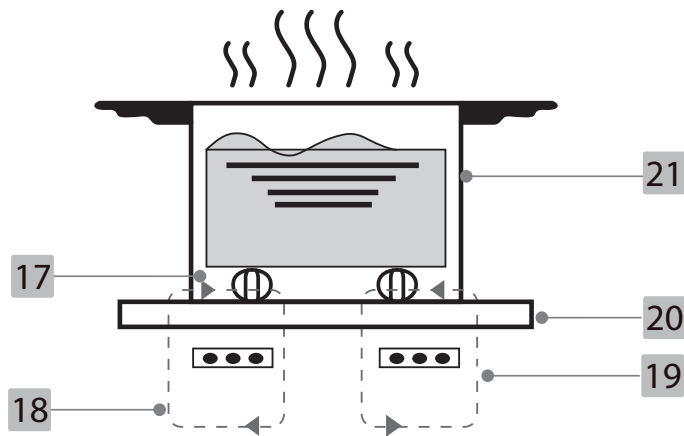
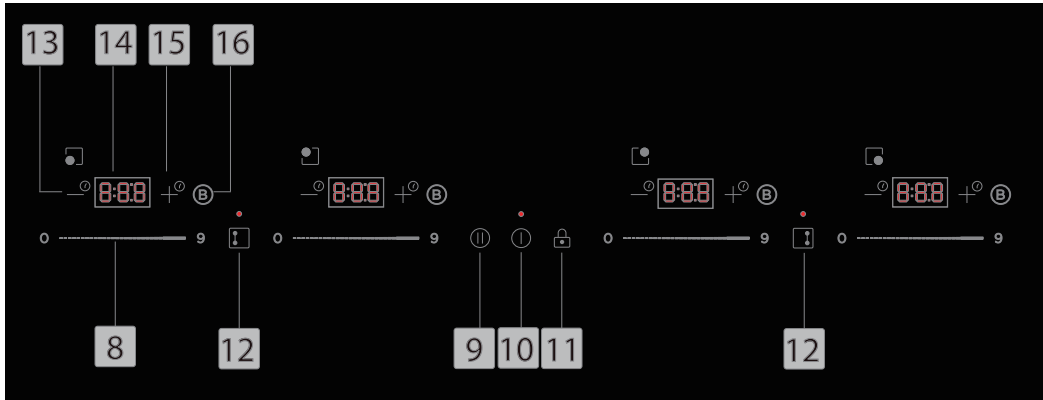
Inductie kookplaat

ETI41M





	FR	EN	DE	NL
	Plaque à induction	Induction hob	Induktionskochfeld	Inductiekookplaat
1	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300 W	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300 W
2	Zone modulable 3 300/3 700 W	Adjustable zone 3,300/3,700 W	Flexible Zone 3.300/3.700 W	Flexibele kookzone 3300/3700 W
3	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300W	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300 W
4	Panneau de commande	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel
5	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300W	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300 W
6	Zone modulable 3 300/3 700 W	Adjustable zone 3,300/3,700 W	Flexible Zone 3.300/3.700 W	Flexibele kookzone 3300/3700 W
7	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300 W	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300 W



	FR	EN	DE	NL
	Panneau de commandes	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel
8	Commande de réglage de puissance pour chaque foyer	Power adjustment control for each burner	Leistungsregler für jede Kochzone	Vermogensregelaar voor elke kookzone
9	Touche Pause	Pause button	Pause-Taste	Pauzetoets
10	Touche Marche/Arrêt	ON/OFF control	Ein/Aus Taste	AAN/UIT-knop
11	Commande de verrouillage des touches	Button lock control	Tastensperre	Toets voor toetsenvergrendeling
12	Touche de sélection de zone modulable	Adjustable zone selection button	Auswahltaste für die flexible Zone	Flexibele kookzone-selectietoets
13	Touche Moins pour la minuterie de chaque foyer	Minus button for the timer on each burner	Timer-Minus-Taste für jede Kochzone	Min-toets voor timer van elke kookzone
14	Écran d'affichage pour chaque foyer	Display screen for each burner	Display für jede Kochzone	Display voor elke kookzone
15	Touche Plus pour la minuterie de chaque	Plus button for each timer	Timer-Plus-Taste für jede Kochzone	Plus-toets voor timer van elke kookzone
16	Touche Boost pour chaque foyer	Boost button for each burner	Booster-Taste für jede Kochzone	Boost-toets voor elke kookzone
	Principe de fonctionnement	Operating principle	Funktionsweise	Werkingsprincipe
17	Circuit magnétique	Magnetic circuit	Magnetischer Kreislauf	Magnetisch circuit
18	Courants induits	Induced currents	Induzierte elektrische Strömung	Geïnduceerde stroom
19	Bobine d'induction	Induction coil	Induktionsspule	Inductiespoel
20	Plaque en vitrocéramique	Ceramic glass plate	Kochfeld aus Glaskeramik	Keramische glasplaat
21	Cocotte en fonte	Iron pot	Gusseiserner Kochtopf	IJzeren pot

Contenu

- 1 x table induction
- 1 x câble 32 A
- 1 x bande d'étanchéité

Description de l'appareil



Les images incluses dans ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin doit être soumise à l'objet réel.

Principe de fonctionnement

La cuisson par induction est un mode de cuisson sûr, moderne, efficace et économique. Il fonctionne avec des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre devient chaud uniquement parce que l'ustensile finit par le chauffer.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque

- Lisez ce guide, en prêtant particulièrement attention au chapitre « Avertissements ».
- Retirez tout film protecteur pouvant rester sur votre plaque.

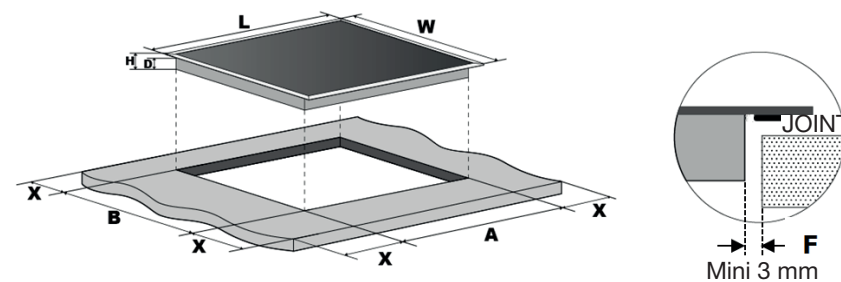
Installation

Plan de travail

- Découpez le plan de travail conformément aux dimensions montrées sur le schéma.
- Pour l'installation et l'utilisation, il convient de préserver un espace d'au moins 5 cm autour de la découpe.
- Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un plan de travail dans un matériau isolant et résistant à la chaleur (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme plan de travail sauf s'ils sont traités spécifiquement) pour éviter les chocs électriques et les déformations provoquées par le rayonnement de chaleur de la plaque de cuisson. Comme montré ci-dessous :



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

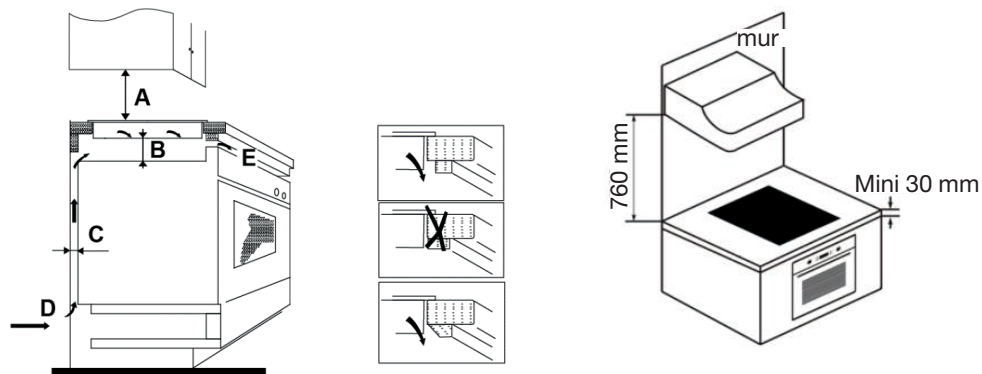


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560+/-1	480+/-1	50 min.	3 min.

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson est bien ventilée et que l'entrée d'air et la ventilation ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque est en bon état de fonctionnement, comme montré ci-dessous.

B

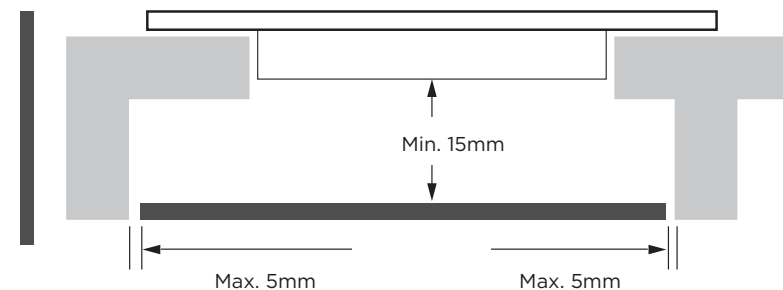
La distance de sécurité entre la plaque et le placard au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	15 min.	20 min.	entrée d'air	sortie d'air 2 mm

Ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque de cuisson est bien aérée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure très chaude de la plaque lors de l'utilisation, il est nécessaire de poser un panneau en bois, fixé par des vis, à une distance d'au moins 15 mm du bas de la plaque. Respectez les critères ci-dessous.



Des trous de ventilation sont présents à l'extérieur de la plaque. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail une fois la plaque installée.

La colle qui fait tenir le revêtement plastique ou le bois sur les meubles doit résister à une température d'au moins 150 °C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

Le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes doivent pouvoir résister à une température de 90 °C.

Avant d'installer la plaque

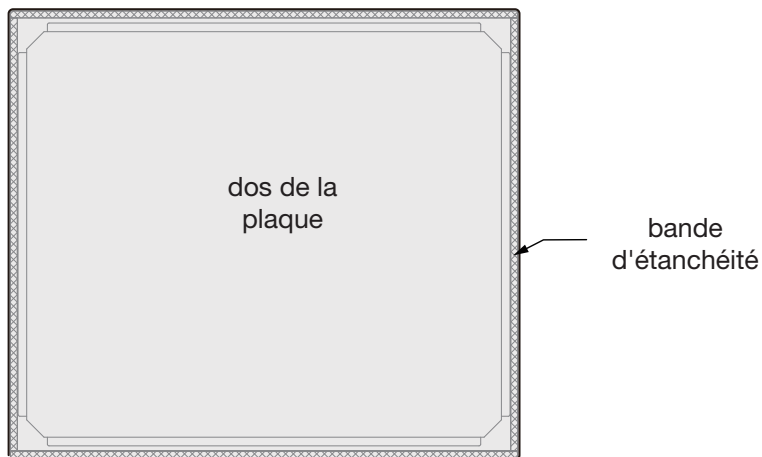
Assurez-vous que :

- Le plan de travail est plat et horizontal, et que les espacements requis ne sont pas entravés.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolant.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four dispose d'un ventilateur intégré pour le refroidissement.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de sécurité, normes et réglementations en vigueur.
- Un disjoncteur adapté permettant une déconnexion totale du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière conforme aux règles et réglementations locales de câblage.

- Le disjoncteur est d'un type approuvé et dispose d'une séparation de contact avec vide d'air de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le disjoncteur est facilement accessible pour l'utilisateur une fois la plaque installée.
- Vous avez consulté les autorités et statuts locaux en cas de doute concernant l'installation.
- Vous avez utilisé des finitions résistant à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales autour de la plaque.
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible via les tiroirs ou les portes des placards.
- Il y a un flux d'air frais suffisant entre l'extérieur des placards et la base de la plaque.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- Le disjoncteur est facilement accessible pour l'utilisateur.

Avant d'installer la plaque sur votre plan de travail, il est nécessaire de coller la bande d'étanchéité à l'arrière de la plaque :

- Retournez la plaque pour accéder au dos,
- Retirez la bande d'étanchéité du sachet et retirez la protection de l'adhésif double face de la bande,
- Collez la bande d'étanchéité à l'arrière de la plaque,
- La bande d'étanchéité ne doit pas dépasser du bord de la plaque de verre.

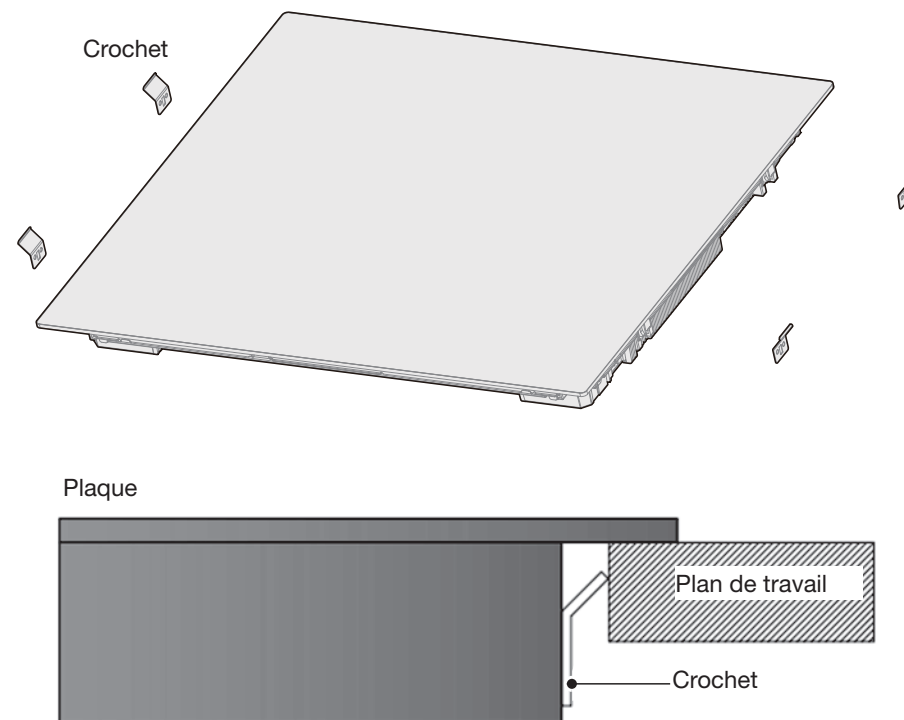


Avant de placer les crochets de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez le carton d'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque.

Réglage de la position des crochets

Fixez la plaque sur le plan de travail en insérant les 4 crochets en bas de la plaque (voir le schéma) avant l'installation. Réglez la position des crochets en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



En aucune circonstance, les crochets ne doivent toucher la surface intérieure du plan de travail après installation (voir le schéma).

Avertissements

1. **La plaque doit être installée par un technicien ou un installateur qualifié.** Ces professionnels se tiennent à votre service. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même.
2. La plaque ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
3. La plaque doit être installée de manière à ce que la chaleur se dissipe facilement afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone au-dessus de la surface de travail doivent pouvoir supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les couches de matériau et la colle doivent résister à la chaleur.
6. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

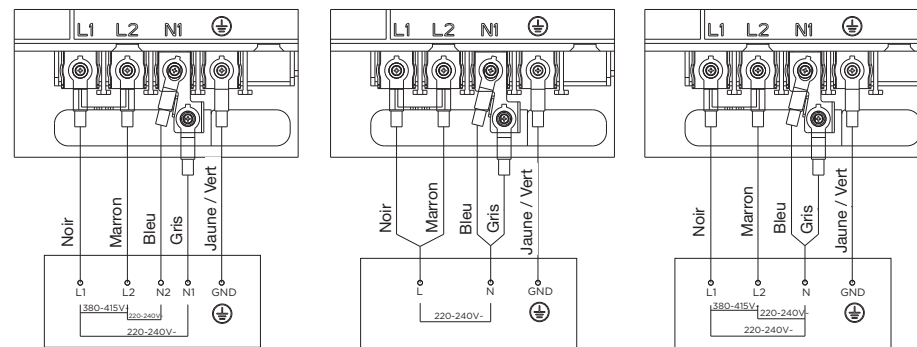
Raccorder la plaque à l'alimentation électrique du secteur

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est visible ci-après.

Cette plaque doit être raccordée à l'alimentation secteur uniquement par une personne qualifiée. Avant de raccorder la plaque au secteur, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à l'alimentation de la plaque.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Le câble d'alimentation peut supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.
4. Pour raccorder la plaque de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateur, de rallonge ou de dispositif de branchement, car cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie.
5. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température n'excède jamais 75 °C.

! Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage de votre domicile convient sans modifications. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.



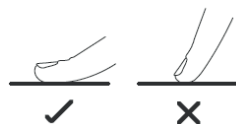
1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente à l'aide des bons outils, de manière à éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au secteur, un disjoncteur différentiel doit être installé, avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement réalisé, en conformité avec les règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être tordu ou compressé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et ne peut être remplacé que par une personne qualifiée.

! La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque ne sont plus accessibles après installation.

Fonctionnement du produit

Commandes tactiles


- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer de pression sur celles-ci.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, et qu'aucun objet (ex. ustensile ou torchon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à faire fonctionner.



Choix des bons ustensiles de cuisson

- Utilisez uniquement des ustensiles ayant un fond adapté à la cuisson par induction.
- Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou au fond de l'ustensile.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile convient en faisant un test de magnétisme.
- Passez un aimant vers le fond de votre ustensile. S'il est attiré, l'ustensile convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :



1. Mettez de l'eau dans l'ustensile que vous voulez vérifier.
 2. Si  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, l'ustensile est adapté.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.
 - Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de l'ustensile, seule la partie ferromagnétique chauffera, le reste de la base pourrait ne pas être assez chaud pour la cuisson.
 - Si la partie ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux, comme de l'aluminium, par exemple, cela pourrait affecter la détection de l'ustensile et la chaleur.

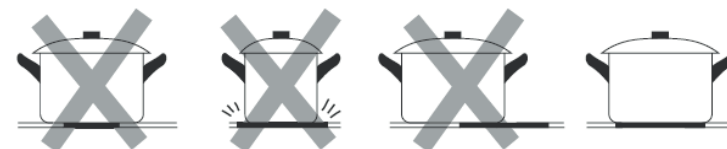
- Si la base de l'ustensile ressemble aux photos ci-contre, l'ustensile pourrait ne pas être détecté.



- N'utilisez pas d'ustensile avec des bords ébréchés ou un fond incurvé.



- Assurez-vous que le fond de votre ustensile est lisse, qu'il repose à plat sur le verre, et fait la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone choisie. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Une casserole de moins de 140 mm de diamètre peut ne pas être détectée par la plaque. Centrez toujours votre ustensile sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les ustensiles pour les retirer de la plaque – ne les faites pas glisser, cela pourrait rayer le verre.



Dimensions des ustensiles de cuisson

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, dans une certaine limite, au diamètre de l'ustensile. Toutefois, le fond de cette dernière doit avoir un diamètre minimum. Pour une efficacité optimale de votre plaque de cuisson, veuillez placer l'ustensile au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de la base de l'ustensile induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Zone modulable	210	220x380

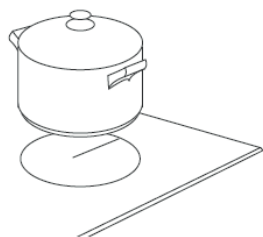
Consignes d'utilisation

Commencez la cuisson

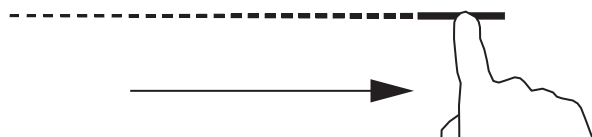
- Appuyez sur la touche **Marche/arrêt**. Après allumage, le buzzer émet un bip, tous les témoins affichent « - », pour indiquer que la plaque est entrée en mode veille.



- Placez un ustensile adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



- Chaque foyer est associé à une **commande de réglage de puissance, une touche booster** et des **commandes de réglage de minuterie** qui lui sont propres. Réglez la puissance du/des foyer(s) que vous souhaitez utiliser en faisant glisser votre doigt (de 1 à 9) sur la **commande de réglage de la puissance**. Le réglage choisi s'affiche à l'écran du foyer. Par défaut, à l'allumage, le réglage est défini sur 1.
 - Si vous ne choisissez pas de réglage de puissance, au bout de 20 secondes, la plaque s'éteindra automatiquement.
 - Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.



