



ATGI612BK



FRANCAIS
3



ENGLISH
29



DEUTSCH
53



NETHERLANDS
79

MANUEL D'UTILISATION, D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE DES TABLES DE CUISSON MIXTES GAZ ET INDUCTION ENCASTRABLES

MODÈLE ATGI612BK

Le fabricant n'est pas responsable des inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans ce manuel. L'aspect esthétique des figures est purement indicatif. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles, y compris dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité de l'appareil. Chaque table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme un appareil de cuisson. Toute autre utilisation du produit (telle que le chauffage) sera considérée comme dangereuse et interdite.

Cher(e) client(e),

Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions. Nous sommes certains que notre appareil, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec des matériaux de qualité, vous donnera entière satisfaction.

Avant l'utilisation de votre appareil, veuillez lire attentivement les informations contenues dans ce manuel et conservez-le à portée de main pour toute consultation ultérieure. Afin de permettre à votre appareil de conserver ses performances optimales et garantir sa longévité, le respect des recommandations contenues dans ce manuel est indispensable. Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du manuel d'instructions et sur l'étiquette de l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages matériels et corporels résultant d'une installation incorrecte ou d'une utilisation non-conforme de l'appareil.

UTILISATION

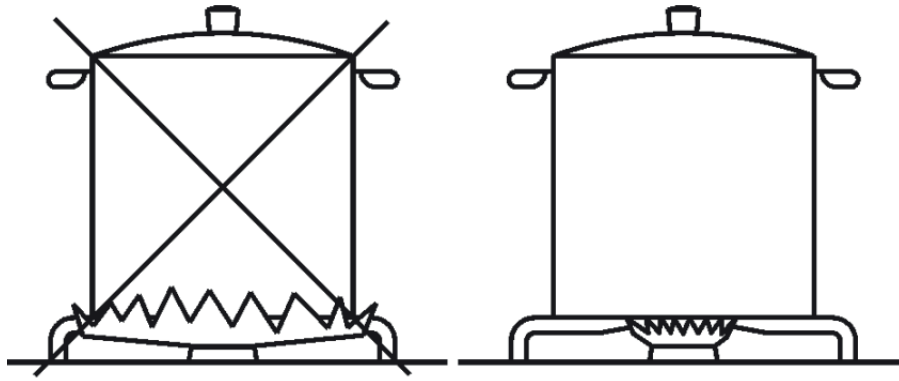


Fig.1

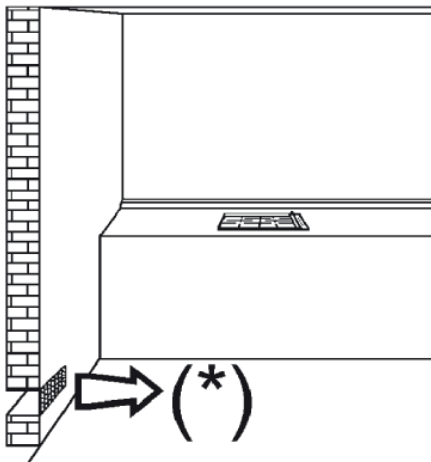


Fig.2

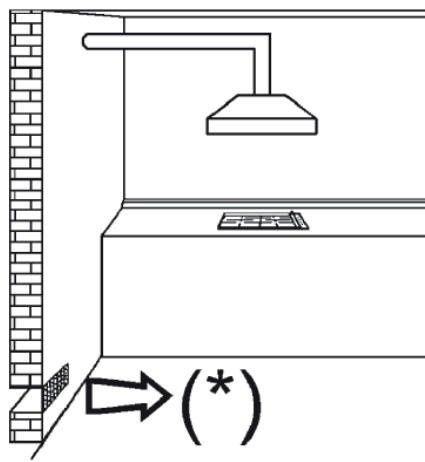


Fig.3

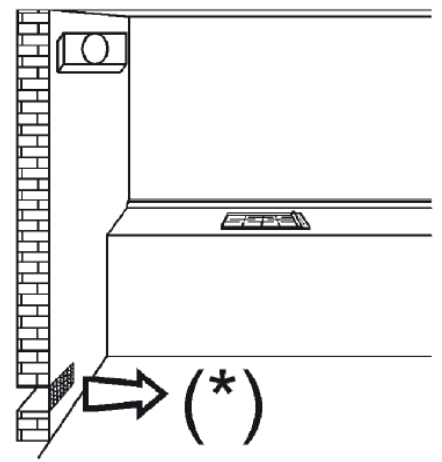


Fig.4

NETTOYAGE

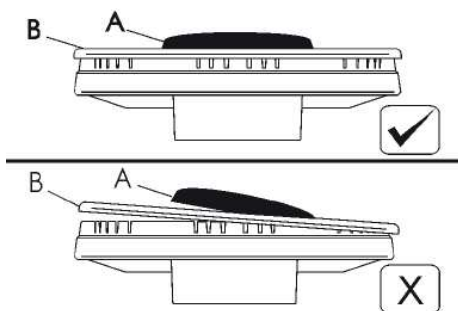


Fig.7

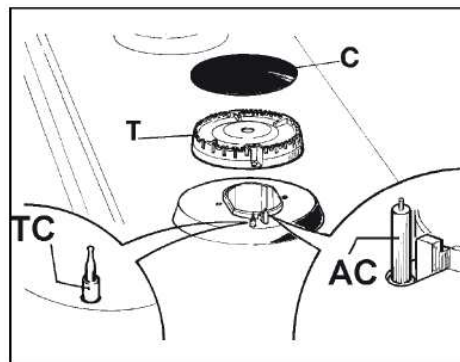


Fig.8

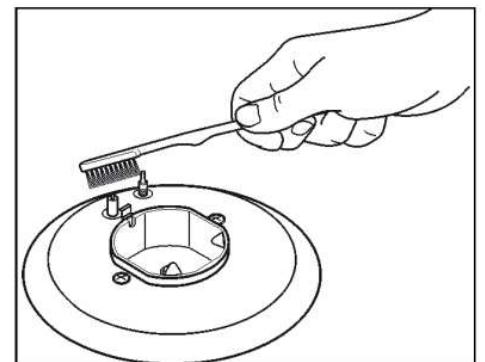


Fig.6

INSTALLATION

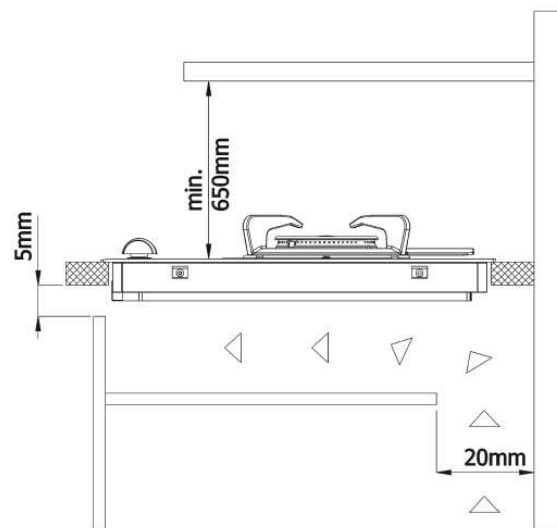
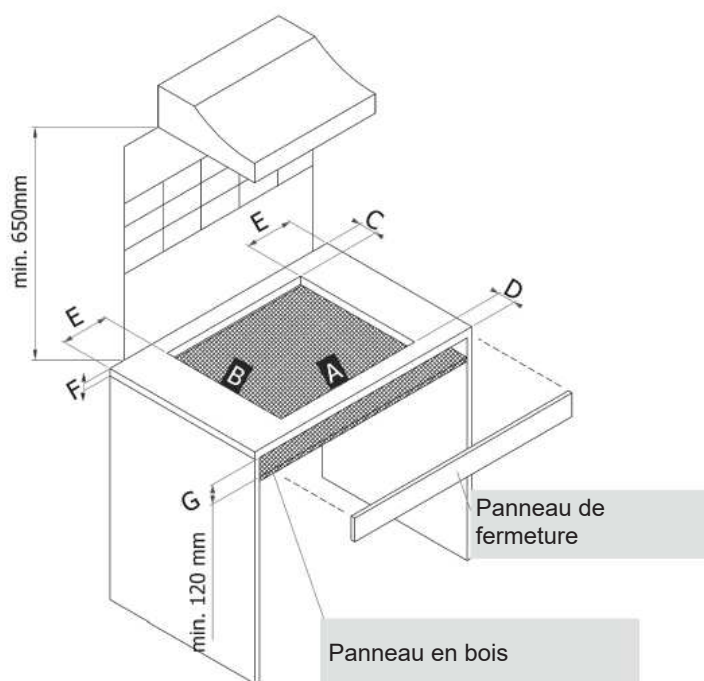
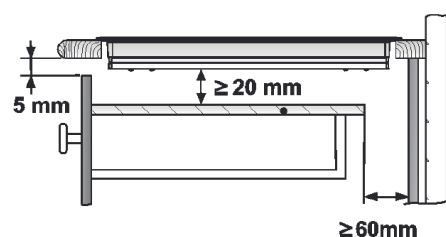
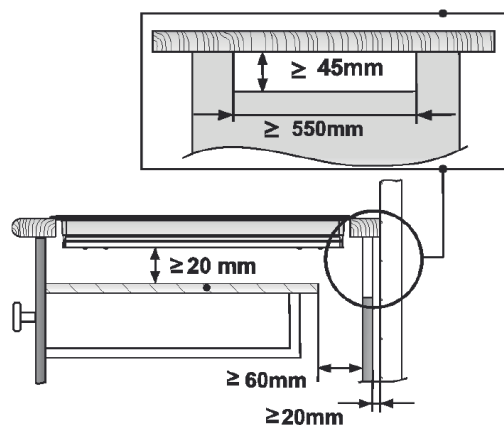
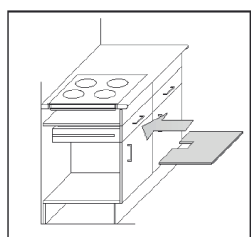


Fig.10

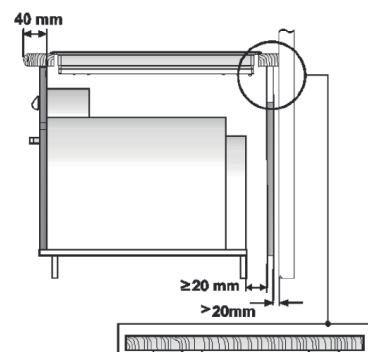
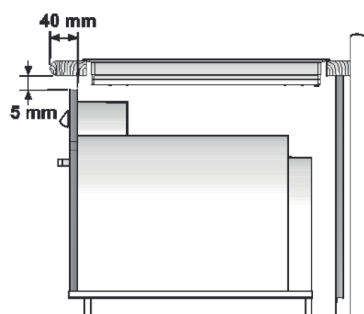
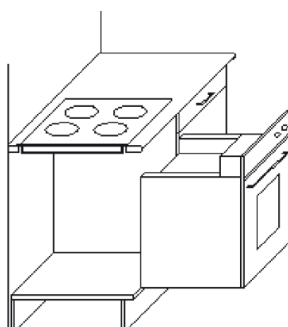
Dimensions (en mm)

	A	B	C	D	E	F	G
60 cm.	560	490	55	55	60	Min. 60 - max. 50	Min. 120

Tiroir à couvert



Four



ATTENTION ! S'il s'avère nécessaire de démonter la table de cuisson, retirer d'abord la vis située en bas, comme indiqué sur la figure ci-contre.

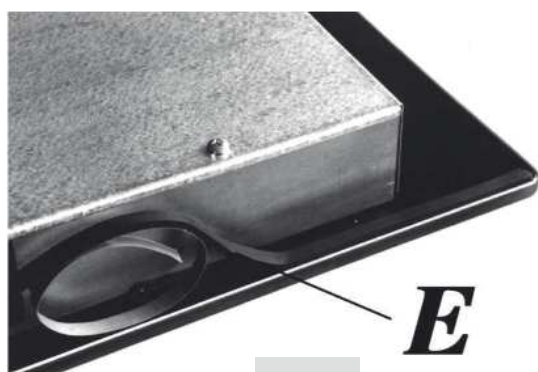
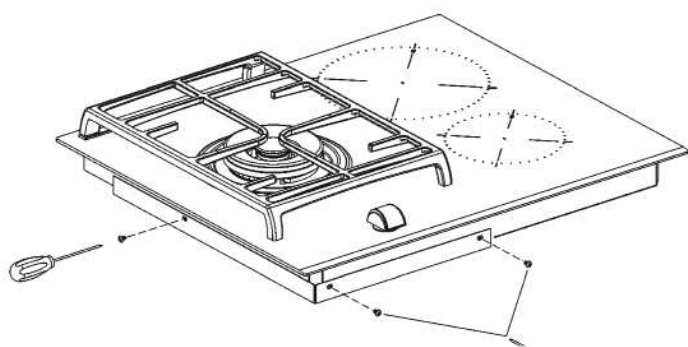


Fig.5

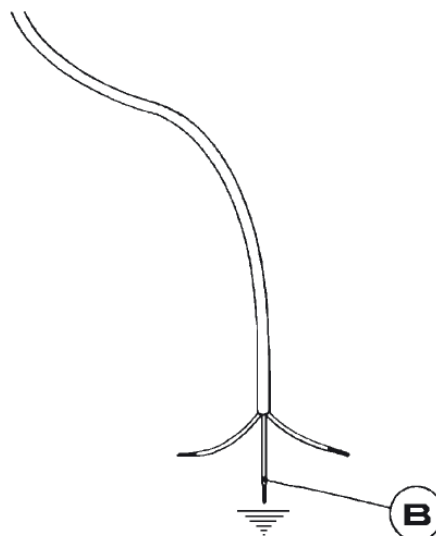


Fig.9

Modèles possédant 4 brûleurs à gaz

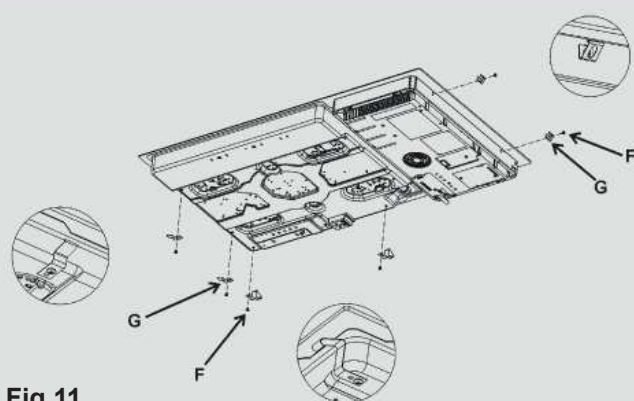
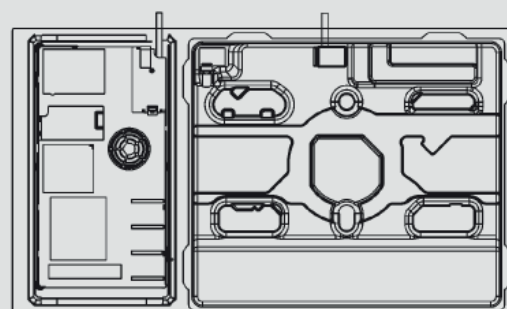


Fig.11

induction

gaz



Modèles possédant 1 ou 2 brûleurs à gaz

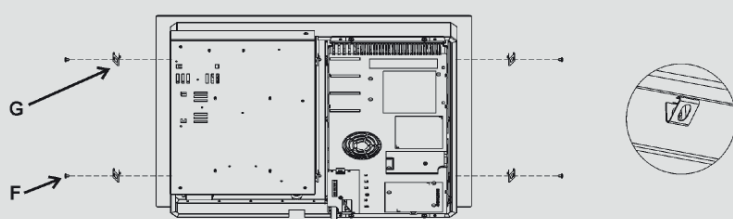
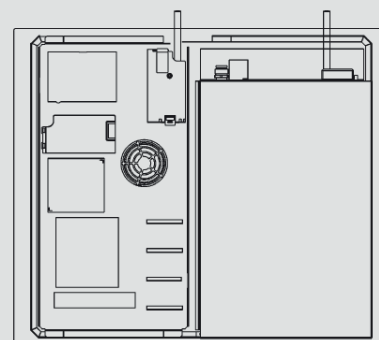