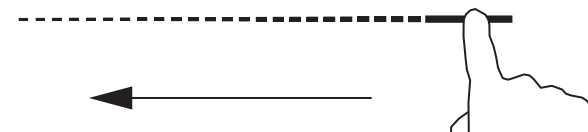
Si le témoin clignote $\geq \leq$ en alternance avec le réglage de la puissance, cela signifie que :

- vous n'avez pas mis l'ustensile sur la bonne zone de cuisson, ou
- l'ustensile que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction, ou
- l'ustensile est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'il n'y aura pas d'ustensile adapté sur la zone de cuisson. Le témoin « \leq » disparaîtra automatiquement au bout d'une minute si aucun ustensile adapté n'est posé sur la zone de cuisson.

Terminer la cuisson

- Éteignez le/les foyer(s) que vous souhaitez éteindre en faisant glisser votre doigt vers la gauche sur la **commande de réglage de la puissance**. Le chiffre 0 doit s'afficher à l'écran, puis après 3 secondes, le foyer s'éteint et le message « - » s'affiche.



- Éteignez toute la plaque en appuyant sur la touche **Marche/arrêt**.



- FAITES ATTENTION AUX SURFACES CHAUDES** : la lettre H montre quelles surfaces de cuisson sont chaudes. Elle disparaît quand ces zones ont refroidi jusqu'à une température sûre. Elle peut aussi servir à économiser de l'énergie : si vous souhaitez continuer à réchauffer des ustensiles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.



Utilisation de la fonction Booster

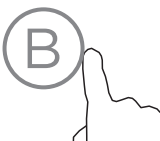
La fonction Booster permet de chauffer rapidement au maximum de la puissance du foyer. **Cette fonction peut être activée sur un foyer à gauche et à droite simultanément mais pas sur les 2 foyers du même côté.**

Activer la fonction booster :

- Appuyez sur la **touche Marche/arrêt**. Après allumage, un bip est émis, tous les témoins affichent « - », pour indiquer que la plaque est entrée en mode veille.



- Appuyez sur la **touche Boost**. Le foyer chauffe pour atteindre la puissance maximum.



Annuler la fonction booster :

- Faites glisser votre doigt sur la **commande de réglage de la puissance** du/des foyer(s) concerné(s). Le réglage sélectionné s'affiche, la fonction est désactivée.



- Pour les 4 foyers, au terme de **10 minutes** d'activation de la fonction Booster, la fonction se désactive automatiquement et le foyer fonctionne selon le réglage précédemment sélectionné ou le réglage 9 si le foyer était à 0.
- Pour les 2 zones modulables, au terme de **5 minutes** d'activation de la fonction Booster, la fonction se désactive automatiquement et la zone fonctionne selon le réglage précédemment sélectionné ou le réglage 9 si la zone était à 0.

REMARQUES :

- Lorsque la fonction Booster est activée pour un foyer, si vous activez le second foyer du même côté, le foyer associé à la fonction Booster passe automatiquement au réglage 9.

- Si vous activez la fonction Booster pour un foyer sans avoir au préalable sélectionné de réglage de puissance, lorsque la fonction Booster se désactive automatiquement une fois le temps écoulé, le foyer est réglé sur la puissance 9.

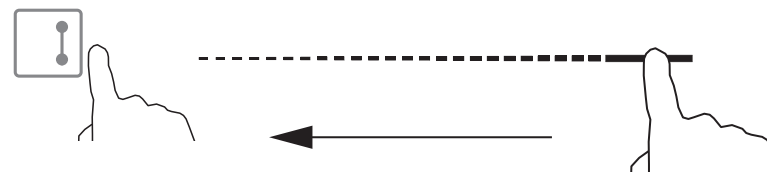
Utilisation des zones modulables

Les zones modulables vous permettent de disposer d'une plus grande surface de cuisson, par exemple lorsque l'ustensile est trop grand pour un foyer standard. Cette fonction combine ainsi les deux zones de cuisson du même côté en une grande zone, afin de permettre l'utilisation de casseroles à fond plus large.

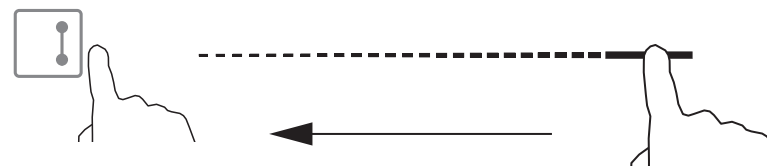
Les zones modulables sont composées de deux systèmes à induction différents pouvant être commandés séparément. La zone s'adapte en fonction de l'ustensile détecté, ainsi, toute zone non couverte sera automatiquement éteinte au bout de 8 secondes.

Pour assurer la détection correcte de l'ustensile et une distribution uniforme de la chaleur, l'ustensile doit être placé correctement. Reportez-vous en page suivante pour prendre connaissance du positionnement correct des ustensiles.

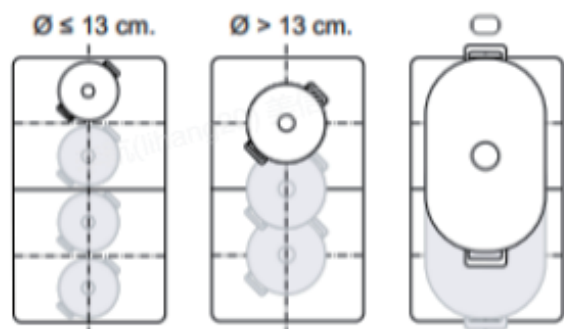
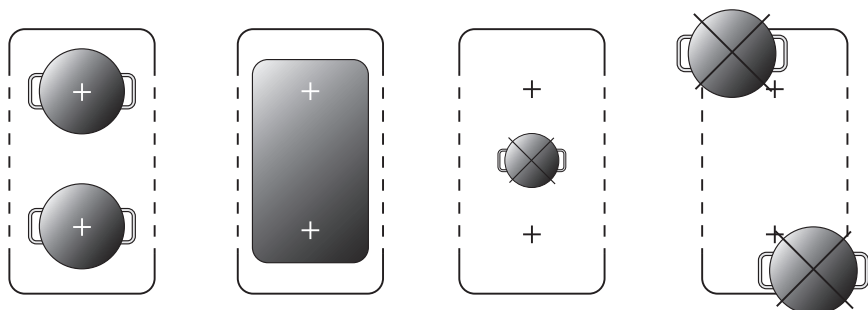
- Appuyez sur la **touche Zone modulable** du côté souhaité pour activer la fonction Zone modulable. Le voyant correspondant s'active.
- **ATTENTION - Par défaut, lorsque la Zone modulable est activée, elle est réglée sur la puissance 9.** Réglez la puissance en faisant glisser votre doigt sur la commande (de 9 à 0) de la zone concernée.



- Pour désactiver la Zone modulable, appuyez à nouveau sur la **touche Zone modulable** du côté concerné ou réglez la puissance sur 0 en faisant glisser votre doigt vers la gauche.



Positionnement correct des ustensiles :



Réglage automatique de puissance

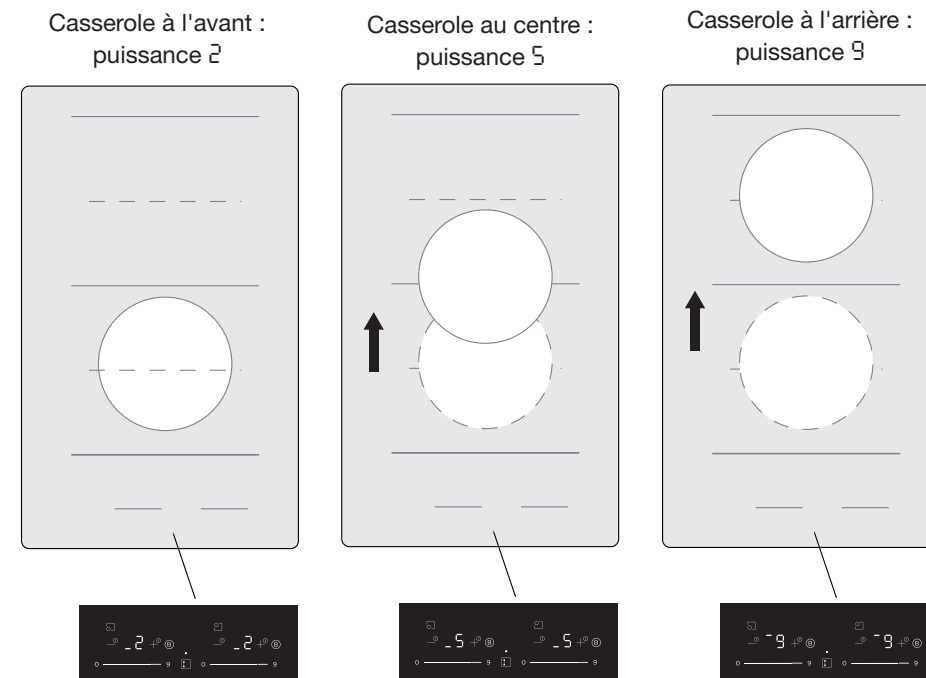
Le réglage automatique de puissance est une fonction qui vous permet d'utiliser votre plaque sans avoir à régler manuellement la puissance de chauffe lorsque vous posez votre ustensile de cuisson. Le réglage est alors défini comme suit :

- Puissance 2 à l'avant de la zone modulable,
- Puissance 5 au centre de la zone modulable,
- Puissance 9 à l'arrière de la zone modulable.

Pour activer le réglage automatique de puissance, procédez comme suit :

- Appuyez sur la **touche Marche/arrêt**.
- Après la mise en marche de l'appareil, appuyez durant 3 secondes sur la **touche Zone modulable**.
- Un bip sonore retentit. Le réglage automatique de puissance est alors activé.

- Lorsque vous posez un ustensile de cuisson, dès lors qu'il est détecté, le réglage de puissance est défini automatiquement selon la position de l'ustensile sur la zone.
- Pour désactiver le réglage automatique de puissance, appuyez une fois sur la **touche Zone modulable**.





Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher un usage imprévu (par exemple pour éviter que des enfants allument les zones de cuisson accidentellement).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à part Marche/Arrêt sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande Verrouillage	Le message « L » s'affiche
Pour déverrouiller les commandes	
Assurez-vous que la plaque est allumée. Maintenez la commande Verrouillage pendant plusieurs secondes.	



Quand la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf Marche/arrêt  : vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande Marche/arrêt  en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque avant toute nouvelle opération.

Minuteur

La fonction de minuteur permet de définir un temps de cuisson et éteint automatiquement la zone de cuisson une fois le temps écoulé. Il n'est pas possible d'utiliser la fonction Minuteur seule sans activer les foyers.

- Assurez-vous que la plaque est allumée.
- Appuyez sur les **touches +** et **-** de la zone concernée pour régler la durée de cuisson voulue, après avoir réglé la puissance de la zone.
- Appuyez une fois sur les **touches +** ou **-** pour diminuer ou augmenter la durée d'**1 minute**. Maintenez les **touches +** ou **-** enfoncées pour diminuer ou augmenter la durée de **10 minutes**. La durée est indiquée sur l'écran de la zone. La durée maximale du minuteur est 8 heures.



- Appuyez simultanément sur les **touches -** et **+** pour annuler le minuteur et l'affichage du minuteur indiquera « 00 ».

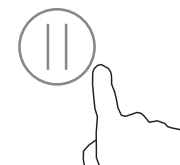


- Une fois le minuteur réglé, il commence le compte à rebours immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
- À la fin de la durée définie, une alerte sonore retentit et la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Pause de la cuisson

La fonction Pause vous permet d'**interrompre momentanément la cuisson de toutes les zones actives de la plaque**, en baissant la puissance au niveau 2.

- Appuyez sur la **touche Pause**. La cuisson s'interrompt.
- Appuyez à nouveau sur la **touche Pause** pour reprendre la cuisson selon le réglage préalablement sélectionné.



Durée de fonctionnement par défaut

L'extinction automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle éteint automatiquement la plaque même si vous oubliez de le faire. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau suivant :

Niveau de puissance	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Lorsque l'ustensile de cuisson est retiré, la plaque cesse immédiatement de chauffer la zone concernée et s'éteint automatiquement au bout de 1 minute.



Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Conseils de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire des aliments, parce que l'huile et la graisse chauffent très vite, en particulier si vous utilisez le booster. À des températures extrêmement hautes, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, et provoquer de sérieux risques d'incendie.

- Quand la nourriture entre en ébullition, réduisez la puissance.
- Utiliser un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de gras pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuire à puissance élevée et réduisez la puissance quand la nourriture est chaude.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage consiste à rester sous le point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles apparaissent seulement occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour réaliser de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, parce que les saveurs se développent sans surcuisson. Il vaut mieux également cuire les sauces à base d'œuf ou épaissies à la farine sous le point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour assurer que la nourriture soit cuite correctement dans le délai recommandé.

Griller des steaks

Pour cuire des viandes juteuses et savoureuses :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Enduisez au pinceau les deux faces du steak d'un peu d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez-y la viande.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier d'approximativement 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour avoir une idée de la cuisson – plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez le steak reposer une assiette chaude quelques minutes pour que la viande se détende avant de servir.

Faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible induction ou une grande poêle.
2. Ayez tous les ingrédients et équipements à portée de main. La cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisez-les en plusieurs fois.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, réservez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours fermes, baissez la température de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient tous cuits.
7. Servez immédiatement.

Détection des petits éléments

Quand un ustensile de taille inadaptée ou non-magnétique (ex. aluminium), ou un article plus petit (ex. couteau, fourchette, clé) est laissé sur la plaque, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque à induction pendant 1 minute de plus.

Bruits de fonctionnement

La cuisson par induction génère des bruits de fonctionnement qui sont normaux, notamment :

- La plaque à induction émet un bourdonnement ou un grésillement durant la chauffe et plus particulièrement à forte puissance,
- La plaque à induction émet un bruit de ventilateur : le ventilateur intégré de votre plaque à induction sert à empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner une fois que vous avez éteint la plaque.

Ces phénomènes sont normaux et ne nécessitent pas d'action de votre part.

Conseils d'économies d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants :

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau, réduisez le réglage de puissance lorsque l'eau commence à bouillir.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et de taille appropriée.

Réglages de la puissance

Les réglages ci-dessous ne sont qu'indicatifs. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre matériel de cuisson et les quantités cuisinées. Faites des expériences avec la plaque pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Convient pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer délicatement de petites quantités de nourriture• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite• faire mijoter à feu doux• réchauffer lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer• mijoter rapidement• faire cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter• faire cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter à feu vif• saisir• porter une soupe à ébullition• faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure courante sur le verre (traces de doigts, marques, taches d'aliments ou débordements de liquides non-sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Appliquez un détergent spécialement préconisé pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas trop chaud !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou de l'essuie-tout. 4. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quand la plaque est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut rester chaude ! Faites très attention. • Les éponges à récurer, certaines éponges en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs risquent de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer que votre nettoyant ou votre éponge est compatible. • Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la plaque : le verre pourrait rester taché.
Débordements, aliments fondus, et éclaboussures chaudes et sucrées sur le verre	<p>Retirez ces résidus immédiatement avec une spatule ou un grattoir adapté aux plaques induction, en faisant attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez totalement la plaque de cuisson. 2. Humidifiez la zone pour ramollir les résidus si ceux-ci ont séché. 3. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les aliments qui ont débordé en les poussant vers une zone froide de la plaque. 3. Nettoyez les saletés à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour la « Salissure courante sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés le plus vite possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque, il peut être difficile de les retirer, et elles peuvent même endommager la plaque de manière permanente. • Risque de coupure : quand la sécurité est rétractée, la lame d'un grattoir est extrêmement coupante. Utilisez-le avec le plus grand soin et conservez-le toujours hors de portée des enfants.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Débordements sur les touches de commande	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone de commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez totalement la zone avec un essuie-tout. 5. Rallumez la plaque à induction. 	La plaque peut bipper et s'éteindre d'elle-même, et les touches de commande ne plus fonctionner tant qu'elles sont couvertes de liquide. Pensez à bien sécher la zone de commande avant de rallumer la plaque.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas de courant.	Vérifiez que la plaque est connectée à l'alimentation électrique et sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Consultez le chapitre « Verrouillage des commandes ».
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes, ou bien vous utilisez le bout de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pulpe de vos doigts pour toucher les commandes.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec des bords rugueux.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond lisse et plat. Cf. « Choix des bons ustensiles de cuisson »
	Des éponges à récurer ou des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs ont été utilisés.	Cf. « Entretien et nettoyage ».
Certains ustensiles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être provoqué par la structure de vos ustensiles (des couches de différents métaux qui vibrent différemment).	C'est normal pour les ustensiles, et cela n'indique pas de problème.
La plaque à induction émet un bourdonnement sourd lorsqu'elle est réglée à une puissance élevée.	Cela est dû à la technologie de cuisson par induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit doit s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez la puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur intégré de votre plaque à induction sert à empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner une fois que vous avez éteint la plaque.	Ce phénomène est normal et cela ne nécessite pas d'action de votre part. N'éteignez pas le courant de la plaque à induction au niveau du mur pendant le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et le témoin s'allume.	La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il n'est pas adapté à la cuisson par induction.	Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson par induction. Voir le chapitre « Choix des bons ustensiles de cuisson ».
	La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il est trop petit pour la zone de cuisson ou qu'il n'est pas correctement centré.	Centrez l'ustensile et assurez-vous que son fond correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte toute seule de manière inattendue, un bip a été émis et un code d'erreur est affiché (généralement avec un ou deux chiffres clignotant sur le minuteur).	Défaillance technique.	Veillez noter les lettres et les chiffres du code d'erreur, éteignez le disjoncteur de la plaque à induction, et faites appel à un technicien qualifié.

Affichage des pannes et inspection

La plaque à induction est équipée d'une fonction auto-diagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonction de plusieurs composants sans désassembler ni démonter la plaque de la surface de travail.

Code d'erreur apparaissant pendant l'utilisation et solution :

Code d'erreur	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E1	Défaillance du capteur de température	Veillez contacter le service après-vente.
E2		
E7		
E3	Défaillance du capteur de température IGBT.	Veillez contacter le service après-vente.
E4		
EU	Défaillance de connexion entre la carte de l'écran et la carte principale.	Veillez contacter le service après-vente.
EL/EH	Tension anormale.	Veillez vérifier que la tension est conforme aux spécifications. Veillez contacter le service après-vente.
C1	Température élevée du capteur de température de la plaque.	Laissez refroidir la plaque, puis redémarrez-la.
C2	Température élevée du capteur de température IGBT.	Laissez refroidir la plaque, puis redémarrez-la.
F5, F6	Défaillance de ventilation	Veillez contacter le service après-vente.
EF	Activation de touches pendant une durée anormale	Veillez nettoyer la plaque.

Panne spécifique et solution :

Erreur	Problème	Solution A
Le témoin LED ne s'allume pas lors du branchement de l'appareil.	Aucune alimentation.	Vérifiez que l'appareil est bien raccordé au secteur et que la prise fonctionne.
	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.
	La carte d'alimentation est endommagée.	La carte d'alimentation doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
	La carte d'affichage est endommagée.	La carte d'affichage doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
Certaines commandes ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	La carte d'affichage doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
Le témoin de cuisson est allumé, mais la zone ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation sont peut-être bloquées.
	Défaillance du ventilateur.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, celui-ci doit peut-être être remplacé, veuillez contacter le service après-vente.
	La carte d'alimentation est endommagée.	La carte d'alimentation doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
La plaque cesse soudainement de chauffer en cours de fonctionnement et un « u » clignote sur l'affichage.	Type d'ustensile inadapté.	Utilisez un ustensile de cuisson adapté.
	Le diamètre de l'ustensile est trop petit.	
	La plaque a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Touchez la commande Marche/arrêt pour redémarrer l'appareil. Le circuit de détection des ustensiles est endommagé. Veuillez contacter le service après-vente.