Fig.12

induction

gaz



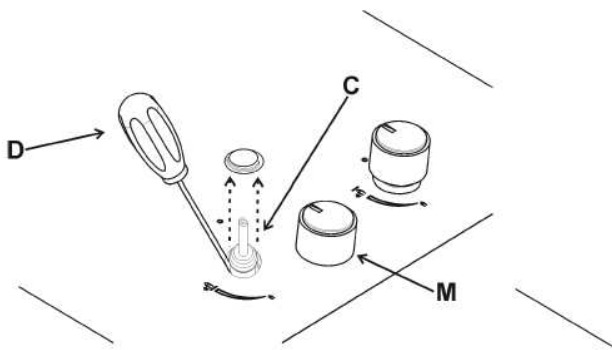


Fig.13

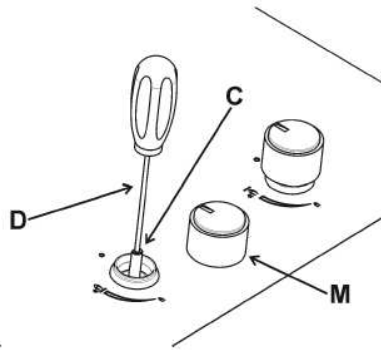


Fig.14

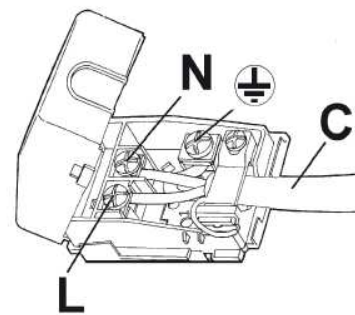


Fig.15

CONVERSION

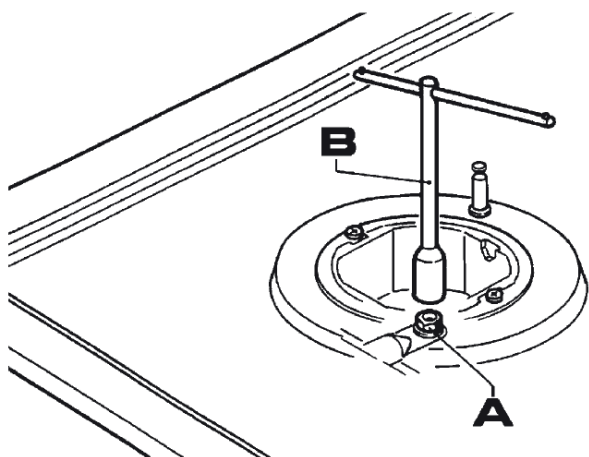


Fig.16

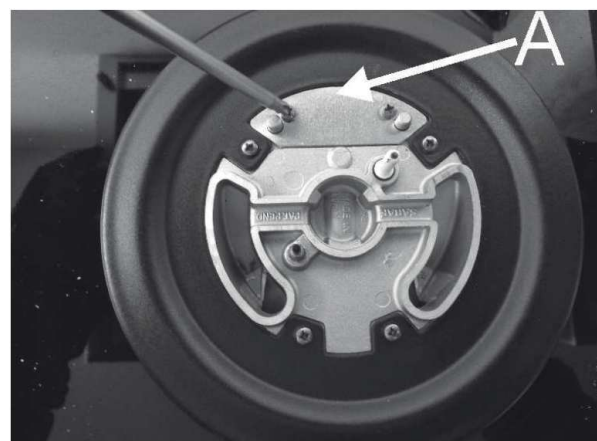


Fig.17

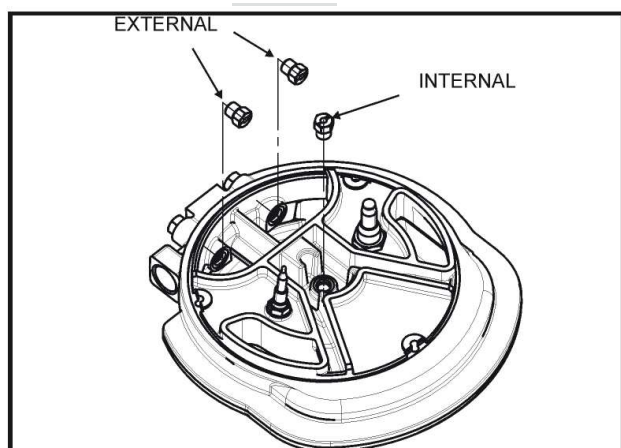


Fig.18

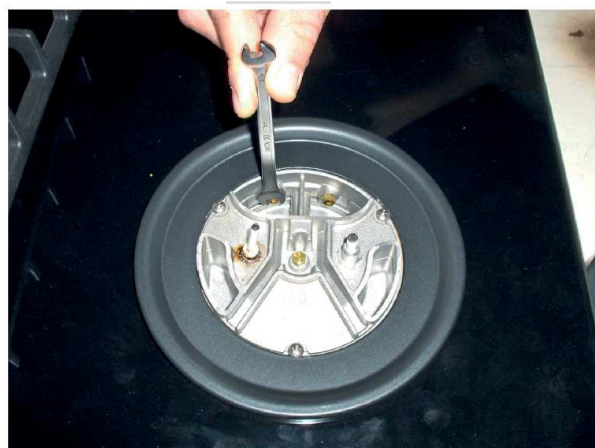


Fig.19

DONNÉES TECHNIQUES PRÉSENTES SUR L'ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE DU PRODUIT

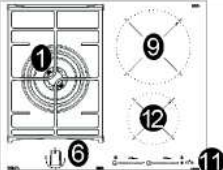
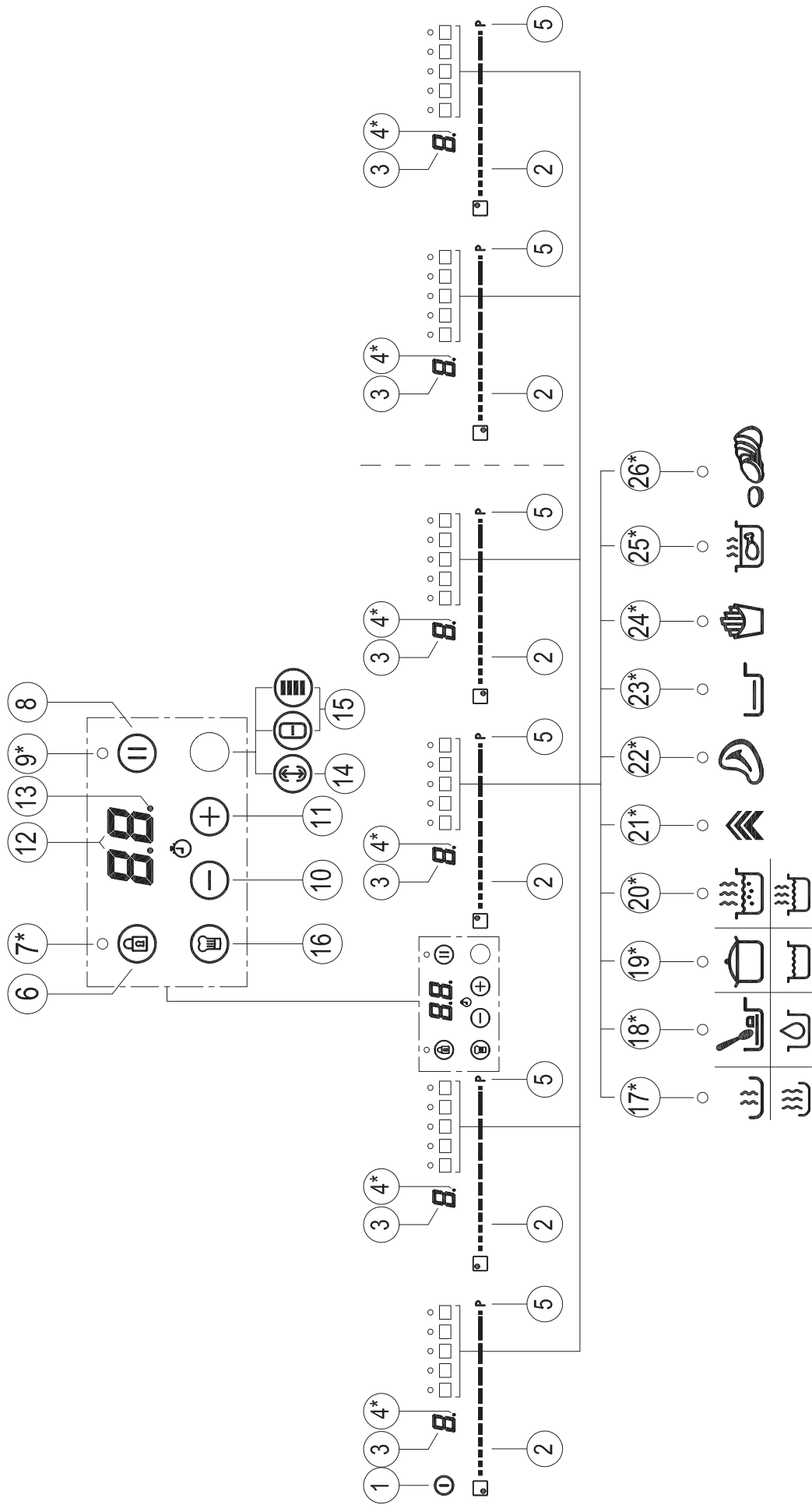
CAT. = I12H3+/2E+3+ FRÉQUENCE = 50 - 60 Hz	ΣQn GAZ NATUREL	ΣQn GAZ BUTANE	ΣQn GAZ PROPANE	Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz	Puissance tot. des plaques à induction
	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar		
	4,0 kW	291 g/h	286 g/h	56,0 %	3500 W

Fig.20



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ CONCERNANT L' INDUCTION

 Attention. Si la vitre en vitrocéramique se brise ou se fissure, débrancher immédiatement la plaque de cuisson pour éviter les chocs électriques.

 Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe (non intégrée à l'appareil) ou un système de commande à distance séparé.

 Ne pas nettoyer cet appareil à la vapeur.

 Attention. L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer lors de son fonctionnement. Éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de la table de cuisson, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

 Cet appareil ne peut être utilisé que par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, **UNIQUEMENT** sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions adéquates sur l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers qu'elle comporte. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

 **ATTENTION.** Il est dangereux de cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance, car elles peuvent s'enflammer.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau ! Le cas échéant, débrancher l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle, une assiette ou une couverture.

 Afin de prévenir les risques d'incendie, ne pas poser ou laisser un objet sur les zones de cuisson de la table de cuisson à induction.

 Le générateur d'induction est conforme à la réglementation en vigueur dans l'UE. Nous recommandons toutefois à toute personne équipée d'un dispositif tel qu'un stimulateur cardiaque de consulter son médecin ou, en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

 Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils risquent de surchauffer.

 Afin d'éviter un accident, toujours mettre la table de cuisson hors tension après son utilisation. Ne pas se contenter de simplement enlever la casserole ou la poêle. Un dysfonctionnement peut se produire si, par inadvertance, une autre casserole ou un autre récipient est placé dessus pendant la période de détection.

 Afin d'éviter tout accident, si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens de maintenance ou une personne qualifiée.

 **ATTENTION :** Utiliser uniquement les protections d'appareil de cuisson conçues par le fabricant ou indiquées comme adéquates par le fabricant dans le mode d'emploi ou encore les protections incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inadéquates peut provoquer des accidents.

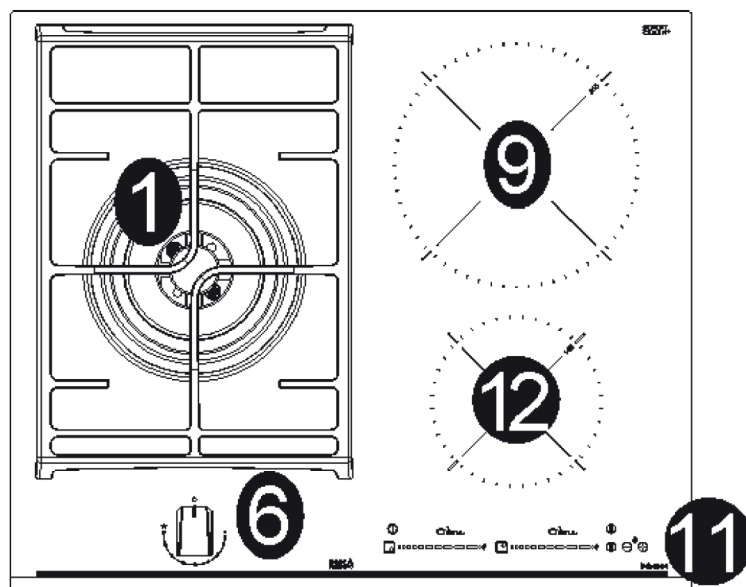
 Il est nécessaire de permettre le sectionnement de l'appareil après l'installation. Des dispositifs de sectionnement doivent être incorporés à l'installation électrique fixe, conformément à la réglementation en matière d'installation.

 Pour un nettoyage correct, respecter les instructions de nettoyage.

 **ATTENTION :** Chaque cuisson, même d'une durée très courte, doit être surveillée en permanence.

 **ATTENTION !** *Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par l'altération ou la modification du produit ou de ses composants pendant l'installation. L'installateur est responsable des dommages ou des défauts survenus à la suite d'un montage ou d'une installation incorrects. Pour tout dommage résultant de l'installation du produit, veuillez contacter l'installateur agréé.*

ATGI612BK



1	Brûleur à gaz ultra rapide (DCC AFB*)	de 4000 W
2	Brûleur à gaz rapide	de 2800 W
3	Brûleur à gaz semi-rapide à puissance réduite	de 1400 W
4	Brûleur à gaz semi-rapide	de 1750 W
5	Brûleur à gaz auxiliaire	de 1000 W
6	Bouton de commande du brûleur	de 1400 W
9	Élément chauffant électrique à induction Ø 21,5 cm	de 2100/3000 W
11	Commande tactile	
12	Élément chauffant électrique à induction Ø 15,0 cm	de 1200/1600 W
14	Brûleur à gaz ultra rapide DUAL	de 6000 W

***DCC AFB : air par le bas (fig. 17).**

Attention : cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et pour être utilisé par un particulier.

BRÛLEURS

Si votre appareil possède plusieurs brûleurs à gaz, un schéma est sérigraphié au-dessus de chaque bouton rotatif sur le panneau avant. Ce schéma indique à quel brûleur correspond le bouton rotatif. Après avoir ouvert le robinet d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz, allumer le ou les brûleur(s) comme décrit ci-dessous :

- Allumage électrique automatique

Pousser et tourner le bouton rotatif correspondant au brûleur souhaité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'allumage maximal ☆ (position 9 fig. 21), puis relâcher le bouton rotatif ; le robinet est équipé d'une échelle de 9 positions, à chaque cran, la flamme se réduit jusqu'à atteindre la position 1, l'alimentation minimale en gaz.

- Allumage des brûleurs équipés d'un dispositif de coupure en cas d'absence de flamme

Les boutons des brûleurs équipés d'un dispositif de coupure en cas d'absence de flamme doivent être tournés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils atteignent la position d'allumage maximal (position 9, fig. 21) et qu'ils s'arrêtent. Appuyer ensuite sur le bouton rotatif en question et répéter les opérations indiquées précédemment.

Maintenir le bouton rotatif enfoncé pendant environ 10 secondes une fois que le brûleur s'est allumé. Suivre ensuite les instructions d'utilisation du robinet comme expliqué ci-dessus.

Pour tous les modèles, en cas d'extinction accidentelle de la flamme,

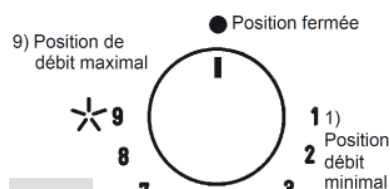


Fig.21

Brûleurs	Ø casseroles cm
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	8 ÷ 16
Ultra rapide	24 ÷ 26
rapide	20 ÷ 22
Semi-rapide réduit	16 ÷ 18
Semi-rapide	16 ÷ 18
Auxiliaire	10 ÷ 14

couper l'allumage en tournant le bouton en position d'arrêt. Attendre au moins une minute avant d'allumer à nouveau la flamme.

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

Tenir compte des indications suivantes afin d'obtenir une efficacité maximale et une consommation de gaz la plus faible possible :

- Utiliser des casseroles adéquates pour chaque brûleur (voir le tableau suivant et la fig. 1).

- Lorsque le contenu de la casserole arrive à ébullition, régler le bouton rotatif sur la position correspondant au débit minimal (position 1, fig. 21).

- Toujours placer un couvercle sur les casseroles.

- N'utiliser que des casseroles à fond plat.

AVERTISSEMENTS :

- Les brûleurs équipés d'un dispositif de coupure de sécurité en cas d'extinction de la flamme ne peuvent être allumés que lorsque le bouton relatif a été placé sur la position d'allumage maximal (Position 9, fig. 21).

- Des allumettes peuvent être utilisées pour allumer les brûleurs en cas de panne de courant.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque les brûleurs sont en cours d'utilisation. S'assurer qu'il n'y a pas d'enfants à proximité. Veiller en particulier à ce que les poignées des casseroles soient correctement positionnées et surveiller les aliments dont la cuisson nécessite de l'huile et de la graisse, car ces produits peuvent facilement s'enflammer.

- Ne jamais utiliser d'aérosols à proximité de l'appareil pendant le fonctionnement des brûleurs.

- Il est déconseillé d'utiliser des récipients plus larges que l'appareil.

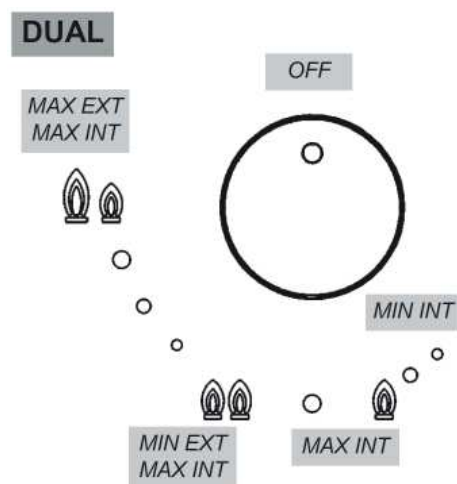


Fig.22

BRÛLEURS DUAL (selon le modèle)

Un brûleur dual vous permet de réguler séparément les couronnes interne et externe à l'aide d'un seul bouton de commande. Offrant une grande souplesse d'utilisation, vous avez la possibilité d'allumer soit la flamme interne seulement, soit l'ensemble du brûleur (flamme interne et externe en même temps).

ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR « DUAL »

Placer la casserole sur le brûleur avant de l'allumer.

Bien que commandé par un seul bouton (fig. 22), le brûleur « DUAL » peut être utilisé de deux manières différentes :

A) - Utilisation de l'entièreté du brûleur :

À partir de la position d'arrêt ●, appuyer sur le bouton en le tournant simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'indicateur pointe vers la position de débit maximal. Cela permet d'obtenir le débit maximal des deux flammes.

Lorsque les flammes sont allumées, maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que l'appareil maintienne automatiquement le brûleur allumé.

Il est alors possible de régler l'intensité de la flamme en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (de la position de débit maximal des flammes interne et externe au débit maximal de la flamme interne et au débit minimal de la flamme externe). Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, en alignant à nouveau l'indicateur sur le symbole d'arrêt ●.

B) - Utilisation de la flamme interne uniquement :

Après avoir allumé le brûleur et réglé la flamme interne au débit maximal et la flamme externe au débit minimal comme décrit ci-dessus, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à percevoir un "déclic".

La flamme interne est maintenant au débit maximal tandis que la flamme externe est éteinte.

Continuer à tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler la flamme interne au débit minimal.

Extinction :

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, en alignant à nouveau l'indicateur sur le symbole d'arrêt ●.

Une fois que le brûleur « DUAL » fonctionne de l'une des deux manières décrites, il est possible de passer d'un mode à l'autre en tournant simplement le bouton dans la position souhaitée.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. La pièce doit donc être bien ventilée en maintenant les bouches d'aération dégagées (voir fig. 2) et en activant le dispositif d'aération mécanique (hotte aspirante ou ventilateur électrique fig. 3 et fig. 4).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Si c'est le cas, ouvrez une fenêtre si la pièce en possède une ou augmentez la puissance de votre système d'évacuation mécanique.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques du produit, cela peut être dangereux.

- S'il est prévu de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un ancien modèle), avant de le mettre au rebut, le rendre inopérant conformément à la loi en vigueur sur la protection de la santé et la prévention de la pollution de l'environnement en rendant inoffensives ses parties dangereuses, notamment pour les enfants qui pourraient jouer avec un appareil abandonné.

- Ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.

- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation impropre, incorrecte ou déraisonnable.

- Pendant et après le fonctionnement, certaines parties de la table de cuisson sont très chaudes : éviter de les toucher.

- Après avoir utilisé la table de cuisson, s'assurer que le bouton rotatif est en position fermée puis fermer le robinet principal de l'alimentation en gaz ou de la bouteille de gaz.

- Si les robinets de gaz ne fonctionnent pas correctement, contacter le service après-vente.

IMPORTANT :

Toujours débrancher l'appareil du réseau de gaz et d'électricité avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

NETTOYAGE

Il est très important de nettoyer la surface peu après chaque utilisation, lorsque le verre est encore tiède.

Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.

Selon le degré de salissure, il est conseillé de procéder comme suit :

- Tâches légères : il suffit d'utiliser un chiffon humide et propre.

- Les traces de liquide ayant débordé de la casserole peuvent être éliminées à l'aide de vinaigre ou de citron.

Laver périodiquement le support de casserole en acier émaillé, les chapeaux émaillés des brûleurs « A », « B » et « C » et les têtes des brûleurs « T » (voir fig. 7 et 8) avec de l'eau savonneuse tiède.

Il faut également nettoyer les bougies « AC » et le dispositif de détection de flamme « TC » (voir fig. 8).

Les nettoyer délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6) et les laisser sécher complètement avant de les réinstaller.

Ne pas laver au lave-vaisselle.

Ne pas laisser le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le citron ou le jus de tomate en contact avec les surfaces émaillées pendant longtemps.

AVERTISSEMENTS :

Se conformer aux instructions suivantes, avant de remonter les pièces :

- Vérifier que les fentes « T » des têtes de brûleur (fig. 8) ne sont pas obstruées par des corps étrangers.

- Vérifier que les chapeaux émaillés « A », « B », « C » (fig. 7 et 8) sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. L'ensemble doit être stable.

- Le support de casserole doit être placé dans les goujons de centrage appropriés en vérifiant la parfaite stabilité.

- Ne pas forcer les robinets s'ils s'ouvrent ou se ferment difficilement. Contacter le service d'assistance technique pour les réparations.

- Ne pas utiliser de jets de vapeur pour le nettoyage de l'équipement.

ATTENTION :

En cas de bris de la vitre de la plaque de cuisson :

- Éteindre immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isoler l'appareil de

l'alimentation électrique ;

- Ne pas toucher la surface de l'appareil ;

- Ne pas utiliser l'appareil.

Remarque : une utilisation continue peut entraîner un changement de couleur des brûleurs en raison de la température élevée.

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, le réglage des commandes et la maintenance ne doivent être effectués que par un technicien qualifié.

L'appareil doit être installé correctement, conformément à la législation en vigueur et aux instructions du fabricant.

Une installation incorrecte peut entraîner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens, pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.

Pendant la durée de vie du système, les dispositifs automatiques de sécurité ou de régulation de l'appareil ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou par son revendeur dûment autorisé.

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

Vérifier que l'appareil est en bon état après avoir retiré l'emballage extérieur et les emballages intérieurs autour des différentes pièces en vrac. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un personnel qualifié.

Ne jamais laisser le matériel d'emballage (carton, sacs, mousse de polystyrène, clous, etc.) à la portée des enfants, car ils peuvent devenir des sources potentielles de danger.

Les dimensions de l'ouverture pratiquée dans la partie supérieure du meuble modulaire et dans lequel la plaque chauffante sera installée sont indiquées sur l'une ou l'autre des fig. 10. Respecter toujours les dimensions indiquées pour l'ouverture dans lequel l'appareil sera encastré (voir fig. 10).

L'appareil appartient à la classe 3 et est donc soumis à toutes les dispositions établies par les normes régissant ces appareils.

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson est munie d'un joint spécial qui empêche l'infiltration de liquide dans le meuble. Pour installer correctement ce joint, respecter scrupuleusement les instructions suivantes :

- Retirer toutes les parties amovibles de la table de cuisson.
- Couper le joint en 4 parties de la longueur nécessaire pour le positionner sur les 4 bords de la vitre.
- Retourner la table de cuisson et positionner correctement le joint « E » (fig. 5) sous le bord de cette dernière, de manière à ce que le côté extérieur du joint corresponde parfaitement au bord extérieur de la vitre. Les extrémités des bandes doivent se rejoindre sans se chevaucher.
- Fixer uniformément et solidement le joint sur la vitre, en le pressant avec les doigts pour bien le mettre en place.
- Positionner la table de cuisson à l'endroit prévu et la fixer à l'aide des vis « F » des crochets de fixation « G » (voir fig. 11 et 12).
- Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure surchauffée de la table de cuisson pendant son fonctionnement, il est nécessaire, de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance d'au moins 120 mm de la partie supérieure (voir fig. 10).

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

L'installateur doit noter que les parois situées sur les côtés de l'appareil ne doivent pas être plus haute que la table de cuisson elle-même. En outre, la paroi située derrière, les surfaces environnantes et adjacentes à l'appareil doivent pouvoir résister à une température de 90 °C.

La colle utilisée pour coller le stratifié plastique au meuble doit pouvoir résister à une température d'au moins 150 °C, faute de quoi le stratifié pourrait se décoller.

L'appareil doit être installé conformément aux normes BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 et BS 6891 1988.

Cet appareil n'est pas raccordé à

VENTILATION DE LA PIÈCE

un dispositif capable d'éliminer les fumées de combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux normes d'installation susmentionnées. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions suivantes en matière de ventilation et d'aération.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

L'installateur doit noter que les parois situées sur les côtés de l'appareil ne doivent pas être plus haute que la table de cuisson elle-même. En outre, la paroi située derrière, les surfaces environnantes et adjacentes à l'appareil doivent pouvoir résister à une température de 90 °C.

La colle utilisée pour coller le stratifié plastique au meuble doit pouvoir résister à une température d'au moins 150 °C, faute de quoi le stratifié pourrait se décoller.

L'appareil doit être installé conformément aux dispositions en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif capable d'éliminer les fumées de combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux normes d'installation susmentionnées. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions suivantes en matière de ventilation et d'aération.

Il est essentiel de s'assurer que la pièce dans laquelle l'appareil est installé est constamment ventilée pour permettre à l'appareil de fonctionner correctement. La quantité d'air nécessaire est celle requise pour une combustion régulière du gaz et la ventilation de la pièce concernée, dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m³.

L'air doit circuler naturellement à travers des ouvertures permanentes dans les murs de la pièce en question. Ces ouvertures doivent évacuer les fumées vers l'extérieur et leur section doit être d'au moins 100 cm² (voir fig. 2). La construction des ouvertures doit garantir que celles-ci ne puissent jamais être bloquées. La ventilation

indirecte par prélèvement d'air dans une pièce adjacente est également autorisée, dans le strict respect de la réglementation en vigueur.

POUR LE MARCHÉ DU ROYAUME-UNI

L'appareil doit être installé conformément aux normes BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 et BS 6891 1988.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il est important de s'assurer que la pièce où la table de cuisson est installée est suffisamment ventilée, conformément aux exigences établies pour le marché du Royaume-Uni ; voir la norme BS 5440 partie 2, 1989. Voir le tableau ci-dessus.

ATTENTION :

Une table de cuisson à gaz ne peut être raccordée que par un technicien agréé CORGI.

Les installations doivent être réalisées conformément à la norme BS 6891 1988 et doivent être conformes à la réglementation en matière de sécurité applicable au gaz.

Toutes les installations de table de cuisson doivent comporter un robinet d'arrêt.

EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer leurs fumées de combustion par des hottes. Celles-ci doivent être raccordées aux conduits de fumée, aux cheminées ou directement à l'extérieur (voir fig. 3).

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, un ventilateur électrique peut être installé sur une fenêtre ou sur un mur donnant sur l'extérieur (voir fig. 4). Ce dispositif doit être activé en même temps que l'appareil, à condition de respecter strictement les spécifications des dispositions en vigueur.

Type of appliance	Volume of room cubic metres	Min. size of vent sq. cm.	Openable window or alternative method of venting to the outside
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20	nil	yes
	20 and above	nil	yes

RACCORDEMENT DU GAZ

Avant de connecter l'appareil, vérifier que les valeurs figurant sur l'étiquette signalétique apposée sous la table de cuisson correspondent à celles du réseau de gaz de l'habitation.

Une étiquette apposée sur l'appareil indique les conditions nominales de fonctionnement : type de gaz et pression de service.

Lorsque le gaz est acheminé par des conduits, l'appareil doit être raccordé au système d'alimentation en gaz :

- Avec un tuyau en acier rigide. Les raccords de ce tuyau doivent être des raccords filetés conformes aux normes.
- Avec un tuyau en cuivre. Les raccords de ce tuyau doivent être des raccords à joints mécaniques.

- Avec un tuyau flexible en acier inoxydable sans soudure. La longueur de ce tuyau doit être de 2 mètres au maximum et les joints doivent être conformes aux normes.

Lorsque l'alimentation en gaz est assurée par une bouteille, l'appareil doit être alimenté par un régulateur de pression conforme aux dispositions en vigueur et doit être raccordé :

- Avec un tuyau en cuivre. Les raccords de ce tuyau doivent être des raccords à joints mécaniques.

- Avec un tuyau flexible en acier inoxydable sans soudure. La longueur de ce tuyau doit être de 2 mètres au maximum et les joints doivent être conformes aux normes.

Ce tuyau doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec les parties mobiles du meuble (par exemple les tiroirs) et à ne pas traverser les compartiments susceptibles d'être remplis.

Il est conseillé d'appliquer l'adaptateur spécial sur le tuyau flexible. Il est facilement disponible dans les magasins et facilite la connexion avec le raccord porte-tuyau du régulateur de pression de la bouteille.

TEST DE PRESSION DU GAZ

Certains modèles de tables de cuisson sont équipés d'un point de test situé sous le tableau de commande. Pour effectuer un test de pression du gaz, procéder comme suit :

- Couper l'alimentation en gaz.
- Retirer la vis du point de test de pression, placer le tuyau de raccordement du manomètre utilisé pour le test sur le point de test.
- Placer une couronne et un chapeau de brûleur sur le groupe du brûleur, replacer le bouton de commande sur le robinet de commande correspondant du brûleur.
- Allumer le gaz et vérifier la pression de service.

Après l'essai, fermer le robinet de commande, couper l'alimentation en gaz, déconnecter le tuyau de raccordement du manomètre utilisé pour le test.

Remettre la vis du point de test en place, rallumer le gaz et vérifier le bon fonctionnement. Remonter la table de cuisson.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les raccordements électriques de l'appareil doivent être effectués conformément aux dispositions et normes en vigueur.

Avant de brancher l'appareil, vérifier que :

- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique et la section des fils du système électrique peut supporter la charge, qui est également indiquée sur la plaque signalétique.

- La capacité électrique du réseau et des prises de courant correspond à la puissance maximale nominale de l'appareil (voir l'étiquette signalétique apposée sur le dessous de la table de cuisson).

- La prise ou le système dispose d'une mise à la terre efficace conforme aux dispositions et normes en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces dispositions.

Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique par une prise :

- Installer sur le câble une fiche standard « C » adaptée à la charge indiquée sur

l'étiquette signalétique. Installer les fils selon la figure 15, en veillant à respecter les correspondances suivantes :

Lettre L (phase) = fil marron ;

Lettre N (neutre) = fil bleu ;

Symbole de la terre ⚡ = fil vert - jaune.

- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'aucune de ses parties ne puisse atteindre une température de 90 °C.

- Ne jamais utiliser de réductions, d'adaptateurs ou de shunts pour le raccordement, car ils pourraient créer des faux contacts et entraîner une surchauffe dangereuse.

- La prise doit être accessible après l'encastrement.

Lorsque l'appareil est branché directement au réseau électrique :

- Installer un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et le réseau électrique. Ce disjoncteur doit être dimensionné conformément aux règles d'installation en vigueur.

- Ne pas oublier que le fil de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.

- Pour une sécurité optimale, le raccordement électrique peut également être protégé par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.

Il est fortement conseillé de fixer le fil de terre jaune-vert relatif à un système de mise à la terre efficace.

Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, celui-ci doit impérativement être déconnecté du réseau électrique.

Toujours déconnecter l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute modification ou réparation.

Tous les joints doivent être remplacés par le technicien un fois les réglages ou modifications achevés.

Nos brûleurs ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

ROBINETS

Réglage du « Débit minimal »

- Allumer le brûleur et tourner le bouton correspondant sur la position de « Débit minimal » (petite flamme fig. 21).
- Enlever le bouton « M » (fig. 13 et 14) du robinet, qui est simplement pressé sur sa tige.

La vis de réglage du débit minimal peut être située à côté du robinet (fig. 13) ou à l'intérieur de l'arbre. Dans tous les cas, l'accès au réglage peut se faire par l'insertion d'un petit tournevis « D » à côté du robinet (fig. 13) ou dans le trou « C » à l'intérieur de l'arbre du robinet (fig. 14). Tourner la vis de réglage du débit minimal vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée de manière adéquate sur la position de « Débit minimal ».

La flamme ne doit pas être trop faible : la plus petite flamme doit être continue et régulière. Ré-assembler les différents composants.

Il est entendu que seuls les brûleurs fonctionnant avec du gaz G20 doivent être soumis aux réglages mentionnés ci-dessus. La vis doit être complètement bloquée lorsque les brûleurs fonctionnent avec du gaz G30 ou G31 (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre).

REPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en montant des injecteurs adaptés au type de gaz en question. Pour ce faire, il faut d'abord retirer le dessus des brûleurs à l'aide d'un outil approprié. Dévisser ensuite l'injecteur (voir fig. 16) et le remplacer par un injecteur correspondant au type de gaz utilisé.

Il est conseillé de serrer fortement l'injecteur en place.

Pour accéder à l'injecteur, dans les brûleurs ultra-rapides avec DCC AFB, retirer le couvercle de l'injecteur « A » (fig. 17 pour DCC AFB - fig. 18 et fig. 19 pour DUAL).

Après le remplacement des injecteurs, les brûleurs doivent être réglés comme expliqué au paragraphe 9. Le technicien doit réajuster les joints éventuels des dispositifs de réglage ou de pré réglage. Le sachet contenant les injecteurs et les étiquettes peut être incluse dans le kit, ou disponible auprès du centre de service après-vente agréé. Pour des raisons de commodité, le tableau des débits nominaux indique également la puissance calorifique des brûleurs, le diamètre des injecteurs et les pressions de service des différents types de gaz.

LUBRIFICATION DES ROBINETS

Si un robinet est bloqué, ne pas forcer et demander l'intervention du service d'assistance technique.

ATTENTION : LA MAINTENANCE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR DES PERSONNES AUTORISÉES.

En cas de défaillance ou de coupure du câble, s'éloigner de celui-ci et ne pas le toucher. En outre, l'appareil doit être débranché et non allumé. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.

BRÛLEURS		GAZ	PRESSION NORMALE	DÉBIT NORMAL DE L'INJECTEUR		DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR	PUISSANCE CALORIFIQUE NOMINALE (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	Efficacité énergétique du brûleur à gaz**
1	ULTRA RAPIDE (DCC AFB)*	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL G25.3 - NATUREL	28 - 30 37 20 25	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1 150S4	1800 1800 1800 1800	4000 4000 4000 4000	56,0 %
2	RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMI-RAPIDE À PUISSANCE RÉDUITE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMI-RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIAIRE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.
14	DUAL total	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	436 429	571	2x80B+46B 2x80B+46B 2x125A+71A	3500 3500 3500	6000 6000 6000	56,4 %
	DUAL central	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	58 57	76	46B 46B 71A		800 800 800	

*DCC AFB : air par le bas (fig. 17).

**Conformément au règlement n° 66/2014 relatif aux mesures de mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, la performance (efficacité énergétique du brûleur à gaz) a été calculée selon la dernière révision de la norme EN30-2-1, avec le gaz G20.

TYPE ET SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION

		TYPE DE CÂBLE	Alimentation électrique monophasée 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Alimentation électrique monophasée 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
GAZ	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm²	
INDUCTION	A	H05 RR-F	267	3 x 1.5 mm²

ATTENTION !!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur doit laisser le fil de terre (B) plus long que les conducteurs de phase (fig. 9) et respecter les recommandations du paragraphe 8.

INSTALLATION

Installation avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez installer un meuble ou un tiroir à couverts sous la table de cuisson, il vous faudra au préalable installer une planche de séparation entre les deux.

Ceci permet d'éviter tout contact accidentel avec la surface chaude du boîtier de l'appareil. La planche doit être installée à 18 mm sous la partie inférieure du compartiment de la table de cuisson et du four, s'ils sont installés dans le même meuble.

Placer le four sur le dessus.

Merci de vous référer à la figure 10 pour les dimensions de découpe du plan de travail et des ouvertures de ventilation requises.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant de brancher la table de cuisson au réseau électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson, qui se trouve sous celle-ci, et sur le bon de garantie ou, le cas échéant, sur la fiche technique, à conserver avec le présent manuel pendant toute la durée de vie utile du produit.

Veiller à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le boîtier de la table à induction ou le boîtier du four, s'ils sont installés dans le même meuble.

⚠ Le raccordement électrique doit être correctement mis à la terre, conformément à la législation en vigueur, faute de quoi la table de cuisson à induction risque de ne pas fonctionner correctement.

⚠ Des surtensions anormalement élevées peuvent endommager le système de contrôle (comme pour tout appareil électrique).

⚠ Il est conseillé de ne pas utiliser la plaque de cuisson à induction pendant la fonction de nettoyage par pyrolyse dans le cas des fours à pyrolyse, en raison de la température élevée atteinte par ce type d'appareil.

⚠ Seul un service technique professionnel est habilité à manipuler ou à réparer l'appareil, y compris à remplacer le câble d'alimentation.

⚠ Avant de débrancher la table de cuisson du secteur, il est recommandé d'éteindre l'interrupteur de coupure et d'attendre environ 23 secondes. Ce délai est nécessaire pour permettre la décharge complète des circuits électroniques et éviter ainsi tout risque de choc électrique par les bornes du câble.

📖 Conserver le certificat de garantie ou la fiche technique avec le manuel d'instructions pendant toute la durée de vie utile du produit. Ils contiennent des informations techniques importantes.

À PROPOS DE L'INDUCTION

Avantages

Avec une plaque de cuisson à induction, la chaleur est transmise directement à la casserole.

Cela présente un certain nombre d'avantages :

- Gain de temps.
- Économie d'énergie.
- Nettoyage facile, car si les aliments entrent en contact avec la plaque de verre, ils ne brûlent pas facilement.
- Amélioration du contrôle de l'énergie. L'énergie est transférée à la casserole dès que l'on appuie sur les commandes de réglage de la puissance. En outre, dès que la casserole est retirée de la zone de cuisson, l'alimentation électrique s'arrête. Il n'est pas nécessaire d'éteindre l'appareil au préalable.

Casseroles

Seules les casseroles ferromagnétiques peuvent être utilisées sur une plaque de cuisson à induction.

Il en existe plusieurs types :

-Casseroles en fonte, en acier émaillé et en acier inoxydable spécialement conçues pour les plaques de cuisson à induction.

Il est déconseillé d'utiliser des plaques de diffusion de chaleur ou des matériaux tels que l'acier fin, l'aluminium, le verre, le cuivre ou l'argile.

Chaque zone de cuisson a un temps minimum de détection de la casserole. Cela dépend du matériau et du diamètre ferromagnétique du fond de la casserole.

Il est donc essentiel d'utiliser la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole utilisée.

Si la casserole n'est pas détectée sur la zone de cuisson sélectionnée, essayer d'utiliser la zone de dimension immédiatement inférieure.

Lorsque la Zone Flexible est utilisée comme zone de cuisson unique, il est possible d'utiliser des casseroles plus grandes adaptées à ce type de zone (voir fig. 23).



Fig.23

Certaines casseroles sans fond ferromagnétique sont vendues comme étant adaptées à l'induction (voir fig. 24). Sur une plaque induction, seule le fond ferromagnétique est chauffé. Par conséquent, sur ce type de casserole la chaleur n'est pas répartie uniformément et que la partie non ferromagnétique n'atteint pas la bonne température de cuisson.



Fig.24

D'autres casseroles, avec des inserts en aluminium dans le fond, possèdent une surface plus petite de matériau ferromagnétique (voir fig. 25).

Dans ce cas, il peut être difficile, voire impossible, de détecter la casserole. En outre, il se peut que la puissance fournie soit inférieure et que la casserole ne chauffe donc pas correctement.



Fig.25

Importance du type de casserole utilisée

Le type de fond de la casserole utilisée peut affecter l'uniformité et le résultat de la cuisson. Les casseroles à fond « sandwich » en acier inoxydable utilisent des matériaux qui favorisent la distribution et la diffusion uniformes de la chaleur, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Le fond de la casserole doit être complètement plat, de manière à garantir une conduction uniforme de la chaleur (voir fig. 26).

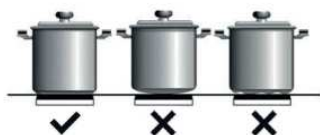


Fig.26

⚠ Ne jamais utiliser de casseroles vides ou de casseroles à fond fin, car elles peuvent chauffer trop rapidement sans laisser le temps à la fonction de coupure automatique de la table de cuisson de se déclencher.

⚠ RECOMMANDATIONS IMPORTANTES :

- Utiliser des récipients dont le diamètre du fond est identique à celui de la zone de cuisson.

- Dans les zones de cuisson les plus proches du tableau de commande, toujours maintenir les récipients à l'intérieur des repères de cuisson indiqués sur la surface en verre et utiliser des récipients d'un diamètre identique ou inférieur à ceux-ci. Cela permet d'éviter la surchauffe de la zone de commande.

- Utiliser les zones de cuisson arrière pour une utilisation intensive de l'appareil. Cela permet d'éviter la surchauffe du tableau de commande.

- Ne pas positionner de récipients sur la zone du tableau de commande pendant une cuisson.

Utilisation et maintenance.

MODE D'EMPLOI DE LA COMMANDE TACTILE

ÉLÉMENTS DE CONTRÔLE (fig. 20 - page 8)

- 1 - Bouton tactile général de marche/arrêt.
- 2 - Sliders de contrôle de la puissance.
- 3 - Indicateur de puissance et/ou chaleur résiduelle*.
- 4 - Point décimal de l'indicateur de puissance et/ou chaleur résiduelle.
- 5 - Accès direct à la fonction de « Puissance maximale ».
- 6 - Bouton tactile d'activation pour la fonction de « Verrouillage ».
- 7 - Voyant d'indication d'activation de la fonction « Verrouillage »*.
- 8 - Bouton tactile d'activation pour la fonction « Pause ».

9 - Voyant d'indication d'activation de la fonction « Pause »*

10 - Bouton tactile « moins » pour la minuterie.

11 - Bouton tactile « Plus » pour la minuterie.

12 - Indicateur de la minuterie.

13 - Point décimal de la minuterie.*

14 - Bouton tactile d'activation pour la fonction « Synchro » ; (selon le modèle).

15 - Bouton tactile d'activation pour la fonction « Zone Flexible » ; (selon le modèle).

16 - Bouton tactile d'activation pour les fonctions « Chef » ; (selon le modèle).

17 - Voyant d'indication d'activation de la fonction « Maintien au chaud »* ; (selon le modèle).

18 - Voyant d'indication d'activation de la fonction « Fonte »* ; (selon le modèle).

19 - Voyant d'indication d'activation de la fonction « Mijotage »* ; (selon le modèle).

20 - Voyant d'indication d'activation de la fonction « Ébullition rapide »* ; (selon le modèle).

21 - Voyant d'indication d'activation de la fonction de « Cuisson avec déplacement »* ; (selon le modèle).

22 - Voyant d'indication d'activation de la fonction « Gril »* ; (selon le modèle).

23 - Voyant d'indication d'activation de la fonction de « Friture à la poêle »* ; (selon le modèle).

24 - Voyant d'activation de la fonction de « Friture en profondeur » ; (selon le modèle).

25 - Voyant d'indication d'activation de la fonction « Confit »* ; (selon le modèle).

26 - Voyant d'indication d'activation de la fonction « Rissolage »* ; (selon le modèle).