Erreur	Problème	Solution A
Les zones de cuisson de la même taille (la première et la deuxième par exemple) affichent « u ».	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.
	La carte d'affichage pour la partie communication est endommagée.	La carte d'affichage doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
	La carte-mère est endommagée.	La carte d'alimentation doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
Le bruit du moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, celui-ci doit peut-être être remplacé, veuillez contacter le service après-vente.

Les instructions ci-dessus concernent l'évaluation et l'inspection des défaillances les plus communes.

Veuillez ne pas démonter vous-même l'appareil pour prévenir tout danger et éviter d'endommager la plaque à induction.

Contents

- 1 x induction hob
- 1 x 32 A cable
- 1 x sealing strip

Device description



The images included in this manual are provided for explanatory purposes only. Any discrepancy between the actual item and the illustration in the drawing shall be subject to the actual item.

Operating principle

Induction cooking is a safe, modern, efficient and economical way to cook. It works by using electromagnetic vibrations to generate heat directly in the cookware, rather than indirectly by heating the glass surface. The glass only becomes hot because the cookware eventually heats it up.

Before using your new hob

- Read this guide, paying particular attention to the chapter entitled "Warnings".
- Remove any protective film that may remain on your hob.

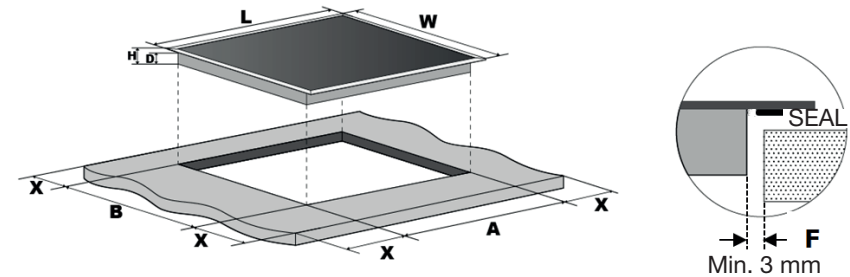
Installation

Worktop

- Cut the worktop according to the dimensions shown in the diagram.
- For installation and use, a space of at least 5 cm should be maintained around the cut-out.
- Ensure that the worktop is at least 30 mm thick. Please choose a worktop made of insulating and heat-resistant material (wood and similar fibrous or hygroscopic materials must not be used as worktops unless they have been specifically treated) to prevent electric shocks and deformation caused by heat radiation from the hob. As shown below:



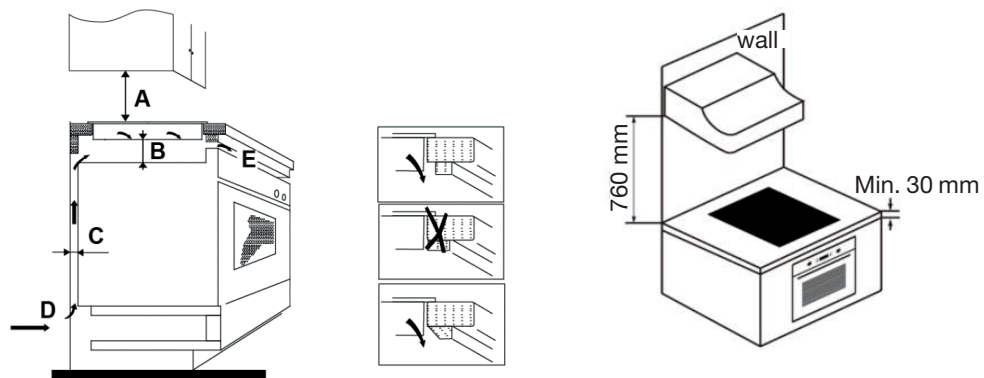
The safety distance between the sides of the hob and the interior surfaces of the worktop must be at least 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560+/-1	480+/-1	50 min.	3 min.

Always ensure that the hob is well ventilated and that the air intake and ventilation are not blocked. Ensure that the hob is in good working order, as shown below.

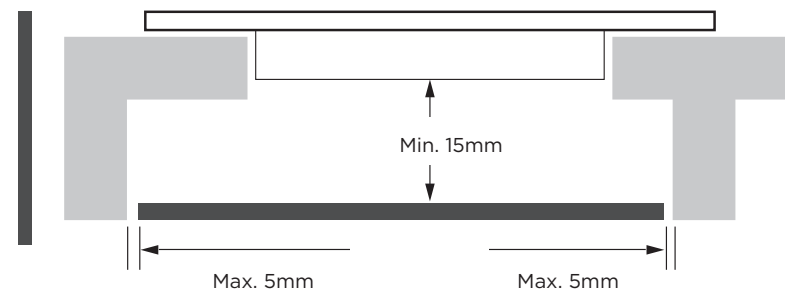
B The safety distance between the hob and the cupboard above the hob must be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	15 min.	20 min.	air inlet	2 mm air outlet

Proper ventilation

Ensure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. To avoid accidental contact with the very hot lower part of the hob during use, a wooden panel must be installed, secured with screws, at a distance of at least 15 mm from the bottom of the hob. Please comply with the criteria below.



There are ventilation holes on the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the worktop once the hob has been installed.

The adhesive used to attach plastic or wood coatings to furniture must be able to withstand temperatures of at least 150°C to prevent the coating from peeling off.

The rear wall and surrounding and adjacent surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

Before installing the hob

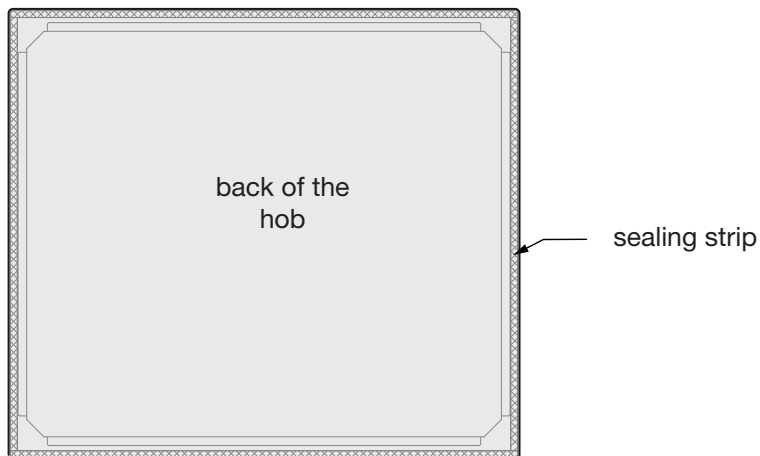
Ensure that:

- The work surface is flat and horizontal, and the required spacing is not obstructed.
- The worktop is made of heat-resistant and insulating material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in fan for cooling.
- The installation will comply with all applicable safety requirements, standards and regulations.
- A suitable circuit breaker allowing complete disconnection from the mains is incorporated into the permanent wiring, installed and positioned in accordance with local wiring rules and regulations.
- The circuit breaker is of an approved type and has an air gap contact separation of 3 mm on all poles (or on all live [phase] conductors if local wiring regulations permit this variation in requirements).

- The circuit breaker is easily accessible to the user once the hob is installed.
- You have consulted the local authorities and regulations in case of doubt regarding the installation.
- You have used heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces around the hob.
- The power cable is not accessible through drawers or cupboard doors.
- There is sufficient air flow between the outside of the cupboards and the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard, a heat protection barrier is installed under the base of the hob.
- The circuit breaker is easily accessible to the user.

Before installing the hob on your worktop, you must stick the sealing strip to the back of the hob:

- Turn the hob over to access the back.
- Remove the sealing tape from the bag and remove the protective covering from the double-sided adhesive tape.
- Stick the sealing strip to the back of the hob.
- The sealing strip must not extend beyond the edge of the glass hob.

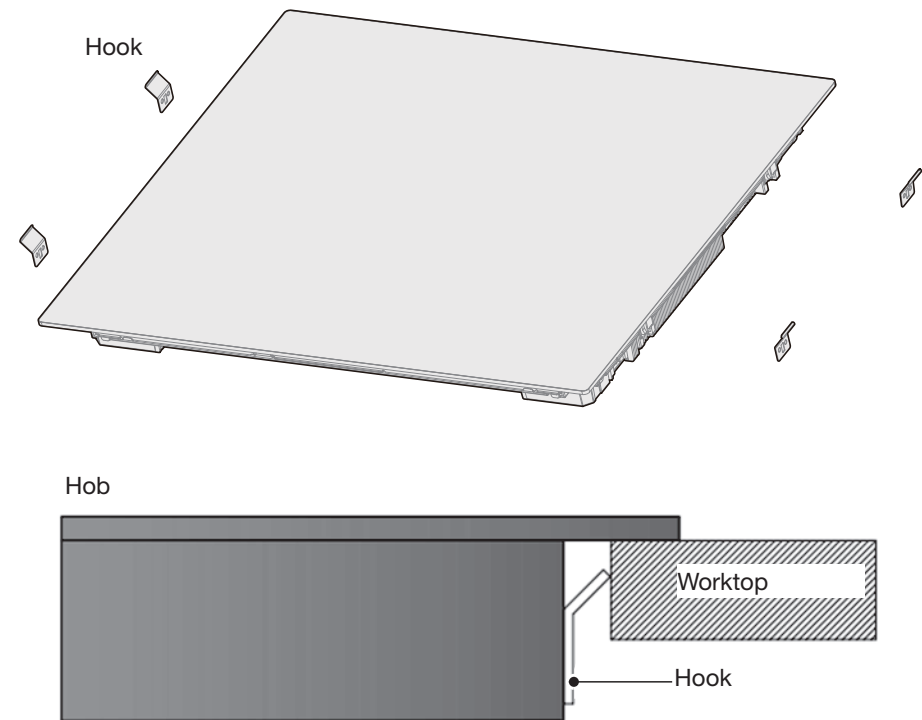


Before placing the fixing hooks

The appliance must be placed on a stable, smooth surface (use the packaging box). Do not force the controls protruding from the hob.

Adjusting the position of the hooks

Secure the hob to the worktop by inserting the 4 hooks at the bottom of the hob (see diagram) before installation. Adjust the position of the hooks according to the thickness of the worktop.



! Under no circumstances should the hooks touch the inner surface of the worktop after installation (see diagram).

Warnings

1. **The hob must be installed by a qualified technician or installer.** These professionals are at your service. Please never perform this operation yourself.
2. The hob must not be installed on a cooling appliance, dishwasher or tumble dryer.
3. The hob must be installed in such a way that heat can dissipate easily in order to improve its reliability.
4. The wall and the area above the work surface must be able to withstand heat.
5. To prevent damage, the layers of material and the adhesive must be heat resistant.
6. Do not use a steam cleaner.

Connect the hob to the mains power supply.

The power supply must be connected in accordance with the applicable standard or to a single-pole circuit breaker. The connection method is shown below.

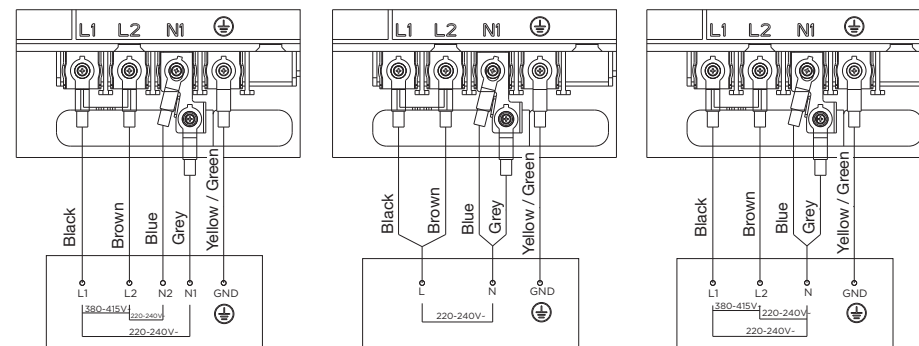


This hob must only be connected to the mains supply by a qualified person. Before connecting the hob to the mains, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for powering the hob.
2. The voltage corresponds to the value indicated on the rating plate.
3. The power cable can handle the load indicated on the rating plate.
4. Do not use adapters, extension cords or connection devices to connect the hob to the mains, as this could cause overheating and a fire.
5. The power cable must not come into contact with hot parts and must be positioned so that its temperature never exceeds 75°C.



Check with an electrician to ensure that your home's wiring system is suitable without modifications. Any modifications must only be carried out by a qualified electrician.



1. If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by an after-sales technician using the correct tools, in order to avoid any accidents.
2. If the appliance is connected directly to the mains, a residual current device must be installed, with a gap of at least 3 mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the electrical connection has been made correctly, in accordance with safety regulations.
4. The cable must not be twisted or compressed.
5. The cable must be checked regularly and may only be replaced by a qualified person.

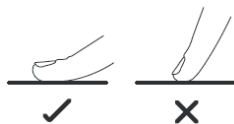


The underside and power cord of the hob are no longer accessible after installation.

How the product works

Touch controls

- The controls are touch-sensitive, so you do not need to press down on them.
- Use the pad of your finger, not the tip.
- You will hear a beep each time contact is registered.
- Ensure that the controls are always clean and that no objects (e.g. utensils or tea towels) are covering them. Even a thin film of water can make the controls difficult to operate.



Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- You can check whether your cookware is suitable by performing a magnetism test.
- Pass a magnet over the bottom of your cookware. If it is attracted, the cookware is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:



1. Pour water into the cookware you wish to check.
 2. If **H** does not flash on the display and the water heats up, the cookware is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and terracotta.
 - If the ferromagnetic part only partially covers the base of the cookware, only the ferromagnetic part will heat up, and the rest of the base may not be hot enough for cooking.
 - If the ferromagnetic part is not homogeneous but contains other materials, such as aluminium, for example, this could affect the detection of the cookware and the heat.

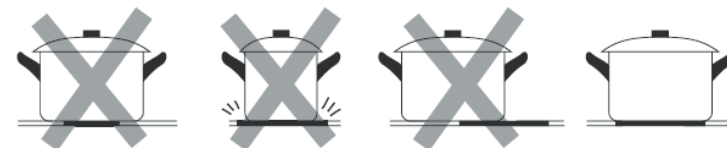
- If the base of the cookware resembles the photos shown here, the cookware may not be detected.



- Do not use cookware with chipped edges or curved bottoms.



- Ensure that the bottom of your cookware is smooth, that it rests flat on the glass, and that it is the same size as the cooking zone. Use cookware with a diameter as wide as the design of the chosen area. If you use a slightly larger pan, the energy will be used at maximum efficiency. If you use a smaller pan, the efficiency may be lower than expected. A pan with a diameter of less than 140 mm may not be detected by the hob. Always centre your cookware on the cooking zone.



- Always lift the cookware to remove it from the hob – do not slide it, as this could scratch the glass.



Cookware dimensions

The cooking zones automatically adapt to the diameter of the cookware, within certain limits. However, the bottom of the cookware must have a minimum diameter. For optimal hob efficiency, please place the cookware in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	Diameter of the base of the induction utensil	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Adjustable zone	210	220x380

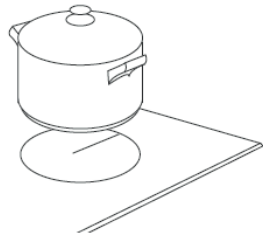
Operating instructions

Start cooking

- Press the **On/Off** button. After switching on, the buzzer emits a beep and all the indicators display "-" to indicate that the hob has entered standby mode.



- Place a suitable piece of cookware on the cooking zone you wish to use. Ensure that the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.



- Each burner has its own **power control button**, **booster button** and **timer controls**. Set the power of the burner(s) you wish to use by sliding your finger (from 0 to 9) on the **power control panel**. The selected setting is displayed on the burner screen. By default, when switched on, the setting is set to 0.
 - If you do not select a power setting, the hob will switch off automatically after 20 seconds.
 - You can change the power setting at any time during cooking.



If the indicator flashes $\geq \leq$ alternately with the power setting, this means that:

- you have not placed the cookware on the correct cooking zone, or
- the cookware you are using is not suitable for induction cooking, or
- the cookware is too small or is not correctly centred on the cooking zone.

The hob will not heat up until a suitable pan is placed on the cooking zone. The "U" indicator will automatically disappear after one minute if no suitable cookware is placed on the cooking zone.

When cooking is finished

- Switch off the burner(s) you wish to switch off by sliding your finger to the left on the **power control panel**. The number 0 should appear on the screen, then after 3 seconds, the burner will switch off and the message "-" will appear.



- Switch off the entire hob by pressing the **On/Off** button.



- **BE CAREFUL WITH HOT SURFACES:** THE letter H indicates which cooking surfaces are hot. It disappears when these areas have cooled down to a safe temperature. It can also be used to save energy: if you want to continue heating the cookware, use the cooking zone while it is still hot.



Using the Booster function

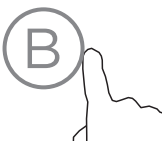
The Booster function allows you to heat quickly at maximum burner power. **This function can be activated on a burner on the left and right simultaneously, but not on both burners on the same side.**

Activate the booster function:

- Press the **On/Off button**. After switching on, a beep sounds and all indicator lights display 'I', indicating that the hob has entered standby mode.

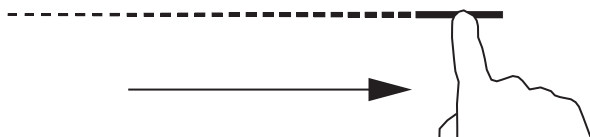


- Press the **Boost button**. The burner heats up to reach maximum power.



Cancel the booster function:

- Slide your finger across the **power control panel** for the relevant burner(s). The selected setting is displayed; the function is deactivated.



- For all 4 burners, after **10 minutes** in Booster mode, the function automatically deactivates and the burner operates according to the previously selected setting or setting 9 if the burner was set to 0.
- For the 2 adjustable zones, after **5 minutes** in Booster mode, the function deactivates automatically and the zone operates according to the previously selected setting or setting 9 if the zone was at 0.

NOTES:

- When the Booster function is activated for one burner, if you activate the second burner on the same side, the burner set to Booster automatically switches to setting 9.

- If you activate the Booster function for a burner without first selecting a power setting, when the Booster function automatically deactivates once the time has elapsed, the burner is set to power level 9.

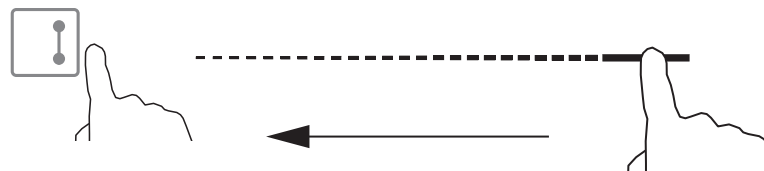
Using the modular zones

Modular zones allow you to use a larger cooking surface, for example when the cookware is too large for a standard burner. This function combines the two cooking zones on the same side into one large zone, allowing the use of pans with wider bases.

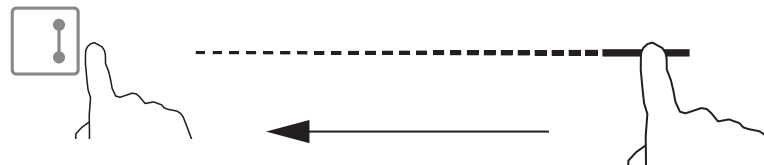
The modular zones consist of two different induction systems that can be controlled separately. The zone adapts according to the utensil detected, so any uncovered zone will automatically switch off after 8 seconds.

To ensure the cookware is correctly detected and to ensure even heat distribution, the cookware must be positioned correctly. Please refer to the next page for the correct positioning of cookware.