* Visible uniquement en cours de fonctionnement.

Les commandes s'effectuent à l'aide des touches tactiles. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort sur la touche souhaitée, il suffit de l'effleurer du bout du doigt pour activer la fonction voulue. Chaque action est confirmée par un signal sonore.

Utiliser la barre de défilement du curseur (2) pour régler les niveaux de puissance (0 - 9) en faisant glisser le doigt dessus. Un glissement vers la droite augmente la valeur, tandis qu'un glissement vers la gauche la diminue.

Il est également possible de sélectionner directement un niveau de puissance en plaçant le doigt directement sur le point souhaité de la barre de défilement du curseur (2).

⚠ Pour sélectionner une plaque sur ces modèles, toucher directement la barre de défilement du curseur (2).

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

1 - Appuyer sur la touche de mise en marche ①(1) pendant au moins une seconde. La commande tactile devient active, un bip est émis et les indicateurs (3) s'allument en affichant un « - ». Si une zone de cuisson est chaude, un « H » clignote sur l'indicateur correspondant. Si aucune action n'est effectuée dans les 10 secondes suivantes, la commande tactile s'éteint automatiquement.

Lorsque la commande tactile est activée, il est possible de la désactiver à tout moment en touchant la touche de mise en marche ① (1), même si elle a été verrouillée (fonction de verrouillage activée). Cette touche ① conserve la priorité pour désactiver la commande tactile / mettre hors tension la plaque.

ACTIVATION DES PLAQUES

Une fois que la commande tactile est activée par le bouton tactile ① (1), il est possible d'allumer n'importe quelle zones :

1 - Faire glisser le doigt ou appuyer sur n'importe quel point de la barre de défilement de l'un des sliders de contrôle de la puissance (2). La zone est ainsi sélectionnée et, simultanément, le niveau de puissance est réglé entre 0 et 9. Cette valeur de puissance sera affichée sur l'indicateur de puissance correspondant et son point décimal (4) restera allumé pendant 10 secondes.

2 - Utiliser le curseur (2) pour choisir un nouveau niveau de puissance entre 0 et 9.

Tant que la zone est sélectionnée, c'est-à-dire que le point décimal(4) est allumé, son niveau de puissance peut être modifié sans aucune autre manipulation.

EXTINCTION D'UNE ZONE

À l'aide de la touche tactile du curseur (2), abaisser la puissance au niveau 0. La plaque de cuisson s'éteint.

Lorsque vous éteignez une plaque de cuisson, un H apparaît sur l'indicateur de puissance (3) si la surface en verre de la zone de cuisson concernée est chaude et qu'il y a un risque de brûlure.

Lorsque la température baisse, l'indicateur (3) s'éteint (si la table de cuisson est éteinte), ou bien un « - » s'allume si la table de cuisson est toujours allumée.

EXTINCTION SIMULTANÉE DES ZONES

Toutes les plaques peuvent être éteintes simultanément en utilisant le bouton tactile général de marche/arrêt ① (1). Tous les indicateurs des plaques (3) s'éteignent alors. Si la zone de cuisson désactivée est chaude, son indicateur affiche un H.

DÉTECTEUR DE CASSEROLES

Les zones de cuisson à induction sont dotées d'un détecteur de casserole intégré. Ainsi, la plaque cessera de fonctionner s'il n'y a pas de casserole ou si la casserole n'est pas adaptée. Dans ce cas, l'indicateur de puissance (3) affiche un symbole indiquant l'absence de casserole : .

Si ce voyant apparaît, soit votre casserole n'est pas adaptée soit elle n'est pas détectée. Vérifiez qu'elle se trouve bien sur la zone et que cette dernière est activée.

Si une casserole est retirée de la zone de cuisson pendant une cuisson, la plaque cessera automatiquement de fournir de l'énergie et affichera le symbole d'« absence de casserole ».

Lorsqu'une casserole est à nouveau placée sur la zone de cuisson, la cuisson reprends au même niveau de puissance que celui sélectionné précédemment.

 Une fois l'utilisation terminée, et afin d'éviter les accidents, éteindre la zone de cuisson à l'aide des commandes tactiles. Dans le cas contraire, la zone se remettrait en fonctionnement si une casserole est accidentellement placée sur la zone de cuisson pendant un délai de trois minutes.

FONCTION DE VERROUILLAGE

La fonction de verrouillage permet de bloquer les autres boutons tactiles, à l'exception de celui de marche/arrêt ① (1), afin d'éviter toute opération involontaire. Cette fonction est utile pour assurer la sécurité des enfants.

Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton tactile  (6) pendant au moins une seconde. Une fois cette opération effectuée, le voyant (7) s'allume, indiquant que le tableau de commande est verrouillé. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton tactile  (6).

Si le bouton tactile de marche/arrêt (1) est utilisé pour éteindre l'appareil alors que la fonction de verrouillage est activée, il ne sera pas possible d'utiliser la table de cuisson tant que le blocage n'aura pas été désactivé. Afin d'éviter tout dysfonctionnement, il est préférable de désactiver cette fonction avant la mise hors tension de la plaque de cuisson.

SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

Lorsque la table de cuisson est allumée, si l'on appuie simultanément pendant trois secondes sur la touche tactile  (11) et sur la touche tactile de verrouillage  (6), le signal sonore qui accompagne chaque action est désactivé. L'indicateur de temps (12) affiche alors « OFF ».

Cette désactivation ne s'applique pas à toutes les fonctions ; les signaux sonores de marche/arrêt, de fin de la minuterie ou de verrouillage / déverrouillage des touches tactiles resteront toujours activés.

Pour activer à nouveau les signaux sonores qui accompagnent chaque action, appuyer à nouveau simultanément sur la touche tactile  (11) et sur la touche tactile de verrouillage  (6) pendant trois secondes. L'indicateur de temps (12) affiche alors « On ».

FONCTION STOP & GO

Cette fonction permet de mettre le processus de cuisson en pause. La minuterie est également mise en pause si elle est activée.

Activation de la fonction de Pause

Appuyer sur le bouton tactile de Pause  (8) pendant une seconde. Le voyant (9) s'allume et les indicateurs de puissance affichent le symbole  pour indiquer que la cuisson a été interrompue temporairement.

Désactivation de la fonction de Pause

Appuyer à nouveau le bouton tactile de Pause  (8). Le voyant  (9) s'éteint et la cuisson reprend avec les mêmes réglages de puissance et de minuterie qu'avant la mise en pause.

FONCTION PUISSANCE MAXIMALE

Cette fonction fournit à la plaque une puissance « supplémentaire », supérieure à sa valeur nominale. La puissance dépend de la taille de la plaque, avec la possibilité d'atteindre la valeur maximale autorisée par l'inducteur.

1 - Faire glisser le doigt sur la barre de défilement du curseur correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser (2), jusqu'à ce que l'indicateur de puissance (3) affiche « 9 ». Continuer à appuyer dessus avec le doigt pendant une seconde, ou appuyer directement sur « P » pendant une seconde.

2 - L'indicateur de niveau de puissance (3) affichera le symbole  et la zone commencera à fournir plus de puissance. La fonction de Puissance maximale a une durée maximale spécifiée dans le tableau 1. Après ce délai, le niveau de puissance se règle automatiquement sur 9. Un bip est émis.

En activant cette fonction sur une zone de cuisson, il est possible que les performances des autres zones soient affectées, en réduisant leur puissance à un niveau inférieur, cela s'affichera sur leur indicateur (3).

Il est possible de désactiver la fonction de puissance maximale avant que son temps de fonctionnement ne soit écoulé en appuyant sur la barre de défilement du curseur pour modifier son niveau de puissance.

FONCTION MINUTERIE - COMPTE A REBOURS

Cette fonction facilite la cuisson et vous permet de ne pas être présent jusqu'à la fin du processus de cuisson. Il vous est possible de programmer une zone de cuisson de manière à ce qu'elle s'éteigne une fois le temps souhaité écoulé.

Pour ce modèle, il est possible de programmer simultanément chaque zone pour des durées allant de 1 à 99 minutes.

Programmation d'une minuterie pour une plaque.

Une fois le niveau de puissance réglé pour la zone souhaitée, et tant que le point décimal de la zone reste allumé, il est possible de programmer une minuterie pour la zone.

Pour cela :

1 - Appuyer sur le bouton tactile $\ominus$ (10) ou $\oplus$ (11). L'indicateur de la minuterie (12) affiche alors « 00 » et l'indicateur de la zone correspondante (3) affiche le symbole t qui clignote en alternance avec son niveau de puissance actuel.

2 - Immédiatement après, régler un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes à l'aide des boutons tactiles $\ominus$ (10) et $\oplus$ (11). Avec le premier, la valeur commencera à 60, tandis qu'avec le second, elle commencera à 01. En maintenant les boutons tactiles $\ominus$ (10) et $\oplus$ (11) enfoncés, la valeur sera rétablie à 00. Lorsqu'il reste moins d'une minute, l'horloge commence à décompter les secondes.

3. Lorsque l'indicateur de la minuterie (12) cesse de clignoter, le compte à rebours commence automatiquement. L'indicateur (3) relatif à la zone de cuisson programmée affiche alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole t .

Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, la zone de cuisson programmée s'éteint et l'horloge émet une série de signaux sonores pendant plusieurs secondes. Pour désactiver ce signal sonore, appuyer sur n'importe quel bouton tactile.

L'indicateur de la minuterie (12) affiche alors 00 clignotant à côté du point décimal (4) de la zone sélectionnée. Si la zone de cuisson éteinte est chaude, son indicateur de puissance (3) affiche alternativement le symbole H et un « - ». Si vous souhaitez programmer une autre zone de cuisson simultanément, répéter les étapes 1 à 3.

Si une ou plusieurs zones sont déjà programmées, l'indicateur de minuterie (12) indiquera par défaut le temps restant le plus court, en affichant un « t » au niveau de la zone correspondante.

Les indicateurs des autres zones programmées afficheront le point décimal clignotant. Lorsque l'on appuie sur le slider du curseur d'une autre zone programmée, la minuterie affiche le temps restant de cette zone pendant

quelques secondes et son indicateur affiche alternativement son niveau de puissance et le « t ».

Modification du temps programmé.

Pour modifier le temps programmé, appuyer sur le slider (2) de la zone programmée. Il est alors possible de lire et de modifier le temps. Les boutons tactiles $\ominus$ (10) et $\oplus$ (11) permettent de modifier le temps programmé.

Désactivation de la minuterie.

Si vous souhaitez arrêter la minuterie avant la fin du temps programmé, il est possible de le faire à tout moment en réglant simplement sa valeur sur « -- ».

1 - Sélectionner la zone souhaitée.

2 - Régler la valeur de la minuterie sur « 00 » à l'aide du bouton tactile $\ominus$ (10). La minuterie est annulée. Cette opération peut également être réalisée plus rapidement en appuyant simultanément sur les boutons tactiles $\ominus$ (10) et $\oplus$ (11).

FUNCTION GESTION DE LA PUISSANCE

Certains modèles sont équipés d'une fonction de limitation de la puissance (ou gestion de la puissance). Cette fonction permet de régler la puissance totale générée par la table de cuisson sur différentes valeurs choisies par l'utilisateur.

Pour ce faire, pendant la première minute qui suit la connexion de la table de cuisson à l'alimentation électrique, il est possible d'accéder au menu de limitation de la puissance.

1 - Appuyer sur la touche tactile $\oplus$ (11) pendant trois secondes. Les lettres PL apparaissent sur l'indicateur de la minuterie (12).

2 Appuyer sur la touche tactile de verrouillage (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la table de cuisson peut être limitée s'affichent et peuvent être modifiées à l'aide des boutons tactiles $\oplus$ (11) et $\ominus$ (10).

3 Une fois la valeur sélectionnée, appuyer à nouveau sur la touche tactile de verrouillage A (6). La table de cuisson sera limitée à la valeur de puissance choisie.

Pour modifier à nouveau cette valeur, il faut débrancher la table de cuisson et la rebrancher après quelques secondes. Il est ainsi possible d'accéder à nouveau au menu de limitation de la puissance.

Chaque fois que le niveau de puissance d'une plaque de cuisson est modifié, le limiteur de puissance calcule la puissance totale générée par la table de cuisson.

Si la limite de puissance totale est atteinte, la commande tactile ne permettra pas d'augmenter le niveau de puissance de cette zone. La table de cuisson émet un signal sonore et l'indicateur de puissance (3) clignote au niveau à ne pas dépasser.

Pour ne pas dépasser cette valeur, il faut diminuer la puissance des autres plaques de cuisson. Parfois, il ne suffit pas d'abaisser la puissance d'une autre plaque de cuisson d'un seul niveau, car cela dépend de la puissance de chaque plaque et du niveau auquel cette dernière est réglée.

En cas d'utilisation de la fonction d'allumage rapide à la puissance maximale et que cette valeur est supérieure à la valeur fixée par la limite, la plaque de cuisson sera réglée au niveau maximal possible. La table de cuisson émet un signal sonore et la valeur de puissance indiquée clignote deux fois sur l'indicateur (3).

FUNCTION SPÉCIALES : CHEF

Ces fonctions sont dotées de niveaux de puissance prédéfinis pour faciliter la cuisson et obtenir d'excellents résultats car la température de la casserole est contrôlée en permanence par des capteurs.

Lorsque la température cible de la fonction est atteinte, elle est automatiquement maintenue sans qu'il soit nécessaire de modifier le niveau de puissance.

Les fonctions Chef fonctionnent correctement avec des casseroles dont la surface ferromagnétique du fond de la casserole est la même que celle de la zone de cuisson.

En outre, pour les fonctions à haute température (plus de 100 °C), les casseroles doivent avoir un fond plat et régulier (de préférence de type « sandwich »), comme sur la figure 27.

Fig.28

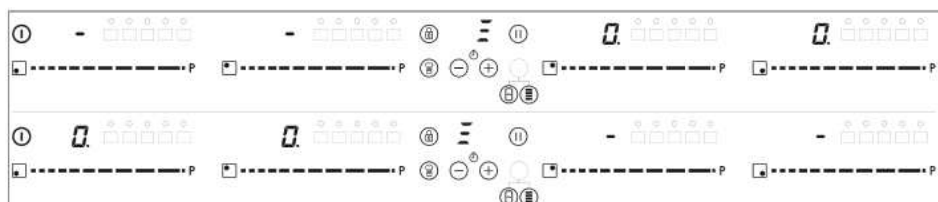


Fig.29

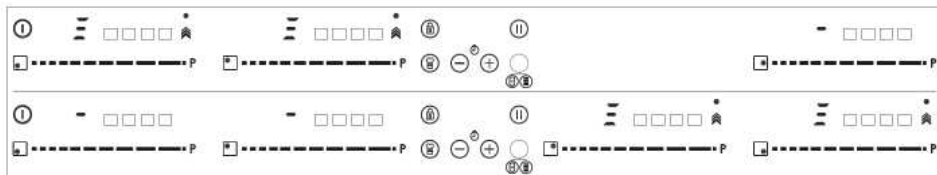


Fig.30

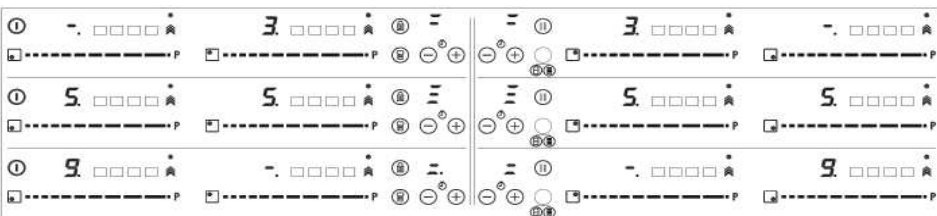


Fig.27

Pour garantir le bon fonctionnement de ces fonctions, il est important que la casserole et la zone de cuisson ne soient pas chaudes au début du processus.

La commande tactile possède des fonctions spéciales qui aident l'utilisateur à cuisiner grâce au bouton tactile CHEF (16). La disponibilité de ces fonctions varie selon le modèle.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :

1 - Il faut d'abord sélectionner la zone, puis le point décimal (4) sera actif sur l'indicateur de puissance (3).

2 - Appuyer ensuite sur le bouton tactile CHEF (16). En appuyant encore plusieurs fois de suite dessus, il est possible de passer en revue toutes les fonctions CHEF disponibles dans chaque zone, une par une. L'activation de ces fonctions est indiquée par les LED correspondantes (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) et (23).

Pour annuler une fonction spéciale active à tout moment, appuyer sur le slider du curseur (2) de la zone concernée pour la sélectionner. Le point décimal (4) de l'indicateur de puissance (3) s'allume. Appuyer à nouveau sur le slider (2) pour régler un nouveau niveau de puissance ou pour éteindre la zone, ou encore choisir une autre fonction spéciale en appuyant à nouveau sur le bouton tactile CHEF (16).

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction règle automatiquement un niveau de puissance approprié pour maintenir les aliments cuits au chaud.

Pour l'activer, sélectionner la zone et appuyer sur le bouton tactile CHEF (16) jusqu'à ce que la LED (17) située au niveau de l'icône s'allume. Une fois la fonction activée, le symbole apparaît sur l'indicateur de puissance (3).

Il est possible d'annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION BASSE TEMPÉRATURE

Cette fonction permet de maintenir une température basse. Idéale pour décongeler les aliments ou pour faire fondre lentement le chocolat, le beurre, etc.

Pour l'activer, sélectionner la zone et appuyer sur le bouton tactile CHEF (16) jusqu'à ce que la LED (18) située au niveau de l'icône s'allume.

Une fois la fonction activée, le symbole apparaît sur l'indicateur de puissance (3). Il est possible d'annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION MIJOTAGE

Cette fonction permet de faire mijoter les aliments. Une fois la température d'ébullition éteinte, sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le bouton tactile CHEF (16) jusqu'à ce que la LED (19) située au niveau de l'icône s'allume. Une fois la fonction activée, le symbole apparaît sur l'indicateur de puissance (3).

Il est possible d'annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION ÉBULLITION RAPIDE

(selon le modèle)

Cette fonction permet le contrôle automatique de l'ébullition, très utile pour la cuisson des pâtes, du riz, des œufs ou pour faire bouillir certains aliments. Elle n'est disponible que dans les zones où le symbole / apparaît.

Exigences relatives au récipient

Pour que la fonction d'ébullition rapide fonctionne correctement, il faut utiliser un récipient conforme aux exigences suivantes :

- Taille du fond aussi proche que possible du diamètre de la plaque.
- SANS COUVERCLE.
- Rempli à plus de la moitié de sa capacité avec de l'eau à température ambiante (ne jamais utiliser d'eau tiède ou chaude).

Le non-respect de ces conditions faussera le bon contrôle de l'ébullition.

⚠ ATTENTION : ne pas utiliser cette fonction pour une cuisson autre que l'ébullition de l'eau. Ne jamais utiliser d'huile ou tout autre liquide inflammable, cela pourrait entraîner une surchauffe et générer une flamme.

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, sélectionner la plaque et appuyer sur le bouton tactile CHEF (16) jusqu'à ce que la LED (20) située au niveau de l'icône / s'allume.

Une fois la fonction activée, le signe apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et sur l'indicateur de minuterie (12) ; un segment mobile apparaît, indiquant que la cuisson est sous le contrôle du système.

Lorsque le système détecte que l'ébullition est sur le point de commencer, un premier signal sonore est émis. Préparer alors les aliments à bouillir ou à cuire, selon votre choix.

Au bout de 30 secondes, un deuxième signal sonore retentit ; verser les aliments dans la casserole.

Après le deuxième signal sonore, le système active la minuterie et le chronomètre pour permettre le contrôle de la durée d'ébullition des aliments.

30 secondes après l'activation du chronomètre, un troisième signal

sonore retentit pour avertir que le système gèrera automatiquement la puissance fournie afin de maintenir une ébullition douce et continue. La minuterie reste active jusqu'à la fin de la cuisson.

Si vous le souhaitez, il est possible de désactiver la minuterie et de définir une durée pour le compte à rebours et l'arrêt automatique de la plaque (voir la section Fonction minuterie).

Désactivation de la fonction

Il est possible d'annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION CUISSON AVEC DÉPLACEMENT (selon le modèle)

Cette fonction permet de diviser la zone flexible en trois zones (voir fig. 31) et d'activer une configuration de puissance prédéfinie. Elle permet de faire glisser le récipient d'une zone à l'autre, pour cuisiner avec une puissance attribuée à chaque zone.