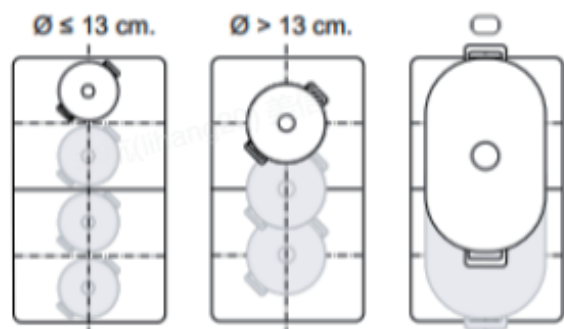
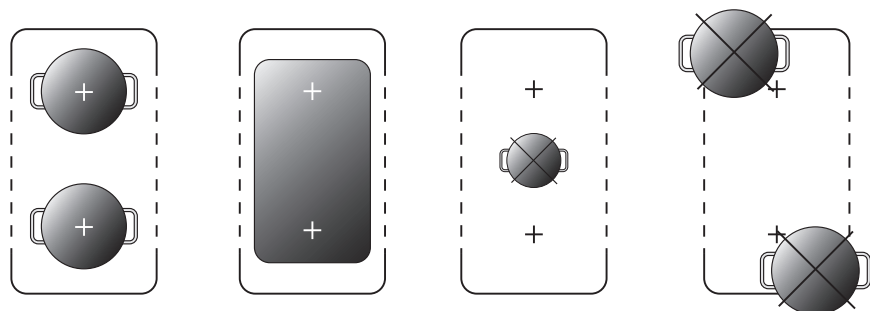
- Press the **adjustable zone button** on the desired side to activate the adjustable zone function. The corresponding indicator light comes on.
- **CAUTION - By default, when the adjustable zone is activated, it is set to power level 9.** Adjust the power by sliding your finger on the control (from 9 to 0) for the relevant zone.



- To deactivate the adjustable zone, press the **adjustable zone button** on the relevant side again or set the power to 0 by sliding your finger to the left.



Correct positioning of cookware:



Automatic power adjustment

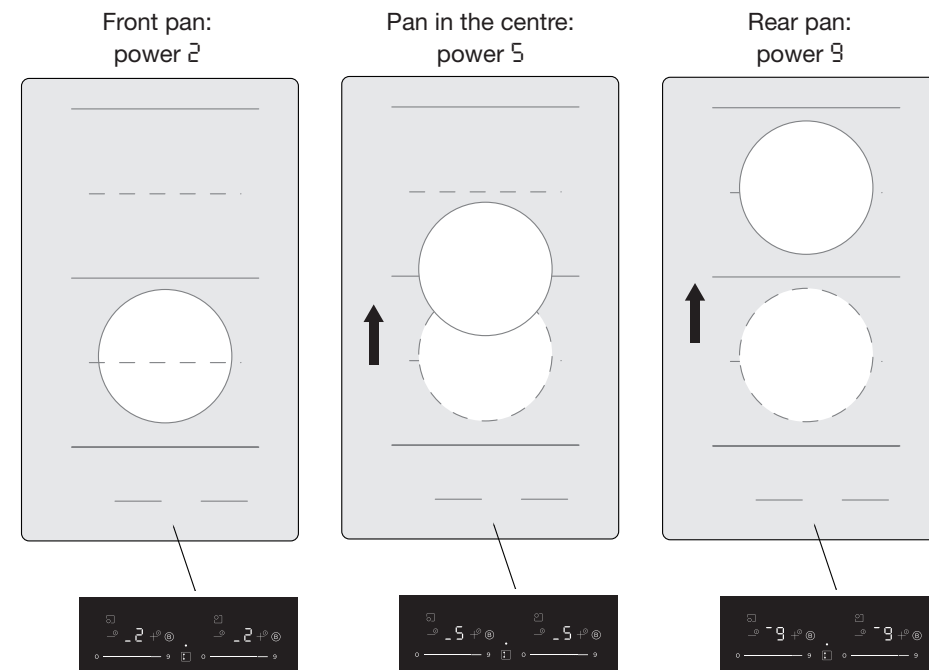
Automatic power adjustment is a function that allows you to use your hob without having to manually adjust the heat setting when you place your cookware on it. The setting is then defined as follows:

- Power 2 at the front of the adjustable zone,
- Power 5 in the centre of the adjustable zone,
- Power 9 at the rear of the adjustable zone.

To activate automatic power adjustment, proceed as follows:

- Press the **On/Off button**.
- After switching on the appliance, press and hold the adjustable zone button for 3 seconds.
- A beep sounds. Automatic power adjustment is then activated.



- When you place a piece of cookware on the hob, as soon as it is detected, the power setting is automatically adjusted according to the position of the cookware on the hob.
- To deactivate the automatic power adjustment, press the **adjustable zone button** once.



Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example, to prevent children from accidentally turning on the cooking zones).
- When the controls are locked, all controls except On/Off are disabled.

To lock the controls	
Touch the Lock command.	The message "L" is displayed.
To unlock the controls	
Ensure that the hob is switched on. Hold down the Lock button for several seconds.	

! When the hob is in locked mode, all controls are disabled except for the On/Off button : you can still switch off the hob using the On/Off button  in an emergency, but you must unlock the hob before performing any further operations.

Timer

The timer function allows you to set a cooking time and automatically switches off the hob once the time has elapsed. It is not possible to use the Timer function on its own without activating the burners.

- Ensure that the hob is switched on.
- Press the **+** and **-** buttons on the relevant zone to set the desired cooking time, after setting the power for the zone.
- Press the **+** or **-** buttons once to decrease or increase the duration by **1 minute**. Press and hold the **+** or **-** buttons to decrease or increase the duration by **10 minutes**. The duration is shown on the zone screen. The maximum timer setting is 8 hours.



- Press the **-** and **+** buttons simultaneously to cancel the timer, and the timer display will show "00".

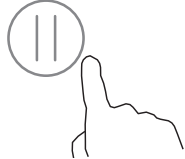


- Once the timer has been set, it begins counting down immediately. The screen displays the remaining time.
- At the end of the set time, an audible alert sounds and the corresponding cooking zone switches off automatically.

Pause cooking

The Pause function allows you to **temporarily interrupt cooking on all active zones of the hob**, reducing the power to level 2.

- Press the **Pause button**. Cooking is interrupted.
- Press the **Pause button** again to resume cooking according to the previously selected setting.



Default operating time

Automatic switch-off is a safety feature for your induction hob. It automatically switches off the hob even if you forget to do so. The default operating times for the different power levels are shown in the following table:

Power level	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default operating time (in hours)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

When the cookware is removed, the hob immediately stops heating the affected area and switches off automatically after 1 minute.

! Individuals with pacemakers should consult their doctor before using this appliance.

Cooking tips



Be careful when frying food, because oil and fat heat up very quickly, especially if you are using the booster. At extremely high temperatures, oil and grease can spontaneously ignite, posing a serious fire hazard.

- When the food comes to the boil, reduce the heat.
- Using a lid reduces cooking times and saves energy by retaining heat.
- Reduce the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on high power and reduce the power when the food is hot.

Simmering and cooking rice

- Simmering involves keeping the temperature below boiling point, at around 85°C, when bubbles appear only occasionally on the surface of the cooking liquid. This is the key to making delicious soups and tender stews, because the flavours develop without overcooking. It is also best to cook sauces made with egg or thickened with flour below boiling point.
- Some tasks, such as cooking rice by absorption, may require a higher setting than the lowest setting to ensure that the food is cooked properly within the recommended time.

Grilling steaks

To cook juicy and flavourful meat:

1. Leave the meat to rest at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a heavy-bottomed frying pan.
3. Brush both sides of the steak with a little oil. Pour a small amount of oil into the hot pan, then place the meat in it.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and the desired degree of doneness. The time may vary from approximately 2 to 8 minutes per side. Press the steak to get an idea of how well it is cooked – the firmer it is, the more well done it is.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow the meat to relax before serving.

Frying food

1. Select a flat-bottomed wok that is induction-compatible or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready to hand. Cooking should be quick. If you are cooking large quantities, cook them in several batches.
3. Quickly preheat the frying pan and add two tablespoons of oil.
4. First cook the meat, then keep it warm.
5. Sauté the vegetables. When they are hot but still firm, lower the cooking temperature, return the meat to the pan and add the sauce.
6. Stir the ingredients gently to ensure that they are all cooked through.
7. Serve immediately.

Detection of small items

When an unsuitable or non-magnetic piece of cookware (e.g. aluminium) or a smaller item (e.g. knife, fork, key) is left on the hob, it automatically switches to standby mode after one minute. The fan continues to cool the induction hob for another minute.

Operating noises

Induction cooking generates operating noises that are normal, including:

- The induction hob emits a buzzing or crackling sound during heating, particularly at high power.
- The induction hob is making a fan noise: the built-in fan in your induction hob prevents the electronic components from overheating. It can continue to operate after you have switched off the hob.

These are all normal and do not require any action on your part.

Energy saving tips

You can save energy on a daily basis by following these tips:

- When heating water, only heat the quantity you actually need.
- When boiling water, lower the power setting when the water begins to boil.
- If possible, always cover cookware with a lid during the cooking process.
- Always enable the cooking zone once the cookware has been correctly positioned on top.
- Place smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Position the cookware in the centre of the cooking zone.
- The residual heat can be used to keep food warm or melt certain foodstuffs.
- Use appropriately-sized flat-bottomed cookware.

Power settings

The settings below are for guidance only. The exact setting depends on several factors, including your cooking equipment and the quantities being cooked. Experiment with the hob to find the settings that suit you best.

Power adjustment	Suitable for
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• gently reheating small quantities of food• melting chocolate, butter and foods that burn quickly• simmering over low heat• heating slowly
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• simmering quickly• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• sautéing over high heat• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Maintenance and cleaning

What?	How?	Important!
Common soiling on glass (fingerprints, marks, food stains or spills of non-sugary liquids on glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the hob. 2. Apply a detergent specifically recommended for hobs while the glass is still warm (but not too hot!). 3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel. 4. Turn the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the hob is switched off, there is no "hot surface" indicator, but the cooking zone may remain hot! Please be very careful. • Scouring pads, certain nylon sponges and aggressive/abrasive cleaning products may scratch the glass. Always read the label to ensure that your cleaner or sponge is compatible. • Never leave any cleaning product residue on the hob: the glass could become stained.
Spills, melted food, and hot, sticky splatters on the glass	<p>Remove these residues immediately with a spatula or scraper suitable for induction hobs, taking care with hot cooking surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the hob completely. 2. Moisten the area to soften any residue if it has dried. 3. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape off any food that has spilled over, pushing it towards a cool area of the hob. 3. Clean off any stains using a cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Common glass stains" above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melted or sugary foods as quickly as possible. If you leave them to cool on the hob, they may be difficult to remove and may even damage the hob permanently. • Risk of cuts: when the safety guard is retracted, the blade of a scraper is extremely sharp. Use with extreme caution and always keep out of reach of children.

What?	How?	Important!
Spills on the control buttons	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the hob. 2. Wipe up the spill. 3. Wipe the control area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with kitchen paper. 5. Switch the induction hob back on. 	The hob may beep and switch itself off, and the control buttons may stop working while they are covered with liquid. Be sure to dry the control area thoroughly before switching the hob back on.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	Solutions
The induction hob does not switch on.	No electricity.	Check that the hob is connected to the power supply and switched on. Check whether there is a power cut at your home or in your area. If you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are not responding.	The controls are locked.	Unlock the controls. See the section entitled "Locking the controls".
The touch controls are difficult to use.	There may be a thin film of water on the controls, or you may be using your fingertip to touch the controls.	Ensure that the touch control area is dry and use your fingertips to touch the controls.
The glass is scratched.	Cookware with rough edges.	Use cookware with a smooth, flat bottom. See "Choosing the right cookware".
	Scouring pads or unsuitable or abrasive cleaning products have been used.	See "Maintenance and cleaning".
Some cookware makes crackling or rattling noises.	This may be caused by the structure of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a problem.

Problem	Possible causes	Solutions
The induction hob emits a low humming noise when set to a high power setting.	This is due to induction cooking technology.	This is normal, but the noise should diminish or disappear completely when you reduce the power.
Fan noise coming from the induction hob.	The built-in fan on your induction hob prevents the electronic components from overheating. It can continue to operate after you have switched off the hob.	This is normal and does not require any action on your part. Do not switch off the power to the induction hob at the wall while the fan is running.
The cookware does not heat up and the indicator light comes on.	The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See the chapter "Choosing the right cookware".
	The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the cooking zone or is not correctly centred.	Centre the cookware and ensure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has unexpectedly switched itself off, a beep has sounded and an error code is displayed (usually with one or two digits flashing on the timer).	Technical failure.	Please note the letters and numbers of the error code, switch off the circuit breaker for the induction hob, and call a qualified technician.

Fault display and inspection

The induction hob is equipped with a self-diagnostic function. With this test, the technician can check the function of several components without disassembling or removing the hob from the work surface.

Error code appearing during use and solution:

Error code	Problem	Solution
No automatic recovery		
E1	Temperature sensor failure	Please contact the after-sales service.
E2		
E7		
E3	IGBT temperature sensor failure.	Please contact the after-sales service.
E4		
EU	Connection failure between the display board and the main board.	Please contact the after-sales service.
EL/EH	Abnormal voltage.	Please check that the voltage complies with the specifications. Please contact the after-sales service.
C1	High temperature of the hob temperature sensor.	Allow the hob to cool, then restart it.
C2	High temperature on the IGBT temperature sensor.	Allow the hob to cool, then restart it.
F5, F6	Ventilation failure	Please contact the after-sales service.
EF	Buttons activated for an abnormal length of time	Please clean the hob.

Specific fault and solution:

Error	Problem	Solution A
The LED indicator does not light up when the appliance is connected.	No power supply.	Check that the appliance is properly connected to the mains and that the socket is working.
	Connection fault between the power supply board and the display board.	Check the connection.
	The power supply board is damaged.	The power supply board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
	The display board is damaged.	The display board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
Some controls do not work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	The display board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
The cooking indicator light is on, but the zone is not heating up.	High hob temperature.	The ambient temperature may be too high. The air inlet or ventilation may be blocked.
	Fan failure.	Check that the fan is working properly; if not, it may need to be replaced. Please contact the after-sales service.
	The power supply board is damaged.	The power supply board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
The hob suddenly stops heating up during operation and a "u" flashes on the display.	Unsuitable type of cookware.	Use suitable cookware.
	The diameter of the cookware is too small.	
	The hob overheated.	
		The cookware detection circuit is damaged. Please contact the after-sales service.

Error	Problem	Solution A
Cooking zones of the same size (the first and second, for example) display "u".	Connection fault between the power supply board and the display board.	Check the connection.
	The display board for the communication section is damaged.	The display board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
	The motherboard is damaged.	The power supply board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
The noise from the fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Check that the fan is working properly; if not, it may need to be replaced. Please contact the after-sales service.

The above instructions concern the assessment and inspection of the most common faults.

Please do not dismantle the appliance yourself to prevent any danger and avoid damaging the induction hob.

Inhalt

- 1 x Induktionskochfeld
- 1 x Kabel 32 A
- 1 x Dichtband

Gerätebeschreibung



Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen dienen lediglich zur Veranschaulichung. Bei Abweichungen zwischen dem Ihnen vorliegenden Produkt und der Abbildung ist das vorliegende Produkt maßgebend.

Funktionsweise

Das Garen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostensparende Art des Garens. Es funktioniert mit elektromagnetischen Schwingungen, die direkt im Kochgeschirr Wärme erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil das Kochgeschirr es erwärmt.

Vor Verwendung Ihres neuen Kochfelds

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und achten Sie dabei besonders auf den Abschnitt „Warnhinweise“.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die möglicherweise noch auf Ihrem Kochfeld vorhanden sind.

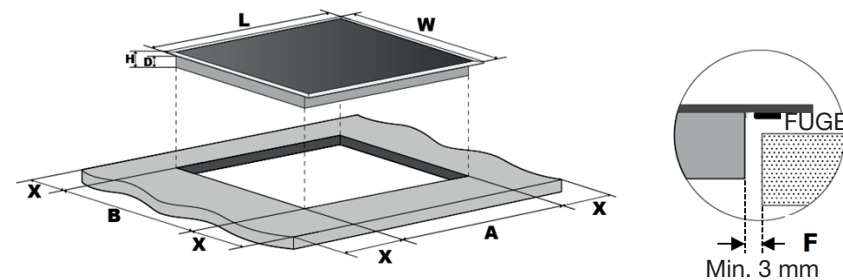
Installation

Arbeitsplatte

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Abbildung angegebenen Maßen zu.
- Bei der Installation und Verwendung sollte um den Ausschnitt herum mindestens 5 cm Platz bleiben.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Wählen Sie eine Arbeitsplatte aus isolierendem und hitzebeständigem Material (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen nicht als Arbeitsplatte verwendet werden, es sei denn, sie sind speziell behandelt), um Stromschläge und Verformungen durch die Strahlungswärme des Kochfelds zu vermeiden. Wie nachfolgend gezeigt:



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

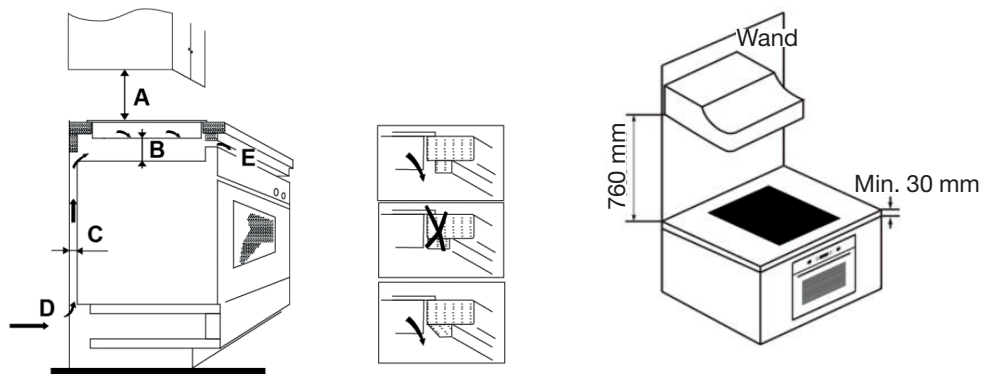


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560+/-1	480+/-1	Min. 50	Min. 3

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und dass der Lufteinlass und die Luftzirkulation nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in einwandfreiem Zustand ist, wie unten gezeigt.

B

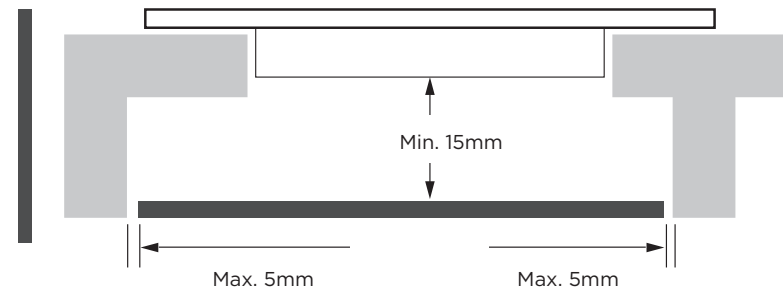
Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem darüber befindlichen Schrank muss mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 15	Min. 20	Lufteinlass	Luftauslass 2 mm

Ausreichende Belüftung

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und dass Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem sehr heißen unteren Teil des Kochfelds während des Gebrauchs zu vermeiden, muss eine Holzplatte in einem Abstand von mindestens 15 mm zum unteren Rand des Kochfelds mit Schrauben befestigt werden. Beachten Sie die folgenden Kriterien.



An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Lüftungsöffnungen. SIE MÜSSEN sicherstellen, dass diese Öffnungen nach dem Einbau des Kochfelds nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

Der Klebstoff, mit dem die Kunststoff- oder Holzverkleidung auf den Möbeln befestigt wird, muss einer Temperatur von mindestens 150 °C standhalten, damit sich die Verkleidung nicht ablöst.