Pour l'activer, il faut d'abord activer la fonction « Zone flexible » (voir la section « Fonction Zone flexible »).

Ensuite, appuyer sur le bouton tactile CHEF (16) jusqu'à ce que les LED (21) situées au niveau de l'icône  s'allument.

Les indicateurs de puissance (3) affichent alors trois segments (voir fig. 29) indiquant qu'il est maintenant possible de placer le récipient.

Une fois le récipient placé, le niveau de puissance apparaît automatiquement sur les indicateurs de puissance (3) : pour la zone 1, le niveau de puissance est de 3, pour la zone 2, le niveau de puissance est de 5 et pour la zone 3, le niveau de puissance est de 9 (voir fig. 31 et 30).

Pour désactiver cette fonction, il faut appuyer sur la barre de défilement du curseur (2) en position « 0 ».

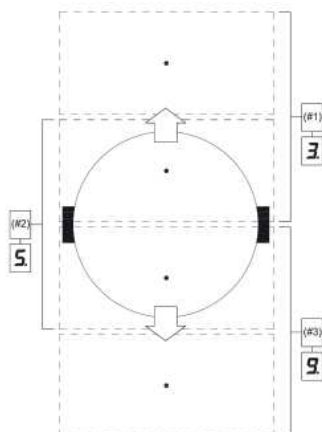


Fig. 31

FONCTION GRIL

Cette fonction permet de définir un contrôle automatique de la puissance adapté à la cuisson sur le gril.

Pour l'activer, sélectionner la plaque et appuyer sur le bouton tactile CHEF (16) jusqu'à ce que la LED (22) située au niveau de l'icône  s'allume. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), indiquant que la cuisson est en phase de préchauffage du récipient.

Une fois cette phase terminée, le signe  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un bip se fait entendre, indiquant à l'utilisateur qu'il doit ajouter les aliments. Il est possible d'annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION CUISSON A LA POÊLE

Cette fonction permet de régler automatiquement la puissance pour la friture avec peu d'huile ou pour les sautés.

Pour l'activer, sélectionner la plaque et appuyer sur le bouton tactile CHEF (16) jusqu'à ce que la LED (23) située au niveau de l'icône  s'allume. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), indiquant que la cuisson est en phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le signe  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un signal sonore se fait entendre, indiquant à l'utilisateur qu'il doit ajouter les aliments.

Il est possible d'annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION FRITURE

Cette fonction permet de régler automatiquement la puissance pour la friture avec une grande quantité d'huile, pour les beignets et fritures.

Pour l'activer, sélectionner la plaque et appuyer sur le bouton tactile CHEF (16) jusqu'à ce que la LED (24) située au niveau de l'icône  s'allume.

Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), indiquant que la cuisson est en phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le signe  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un bip se fait entendre, indiquant à l'utilisateur qu'il doit ajouter les aliments.

Il est possible d'annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en modifiant le niveau de puissance ou en

choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION CONFIT

Cette fonction permet de définir un contrôle automatique de la puissance adapté aux confits.

Pour l'activer, sélectionner la plaque et appuyer sur le bouton tactile CHEF (16) jusqu'à ce que la LED (25) située au niveau de l'icône  s'allume.

Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), indiquant que la cuisson est en phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le signe  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un signal sonore se fait entendre, indiquant à l'utilisateur qu'il doit ajouter les aliments.

Il est possible d'annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION RISSOLAGE

Cette fonction permet de régler automatiquement la puissance pour frire des aliments à température moyenne. Idéale pour frire les pommes de terre, dans la préparation de l'omelette espagnole.

Pour l'activer, sélectionner la plaque, puis appuyer sur le bouton tactile CHEF (16) jusqu'à ce que la LED (26) située au-dessus de l'icône  s'allume. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), indiquant que le système est en phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, un « A » apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un signal sonore retentit pour indiquer à l'utilisateur qu'il doit ajouter des aliments.

Il est possible à tout moment d'annuler la fonction en éteignant la table de cuisson, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION ZONES FLEXIBLES

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner deux zones de cuisson ensemble, de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les deux zones.

Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton tactile  (15). Ce faisant, les points décimaux (4) des plaques liées s'allument et la valeur « 0 » s'affiche sur leurs indicateurs de puissance (3). L'indicateur de la minuterie (12) affiche trois segments indiquant les zones activées.

Si le modèle considéré comporte plusieurs zones avec « Zone flexible », il est possible de sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur le bouton tactile  /  (15) avant d'attribuer la puissance à la zone choisie. L'opération suivante doit être effectuée dans un délai de quelques secondes, sinon la fonction sera automatiquement désactivée (voir fig. 28).

Une fois la « Zone flexible » sélectionnée, il est possible de définir la puissance en appuyant sur la barre de défilement du curseur (2) de l'une des zones liées. Le niveau de puissance et ses variations sont affichés simultanément sur les indicateurs de puissance (3) des deux zones.

Pour désactiver cette fonction, il faut appuyer à nouveau sur le bouton tactile  /  (15). En outre, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et les fonctions attribués aux zones correspondantes sont effacés.

FONCTION SYNCRO (selon le modèle)

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner ensemble deux zones de cuisson - indiquées par sérigraphie comme « Synchro » - et de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les deux zones.

Appuyer sur le bouton tactile  (14) pour activer cette fonction. Ce faisant, les points décimaux (4) des plaques liées s'allument et la valeur « 0 » clignote sur leurs indicateurs de puissance (3). La détection du récipient s'effectuera dans toute la zone liée. L'opération suivante doit être effectuée dans un délai de quelques secondes, sinon la fonction sera automatiquement désactivée.

Pour désactiver cette fonction, il faut appuyer à nouveau sur le bouton tactile  (14). En outre, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et les fonctions attribués aux zones correspondantes sont effacés.

FONCTION ARRÊT DE SÉCURITÉ

Si, en raison d'une erreur, une ou plusieurs zones de cuisson ne s'éteignent pas, l'appareil sera automatiquement mis hors tension après un certain temps (voir tableau 1).

Tableau 1

Niveau de puissance sélectionné	DURÉE DE FONCTIONNEMENT MAXIMALE (en heures)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ou 5 minutes se réajuste au niveau 9 (selon le modèle)

Lorsque la fonction d'« arrêt de sécurité » a été déclenchée, un 0 s'affiche si la température de la surface du verre n'est pas dangereuse pour l'utilisateur ou un H s'affiche s'il y a un risque de brûlure.

 Le tableau de commande des zones de cuisson doit toujours être propre et sec.

 En cas de problèmes de fonctionnement ou d'incidents non mentionnés dans ce manuel, déconnecter l'appareil et contacter le service technique.

SUGGESTIONS ET RECOMMANDATIONS

Utiliser des casseroles ou des poêles à fond épais et complètement plat.

* Ne pas faire glisser de casseroles ou de poêles sur le verre car elles pourraient le rayer.

* Bien que le verre puisse supporter les coups de grandes casseroles sans bords tranchants, essayer de ne pas le heurter.

* Pour éviter d'endommager la surface en vitrocéramique, ne pas faire glisser les casseroles et les poêles dessus et garder le dessous des casseroles et des poêles propre et en bon état.

* Diamètres de fond de casserole recommandés (voir la « Fiche technique » fournie avec le produit).

 Essayer de ne pas renverser de sucre ou de produits contenant du sucre sur le verre, car lorsque la surface est chaude, ces produits pourraient l'endommager.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Pour maintenir l'appareil en bon état, le nettoyer avec des produits et des outils appropriés une fois qu'il a refroidi. Cela facilitera le travail et évitera l'accumulation de saletés. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs ou d'outils susceptibles de rayer la surface, ni d'équipement fonctionnant à la vapeur.

Les salissures légères non collées à la surface peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux ou d'eau savonneuse tiède. Toutefois, en cas de taches plus profondes ou de graisse, utiliser un nettoyant spécial pour plaques chauffantes en céramique et suivre les instructions figurant sur la bouteille. Les saletés qui se sont incrustées suite à des brûlages répétés peuvent être enlevées à l'aide d'un grattoir muni d'une lame.

De légères taches de couleur sont causées par la présence de résidus de graisse sèche sous les casseroles et les poêles ou par la présence de graisse entre le verre et la casserole lors de la cuisson. Celles-ci peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge métallique en nickel avec de l'eau ou d'un nettoyant spécial pour plaques chauffantes en céramique. Les objets en plastique, le sucre ou les aliments contenant beaucoup de sucre qui ont fondu sur la surface doivent être enlevés immédiatement à l'aide d'un grattoir.

Les reflets métalliques sont causés par le passage de casseroles et de poêles en métal sur le verre. Ils peuvent être éliminés en les nettoyant soigneusement à l'aide d'un produit spécial pour plaques chauffantes en vitrocéramique, même s'il est nécessaire de répéter le processus de nettoyage plusieurs fois.

Attention :

 Une casserole ou une poêle peut rester collée au verre parce qu'un produit a fondu entre les deux. Ne pas essayer de soulever la casserole lorsque la zone de cuisson est froide! Cela pourrait briser le verre.

 Ne pas marcher sur la vitre et ni s'appuyer dessus, car elle pourrait se briser et provoquer des blessures. Ne pas utiliser la vitre comme surface pour poser des objets.

CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage signifie que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Ce produit doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous éviterez de nuire à l'environnement et à la santé publique, ce qui pourrait se produire en cas de traitement incorrect de ce produit. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service des déchets ménagers ou votre revendeur.

Le matériel d'emballage utilisé est respectueux de l'environnement et peut être entièrement recyclé. Les composants en plastique sont marqués >PE<, >LD<, EPS<, etc. Le matériel d'emballage doit être jeté avec les ordures ménagères dans votre conteneur local.

Conformité de l'appareil en terme d'efficacité énergétique :

-L'appareil a été testé conformément à la norme EN 60350-2 et la valeur obtenue, en Wh/kg, est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie lorsque vous cuisinez :

* Dans la mesure du possible, utiliser le bon couvercle pour chaque casserole. La cuisson sans couvercle consomme plus d'énergie.

* Utiliser des casseroles à fond plat et à diamètre de fond approprié, adapté à la taille de la zone de cuisson. Les fabricants de casseroles fournissent généralement le diamètre supérieur de la casserole, qui est toujours plus grand que le diamètre du fond.

* Lorsque de l'eau est utilisée pour la cuisson, utiliser de petites quantités afin de préserver les vitamines et les minéraux des légumes et régler le niveau de puissance minimum qui permet de maintenir la cuisson. Un niveau de puissance élevé est inutile et constitue un gaspillage d'énergie.

* Utiliser de petites casseroles avec de petites quantités d'aliments.

EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

Avant d'appeler le service technique, effectuer les vérifications décrites ci-dessous.

L'appareil ne fonctionne pas :

S'assurer que le câble d'alimentation est branché.

Les zones à induction ne produisent pas de chaleur :

Le récipient n'est pas approprié (il n'a pas de fond ferromagnétique ou est trop petit). Vérifier que le fond du récipient attire un aimant ou utiliser un récipient plus grand.

Un bourdonnement se fait entendre au début de la cuisson dans les zones à induction :

Dans le cas de récipients peu épais ou non constitués d'une seule pièce, le bourdonnement résulte de la transmission de l'énergie directement au fond du récipient. Le bourdonnement n'est pas un défaut, mais si on souhaite l'éviter, il faut réduire légèrement le niveau de puissance ou utiliser un récipient à fond plus épais et/ou d'une seule pièce.

La commande tactile ne s'allume pas ou ne répond pas bien qu'elle soit allumée : Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée. Veiller à sélectionner une zone de cuisson avant de la commander. Il y a de l'humidité sur les boutons tactiles et/ou vos doigts sont mouillés. Veillez à ce que la surface de commande tactile et/ou vos doigts soient propres et secs. La fonction de verrouillage est activée. Déverrouiller les commandes.

Le son d'un ventilateur se fait entendre pendant la cuisson et se poursuit même après la fin de la cuisson :

Les zones à induction sont équipées d'un ventilateur pour maintenir l'électronique au frais. Il ne fonctionne que lorsque les circuits électroniques deviennent chauds. Il s'arrête à nouveau lorsque les circuits refroidissent, que la table de cuisson soit allumée ou non.

Le symbole  apparaît sur l'indicateur de puissance d'une plaque de cuisson : Le système à induction ne détecte pas de casserole ou de poêle sur la plaque de cuisson ou celle-ci est d'un type inadapté.

La plaque de cuisson s'éteint et le message C81 ou C82 apparaît sur les indicateurs :

Température excessive des composants électroniques ou sur le verre. Attendre

un peu que l'électronique refroidisse ou retirer la poêle ou la casserole pour que le verre puisse refroidir.

C85 apparaît sur l'indicateur de l'une des plaques de cuisson :

La casserole ou la poêle utilisée est d'un type inadapté. Éteindre la plaque de cuisson, la rallumer et essayer avec une autre casserole.

L'appareil s'éteint et le message C90 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :

La commande tactile détecte que le bouton tactile de marche/arrêt (1) est couvert et ne permet pas d'allumer la table de cuisson. Retirer les objets ou les liquides qui pourraient se trouver sur la surface de la commande tactile, la nettoyer et la sécher jusqu'à ce que le message disparaisse.

L'appareil s'éteint et le message C91 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :

La commande tactile détecte que le bouton tactile de Pause (6) est couvert et ne permet pas de commander la table de cuisson. Enlever les objets ou les liquides qui pourraient se trouver sur la surface de la commande tactile, la nettoyer et la sécher, puis appuyer deux fois sur le bouton tactile de Pause (6) pour effacer le message et revenir au fonctionnement normal.

PUISSANCES NOMINALES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

DÉSIGNATIONS	Ø (cm)	Øcasserole recommandé (minimum en cm)	PUISSANCE (W)	*CE _{cuisson électrique} Wh/kg
Éléments chauffant à induction	15,0	10	1200/1600	182,1
Élément chauffant à induction	21,5	13	2100/3000	178,7

***CE_{cuisson électrique} : consommation énergétique calculée par kg conformément au règlement (UE) 66/2014.**

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et réglé par un personnel expert et spécialisé afin de garantir les meilleures performances.

Les réparations ou les réglages qui pourraient s'avérer nécessaires par la suite ne peuvent être effectués que par du personnel qualifié et habilité.

Pour cette raison, contactez toujours votre revendeur ou le centre de service après-vente le plus proche lorsque des réparations ou des réglages sont nécessaires, en précisant le type de panne, le modèle de l'appareil et son numéro de série en votre possession.

Veuillez également noter que les pièces de rechange d'origine ne sont disponibles qu'auprès de nos centres de service après-vente et des points de vente agréés.

Les données ci-dessus ; le modèle de l'appareil ainsi que son numéro de série, sont imprimées sur l'étiquette de données apposée sur la partie inférieure de l'appareil et sur l'étiquette collée sur l'emballage du produit.

Les informations ci-dessus donnent au technicien d'assistance technique la possibilité d'obtenir des pièces de rechange adaptées et vous garantissent une intervention plus rapide.

Afin de conserver ces données plus facilement, nous vous suggérons de les noter ci-dessous :

MARQUE :

MODÈLE :

SÉRIE :

INSTRUCTIONS FOR USE, INSTALLATION AND MAINTENANCE FOR MIXED INDUCTION BUILT-IN HOT PLATES

MODÈLE ATGI612BK

The Manufacturer is not liable for any inaccuracies, attributable to printing or transcription errors, contained in this booklet. The aesthetic appearance of the figures is purely indicative. He reserves the right to make any modifications to his products that he deems necessary or useful, also in the interest of the user, without compromising the essential characteristics of functionality and safety. Each plate cooker has been designed for use as a cooking appliance only: any other use (such as heating) will be considered dangerous and prohibited.

Dear customer, you have just purchased one of our products and we thank you very much. We are certain that this new device, modern, functional and practical, built with top quality materials, will give you complete satisfaction. Using this new device is easy. However, before putting it into operation, it is important to read this booklet carefully to obtain the best results.

These instructions are valid only for the countries of destination whose identification symbols appear on the cover of the instruction booklet and on the label of the appliance. The manufacturer assumes no responsibility for material damage and personal injury resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.

USE

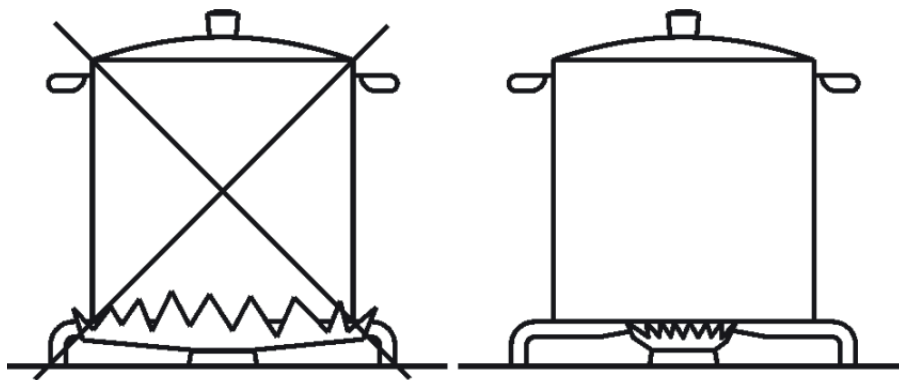


Fig.1

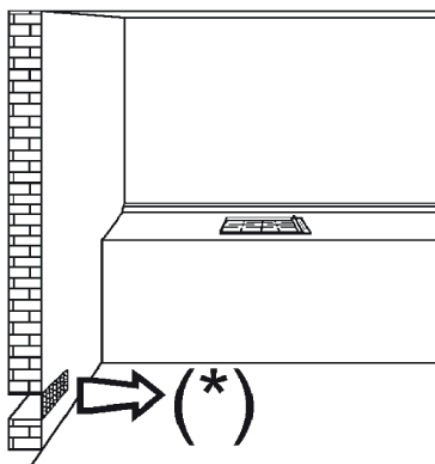


Fig.2

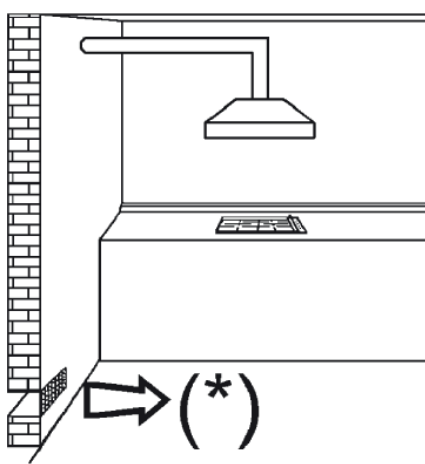


Fig.3

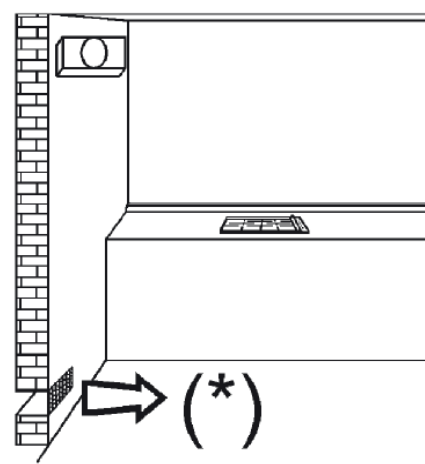


Fig.4

CLEANING

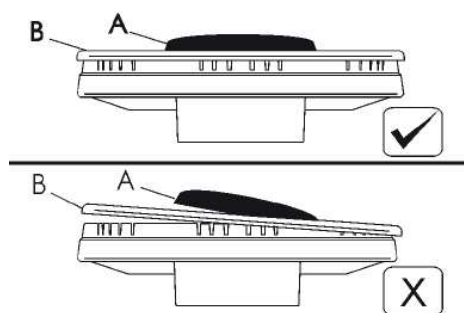


Fig.7

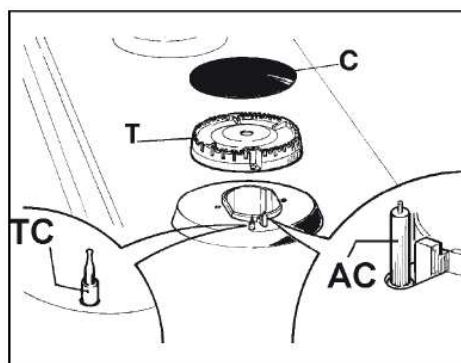


Fig.8

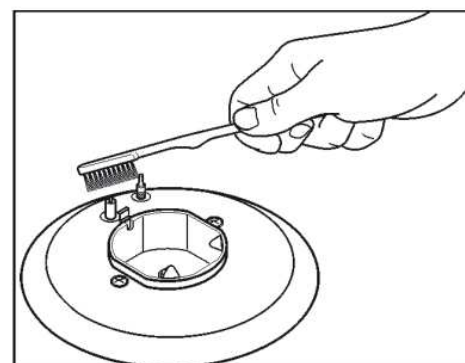
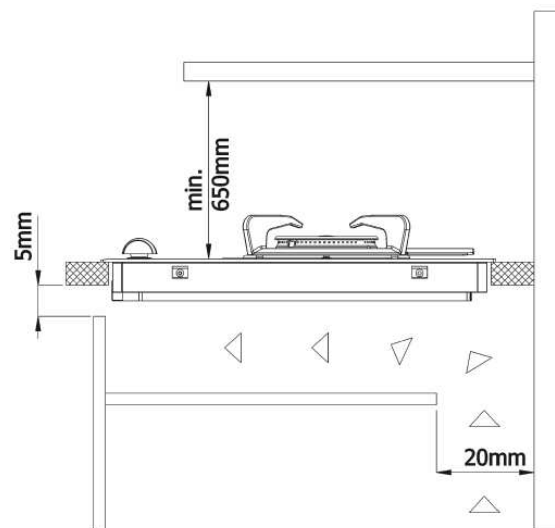
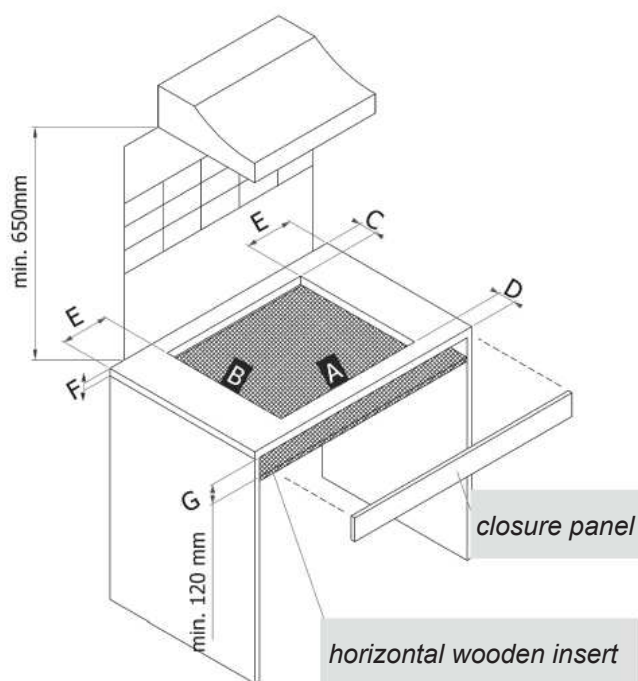