Die Rückwand und die umgebenden und angrenzenden Flächen müssen einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

Vor dem Einbau des Kochfelds

Stellen Sie sicher, dass:

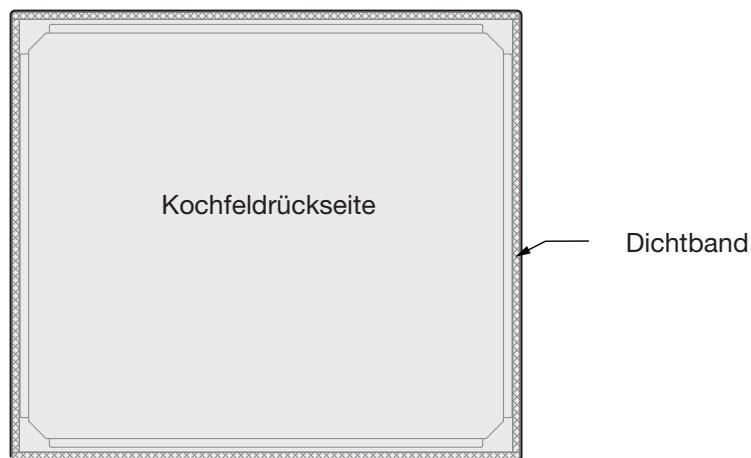
- die Arbeitsplatte flach und horizontal ist, und die erforderlichen Abstände nicht beeinträchtigt werden;
- die Arbeitsplatte aus einem hitzebeständigen und isolierenden Material besteht;
- der Backofen über einen integrierten Lüfter zur Kühlung verfügt, wenn das Kochfeld über einem Backofen angebracht ist;
- die Installation allen geltenden Sicherheitsanforderungen, Normen und Vorschriften entsprechen wird;
- ein geeigneter Leistungsschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, in die feste Verkabelung integriert und gemäß den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen eingebaut und positioniert ist;

DE

- der Leistungsschalter ein zugelassener Typ ist und über eine Kontaktdistanz mit Luftspalt von 3 mm an allen Polen verfügt (oder an allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen);
- der Schutzschalter für den Benutzer nach der Installation des Kochfelds leicht zugänglich ist;
- Sie bei Zweifeln bezüglich der Installation die örtlichen Behörden und Vorschriften zurate ziehen;
- Sie für die Wandflächen rund um das Kochfeld hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächenmaterialien (z. B. Keramikfliesen) verwendet haben;
- das Netzkabel nicht über Schubladen oder Schranktüren zugänglich ist;
- zwischen der Außenseite der Schränke und der Unterseite des Kochfelds ein ausreichender Frischluftstrom vorhanden ist;
- unter der Unterseite des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht wird, wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird;
- der Schutzschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Bevor Sie das Kochfeld auf Ihrer Arbeitsplatte anbringen, müssen Sie das Dichtband auf die Rückseite des Kochfelds kleben:

- Drehen Sie das Kochfeld um, um an die Rückseite zu gelangen.
- Nehmen Sie das Dichtband aus der Verpackung und entfernen Sie den Schutzstreifen vom doppelseitigen Klebeband.
- Kleben Sie das Dichtband auf die Rückseite des Kochfelds.
- Das Dichtband darf nicht über den Rand der Glasplatte hinausragen.

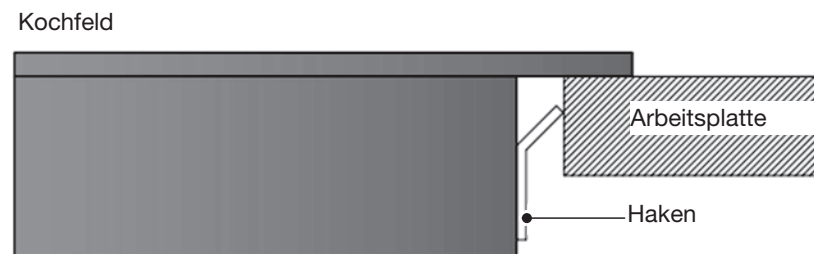
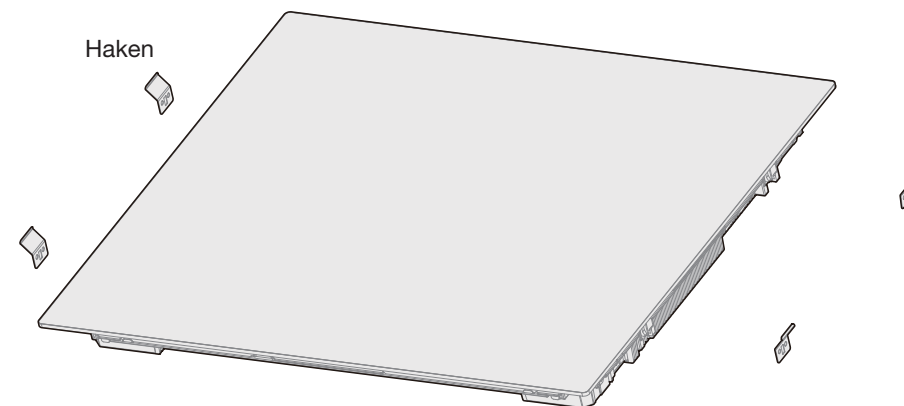


Vor dem Anbringen der Befestigungshaken

Das Gerät muss auf eine stabile und ebene Fläche gestellt werden. (Verwenden Sie dazu den Verpackungskarton.) Üben Sie keinen Druck auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

Einstellung der Position der Haken

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsplatte, indem Sie vor der Installation die 4 Haken an der Unterseite des Kochfelds einsetzen (siehe Abbildung). Stellen Sie die Position der Haken entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte ein.



! Die Haken dürfen nach der Installation unter keinen Umständen die Innenfläche der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

Warnhinweise

1. **Das Kochfeld muss von einem qualifizierten Techniker oder Installateur installiert werden.** Diese Fachleute werden Ihnen gern weiterhelfen. Bitte installieren Sie das Kochfeld niemals selbst.
2. Das Kochfeld darf nicht an einem Kühlgerät, Geschirrspüler oder Wäschetrockner angebracht werden.
3. Das Kochfeld muss so installiert werden, dass die Wärme leicht abgeführt werden kann, um seine Funktionsfähigkeit zu optimieren.
4. Die Wand und der Bereich über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Materialschichten und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

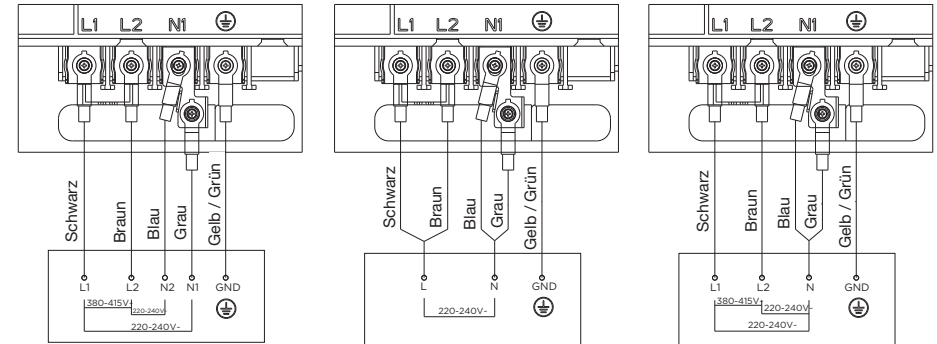
Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

Die Stromversorgung muss gemäß der geltenden Norm oder über einen einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.

Dieses Kochfeld darf nur von einer qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie Folgendes:

1. Das Verkabelungssystem in Ihrem Haus ist für die Stromversorgung des Kochfelds geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
3. Das Netzkabel muss für die auf dem Typenschild angegebene Leistung ausgelegt sein
4. Verwenden Sie zum Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Verlängerungskabel oder Steckdosenleisten, da diese zu Überhitzung und Bränden führen kann.
5. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur niemals 75 °C überschreitet.

Lassen Sie von einem Elektriker überprüfen, ob die Verkabelung in Ihrem Haus ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.



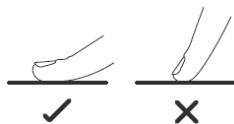
1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein Fehlerstromschutzschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und gemäß den Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.
4. Das Kabel darf nicht verdreht oder gequetscht werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfelds sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

Bedienung des Produkts

Touch-Bedienelemente


- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie die Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Signalton, wenn ein Kontakt gespeichert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber sind und dass keine Gegenstände (z. B. Utensilien oder Geschirrtücher) darauf liegen. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



Auswahl der richtigen Kochutensilien

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem induktionsgeeigneten Boden.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Kochgeschirrs.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnetismus-Test durchführen.
- Bewegen Sie einen Magneten über den Boden Ihres Kochgeschirrs. Wenn er angezogen wird, ist das Kochgeschirr für Induktionsherde geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:



1. Füllen Sie Wasser in das Kochgefäß, das Sie überprüfen möchten.
 2. Wenn  nicht auf dem Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Terrakotta.
 - Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Bodens des Kochgeschirrs bedeckt, wird nur der ferromagnetische Teil erhitzt, während der Rest des Bodens möglicherweise nicht heiß genug zum Kochen wird.
 - Wenn der ferromagnetische Teil nicht homogen ist, sondern andere Materialien wie beispielsweise Aluminium enthält, kann dies die Erkennung des Kochgeschirrs und die Heizleistung beeinträchtigen.

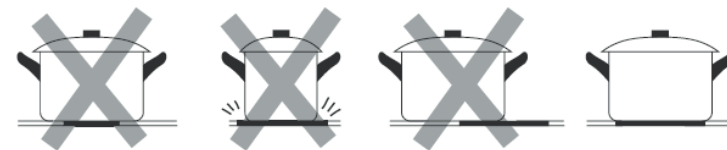
- Wenn der Boden des Kochgeschirrs wie auf den Fotos rechts aussieht, wird es möglicherweise nicht erkannt.



- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit angeschlagenen Kanten oder gewölbtem Boden.



- Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und dieselbe Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Zeichnung des ausgewählten Bereichs. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die Energie optimal genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Ein Topf mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm wird von dem Kochfeld möglicherweise nicht erkannt. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone.



- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, um es von dem Kochfeld zu nehmen – schieben Sie es nicht, da dies das Glas zerkratzen könnte.



Abmessungen des Kochgeschirrs

Die Kochzonen passen sich innerhalb gewisser Grenzen automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs an. Der Boden muss jedoch einen Mindestdurchmesser aufweisen. Um eine optimale Effizienz Ihres Kochfelds zu gewährleisten, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.

Kochzone	Durchmesser des Bodens des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Flexible Zone	210	220x380

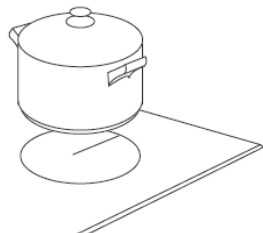
Hinweise zur Benutzung

Start des Garvorgangs

- Drücken Sie die **Ein-/Aus-Taste**. Nach dem Einschalten gibt der Summer einen Signalton ab, alle Anzeigen zeigen „-“ an, was darauf hinweist, dass sich das Kochfeld im Stand-by-Modus befindet.



- Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die gewünschte Kochzone. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgefäßes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



- Jede Kochzone verfügt über einen **eigenen Leistungsregler**, eine **Booster-Taste** und eigene **Timer-Einstelltasten**. Stellen Sie die Leistungsstufe der gewünschten Kochzone/n ein, indem Sie mit Ihrem Finger (von 1 bis 9) über den **Leistungsregler streichen**. Die gewählte Einstellung wird auf dem Display der Kochzone angezeigt. Standardmäßig ist die Leistung beim Einschalten auf 1 voreingestellt.
 - Wenn Sie keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch aus.
 - Sie können die Leistungsstufe während des Garvorgangs jederzeit ändern.



Wenn die Anzeige „U“ und die Leistungsstufe abwechselnd blinken, bedeutet dies Folgendes:

- Sie haben das Kochgefäß nicht auf die richtige Kochzone gestellt, oder
- das von Ihnen verwendete Kochgefäß ist nicht induktionsgeeignet, oder
- das Kochgefäß ist zu klein oder steht nicht in der Mitte der Kochzone.

Das Kochfeld wird erst heiß, wenn ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochzone gestellt wird. Die Anzeige „U“ erlischt automatisch nach einer Minute, wenn kein geeignetes Kochgefäß auf die Kochzone gestellt wurde.

Beenden des Garvorgangs

- Schalten Sie die gewünschte/n Kochzone/n aus, indem Sie mit dem Finger auf dem **Leistungsregler** nach links streichen. Die Zahl 1 muss auf dem Display angezeigt werden. Nach 3 Sekunden schaltet sich die Kochzone aus und die Meldung „-“ wird angezeigt.



- Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die **Ein-/Aus-Taste** drücken.



- **ACHTEN SIE AUF HEISSE OBERFLÄCHEN:** Der Buchstabe H zeigt an, welche Kochflächen heiß sind. Er verschwindet, wenn diese Flächen auf eine sichere Temperatur abgekühlt sind. Er kann auch beim Energiesparen helfen: Wenn Sie Kochgeschirr weiter erhitzen möchten, verwenden Sie die noch warme Kochzone.



Verwendung der Booster-Funktion

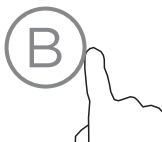
Die Booster-Funktion ermöglicht ein schnelles Aufheizen auf die maximale Leistungsstufe der Kochzone. **Diese Funktion kann gleichzeitig für eine linke und rechte Kochzone aktiviert werden, jedoch nicht für zwei Kochzonen auf derselben Seite.**

Booster-Funktion aktivieren:

- Drücken Sie die **Ein-/Aus-Taste**. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen zeigen „-“ an, was darauf hinweist, dass sich das Kochfeld im Stand-by-Modus befindet.



- Drücken Sie die **Booster-Taste**. Die Kochzone heizt sich auf die höchste Stufe auf.



Booster-Funktion deaktivieren:

- Streichen Sie mit dem Finger über den **Leistungsregler** der betreffenden Kochzone/n. Die gewählte Einstellung wird angezeigt; die Funktion ist deaktiviert.



- Bei den 4 Kochzonen schaltet sich die Booster-Funktion nach **10 Minuten** automatisch aus, und die Kochzone arbeitet mit der zuvor gewählten Einstellung oder mit der Einstellung 9 weiter, wenn die Kochzone auf 0 eingestellt war.
- Bei den beiden flexiblen Zonen wird die Booster-Funktion nach **5 Minuten** automatisch deaktiviert, und die Zone arbeitet mit der zuvor gewählten Einstellung oder der Einstellung 9 weiter, wenn die Zone auf 0 eingestellt war.

HINWEISE:

- Wenn die Booster-Funktion für eine Kochzone aktiviert ist und Sie die zweite Kochzone auf derselben Seite einschalten, schaltet die auf die Booster-Funktion eingestellte Kochzone automatisch auf Stufe 9 um.
- Wenn Sie die Booster-Funktion für eine Kochzone aktivieren, ohne zuvor eine Leistungsstufe ausgewählt zu haben, wird die Kochzone auf Stufe 9 eingestellt, sobald die Booster-Funktion nach Ablauf der Zeit automatisch deaktiviert wird.

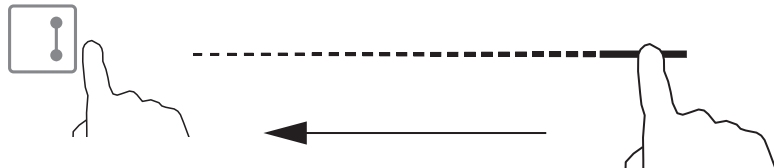
Verwendung der flexiblen Zonen

Die flexiblen Kochzonen bieten Ihnen eine größere Kochfläche, beispielsweise wenn das Kochgeschirr für eine Standardkochzone zu groß ist. Diese Funktion kombiniert somit die beiden Kochzonen auf derselben Seite zu einer großen Zone, sodass Töpfe mit breiterem Boden verwendet werden können.

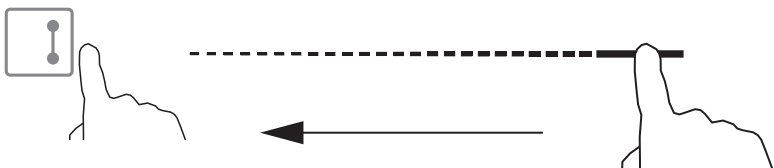
Die flexiblen Zonen bestehen aus zwei verschiedenen Induktionssystemen, die separat gesteuert werden können. Die Zone passt sich an das erkannte Kochgeschirr an, sodass nicht abgedeckte Bereiche automatisch nach 8 Sekunden ausgeschaltet werden.

Um eine korrekte Erkennung des Kochgeschirrs und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr richtig positioniert werden. Auf der nächsten Seite finden Sie Informationen zur richtigen Positionierung der Kochgeschirrs.

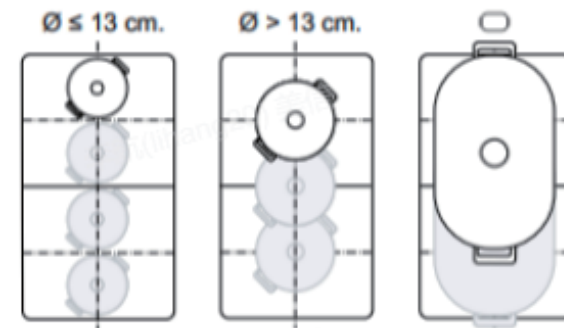
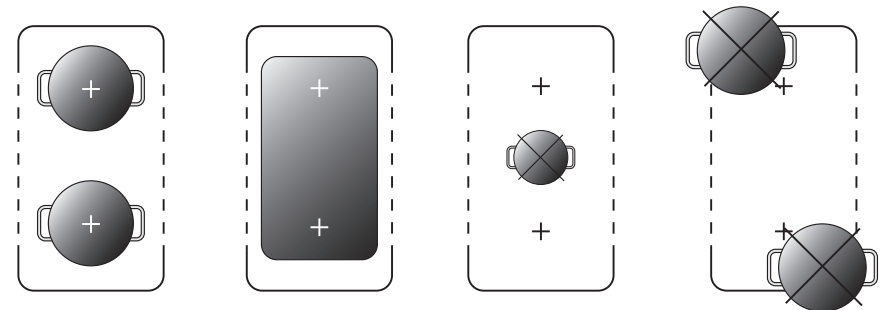
- Drücken Sie die **Taste für die flexible Zone** auf der gewünschten Seite, um die Funktion „Flexible Zone“ zu aktivieren. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
- **ACHTUNG – Standardmäßig ist die flexible Zone bei Aktivierung auf Leistungsstufe 9** voreingestellt. Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie mit dem Finger über den Regler (von 9 bis 1) der betreffenden Kochzone streichen.



- Um die flexible Zone zu deaktivieren, drücken Sie erneut auf die **Taste für die flexible Zone** auf der entsprechenden Seite oder stellen Sie die Leistung auf 1, indem Sie mit Ihrem Finger nach links streichen.



Korrekte Positionierung des Kochgeschirrs:



Automatische Leistungseinstellung

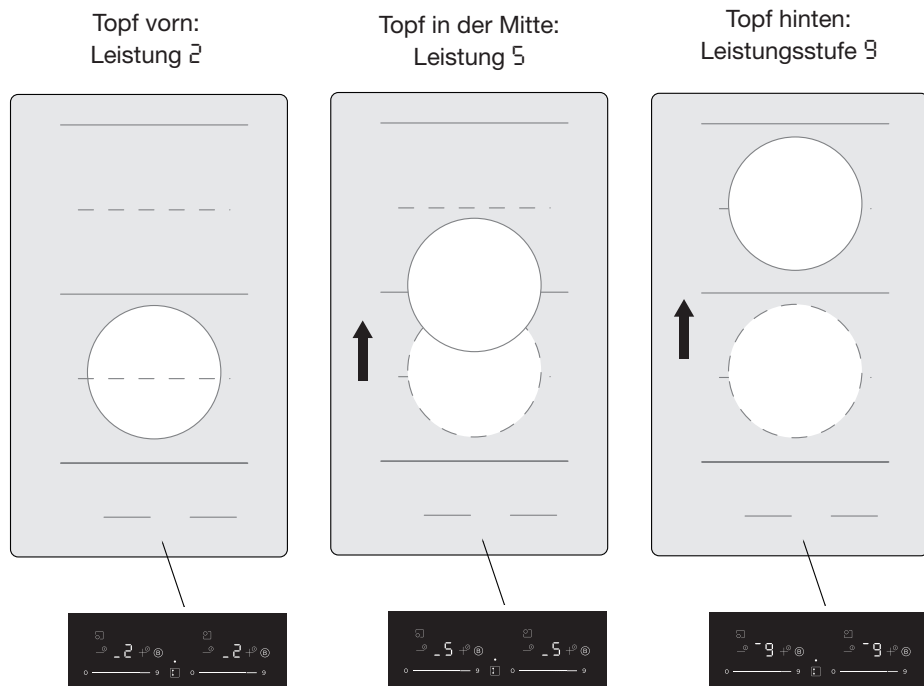
Die automatische Leistungseinstellung ist eine Funktion, die Ihnen ermöglicht, Ihr Kochfeld zu nutzen, ohne die Heizleistung manuell einstellen zu müssen, wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen. Die automatische Einstellung ist wie folgt festgelegt:

- Leistungsstufe 2 im vorderen Bereich der flexiblen Kochzone,
- Leistungsstufe 5 in der Mitte der flexiblen Kochzone,
- Leistungsstufe 9 im hinteren Bereich der flexiblen Kochzone,

Um die automatische Leistungseinstellung zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die **Ein-/Aus-Taste**.
- Drücken Sie nach dem Einschalten des Geräts 3 Sekunden lang auf die **Taste für die flexible Zone**.