Fig.6

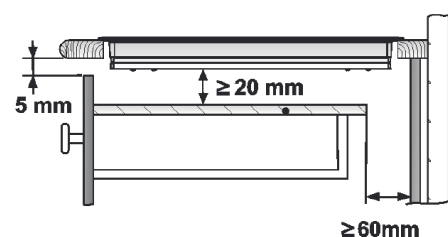
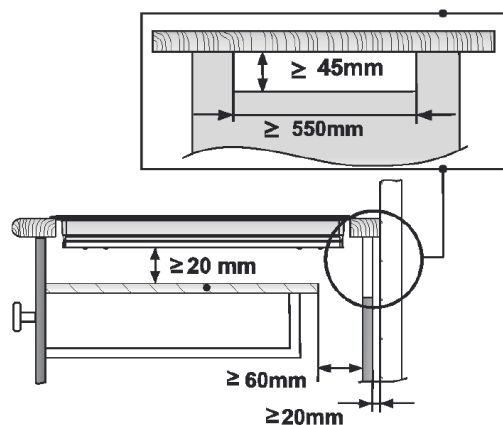
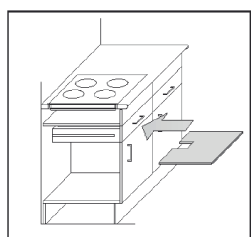
INSTALLATION



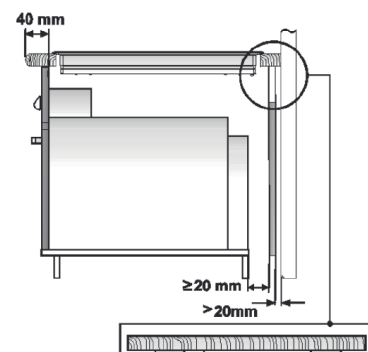
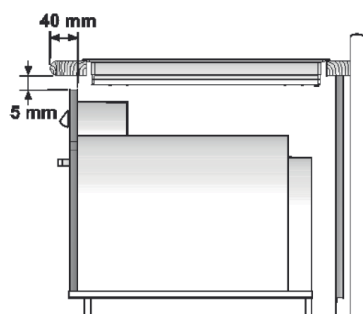
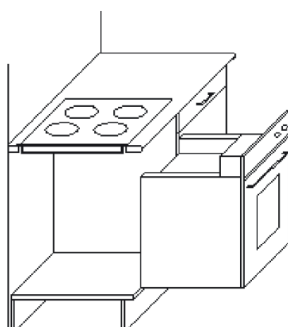
comply with the dimensions (in mm)

	A	B	C	D	E	F	G
60 cm	560	490	55	55	60	Min. 60 - max. 50	Min. 120

Cutlery drawer



Hoven



WARNING! In the need to disassemble the hob, first remove the screw on the bottom, as shown in the figure to side!

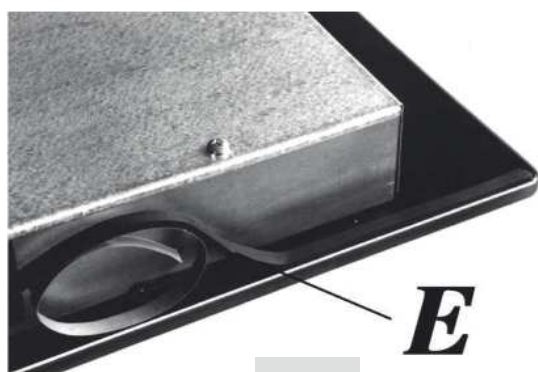
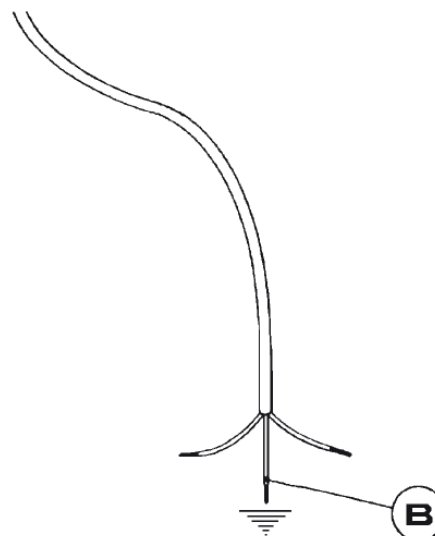
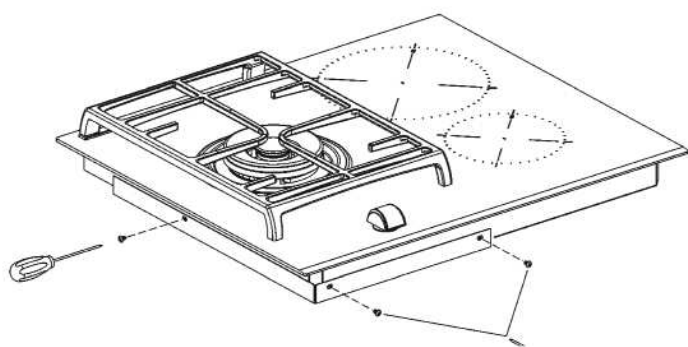


Fig.5

Fig.9

4 gas burners

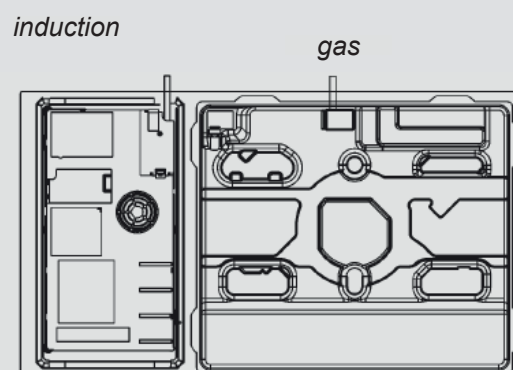


Fig.11

1 or 2 gas burners

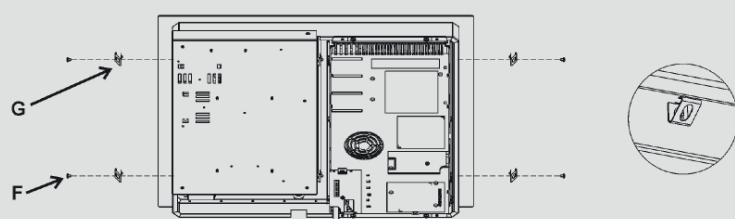
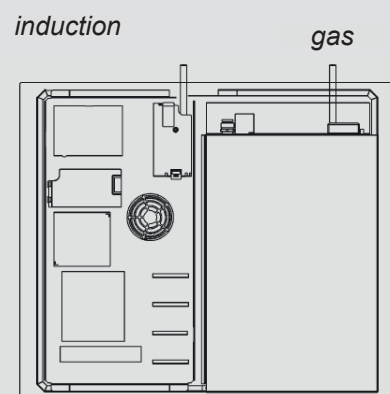


Fig.12



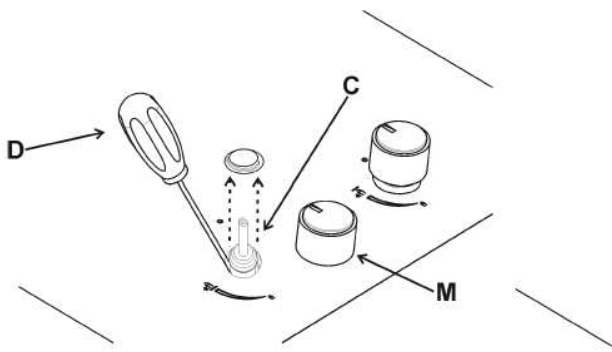


Fig.13

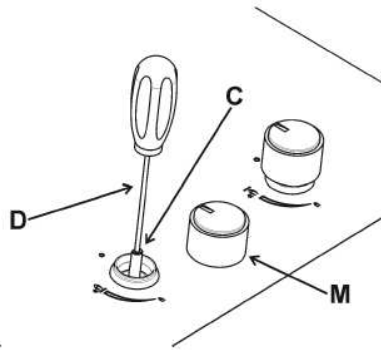


Fig.14

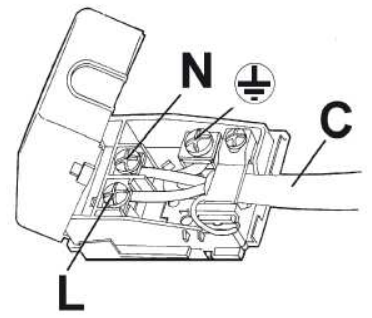


Fig.15

CONVERSIONS

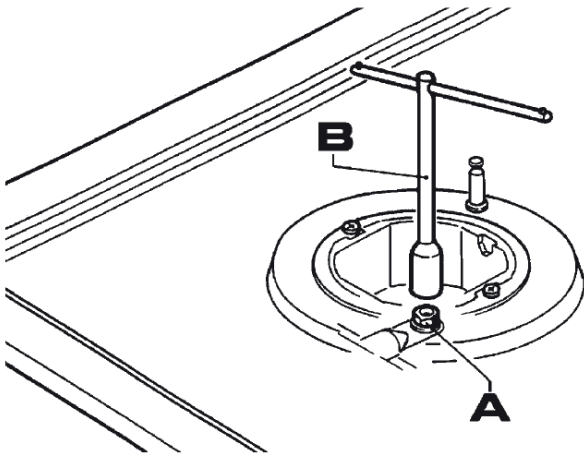


Fig.16

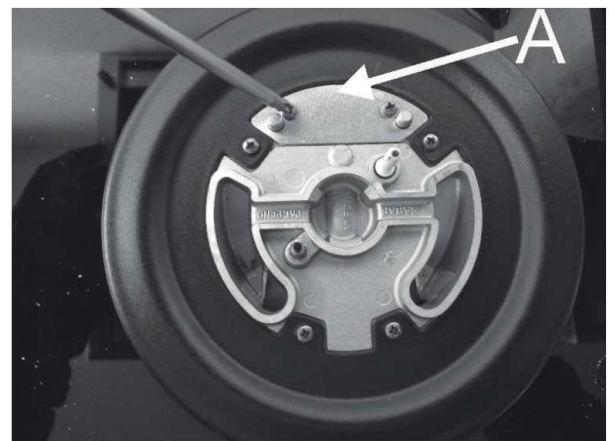


Fig.17

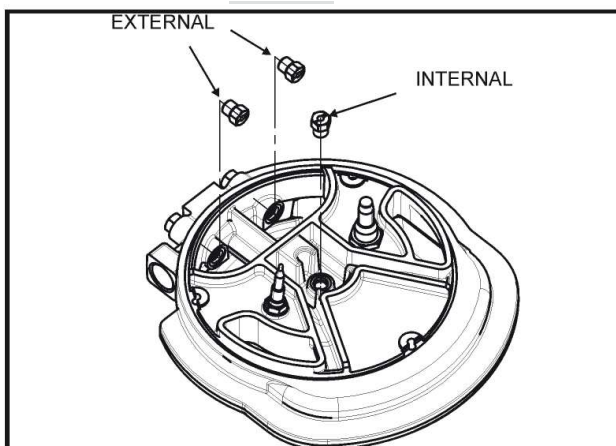


Fig.18

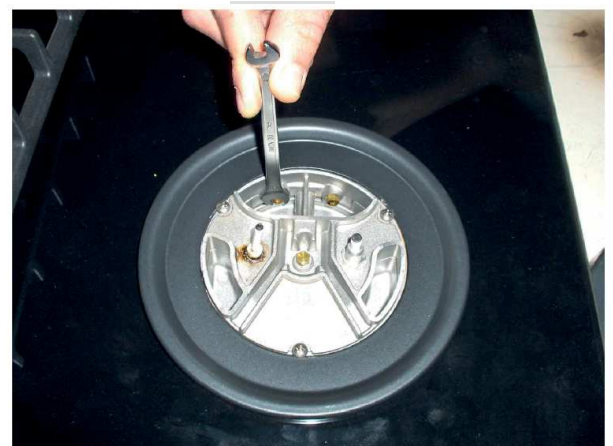


Fig.19

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

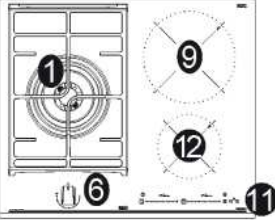
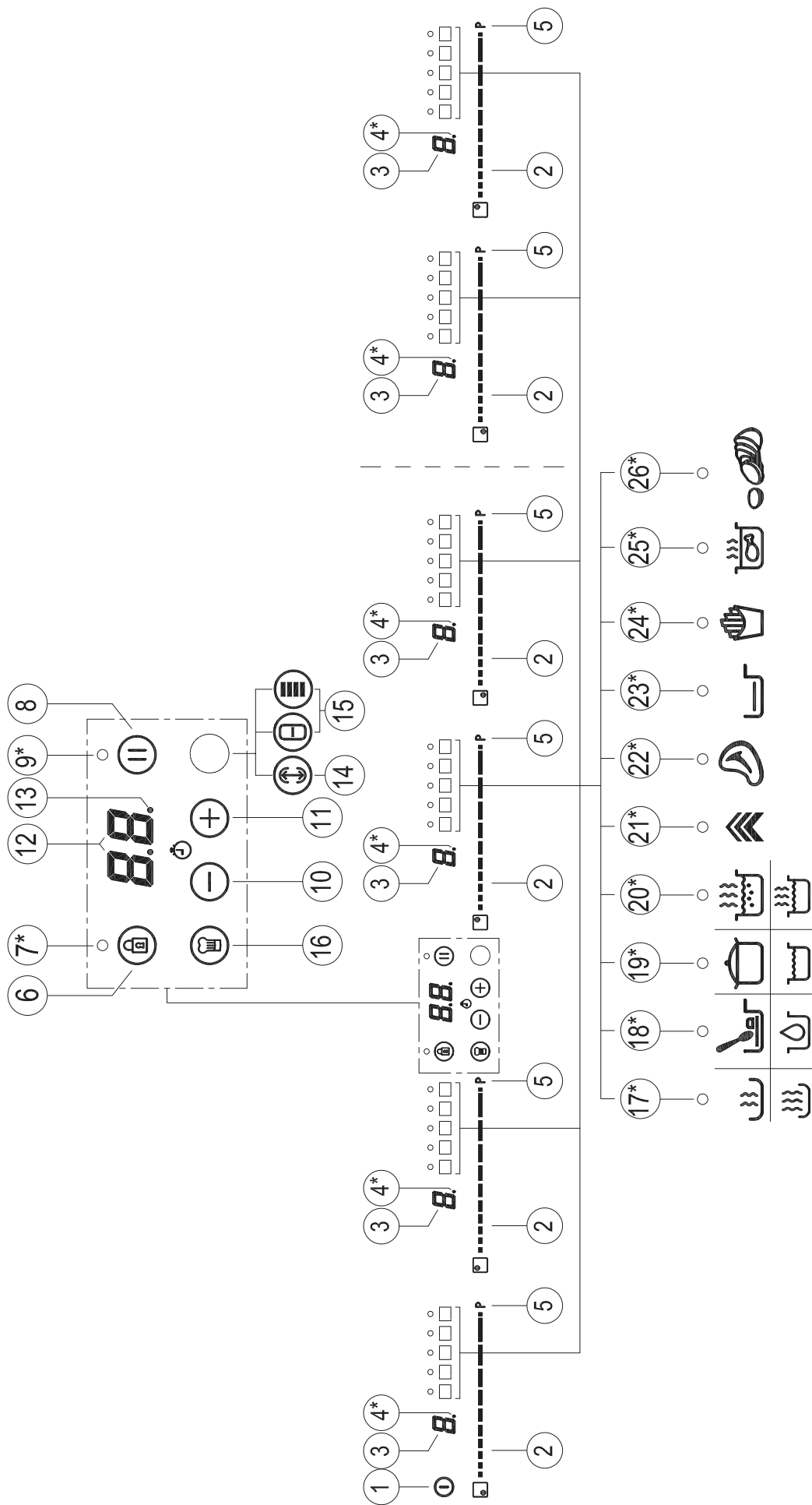
CAT. = I12EK3B/P/I12E+3+ FREQUENCY = 50 - 60 Hz	ΣQn GAS NATURAL G20 20 mbar G25.3 25 mbar	ΣQn GAS BUTANE G30 28-30 mbar	ΣQn GAS PROPANE G31 37 mbar	EEgashob	tot. power heat. el.
	4.0kW	291 gr/h	2586 gr/h	56,0 %	3500 W

Fig.20



SAFETY WARNINGS INDUCTION MODULE

 **Warning.** If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.

 This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.

 Do not steam clean this device.

 **Warning.** The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the hob unless they are permanently supervised.

 This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, **ONLY** when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.

 Children must not play with the device.

 **Warning.** It is dangerous to cook with fat or oil without being present,

as these may catch fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

 Do not store any object on the cooking areas of the induction hob. Prevent possible fire hazards.

 The induction generator complies with current EU legislation. We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.

 Metal object such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the surface of the hob as they may overheat.

 After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

 **WARNING:** Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the manufacturer in

the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.

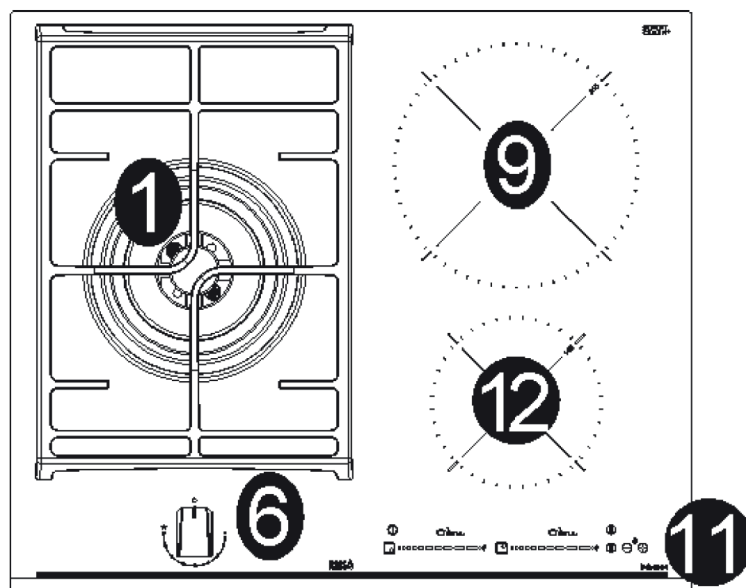
 It is necessary to allow the appliance disconnection after installation. Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.

 For a proper cleaning, see cleaning instructions.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

 **WARNING!** *The manufacturer will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation. The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation. For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer*

ATGI612BK



1	Ultra rapid gas burner (DCC AFB*)	of 4000 W
2	Rapid gas burner	of 2800 W
3	Semirapid gas burner reduced	of 1400 W
4	Semirapid gas burner	of 1750 W
5	Auxiliary gas burner	of 1000 W
6	Burner control knob	of 1400 W
9	Electric heating element induction Ø 21,5 cm	of 2100/3000 W
11	Touch control	
12	Electric heating element induction Ø 15,0 cm	of 1200/1600 W
14	Ultra rapid gas burner DUAL	of 6000 W

***DCC AFB: Air From The Bottom (fi g. 17).**

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and it employment by private person.

BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full ✱ on position of full (position 9 fig. 21), then depress the knob, the tap is equipped with a scale of 9 positions, with each click the fl ame is reduced until you reach the position of 1, ie the minimum supply of gas.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (Position 9, fig. 21) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

Then follow the instructions for using the tap as explained above.

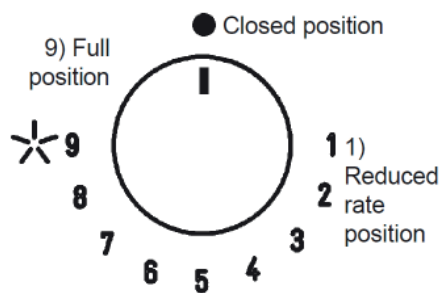


Fig.21

Burners	Ø pans cm.
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	8 ÷ 16
Ultra rápido	24 ÷ 26
rápido	20 ÷ 22
Semirrápido reducido	10 ÷ 18
Semirrápido 16	10 ÷ 18
Auxiliar	10 ÷ 14

With regards to all the models, in case of accidental extinguishment of the fl ame, disengage the ignition by rotating the knob to the off position. Wait at least 1 minute before re-igniting the flame.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- Use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 1).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (Position 1, fig. 21).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

WARNINGS:

- **burners with fl ame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the full on position (Position 9, fig. 21).**
- **Matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **Never use aerosols near the appliance when it is operating.**
- **Containers wider than the unit are not recommended.**

DUAL BURNERS (depending on the model)

Separate regulation of the inner and outer rings (in practical terms, a dual burner controlled by a single knob), offering very flexible use thanks to the possibility to light either the inner fl ame only or the whole burner (inner and outer flame at the same time).

LIGHTING AND USING THE “DUAL” BURNER

Stand the pan on the burner before lighting. Despite being controlled by a single knob (fig. 22), the “DUAL” burner can be used in two different ways.

A) - Using the complete burner:

starting from the off position • You must first press the knob, simultaneously turning it anticlockwise, until the indicator points to the maximum delivery position obtaining the maximum flow capacity of both flames.

When the flames are lit, keep the knob pressed for a few seconds, until the device automatically keeps the burner lit. It is now possible to regulate the intensity of the flame by turning the knob anti-clockwise (from the maximum flow capacity position of the inner and outer flames to the maximum flow capacity of the inner flame and the minimum of the outer flame).

To turn off the burner, turn the knob clockwise, realigning the indicator with the • off symbol.

B) - Using the inner flame only:

after lighting the burner and regulating the inner flame to maximum flow capacity and the outer flame to minimum flow capacity as described above, turn the knob anti-clockwise until it clicks once. The inner flame is now at maximum flow capacity while the outer flame is turned off.

Continue turning anti-clockwise to regulate the inner flame to the minimum flow capacity.

Turning off :

to turn off the burner, turn the knob clockwise, realigning the indicator with the • off symbol.

Once the “DUAL” burner is operating in either of the two modes described, it is possible to swap from one mode to the other by simply turning the knob to the position required.

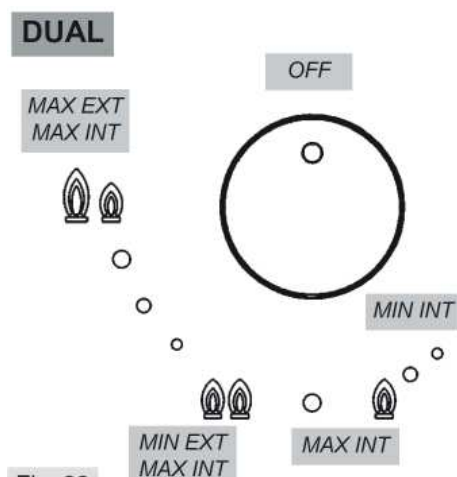


Fig. 22

IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

- Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (see fig. 2) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 3 and fig. 4).

- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.

- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.

- Do not use the appliance barefoot.

- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.

- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.

- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.

- If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.

IMPORTANT:

always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid. Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays. Depending on the dirty level we recommend:

- slights stains: it is enough the use of a moist clean rag.

- Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads «T» (see fig. 7 and 8) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs «AC» and flame detection «TC» (see fig. 8). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6) and allow to dry fully. Do not wash in the dishwasher. Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- **check that burner head slots "T" (fig. 8) have not become clogged by foreign bodies.**

- **Check that enamelled burner cap "A", "B", "C", (fig. 7 and 8) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.**

- **The pan support must be placed in the appropriate centering pins verifying the perfect stability.**

- **Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.**

- **Do not use steam jets for the equipment cleaning.**

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- **Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;**

- **Do not touch the appliance surface;**

- **Do not use the appliance.**

Note: continuous use could cause the burners to change color due to the high temperature.

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer. The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible. During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 10. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 10). The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.

- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.

- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 5 under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.

- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.

- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (see fig. 11 and 12).

- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 120 mm from the top (see fig. 10).

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 and BS 6891 1988. This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

ROOM VENTILATION

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the cooktop itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90°C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150°C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. the necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m3. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm2 (see fig. 2). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

FOR THE U.K. MARKET

The appliance must be installed in compliance with BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 and BS 6891 1988.

To ensure correct operation of the appliance, it is important to ensure that the room where the hot plate is installed has sufficient ventilation, as set out for the U.K. Market see BS 5440 part 2. 1989. See table above.

WARNING:

a gas hot plate can only be connected by a CORGI Registered engineer.

Installations should be carried out in accordance with BS 6891 1988 and must comply with the Gas Safety Regulations.

All hot plate installations must include an isolation tap.

LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside (see fig. 3). If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.

Type of appliance	Volume of room cubic meters	Min. size of vent sq. cm.	Openable window or alternative method of venting to the outside
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20	nil	yes
	20 and above	nil	yes

- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.

- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- With a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.

- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. This pipe must be installed so that it can not come into contact with moving parts of the built form (eg drawers) and must not cross compartments that could be crammed.

It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.

GAS PRESSURE TEST

Some hot plates models have a test point fitted under the control panel, to conduct a gas pressure test proceed as follows:

- Turn off the gas supply.
- Remove screw in the pressure test point, place test gauge connecting tube on test point.
- Fit a burner ring and cap onto burner assembly, replace control knob onto corresponding control tap for the burner.
- Turn on gas and as certain working pressure.

After test, turn off control tap, turn off gas supply, disconnect test gauge connecting tube.

Replace the test point screw, turn gas back on and test for soundness. Reassemble the hotplate.

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.

- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).

- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 15, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.

- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.

- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.

- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit-breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations. Our burners do not require primary air adjustment.

TAPS

"Reduced rate" adjustment

- witch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 21).

- Remove knob "M" (fig. 13 and 14) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig.13) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig.13) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 14). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig.16) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place. It is advisable to strongly tighten the injector in place.

To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover «A» (fig.17 for DCC AFB - fig.18 and fig.19 for DUAL).

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or preregulating devices. The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre. For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

TAPS LUBRIFICATION

Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	ULTRA RAPIDE (DCC AFB)*	G30 - BUTANE	28 - 30	291	381	100 H1	1800	4000	56,0 %
		G31 - PROPANE	37	286		100 H1	1800	4000	
		G20 - NATURAL	20			150 Z1	1800	4000	
		G25.3 - NATURAL	25			150 S4	1800	4000	
2	RAPID	G30 - BUTANE	28 - 30	204	267	83	900	2800	58,0 %
		G31 - PROPANE	37	200		83	900	2800	
		G20 - NATURAL	20			117 S	900	2800	
3	SEMIRAPID REDUCED	G30 - BUTANE	28 - 30	102	133	60	550	1400	60,0 %
		G31 - PROPANE	37	100		60	550	1400	
		G20 - NATURAL	20			88 Z	550	1400	
4	SEMIRAPID	G30 - BUTANE	28 - 30	127	167	65	550	1750	63,0 %
		G31 - PROPANE	37	125		65	550	1750	
		G20 - NATURAL	20			97 Z	550	1750	
5	AUXILIARY	G30 - BUTANE	28 - 30	73	95	50	450	1000	N.A.
		G31 - PROPANE	37	71		50	450	1000	
		G20 - NATURAL	20			72 X	450	1000	
14	DUAL total	G30 - BUTANE	28 - 30	436	571	2x80B+46B	3500	6000	56,4 %
		G31 - PROPANE	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURAL	20			2x125A+71A	3500	6000	
	DUAL central	G30 - BUTANE	28 - 30	58	76	46B		800	
		G31 - PROPANE	37	57		46B		800	
		G20 - NATURAL	20			71A		800	

*DCC AFB: Air from the bottom (fi g. 17).

**In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES

		TYPE OF CABLE	Monophase power supply 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Monophase power supply 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
GAS	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²	
INDUCTION	A	H05 RR-F	267	3 x 1.5 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fi g. 9) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

INSTALLATION

Installation with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented. The board must be fitted 18 mm beneath the under part of the stovetop, oven housing, if installed in the same unit.

Put the oven on top

See figure 10 for cutting table dimensions and ventilation openings are required!

ELECTRICAL CONNECTION

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

Warning :

⚠ The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.

⚠ Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).

⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.

⚠ Only the official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

⚠ Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 23 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.

📖 Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.

ABOUT INDUCTION

Advantages

With an induction hob, the heat is transmitted directly to the pan.

This has a number of advantages:

- Saves time.
- Saves energy.
- Easy to clean as if the food comes into contact with the glass plate, it does not burn easily.
- Improved energy control. The energy is transferred to the pan as soon as the power controls are pressed. In addition, as soon as the pan is removed from the cooking zone, the power supply stops. It is not necessary to switch the power off first.

Casseroles

Only ferromagnetic pans are suitable for use with an induction hob.

Il en existe plusieurs types :

There are several types:
-cast iron, enameled steel, and stainless steel pans specifically for use with induction hobs.

We do not recommend the use of different user plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay.

Each cooking zone has a minimum pan detection time. This depends on the material and the ferromagnetic diameter of the base of the pan. Therefore it is essential to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan to be used.

If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone.

When the Flex Zone is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone can be used (see fig. 23).



Fig.23

Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction (see fig. 24). In these pans, only the ferromagnetic base is heated. Consequently the heat is not evenly distributed across the base of the pan. This may mean that the non-ferromagnetic part of the base of the pan does not reach the right cooking temperature.



Fig.24

Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material (see fig. 25). In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will not heat up correctly.



Fig.25

Influence of the base of the pans

The type of base used on the pan may affect the uniformity and results of the cooking. Pans with a stainless steel «sandwich» base use materials that assist the uniform distribution and diffusion of the heat, resulting in savings in time and energy.

The base of the pan must be completely flat, thus ensuring a uniform power supply (see fig. 26).

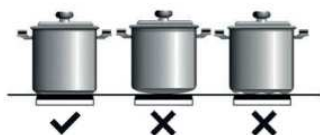


Fig.26

⚠ Never heat empty pans, or use pans with a thin base, as these may heat up quickly without allowing time for the automatic disconnection function of the cooker to come into operation.

⚠ IMPORTANT RECOMMENDATIONS:

- Use vessels with the same base diameter as that of the cooking zone. In the cooking zones closest to the control panel, always keep the vessels within the cooking marks indicated on the glass surface and use vessels of the same or smaller diameter to these. This will help to prevent overheating in the control zone.

- Use the rear cooking zones for intensive use of the appliance. This will help to prevent overheating of the control panel.

- Do not allow the vessels to invade the control panel zone, especially during cooking.

Use and Maintenance

USER INSTRUCTIONS OF THE TOUCH CONTROL

HANDLING ELEMENTS

(fig. 20 - page 8)

- 1 - General on/off sensor.
- 2 - Cursor slider for controlling power.
- 3 - Power and/or residual heat indicator*.
- 4 - Decimal dot of power and/ of residual heat indicator.
- 5 - Direct access to "Power" function.
- 6 - Activation sensor for "Block" function.
- 7 - Pilot indicator light "Block" function activated*.
- 8 - Activation sensor for "Stop&Go" function.

9 - Pilot indicator light "Stop & Go" function activated*.

10 - "Minus" sensor for timer.

11 - "Plus" sensor for timer.

12 - Timer indicator.

13 - Decimal dot of the timer.*

14 - Activation sensor for "Synchro" function; (depending on model).

15 - Activation sensor for "Flex Zone" function; (depending on model).

16 - Activation sensor for "Chef" functions; (depending on model).

17 - Pilot indicator light "Keep Warm" function activated*; (depending on model).

18 - Pilot indicator light "Melting" function activated*; (depending on model).

19 - Pilot indicator light "Simmering" function activated*; (depending on model).

20 - Pilot indicator light "Quick Boiling" function activated*; (depending on model).

21 - Pilot indicator light "Slide Cooking" function activated*; (depending on model).

22 - Pilot indicator light "Grilling" function activated*; (depending on model).

23 - Pilot indicator light "Pan Frying" function activated*; (depending on model).

24 - Pilot indicator light "Deep Frying" function activated*; (depending on model).

25 - Pilot indicator light "Confit" function activated*; (depending on model).

26 - Pilot indicator light "Poaching" function activated*; (depending on model).

** Only visible while running.*

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function.

Each action is verified by a beep.

Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2).

⚠ In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).

SWITCHING ON THE DEVICE

1 - Touch the On touch key ①(1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an H.

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button ①(1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button ①(1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the Touch Control is activated with sensor ①(1), any plate can be turned on by following these steps:

1 - Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.

2 - Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

When a hot plate is switched off an H will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a “-” will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off ① sensor (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an H.

PAN DETECTOR

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable.

The power indicator (3) will show a symbol to designate “there is no pan”  if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable.

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for “there is no pan”. When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for “there is no pan”. When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

 When finished, turn off the cooking zone by using the touch controls. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the three minutes. Avoid possible accidents!

BLOCK FUNCTION

La fonction de verrouillage permet de bloquer les autres boutons tactiles, à l'exception de celui de marche/arrêt ①(1), afin d'éviter toute opération involontaire. Cette fonction est utile pour assurer la sécurité des enfants.

Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton tactile  (6) pendant au moins une seconde. Une fois cette opération effectuée, le voyant (7) s'allume, indiquant que le tableau de commande est verrouillé. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton tactile  (6).

Si le bouton tactile de marche/arrêt (1) est utilisé pour éteindre l'appareil alors que la fonction de verrouillage est activée, il ne sera pas possible d'utiliser la table de cuisson tant que le blocage n'aura pas été désactivé. Afin d'éviter tout dysfonctionnement, il est préférable de désactiver cette fonction avant la mise hors tension de la plaque de cuisson.

SILENCER OF THE BEEP

When the hob is on, if one presses the touch key  (11) and the locking touch key  (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12) will display “OF”.

This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key  (11) and the locking touch key  (6) for three seconds. The time indicator (12) will display “On”.

STOP&GO FUNCTION

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated.

Activating the Stop function.

Touch the Stop sensor  (8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol  to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop function

Touch Stop&Go sensor  (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

POWER FUNCTION

This function supplies “extra” power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate, with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

1 - Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows “9” and keep the finger pressed for one second, or touch directly on “P” and keep pressed the finger for one second.

2 - The power level indicator (3) will show the symbol , and the plate will start to supply extra power. The Power function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).

Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor “slider” modifying its power level or repeating step 3.

TIMER FUNCTION (COUNTDOWN CLOCK)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: You can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

Setting a timer on a plate.

Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

1 - Touch sensor $\ominus$ (10) or $\oplus$ (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.

2 - Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors $\ominus$ (10) ó $\oplus$ (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. By keeping sensors $\ominus$ (10) ó $\oplus$ (11) pressed, the value will be restored to 00. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.

3 . When the timer indicator (12) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol t .

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds.

To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (12) will display a flashing 00 beside of the decimal dot (4) of the selected zone. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the H symbol and a "-".

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "t" on the related zone.

Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time

of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "t" alternately.

Changing the programmed time.

For modifying programmed time, cursor "slider" (2) of timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time. Through sensors $\ominus$ (10) and $\oplus$ (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to '-:-'.

1 Select the desired plate.

2 Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor $\ominus$ (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the "sensors $\ominus$ (10) and $\oplus$ (11) at the same time.

POWER MANAGEMENT FUNCTION

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1 - Press the $\oplus$ (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12)

2 - Press the locking touch key t (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the $\oplus$ (11) and $\ominus$ (10) sensors.

3 - Once the value has been selected, once again press the locking touch key t (6). The hob will be limited to the chosen power value.

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds.

Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

SPECIAL FUNCTIONS: CHEF

These functions have pre-allocated power levels to make cooking easier, obtaining excellent results as the temperature of the pan is controlled continuously by sensors. When the target temperature for the function has been reached, it is automatically maintained without needing to change the power level. The Chef functions operate correctly with pans with the same ferromagnetic area on the base of the pan as the area of the cooking zone. In addition, for high temperature functions (above 100 °C), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in figure 27.



Fig.27

To ensure the correct operation of these functions, it is important that the pan and the cooking zone are not hot at the start of the process.

Fig.28

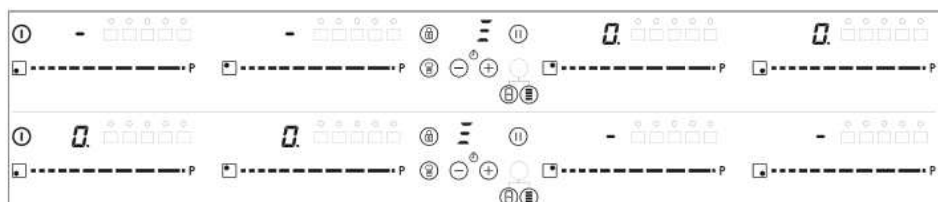


Fig.29

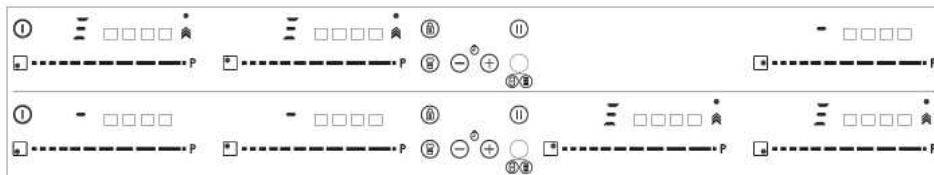
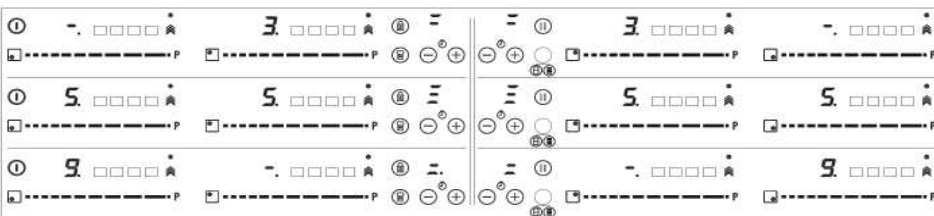


Fig.30



The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor (16). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

1 - First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on the power indicator (3).