- Ein Signalton ertönt. Die automatische Leistungseinstellung ist nun aktiviert.
- Wenn Sie ein Kochgefäß auf das Kochfeld stellen, wird die Leistungsstufe automatisch entsprechend der Position des Kochgefäßes auf der Kochzone eingestellt, sobald es erkannt wird.
- Um die automatische Leistungseinstellung zu deaktivieren, drücken Sie einmal auf die **Taste für die flexible Zone**.



Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B., um zu verhindern, dass Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der Ein-/Aus-Taste deaktiviert.

Zum Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie auf die Taste **Sperren**

Die Meldung „L3“ wird angezeigt.

Zum Entsperren der Bedienelemente

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Berühren Sie die **Sperrtaste** mehrere Sekunden lang.

! Wenn sich das Kochfeld im gesperrten Modus befindet, sind alle Bedienelemente außer der Ein-/Aus-Taste deaktiviert : Sie können das Kochfeld im Notfall weiterhin mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten, müssen es jedoch vor jeder weiteren Bedienung entsperren.

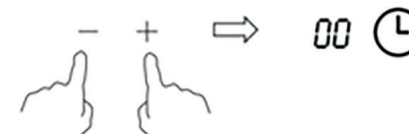
Timer

Mit der Timer-Funktion kann eine Garzeit eingestellt werden, nach deren Ablauf sich die Kochzone automatisch ausschaltet. Es ist nicht möglich, nur die Timer-Funktion zu verwenden, ohne die Kochzonen zu aktivieren.

- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Drücken Sie die **Tasten +** und **-** der entsprechenden Zone, um die gewünschte Garzeit einzustellen, nachdem Sie die Leistung der Zone eingestellt haben.
- Drücken Sie einmal die Taste **+** oder **-**, um die Garzeit um **1 Minute zu erhöhen bzw. zu verringern**. Halten Sie die **Taste +** oder **-** gedrückt, um die Garzeit um jeweils **10 Minuten** zu erhöhen bzw. zu verringern. Die Garzeit wird auf dem Display der Zone angezeigt. Die maximale Timer-Zeit beträgt **8 Stunden**.



- Drücken Sie gleichzeitig die **Tasten -** und **+**, um den Timer zu deaktivieren. Die Timer-Anzeige zeigt dann „00“ an.

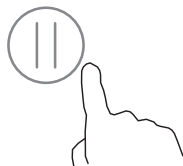


- Sobald der Timer eingestellt ist, startet er den Countdown. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, und die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch aus.

Unterbrechen des Garvorgangs

Mit der Pause-Funktion können Sieden **Garvorgang aller aktivierten Kochzonen des Kochfelds vorübergehend unterbrechen**, indem Sie die Leistung auf Stufe 2 reduzieren.

- Drücken Sie die **Pause-Taste**. Der Garvorgang wird unterbrochen.
- Drücken Sie erneut die **Pause-Taste**, um den Garvorgang gemäß der zuvor ausgewählten Einstellung fortzusetzen.



Voreingestellte Betriebsdauer

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet das Kochfeld automatisch aus, auch wenn Sie es vergessen sollten. Die voreingestellten Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellte Betriebsdauer (in Stunden)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, hört das Kochfeld sofort auf, die betreffende Zone zu erhitzen, und schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus.



Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Kochtipps



Seien Sie vorsichtig beim Braten von Lebensmitteln, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, insbesondere wenn Sie die Booster-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden und eine ernsthafte Brandgefahr darstellen.

- Wenn die Speisen zu kochen beginnen, reduzieren Sie die Leistung.
- Durch die Verwendung eines Deckels lassen sich die Garzeiten verkürzen und Energie sparen, da die Wärme nicht entweichen kann.
- Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie auf hoher Stufe zu garen und reduzieren Sie die Leistung, sobald die Speisen heiß sind.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln bedeutet, unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C zu garen, wobei nur gelegentlich Blasen an der Oberfläche der Kochflüssigkeit entstehen. So gelingen köstliche Suppen und zarte Eintöpfe, da sich die Aromen entfalten, ohne dass die Zutaten verkochen. Es ist außerdem besser, Saucen auf Eibasis oder mit Mehl angedickte Saucen unter dem Siedepunkt köcheln zu lassen.
- Bestimmte Gerichte, wie zum Beispiel Quellreis, können eine höhere Einstellung als die niedrigste Stufe erfordern, damit die Gerichte innerhalb der empfohlenen Zeit gar werden.

Braten von Steaks

Für saftiges und schmackhaftes Fleisch:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne mit dickem Boden.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit etwas Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch hinein.
4. Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und der gewünschten Garstufe ab. Die Garzeit kann zwischen etwa 2 und 8 Minuten pro Seite betragen. Drücken Sie auf das Steak, um den Gargrad zu prüfen – je fester es ist, desto stärker ist es durchgebraten.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit sich der Fleischsaft im Inneren gleichmäßig verteilen kann.

Kurzes Anbraten

1. Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden, der für Induktion geeignet ist, oder eine große Pfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Utensilien griffbereit. Das Braten muss schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, braten Sie diese in mehreren Durchgängen.
3. Heizen Sie die Pfanne schnell vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse an. Wenn es heiß, aber noch fest ist, reduzieren Sie die Temperatur, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie die Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie alle gar sind.
7. Servieren Sie die Speisen sofort.

Erkennen kleiner Elemente

Wenn ein Kochgefäß von ungeeigneter Größe oder nichtmagnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein kleinerer Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen bleibt, schaltet dieses nach einer Minute automatisch in den Stand-by-Modus. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld noch 1 Minute lang weiter.

Geräusche während des Betriebs

Das Induktionsgaren verursacht Geräusche während des Betriebs, die normal sind, darunter:

- Das Induktionskochfeld gibt beim Aufheizen ein Brummen oder Knistern von sich, insbesondere auf hoher Leistungsstufe.
- Das Induktionskochfeld gibt ein Lüftergeräusch von sich: Der integrierte Lüfter Ihres Induktionskochfelds dient dazu, eine Überhitzung der elektronischen Bauteile zu verhindern. Er kann weiterlaufen, nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

Diese Phänomene sind normal und erfordern kein Eingreifen Ihrerseits.

Tipps zum Energiesparen

Mithilfe der folgenden Tipps können Sie im Alltag Energie sparen:

- Wenn Sie Wasser erhitzen, erhitzen Sie nur die Menge, die Sie wirklich benötigen.
- Wenn Sie Wasser zum Kochen bringen, reduzieren Sie die Leistungsstufe, sobald das Wasser zu kochen beginnt.
- Setzen Sie während des Garvorgangs nach Möglichkeit immer den Deckel auf das Kochgefäß.
- Aktivieren Sie die Kochzone immer, nachdem Sie das Gefäß darauf gestellt haben.
- Stellen Sie die kleineren Gefäße auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Gefäß direkt in die Mitte der Kochzone.
- Sie können die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder um Lebensmittel zu schmelzen.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden und in der geeigneten Größe.

Leistungsstufen

Die folgenden Einstellungen dienen nur als Anhaltspunkt. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter Ihre Kochutensilien und die zubereiteten Mengen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen zu finden.

Leistungsstufe	Geeignet für
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • Kleine Mengen vorsichtig erwärmen • Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell anbrennen, schmelzen • Auf kleiner Flamme köcheln lassen • Langsam erwärmen
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Kurz köcheln lassen • Reis kochen
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Bei starker Hitze anbraten • Scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

Wartung und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
Häufige Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelreste oder verschüttete nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf Glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Verwenden Sie ein speziell für Kochfelder empfohlenes Reinigungsmittel, solange das Glas noch lauwarm (aber nicht zu heiß!) ist. 3. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, wird nicht angezeigt, dass die Oberfläche heiß ist, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie sehr vorsichtig. • Scheuerschwämme, bestimmte Nylonschwämme und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um sicherzustellen, dass Ihr Reinigungsmittel oder Schwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld zurück, da das Glas sonst fleckig werden kann.
Übergekochte, geschmolzene Lebensmittel und heiße, zuckerhaltige Spritzer auf dem Glas	<p>Entfernen Sie diese Rückstände sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Spatel oder Schaber und achten Sie dabei auf die heißen Kochflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld vollständig aus. 2. Befeuchten Sie den Bereich, um die Rückstände aufzuweichen, wenn diese angetrocknet sind. 3. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die übergekochten Speisereste ab, indem Sie sie in einen kalten Bereich des Kochfelds schieben. 3. Entfernen Sie Verschmutzungen mit einem Tuch oder Küchenpapier. 4. Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte 2 bis 4 für „Übliche Verschmutzungen auf Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen oder zuckerhaltigen Lebensmitteln so schnell wie möglich. Wenn Sie sie auf dem Kochfeld abkühlen lassen, sind sie später möglicherweise schwer zu entfernen, und sie können das Kochfeld sogar dauerhaft beschädigen. • Gefahr von Schnittverletzungen: Wenn die Schutzvorrichtung zurückgezogen ist, ist die Klinge eines Schabers extrem scharf. Verwenden Sie ihn mit größter Sorgfalt und bewahren Sie ihn immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Was?	Wie?	Wichtig!
Übergekochte Speisereste auf den Bedientasten	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Wischen Sie die übergekochten Speisereste weg. Wischen Sie den Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. Wischen Sie den Bereich vollständig mit einem Papiertuch trocken. Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein. 	Das Gerät kann einen Signalton abgeben und sich automatisch ausschalten, und die Bedientasten funktionieren möglicherweise nicht mehr, solange sie mit Flüssigkeit bedeckt sind. Denken Sie daran, den Bedienbereich gut abzutrocknen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Überprüfen Sie, ob das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Nachbarschaft ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Tastensperre ist aktiviert.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Kapitel „Sperrungen der Bedienelemente“.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Bedienelementen, oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit den Fingerkuppen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit glattem und flachem Boden. s. „Auswahl der richtigen Kochutensilien“
	Es wurden Scheuerschwämme oder ungeeignete oder scheuernde Reinigungsmittel verwendet.	s. „Wartung und Reinigung“.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Einige Kochgefäße geben knackende oder klappernde Geräusche von sich.	Dies kann durch die Struktur Ihrer Kochgefäße verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle, die unterschiedlich vibrieren).	Dies ist ein normales Phänomen bei Kochgeschirr und deutet nicht auf ein Problem hin.
Das Induktionskochfeld gibt auf hoher Leistungsstufe ein leises Brummen von sich.	Dies ist auf die Induktionskochtechnologie zurückzuführen.	Dieses Phänomen ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistung verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Der integrierte Lüfter Ihres Induktionskochfelds dient dazu, eine Überhitzung der elektronischen Komponenten zu verhindern. Er kann weiterlaufen, nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.	Dieses Phänomen ist normal und erfordert kein Eingreifen Ihrerseits. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds nicht an der Wand aus, während der Lüfter läuft.
Die Kochutensilien werden nicht heiß und die Anzeige leuchtet auf.	Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, da es nicht für das Induktionsgaren geeignet ist.	Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Auswahl der richtigen Kochutensilien“.
	Das Kochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht in der Mitte der Kochzone steht.	Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone, und stellen Sie sicher, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, es ertönte ein Signalton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel blinken eine oder zwei Ziffern auf dem Timer).	Technischer Defekt.	Notieren Sie sich die Buchstaben und Zahlen des Fehlercodes, stellen Sie den Schutzschalter des Induktionskochfelds auf Aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Überprüfung

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld von der Arbeitsfläche zu demontieren oder zu zerlegen.

Während des Gebrauchs angezeigter Fehlercode und Lösung:

Fehlercode	Problem	Lösung
Keine automatische Wiederherstellung		
E1	Ausfall des Temperatursensors	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2		
E7		
E3	Ausfall des IGBT-Temperatursensors.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4		
EU	Verbindungsfehler zwischen der Displayplatine und der Hauptplatine.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
EL/EH	Ungewöhnliche Spannung.	Überprüfen Sie, ob die Spannung den Spezifikationen entspricht. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
C1	Hohe Temperatur des Temperatursensors des Kochfelds.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten Sie es dann neu.
C2	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten Sie es dann neu.
F5, F6	Ausfall der Belüftung	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
EF	Tasten für eine ungewöhnliche Dauer aktiviert	Bitte reinigen Sie das Kochfeld.

Spezifischer Fehler und Lösung:

Fehler	Problem	Lösung A
Die LED-Anzeige leuchtet beim Anschließen des Geräts nicht auf.	Keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Stromquelle angeschlossen ist und ob die Steckdose funktioniert.
	Fehlerhafte Verbindung zwischen Stromversorgungsplatine und Anzeigeplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.
	Die Stromversorgungsplatine ist beschädigt.	Die Stromversorgungsplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Die Anzeigeplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
Einige Bedienelemente funktionieren nicht oder die LED-Anzeige funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Die Anzeigeplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Hohe Temperatur des Kochfelds.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Luftzirkulation sind möglicherweise blockiert.
Die Betriebsanzeige der Zone leuchtet, aber die Zone wird nicht heiß.	Ausfall des Lüfters.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert. Falls nicht, muss er möglicherweise ausgetauscht werden. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
	Die Stromversorgungsplatine ist beschädigt.	Die Stromversorgungsplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein.		
Das Kochfeld hört plötzlich während des Betriebs auf zu heizen und ein „u“ blinkt auf dem Display.	Das Kochfeld ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät erneut einzuschalten.
		Die Sensorschaltung zur Erkennung von Kochgeschirr ist beschädigt. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

Fehler	Problem	Lösung A
Kochzonen gleicher Größe (z. B. die erste und die zweite) zeigen „u“ an.	Fehlerhafte Verbindung zwischen Stromversorgungsplatine und Anzeigeplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.
	Die Anzeigeplatine für den Kommunikationsbereich ist beschädigt.	Die Anzeigeplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Die Stromversorgungsplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Geräusch des Lüftermotors klingt ungewöhnlich.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert. Falls nicht, muss er möglicherweise ausgetauscht werden. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Die oben genannten Anweisungen beziehen sich auf die Bewertung und Überprüfung der häufigsten Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren zu vermeiden und Schäden an dem Induktionskochfeld zu vermeiden.

Inhoud

- 1 x inductiekookplaat
- 1 x 32 A-kabel
- 1 x afdichtingsband

Beschrijving van het apparaat



De afbeeldingen in deze handleiding dienen uitsluitend ter verduidelijking. Bij afwijkingen tussen het werkelijke product en de illustratie geldt het werkelijke product.

NL

Werkingsprincipe

Inductiekoken is een veilige, moderne, efficiënte en energiezuinige kookmethode. Het werkt met elektromagnetische trillingen die de warmte rechtstreeks in het kookgerei opwekken, in plaats van indirect via het verwarmen van het glazen oppervlak. Het glas wordt alleen warm doordat het kookgerei het uiteindelijk verwarmt.

Voordat u uw nieuwe kookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding zorgvuldig door, met bijzondere aandacht voor het hoofdstuk 'Waarschuwingen'.
- Verwijder alle beschermfolie die mogelijk nog op uw kookplaat aanwezig is.

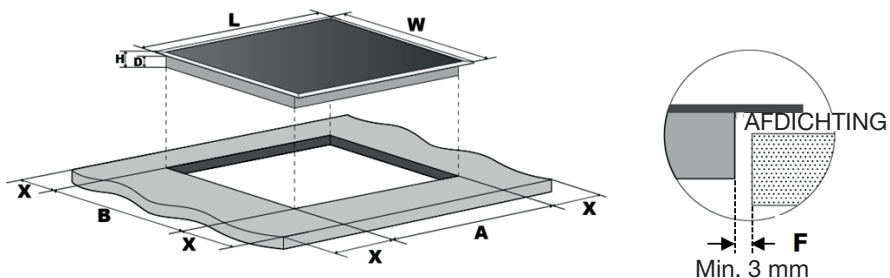
Installatie

Werkblad

- Snijd het werkblad uit overeenkomstig de afmetingen die in het schema zijn aangegeven.
- Voor de installatie en het gebruik moet rondom de uitsparing een ruimte van ten minste 5 cm worden vrijgehouden.
- Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minimaal 30 mm bedraagt. Kies een werkblad van isolerend en hittebestendig materiaal (hout en soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet als werkblad worden gebruikt, tenzij zij specifiek zijn behandeld) om elektrische schokken en vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder weergegeven:



De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenoppervlakken van het werkblad moet minimaal 3 mm bedragen.

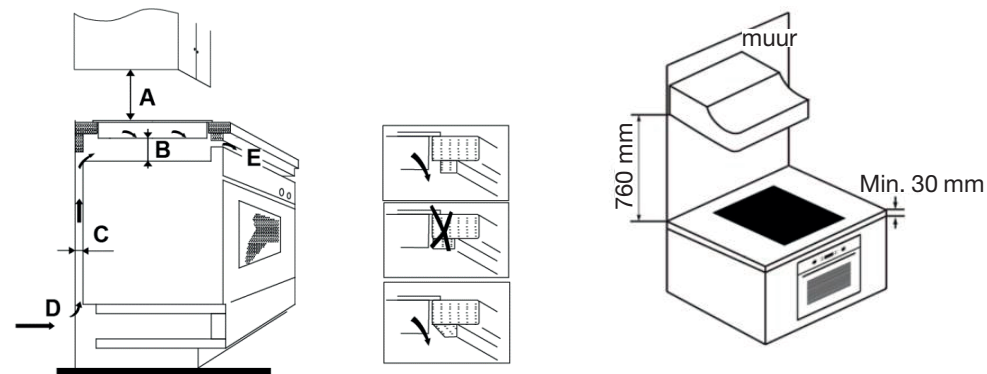


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560+/-1	480+/-1	50 min.	3 min.

Zorg er te allen tijde voor dat de kookplaat goed wordt geventileerd en dat de luchtinlaat en ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd. Controleer of de kookplaat zich in goede staat bevindt, zoals hieronder weergegeven.



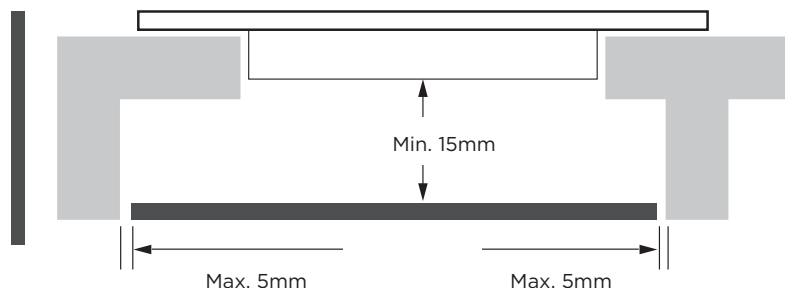
De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de daarboven geplaatste kast moet minimaal 760 mm bedragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	15 min.	20 min.	luchtinlaat	luchttuitlaat 2 mm

Voldoende ventilatie

Zorg ervoor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet worden geblokkeerd. Om elk onbedoeld contact met de zeer hete onderzijde van de kookplaat tijdens gebruik te voorkomen, moet een houten paneel met schroeven worden bevestigd op een afstand van minimaal 15 mm onder de onderzijde van de kookplaat. Neem de onderstaande criteria in acht.



Aan de buitenzijde van de kookplaat bevinden zich ventilatieopeningen. U MOET ervoor zorgen dat deze openingen na installatie van de kookplaat niet door het werkblad worden geblokkeerd.

De lijm die wordt gebruikt om de kunststof of houten bekleding op de meubels te bevestigen, moet bestand zijn tegen een temperatuur van minimaal 150 °C om loslaten van de bekleding te voorkomen.

De achterwand en de omliggende en aangrenzende oppervlakken moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

Vóór installatie van de kookplaat

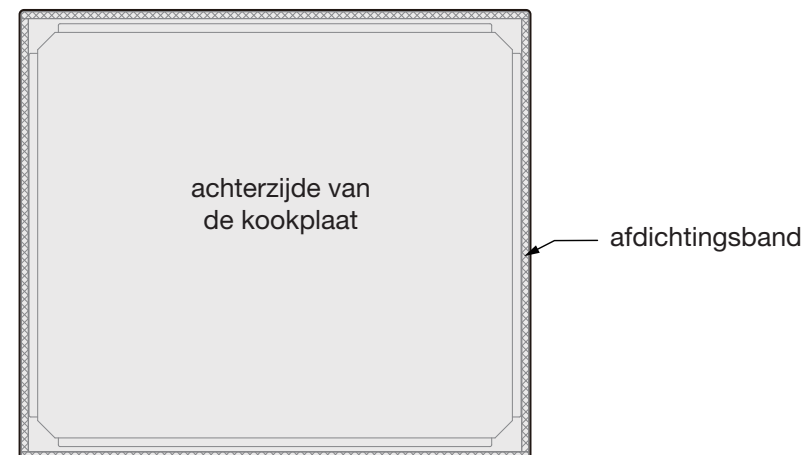
Zorg ervoor dat:

- Het werkblad vlak en waterpas is en dat de vereiste vrije ruimten niet worden belemmerd
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig en isolerend materiaal.
- Indien de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven beschikken over een geïntegreerde koelventilator.
- De installatie moet voldoen aan alle geldende veiligheidsvoorschriften, normen en regelgeving.

- Een geschikte stroomonderbreker die een volledige loskoppeling van het elektriciteitsnet mogelijk maakt, moet in de vaste bedrading zijn opgenomen en gemonteerd en geplaatst worden overeenkomstig de lokale bedradingsvoorschriften en -regelgeving.
- De stroomonderbreker moet van een goedgekeurd type zijn en voorzien zijn van een contactopening met een lichtspleet van 3 mm op alle polen (of op alle actieve [fase] geleiders indien de lokale bedradingsvoorschriften deze afwijking toestaan).
- De stroomonderbreker moet na installatie van de kookplaat gemakkelijk toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- U hebt bij twijfel over de installatie de lokale autoriteiten en voorschriften geraadpleegd.
- U hebt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) gebruikt voor de wandoppervlakken rondom de kookplaat.
- De voedingskabel is niet toegankelijk via laden of kastdeuren.
- Er is voldoende toevoer van koele lucht tussen de buitenzijde van de kasten en de onderzijde van de kookplaat.
- Indien de kookplaat boven een lade of kast is geïnstalleerd, is onder de onderzijde van de kookplaat een thermische beschermingsplaat aangebracht.
- De stroomonderbreker is gemakkelijk toegankelijk voor de gebruiker.

Voordat u de kookplaat in het werkblad installeert, moet de afdichtingsband aan de achterzijde van de kookplaat worden aangebracht:

- Keer de kookplaat om om toegang te krijgen tot de achterzijde.
- Haal de afdichtingsband uit de verpakking en verwijder de beschermfolie van de dubbelzijdige kleeflaag.
- Breng de afdichtingsband aan op de achterzijde van de kookplaat.
- De afdichtingsband mag niet buiten de rand van de glazen kookplaat uitsteken.

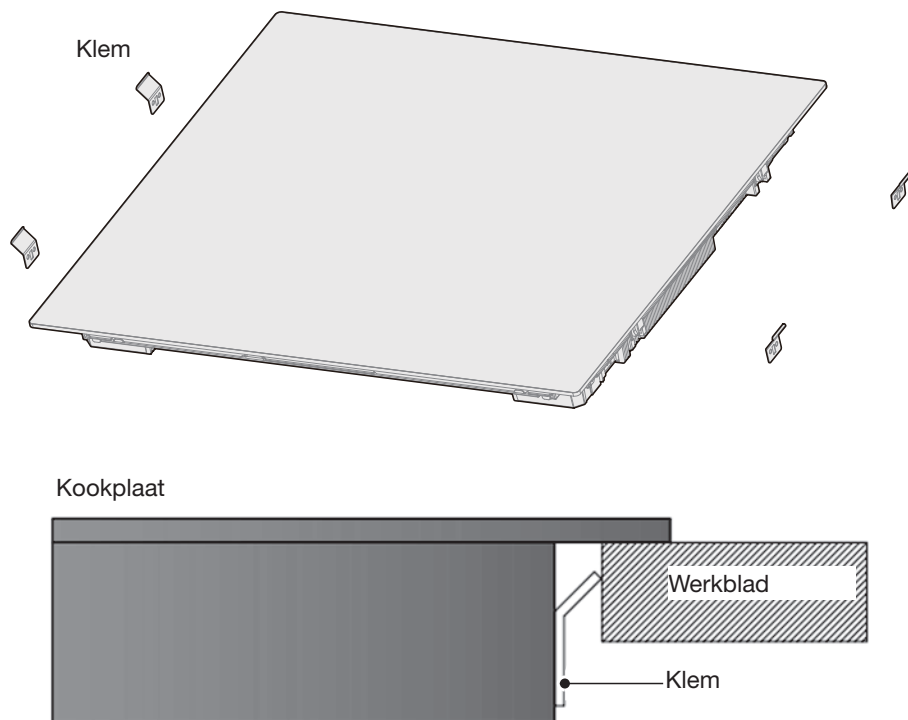


Vóór het plaatsen van de bevestigingsklemmen

Het apparaat moet op een stabiele en vlakke ondergrond worden geplaatst (gebruik de kartonnen verpakking). Oefen geen druk uit op de bedieningsonderdelen die uit de kookplaat steken.

Afstellen van de positie van de bevestigingsklemmen

Bevestig de kookplaat aan het werkblad door de 4 klemmen aan de onderzijde van de kookplaat te plaatsen (zie schema) vóór de installatie. Stel de positie van de klemmen af op basis van de dikte van het werkblad.



De klemmen mogen onder geen enkele omstandigheid na installatie de binnenzijde van het werkblad raken (zie schema).

Waarschuwingen

1. **De kookplaat moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde technicus of installateur.** Deze professionals staan tot uw dienst. Voer deze handeling nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet worden geïnstalleerd boven een koelapparaat, een vaatwasser of een droger.
3. De kookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat de warmte gemakkelijk kan worden afgevoerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
4. De muur en de zone boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen, moeten de materiaallagen en de lijm hittebestendig zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.

Aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet

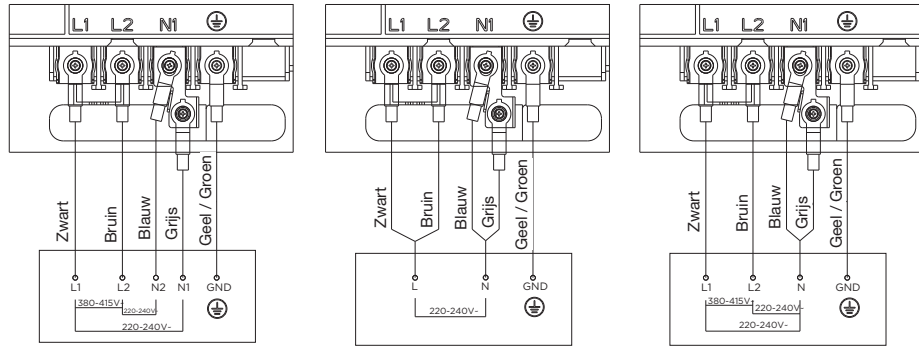
De elektrische voeding moet worden aangesloten overeenkomstig de geldende norm of via een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode wordt hieronder weergegeven.

Deze kookplaat mag uitsluitend door een gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleer of:

1. Het huishoudelijke bedradingsstelsel geschikt is voor de voeding van de kookplaat.
2. De spanning overeenkomt met de waarde die op het typeplaatje is vermeld.
3. De voedingskabel de belasting kan dragen die op het typeplaatje is aangegeven.
4. Gebruik geen adapter, verlengsnoer of verdeelstekker om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, aangezien dit oververhitting en brand kan veroorzaken.
5. De voedingskabel mag niet in contact komen met hete onderdelen en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur ervan nooit hoger wordt dan 75 °C.



Laat door een elektricien controleren of het elektrische bedradingsstelsel van uw woning geschikt is zonder aanpassingen. Eventuele wijzigingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.



1. Indien de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit door een servicetechnicus worden uitgevoerd met gebruik van het juiste gereedschap om elk risico op ongevallen te voorkomen.
2. Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een differentieelchakelaar worden geïnstalleerd met een contactopening van minimaal 3 mm.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd en in overeenstemming is met de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet worden gedraaid of samengedrukt.
5. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag uitsluitend door een gekwalificeerd persoon worden vervangen.

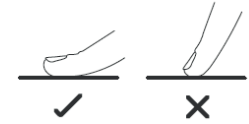


De onderzijde en het netsnoer van de kookplaat zijn na installatie niet meer toegankelijk.

Werking van het product

Touchbediening


- De bediening reageert op aanraking; u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de kussentop van uw vinger, niet uw nagel.
- U hoort een geluidssignaal telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon zijn en dat er geen voorwerp (bijv. kookgerei of een doek) op ligt. Zelfs een dunne waterfilm kan de bediening bemoeilijken.



Keuze van het juiste kookgerei

- Gebruik uitsluitend kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekoken.
- Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van het kookgerei.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren.
- Houd een magneet tegen de bodem van uw kookgerei. Wordt deze aangetrokken, dan is het kookgerei geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:



1. Vul het kookgerei dat u wilt controleren met water.
 2. Als  niet knippert op het display en het water warm wordt, is het kookgerei geschikt.
- Het volgende kookgerei is niet geschikt: roestvrij staal zonder magnetische bodem, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
 - Als het ferromagnetische deel slechts een gedeelte van de bodem van het kookgerei bedekt, zal alleen dat deel worden verwarmd; de rest van de bodem wordt mogelijk niet voldoende heet om te koken.
 - Als het ferromagnetische deel niet homogeen is en andere materialen bevat, zoals bijvoorbeeld aluminium, kan dit de detectie van het kookgerei en de warmteontwikkeling beïnvloeden.

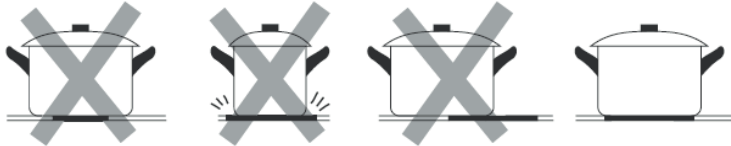
- Als de bodem van het kookgerei eruitziet zoals op de afbeeldingen hiernaast, wordt het kookgerei mogelijk niet gedetecteerd.



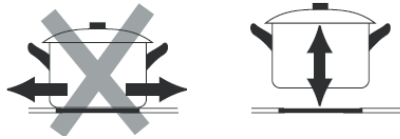
- Gebruik geen kookgerei met beschadigde randen of een bolle bodem.



- Zorg ervoor dat de bodem van uw kookgerei glad is, vlak op het glas rust en dezelfde grootte heeft als de kookzone. Gebruik kookgerei met een diameter die overeenkomt met de markering van de gekozen zone. Als u een pan gebruikt die iets groter is, wordt de energie optimaal benut. Als u een kleinere pan gebruikt, kan het rendement lager zijn dan verwacht. Een pan met een diameter van minder dan 140 mm wordt mogelijk niet door de kookplaat gedetecteerd. Plaats uw kookgerei altijd in het midden van de kookzone.



- Til het kookgerei altijd op om het van de kookplaat te verwijderen – schuif het niet, dit kan krassen op het glas veroorzaken.



Afmetingen van het kookgerei

De kookzones passen zich binnen bepaalde grenzen automatisch aan de diameter van het kookgerei aan. De bodem moet echter een minimale diameter hebben. Voor een optimale werking van uw kookplaat plaats het kookgerei in het midden van de kookzone.

Kookzone	Diameter van de bodem van het inductiekookgerei	
	Minimum (mm)	Maximaal (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Flexibele kookzone	210	220x380

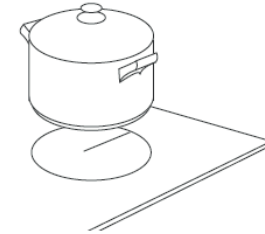
Gebruiksaanwijzingen

Start met koken

- Druk op de **aan/uit**-toets. Na het inschakelen klinkt er een pieptoon en geven alle indicatoren “-” weer, om aan te geven dat de kookplaat in de stand-by-modus staat.



- Plaats geschikt kookgerei op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



- Elke kookzone beschikt over een eigen **vermogensregelaar, een booster-toets** en **timerinstellingen**. Stel het vermogen van de gewenste kookzone(s) in door met uw vinger over de vermogensregelaar te schuiven (van 1 tot 9). De gekozen instelling wordt weergegeven op het display van de kookzone. Standaard staat de instelling bij het inschakelen op 1.
 - Als u geen vermogensstand selecteert, schakelt de kookplaat na 20 seconden automatisch uit.
 - U kunt het vermogensniveau op elk moment tijdens het koken aanpassen.



Als de indicator afwisselend knippert $\geq \leq$ met de vermogensinstelling, betekent dit dat:

- het kookgerei niet op de juiste kookzone is geplaatst, of
- het gebruikte kookgerei niet geschikt is voor inductiekoken, of
- Het kookgerei is te klein of niet correct gecentreerd op de kookzone.

De kookplaat zal niet verwarmen zolang er geen geschikt kookgerei op de kookzone staat. De indicator 'L' verdwijnt automatisch na één minuut als er geen geschikt kookgerei op de kookzone is geplaatst.

Koken beëindigen

- Schakel de gewenste kookzone(s) uit door met uw vinger naar links te schuiven over de **vermogensregelaar**. Het cijfer 0 moet op het display verschijnen; na 3 seconden schakelt de kookzone uit en wordt '–' weergegeven.



- Schakel de volledige kookplaat uit door op de **Aan/uit-toets** te drukken.



- LET OP HETE OPPERVLAKKEN: de letter H geeft aan welke kookzones nog heet zijn. Deze verdwijnt wanneer de zones zijn afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kan ook helpen om energie te besparen: als u het koken wilt voortzetten, gebruik dan de nog warme kookzone.



Gebruik van de Booster-functie

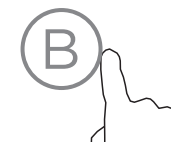
Met de Booster-functie kan de kookzone gedurende korte tijd op maximaal vermogen werken om snel te verwarmen. **Deze functie kan gelijktijdig worden geactiveerd op een kookzone links en een kookzone rechts, maar niet op beide kookzones aan dezelfde zijde.**

De Booster-functie activeren:

- Druk op de **aan/uit-toets**. Na het inschakelen klinkt er een geluidssignaal en tonen alle indicatoren '–' om aan te geven dat de kookplaat zich in stand-by bevindt.

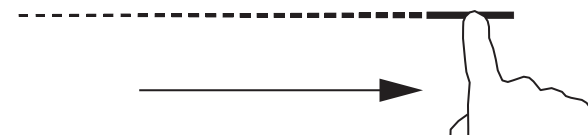


- Druk op de **Boost-toets**. De kookzone verwarmt tot het maximale vermogen.



De Booster-functie annuleren:

- Schuif met uw vinger over de **vermogensregelaar** van de betreffende kookzone(s). De geselecteerde instelling wordt weergegeven en de functie wordt uitgeschakeld.



- Voor de 4 kookzones wordt de Booster-functie na **10 minuten** automatisch uitgeschakeld. De kookzone werkt vervolgens volgens de eerder geselecteerde instelling, of op stand 9 indien de kookzone op 0 stond.
- Voor de 2 flexibele kookzones wordt de Booster-functie na **5 minuten** automatisch uitgeschakeld. De zone werkt vervolgens volgens de eerder geselecteerde instelling, of op stand 9 indien de zone op 0 stond.

OPMERKINGEN:

- Wanneer de Booster-functie voor een kookzone is geactiveerd en u de tweede kookzone aan dezelfde zijde inschakelt, schakelt de kookzone met de Booster-functie automatisch terug naar stand 9.
- Wanneer de Booster-functie voor een kookzone is geactiveerd en u de tweede kookzone aan dezelfde zijde inschakelt, schakelt de kookzone met de Booster-functie automatisch terug naar stand 9.

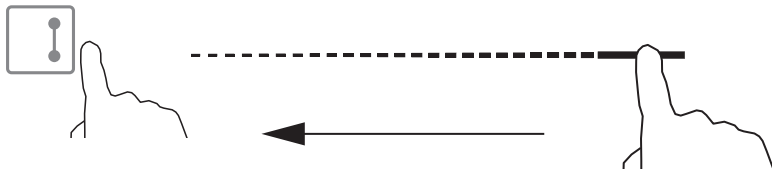
Gebruik van de flexibele kookzones

Met de flexibele kookzones beschikt u over een groter kookoppervlak, bijvoorbeeld wanneer het kookgerei te groot is voor een standaard kookzone. Deze functie combineert de twee kookzones aan dezelfde zijde tot één grote zone, zodat pannen met een bredere bodem kunnen worden gebruikt.

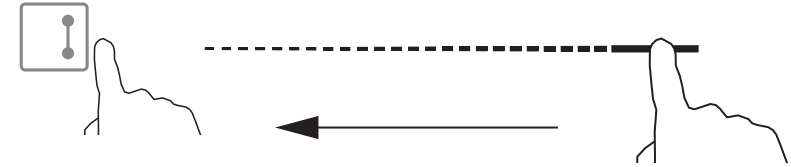
De flexibele kookzones bestaan uit twee afzonderlijke inductiesystemen die afzonderlijk kunnen worden bediend. De zone past zich aan op basis van het gedetecteerde kookgerei; niet-afgedekte delen worden automatisch na 8 seconden uitgeschakeld.

Voor een correcte detectie van het kookgerei en een gelijkmatige warmteverdeling moet het kookgerei correct worden geplaatst. Raadpleeg de volgende pagina voor de juiste positionering van het kookgerei.

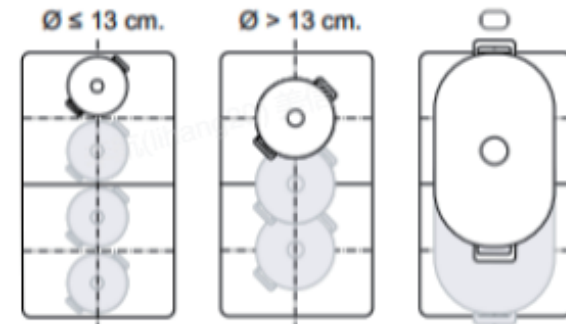
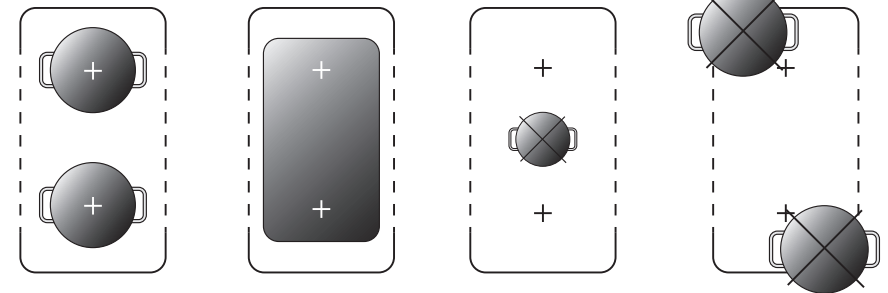
- Druk op de **Flexibele kookzone-toets** aan de gewenste zijde om de Flexibele kookzone-functie te activeren. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.
- **LET OP - Standaard wordt de flexibele kookzone bij activering ingesteld op vermogensstand 9.** Stel het vermogen in door met uw vinger over de regelaar van de betreffende zone te schuiven (van 9 naar 0).



- Om de flexibele kookzone uit te schakelen, druk opnieuw op de **Flexibele kookzone-toets** aan de betreffende zijde of stel het vermogen in op 0 door naar links te schuiven.



Correcte positionering van het kookgerei:



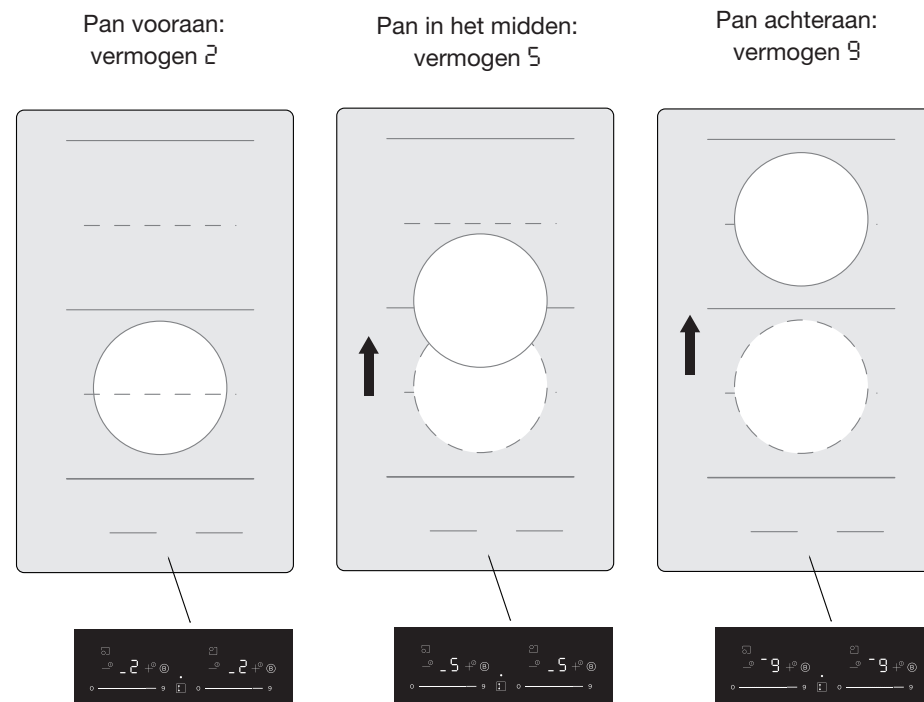
Automatische vermogensregeling

De automatische vermogensregeling is een functie waarmee u de kookplaat kunt gebruiken zonder handmatig het verwarmingsvermogen in te stellen wanneer u het kookgerei plaatst. De instelling wordt als volgt bepaald:

- Vermogen 2 aan de voorzijde van de flexibele kookzone,
- Vermogen 5 in het midden van de flexibele kookzone,
- Vermogen 9 aan de achterzijde van de flexibele kookzone.

Ga als volgt te werk om de automatische vermogensregeling te activeren:

- Druk op de **aan/uit-toets**.
- Na het inschakelen van het apparaat, houd de **Flexibele zone-toets** gedurende 3 seconden ingedrukt.
- Er klinkt een pieptoon. De automatische vermogensregeling is nu geactiveerd.
- Wanneer u een kookgerei plaatst en dit wordt gedetecteerd, wordt het vermogensniveau automatisch ingesteld op basis van de positie van het kookgerei op de zone.
- Om de automatische vermogensregeling uit te schakelen, druk eenmaal op de **Flexibele zone-toets**.



Vergrendeling van de bediening

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld om te vermijden dat kinderen de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Wanneer de bediening is vergrendeld, zijn alle toetsen behalve Aan/uit uitgeschakeld.

De bediening vergrendelen	
Raak de Vergrendeling -toets aan.	De melding 'Lg' verschijnt op het display.
De bediening ontgrendelen	
Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld. Houd de Vergrendeling -toets gedurende enkele seconden ingedrukt.	



Wanneer de kookplaat in de vergrendelde modus staat, zijn alle toetsen behalve Aan/uit uitgeschakeld: u kunt de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de Aan/uit-toets , maar u moet de vergrendeling eerst opheffen voordat u een nieuwe handeling kunt uitvoeren.

Timer

Met de timerfunctie kunt u een kooktijd instellen; de kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het is niet mogelijk de timerfunctie te gebruiken zonder een kookzone te activeren.

- Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
- Druk op de + en - toets van de betreffende kookzone om de gewenste kooktijd in te stellen, nadat u het vermogen van de zone hebt ingesteld.
- Druk eenmaal op de + of - toets om de tijd met **1 minuut** te verhogen of te verlagen. Houd de + of - toets ingedrukt om de tijd in stappen van **10 minuten** te verhogen of te verlagen. De duur wordt weergegeven op het display van de kookzone. De maximale timerduur bedraagt 8 uur.



- Druk gelijktijdig op de - en + toets om de timer te annuleren; op het display verschijnt '00'.

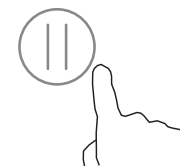


- Zodra de timer is ingesteld, begint deze onmiddellijk met aftellen. Het display toont de resterende tijd.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de overeenkomstige kookzone automatisch uitgeschakeld.

Pauzeren van het kookproces

Met de pauzefunctie kunt u **het kookproces van alle actieve kookzones tijdelijk onderbreken**, waarbij het vermogen wordt verlaagd naar niveau 2.

- Druk op de **Pauzetoets**. Het kookproces wordt onderbroken.
- Druk opnieuw op de **Pauzetoets** om het kookproces te hervatten volgens de eerder geselecteerde instelling.



Standaard bedrijfsduur

De automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie van uw inductiekookplaat. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld, zelfs als u dit vergeet te doen. De standaard bedrijfsduren voor de verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel.

Vermogensniveau	Pauze	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard bedrijfstijd (in uren)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Wanneer het kookgerei wordt verwijderd, stopt de kookplaat onmiddellijk met het verwarmen van de betreffende kookzone en schakelt deze na 1 minuut automatisch uit.

! Personen met een pacemaker dienen hun arts te raadplegen voordat zij dit apparaat gebruiken.

Bereidingstips



Wees voorzichtig bij het frituren, omdat olie en vet zeer snel opwarmen, vooral wanneer u de Booster-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar vormt.

- Wanneer het voedsel begint te koken, verlaag het vermogen.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie doordat de warmte wordt vastgehouden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoog vermogen en verlaag het vermogen zodra het voedsel warm is.

Sudderende, rijst koken

- Sudderende betekent koken net onder het kookpunt, rond 85 °C, waarbij slechts af en toe belletjes aan het oppervlak van de kookvloeistof verschijnen. Dit is essentieel voor het bereiden van smakelijke soepen en malse stoofgerechten, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het gerecht te gaar wordt. Het is ook beter om sauzen op basis van ei of met bloem gebonden sauzen onder het kookpunt te bereiden.
- Sommige bereidingen, zoals rijst koken volgens de absorptiemethode, vereisen mogelijk een hogere instelling dan de laagste stand om ervoor te zorgen dat het gerecht binnen de aanbevolen tijd goed gaar wordt.

Steaks grillen

Voor het bereiden van sappig en smaakvol vlees:

1. Laat het vlees voor het bereiden ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur rusten.
2. Verhit een pan met een dikke bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de steak lichtjes met olie. Doe een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg vervolgens het vlees in de pan.
4. Keer de steak tijdens het bakken slechts één keer. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de steak en de gewenste gaarheid. De baktijd kan variëren van ongeveer 2 tot 8 minuten per zijde. Druk op de steak om de gaarheid te beoordelen – hoe steviger hij aanvoelt, hoe gaarder hij is.
5. Laat de steak enkele minuten rusten op een warm bord zodat het vlees kan ontspannen voordat u het serveert.

Roerbakken

1. Kies een wok met vlakke bodem die geschikt is voor inductie of gebruik een grote koekenpan.
2. Zorg dat alle ingrediënten en keukengerei binnen handbereik zijn. De bereiding moet snel verlopen. Bereid grote hoeveelheden in meerdere porties.
3. Verwarm de pan snel voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees en houd het warm apart.
5. Roerbak vervolgens de groenten. Wanneer deze warm maar nog stevig zijn, verlaag de temperatuur, doe het vlees terug in de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat alles gelijkmatig gaar wordt.
7. Serveer onmiddellijk.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een ongeschikt of niet-magnetisch voorwerp (bijv. aluminium) of een klein object (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat wordt achtergelaten, schakelt deze na één minuut automatisch over naar stand-by. De ventilator blijft de inductiekookplaat nog 1 minuut extra koelen.

Werkingsgeluiden

Inductiekoken kan normale werkingsgeluiden veroorzaken, zoals:

- De inductiekookplaat kan tijdens het verwarmen een zoemend of sissend geluid produceren, vooral bij een hoog vermogensniveau.
- De inductiekookplaat kan een ventilatorgeluid produceren: de ingebouwde ventilator voorkomt dat de elektronische componenten oververhit raken. Deze kan blijven werken nadat u de kookplaat hebt uitgeschakeld.

Deze verschijnselen zijn normaal en vereisen geen actie van uw kant.

Tips voor energiebesparing

U kunt dagelijks energie besparen door de volgende tips op te volgen:

- Als u water verwarmt, verwarm dan alleen de hoeveelheid die u daadwerkelijk nodig hebt.
- Wanneer u water aan de kook brengt, verlaag het vermogensniveau zodra het water begint te koken.
- Dek indien mogelijk kookgerei tijdens het koken altijd af met een deksel.
- Activeer de kookzone pas nadat u de pan erop hebt geplaatst.
- Plaats kleinere pannen op kleinere kookzones.
- Plaats de pan direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om gerechten warm te houden of om te smelten.
- Gebruik kookgerei met een vlakke bodem en een passende grootte.

Vermogensinstellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtwaarden. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de bereide hoeveelheden. Probeer verschillende instellingen uit om te bepalen welke het best bij uw bereidingen passen.

Vermogensinstelling	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• zacht opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel• chocolade, boter en snel aanbrandende voedingsmiddelen smelten• op laag vuur sudderen• langzaam opwarmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• opwarmen• snel sudderen• rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• roerbakken• pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none">• roerbakken op hoog vuur• aanbraden• soep aan de kook brengen• water koken

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Normale vervuiling op het glas (vingerafdrukken, strepen, voedselvlekken of gemorste niet-zoete vloeistoffen op het glas)	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de kookplaat uit. Breng een speciaal aanbevolen reinigingsmiddel voor kookplaten aan terwijl het glas nog lauw is (maar niet heet!) Spoel na en droog met een schone doek of keukenpapier. Schakel de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> Wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, wordt er geen indicatie 'heet oppervlak' weergegeven, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees zeer voorzichtig. Schuursponzen, sommige nylon sponsjes en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of spons geschikt is. Laat nooit resten van reinigingsmiddel op de kookplaat achter: het glas kan hierdoor vlekken vertonen.
Overgekookte resten, gesmolten voedsel en hete, suikerhoudende spatten op het glas	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een spatel of schraper die geschikt is voor inductiekookplaten en wees voorzichtig met hete kookoppervlakken:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schakel de kookplaat volledig uit. Bevochtig de zone om de resten los te weken als deze zijn opgedroogd. Houd het mes of het hulpmiddel onder een hoek van 30° en schraap de overgekookte resten weg door ze naar een koel gedeelte van de kookplaat te duwen. Verwijder het vuil met een doek of keukenpapier. Volg vervolgens stappen 2 tot en met 4 van 'Normale vervuiling op het glas' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder vlekken van gesmolten of suikerhoudende voedingsmiddelen zo snel mogelijk. Als u deze op de kookplaat laat afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn en zelfs blijvende schade veroorzaken. Snijgevaar: wanneer de beveiliging is ingetrokken, is het mes van de schraper uiterst scherp. Gebruik dit met de grootste voorzichtigheid en bewaar het altijd buiten het bereik van kinderen.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Overgekookte vloeistof op de bedieningstoetsen	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de kookplaat uit. Dep de gemorste vloeistof op. Reinig het bedieningsgedeelte met een schone, vochtige spons of doek. Droog het gebied volledig met keukenpapier. Schakel de inductiekookplaat weer in. 	De kookplaat kan een geluidssignaal geven en automatisch uitschakelen, en de bedieningstoetsen kunnen niet meer functioneren zolang ze met vloeistof bedekt zijn. Zorg ervoor dat het bedieningsgedeelte volledig droog is voordat u de kookplaat opnieuw inschakelt.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De inductiekookplaat schakelt niet in.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat is aangesloten op de stroomvoorziening en onder spanning staat. Controleer of er een stroomstoring is in uw woning of in uw omgeving. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
De touchbediening reageert niet.	De bediening is vergrendeld.	Ontgrendel de bediening. Raadpleeg het hoofdstuk 'Vergrendeling van de bediening'.
De touchbediening is moeilijk te bedienen.	Er kan een dunne waterfilm op de bediening aanwezig zijn, of u raakt de bediening aan met de punt van uw vinger.	Zorg ervoor dat het bedieningsgedeelte droog is en gebruik de kussentop van uw vingers om de toetsen aan te raken.
Het glas is bekrast.	Kookgerei met ruwe randen.	Gebruik kookgerei met een gladde, vlakke bodem. Zie 'Keuze van het juiste kookgerei'.
	Er zijn schuursponzen of ongeschikte/schurende reinigingsmiddelen gebruikt.	Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Bepaalde soorten kookgerei kunnen krakende of tikkende geluiden veroorzaken.	Dit kan worden veroorzaakt door de structuur van het kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is een normaal bij kookgerei en wijst niet op een defect.
De inductiekookplaat kan een laag zoemend geluid produceren wanneer deze op een hoog vermogensniveau is ingesteld.	Dit is het gevolg van de inductietechnologie.	Dit verschijnsel is normaal; het geluid moet verminderen of volledig verdwijnen wanneer u het vermogen verlaagt.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Ventilatorgeluid afkomstig van de inductiekookplaat.	De ingebouwde ventilator van uw inductiekookplaat voorkomt dat de elektronische componenten oververhit raken. Deze kan blijven werken nadat u de kookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit verschijnsel is normaal en vereist geen actie van uw kant. Schakel de stroomvoorziening van de inductiekookplaat niet uit via de wandschakelaar terwijl de ventilator nog draait.
Het kookgerei wordt niet warm en de indicator licht op.	De inductiekookplaat kan het kookgerei niet detecteren omdat het niet geschikt is voor inductiekoken.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie het hoofdstuk 'Keuze van het juiste kookgerei'.
	De inductiekookplaat kan het kookgerei niet detecteren omdat het te klein is voor de kookzone of niet correct is gecentreerd.	Centreer het kookgerei en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en er wordt een foutcode weergegeven (meestal met één of twee cijfers die knipperen op het timerdisplay).	Technische storing.	Noteer de letters en cijfers van de foutcode, schakel de zekering of stroomonderbreker van de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Storingsweergave en controle

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder de kookplaat uit het werkblad te demonteren of uit elkaar te halen.

Foutcode die tijdens het gebruik verschijnt en bijbehorende oplossing:

Foutcode	Probleem	Oplossing
Geen automatische reset		
E1	Storing van de temperatuursensor	Neem contact op met de klantenservice.
E2		
E7		
E3	Storing van de IGBT-temperatuursensor	Neem contact op met de klantenservice.
E4		
EU	Verbindingsstoring tussen de displayprintplaat en de hoofdprintplaat.	Neem contact op met de klantenservice.
EL/EH	Abnormale spanning.	Controleer of de netspanning overeenkomt met de specificaties. Neem contact op met de klantenservice.
C1	Hoge temperatuur van de temperatuursensor van de kookplaat.	Laat de kookplaat afkoelen en start deze vervolgens opnieuw op.
C2	Hoge temperatuur van de IGBT-temperatuursensor.	Laat de kookplaat afkoelen en start deze vervolgens opnieuw op.
F5, F6	Ventilatiestoring	Neem contact op met de klantenservice.
EF	Toetsen zijn gedurende een abnormaal lange tijd geactiveerd.	Reinig de kookplaat.

Specifieke storing en oplossing:

Fout	Probleem	Oplossing A
Het LED-controlelampje gaat niet branden wanneer het apparaat wordt aangesloten.	Geen stroomvoorziening.	Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het elektriciteitsnet en of het stopcontact werkt.
	Verbindingsfout tussen de voedingsprintplaat en de displayprintplaat.”	Controleer de verbinding.
	De voedingsprintplaat is beschadigd.	De voedingsprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
	De displayprintplaat is beschadigd.	De displayprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
Sommige bedieningstoetsen functioneren niet of het LED-display werkt niet normaal.	De displayprintplaat is beschadigd.	De displayprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
De kookzone-indicator brandt, maar de zone verwarmt niet.	De temperatuur van de kookplaat is te hoog.	De omgevingstemperatuur is mogelijk te hoog. De luchtinlaat of ventilatieopeningen zijn mogelijk geblokkeerd.
	Storing van de ventilator.	Controleer of de ventilator correct werkt; zo niet, dan moet deze mogelijk worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
	De voedingsprintplaat is beschadigd.	De voedingsprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
De kookplaat stopt plotseling met verwarmen tijdens gebruik en er knippert een 'u' op het display.	Ongeschikt type kookgerei.	Gebruik geschikt kookgerei.
	De diameter van het kookgerei is te klein.	
	De kookplaat is oververhit.	Het apparaat is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Raak de Aan/uit-toets aan om het apparaat opnieuw te starten. Het detectiecircuit voor kookgerei is beschadigd. Neem contact op met de klantenservice.

Fout	Probleem	Oplossing A
Kookzones van dezelfde grootte (bijvoorbeeld de eerste en de tweede) geven 'u' weer.	Verbindingsfout tussen de voedingsprintplaat en de displayprintplaat.”	Controleer de verbinding.
	De displayprintplaat voor het communicatiedeel is beschadigd.	De displayprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
	Het moederbord is beschadigd.	De voedingsprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
Het geluid van de ventilatormotor klinkt abnormaal.	De ventilatormotor is beschadigd.	Controleer of de ventilator correct werkt; zo niet, dan moet deze mogelijk worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.

De bovenstaande instructies hebben betrekking op het beoordelen en controleren van de meest voorkomende storingen.

Demonteer het apparaat niet zelf om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

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	ETI41M	
Type de plaque	Encastrable	
Nombre de zones de cuisson	2	
Technologie de chauffage	Induction	
Longueur (L) et largeur (l) de la surface utile par zone de cuisson électrique	Zone 1 : L = 38,0, l = 21,0 Zone 2 : L = 38,0, l = 21,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Zone 1 : 181,7 Zone 2 : 181,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	181,6	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	ETI41M	
Type of hob	Built-in	
Number of cooking zones	2	
Heating technology	Induction	
Length (L) and width (W) of the usable surface area for each electric cooking zone	Zone 1 : L = 38,0, W = 21,0 Zone 2 : L = 38,0, W = 21,0	cm
Energy consumption for each cooking zone or area calculated per kg	Zone 1 : 181,7 Zone 2 : 181,5	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg	181,6	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	ETI41M	
Kochfeldtyp	Einbaufähig	
Anzahl der Kochzonen	2	
Heiztechnologie	Induktion	
Länge (L) und Breite (B) der Nutzfläche pro Elektrokochstelle	Zone 1 : L = 38,0, B = 21,0 Zone 2 : L = 38,0, B = 21,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochfläche berechnet pro kg	Zone 1 : 181,7 Zone 2 : 181,5	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	181,6	Wh/kg

NL - Productfiche

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

	Waarde	Eenheid
Merk	Essentiel b	
Referentie van het model	ETI41M	
Type plaat	Inbouw	
Aantal kookvuren	2	
Opwarmingstechnologie	Inductie	
Lengte (L) en breedte (B) van het nuttige oppervlak per elektrisch kookvuur	Vuur 1 : L = 38,0, B = 21,0 Vuur 2 : L = 38,0, B = 21,0	cm
Energieverbruik per kookvuur of -gebied berekend per kg	Vuur 1 : 181,7 Vuur 2 : 181,5	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	181,6	Wh/kg

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.

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 contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez 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.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektroniksrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll 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 weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw 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.

* 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 (kasticket geldt 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

Art. 8012106
Ref. ET141M

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

1, Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte,
59810 Lesquin, France
contact@sc-ub.com



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