2 - Now click on the CHEF sensor (16). The sequentially successive presses will go over all the CHEF functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) and (23).

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the CHEF sensor (15).

KEEP WARM FUNCTION

This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) until the led (17) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

MELTING FUNCTION

This function maintains a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting food or for slowly melting other food types as chocolate, butter, etc.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) until the led  (18) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

SIMMERING FUNCTION

This feature allows you to keep simmered. After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the CHEF sensor (16) until the led (19) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

QUICK BOILING FUNCTION (depending on the model)

This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boil some food, etc. It is available only in zones where the  /  symbol appears.

Conditions of the container

For a proper operation of the Quick Boiling function, you need to use a container that meets the following preconditions:

- Bottom size as close as possible to the diameter of the plate.

- WITHOUT CAP.

- Filled to over half its capacity at room temperature water (never use warmed or hot water).

Failure to comply with these conditions will distort the proper control of boiling.

⚠ WARNING: do not use this feature for a different cooking purpose other than boiling water. Never use oil, it may lead to overheat and generate a flame.

Activation of the function

To activate the function, select the plate, and press the CHEF sensor (16) until the led (20) located on the icon  /  lights up.

Once the feature is activated, the sign  will appear on both the power indicator (3) and the timer indicator (12); a moving segment will appear, indicating that the cooking is under system's control.

When the system detects that it is about to start boiling, a first beep will be heard. Take this opportunity to prepare your food for boiling or baking as desired.

After 30 seconds, a second beep will be heard; if you have not already done so, it's time to pour the food in the pan. After the second beep, the system will activate the timer and stopwatch for you so that you can control how long the food is to be boiled.

30 seconds after activating the stopwatch, a third beep will sound to warn that from that moment on, the system will decrease the power supplied in order to maintain a gentle and continuous boil. The timer will remain active until the end of cooking.

If desired, you can disable the timer and set a time for the countdown and automatic shutdown of the plate (see section Timer Function).

Deactivation of the function

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

SLIDE COOKING FUNCTION (depending on the model)

This function allows to divide the flexible zone into three areas (see fig. 31) and activates a predefined power configuration. It will allow slide the vessel from one area to another, to cook with the power assigned to each zone.

To activate it, you must first activate the "Flex Zone" function (see section "Flex Zone function").

After, press on the CHEF sensor (16), until the leds (21) located on the icon (16) lights up. When doing so, the power indicators (3) will show three segments (see fig. 29) indicating that you can now place the vessel.

Once the vessel is placed, the power level will appear automatically in the power indicators (3):

- for zone #1, the power level is 3,
 - for zone #2 the power level is 5
 - for zone #3 the power level is 9
- (see fig. 31 and 30).

To deactivate this function, you must touch the "slider" cursor (2) in the position "0".

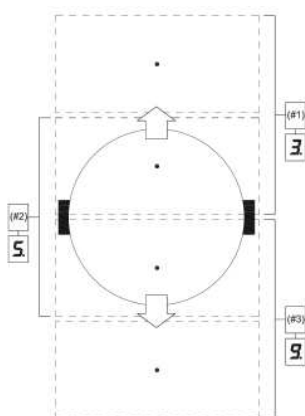


Fig. 31

GRILLING FUNCTION

This function sets an automatic power control suitable for cooking on the grill.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16), until the led (22) located on the icon (16) lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel.

Once this phase is finished, the sign **R** will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

You can override the function at any time by turning off the plate by changing the power level or by choosing a different special function.

PAN FRYING FUNCTION

This function sets an automatic power control suitable for frying with little oil or sautéing.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16), until the led (23) located on the icon (16) lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel.

Once this phase is finished, the sign **R** will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

You can override the function at any time by turning off the plate by changing the power level or by choosing a different special function.

FUNCTION DEEP FRYING

This function sets an automatic power control suitable for frying with plenty of oil.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16), until the led (24) located on the icon (16) lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign **R** will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

You can override the function at any time by turning off the plate by changing the power level or by choosing a different special function.

CONFIT FUNCTION

This function sets an automatic power control suitable for confit.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) until the led (25) located on the icon (16) lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign **R** will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

You can override the function at any time by turning off the plate by changing the power level or by choosing a different special function.

POACHING FUNCTION

This function sets an automatic power control suitable for frying food at medium temperature. Ideal for frying potatoes, in the preparation of the Spanish omelette.

To activate it, select the hob, and successively press the CHEF sensor (16), until the led (26) above the icon (16) lights up.

Once the function is activated, a moving segment will appear on the power indicator (3), indicating that the system is in the preheating phase of the container. Once this phase is finished, a will appear on the power indicator (3) and an acoustic signal will sound indicating that the user must add food.

You can override the function at any time by turning off the hob, modifying the power level, or choosing a different special function.

FLEX ZONE FUNCTION

Through this function, it is possible to enable two cooking zones work together, and to select a power level and to activate the timer function for both zones.

To activate this function, press the sensor (15). By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value "0" will be shown on their power indicators (3). The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the activated zones. In case your model has several zones with "Flex Zone", you can select the desired option by pressing the sensor (15) before assigning the power to the chosen zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically (see fig 28).

After the "Flex Zone" is selected, you can assign the power by touching any of the "sliders" cursors (2) of one of the linked zone. The power level and its variations are displayed simultaneously on the power indicators (3) of both zones.

To disable this feature, you should touch the sensor (15) again. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones are cleared.

SYNCHRO FUNCTION (depending on the model)

Through this function, it is possible to achieve that two cooking zones -indicated in the printing screen as "Synchro" work together and to select a power level and to activate the timer function for both zones.

Press the sensor  (14) to active this function. By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value "0" will blink on their power indicators (3). The detection of the container will take place throughout the linked zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically.

To disable this feature, you should touch the sensor  (14) again. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones will be cleared.

SAFETY SWITCH OFF FUNCTION

If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 1).

Table 1

Selected power level	MAXIMUM OPERATING TIME (IN HOURS)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 or 5 minutes, readjusts to level 9 (depending on model)

When the "safety switch off" function has been triggered, a 0 is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an H if there is a burn risk.

 Keep the control panel of the heating areas clean and dry at all times.

 In the event of operating problems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the technical service.

SUGGESTIONS AND RECOMMENDATIONS

Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.

* Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.

* Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.

* To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.

* Recommended diameters of the pot bottom (see "Technical Data Sheet" supplied with the product).

 Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass as while the surface is hot these could damage it.

CLEANING AND MAINTENANCE

To keep the appliance in good condition, clean it using suitable products and implements once it has cooled down. This will make the job easier and avoid the build-up of dirt. Never use harsh cleaning products or tools that could scratch the surface, or steam-operated equipment.

Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot plates and follow the instructions on the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade. Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

Metallic sheens are caused by dragging metal pots and pans over the glass. These can be removed by cleaning thoroughly using a special cleaner for ceramic glass hot plates, although you may need to repeat the cleaning process several times.

Warning:

 A pot or pan may become stuck to the glass due to a product having melted between them. Do not try to lift the pot while the heating zone is cold! This could break the glass.

 Do not step on the glass or lean on it as it could break and cause injury. Do not use the glass as a surface for placing objects.

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

The symbol  on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product. The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<, EPS<, etc.

Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container. Fulfillment with Energy Efficiency of the appliance:

-Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 and the obtained value, in Wh/kg, is available in the appliance's rating plate.

Following advices will help you to save energy anytime you cook:

* Use the correct lid for each pot whenever is possible. Cooking without lid uses more energy.

* Use pans with flat bases and appropriate base diameters in order to match size of the cooking zone. Pan manufacturers usually provide top diameter of the pot that is always larger than base diameter. * When water is used for cooking, use little quantities in order to preserve vitamins and minerals of vegetables and set the minimum power level that allows maintaining the cooking. High power level is unnecessary and a waste of energy.

* Use small pots with small quantities of food.

IF SOMETHING DOES NOT WORK

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:
Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:

With containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container.

The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:

No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it.

There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated.

Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol  will appear on the power indicator of a hotplate:

The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hotplate will switch off and the message C81 or C82 will appear on the indicators:

Excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a

while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

C85 appears on the indicator of one of the hotplates:

The pot or pan used is of an unsuited type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.

The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (3):

The touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.

The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3):

The touch control detects Stop&Go sensor (6) is covered and doesn't allow to handle the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry, then press twice Stop&Go (6) sensor for removing the message and return to normal operation.

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommended (minimum in cm.)	POWER (W)	*EC ELECTRIC COOKING Wh/kg
Element heating induction	15,0	10	1200/1600	182,1
Element heating induction	21,5	13	2100/3000	178,7

***EC_{electric cooking}:** *energetic consumption calculated per kg in accordance with Regulation (EU) 66/2014.*

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fi t spare parts and a heavensent intervention. We suggest to fi ll the table below.

BRAND :

MODEL :

SERIE :

GEBRAUCHS-, INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR GEMISCHTE INDUKTIONS-EINBAUKOCHPLATTEN

MODELL ATGI612BK

Der Hersteller haftet nicht für Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Schreibfehler in dieser Broschüre zurückzuführen sind. Das ästhetische Erscheinungsbild der Abbildungen ist rein indikativ. Der Hersteller behält sich das Recht vor, an seinen Produkten alle Änderungen vorzunehmen, die er für notwendig oder nützlich hält, auch im Interesse des Benutzers, ohne dabei die wesentlichen Merkmale der Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen. Jeder Plattenherd ist ausschließlich für den Gebrauch als Kochgerät konzipiert: jede andere Verwendung (wie z.B. Heizen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen.

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben soeben eines unserer Produkte gekauft und wir danken Ihnen dafür. Wir sind sicher, dass dieses neue Gerät, das modern, funktionell und praktisch ist und aus hochwertigen Materialien hergestellt wurde, Sie voll und ganz zufrieden stellen wird. Die Verwendung dieses neuen Geräts ist einfach. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie jedoch diese Broschüre sorgfältig lesen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Diese Anleitung gilt nur für die Bestimmungsländer, deren Identifikationssymbole auf dem Umschlag der Gebrauchsanweisung und auf dem Etikett des Geräts erscheinen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Sach- und Personenschäden, die durch eine unsachgemäße Installation oder einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.

VERWENDUNG

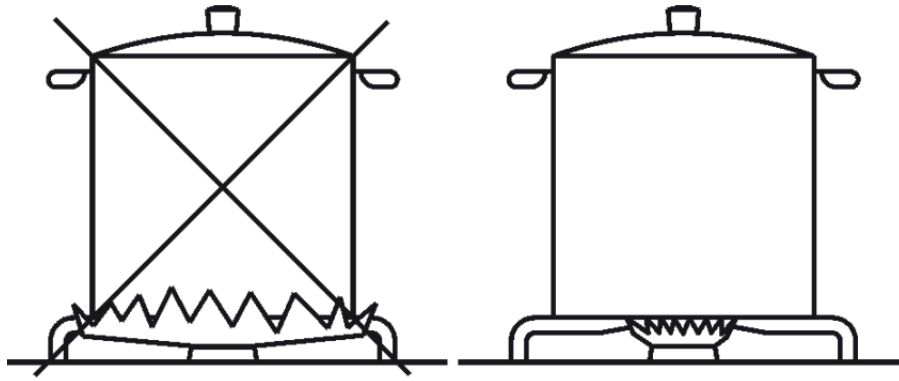


Abb.1

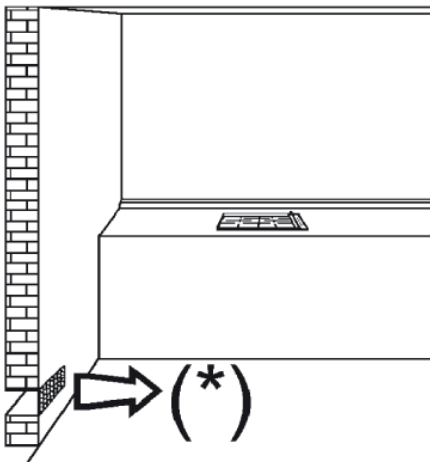


Abb. 2

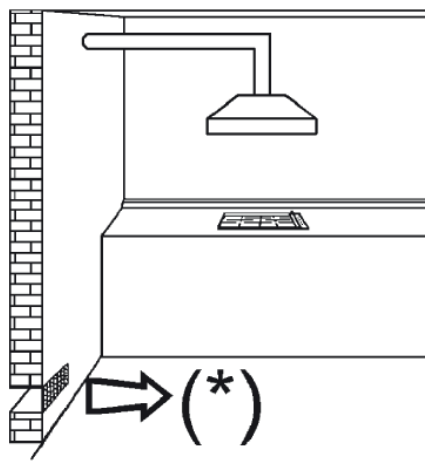


Abb. 3

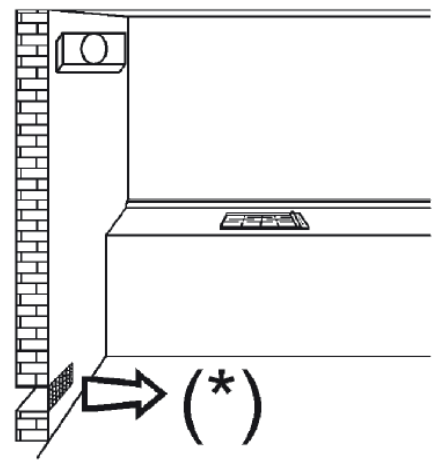


Abb. 4

REINIGUNG

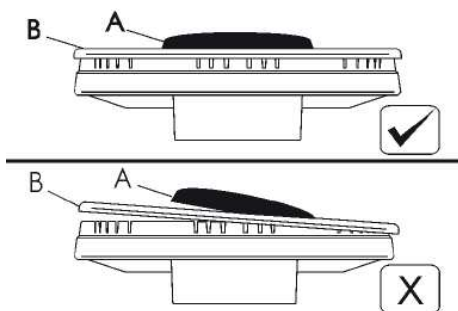


Abb. 7

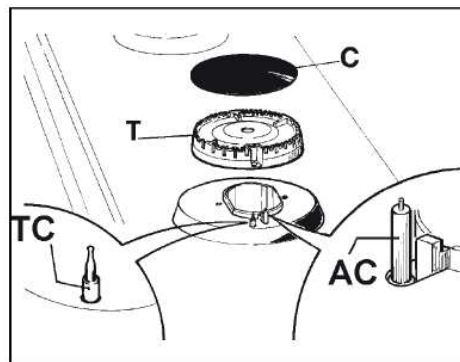


Abb. 8

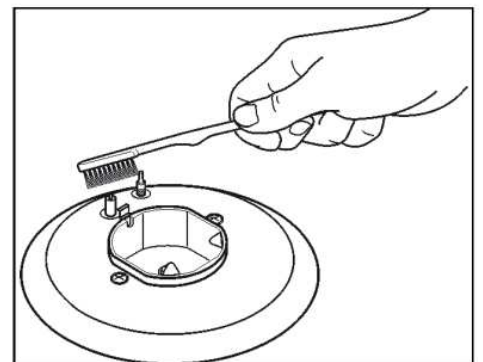


Abb. 6

INSTALLATION

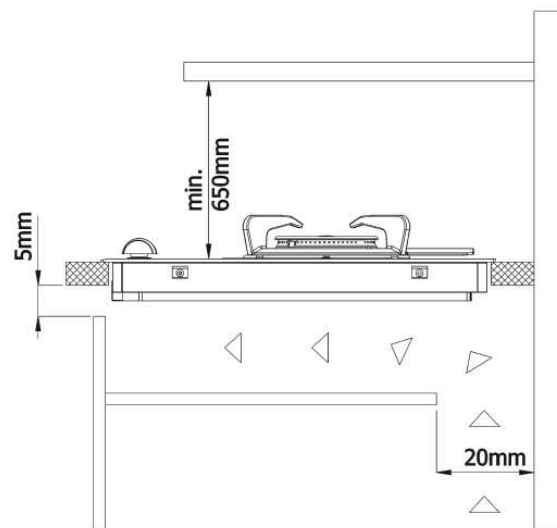
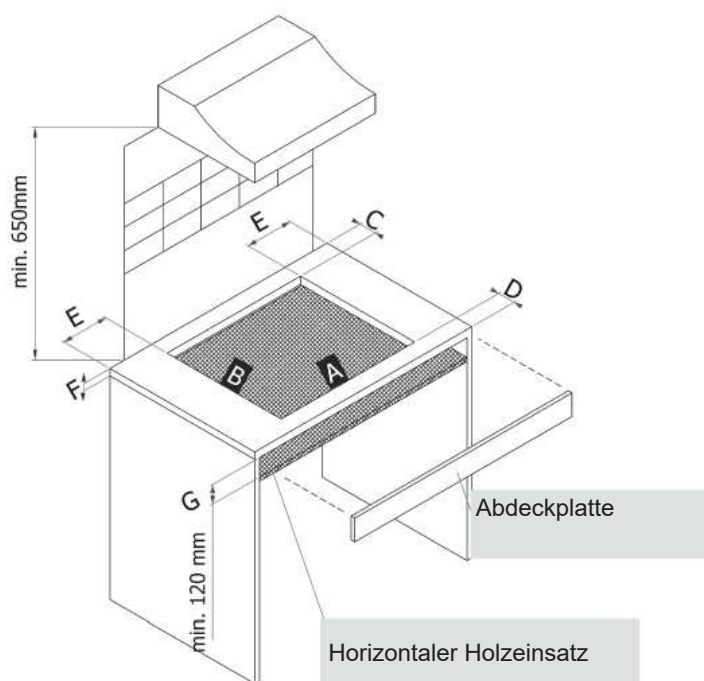
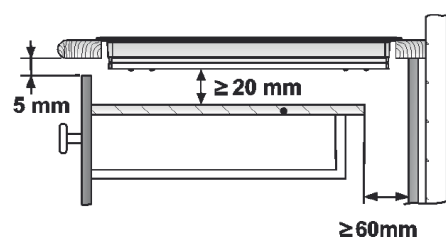
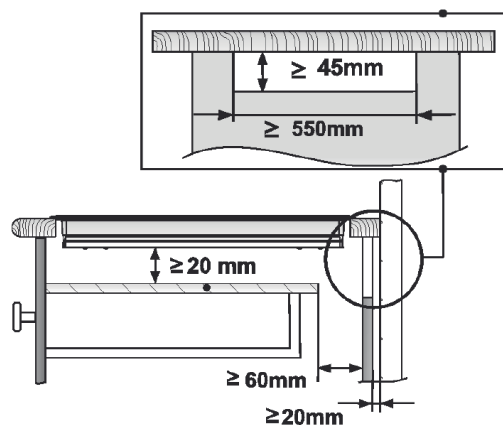
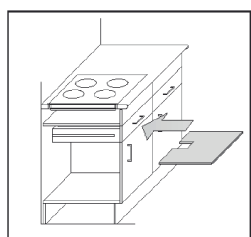


Abb. 10

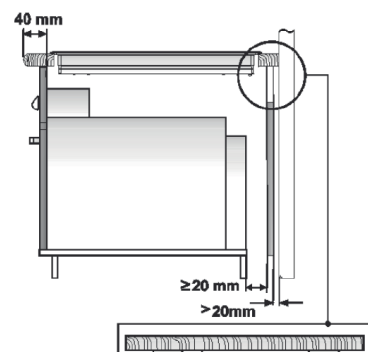
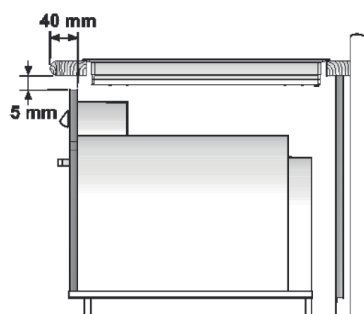
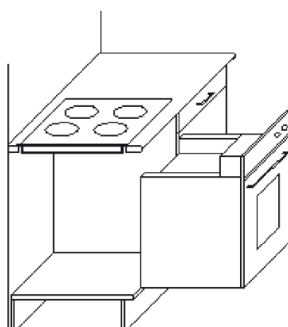
Abmessungen einhalten (in mm)

	A	B	C	D	E	F	G
60 cm.	560	490	55	55	60	min. 60 - max. 50	min. 120

Besteckschublade



Ofen



WARNHINWEIS! Wenn Sie das Kochfeld demontieren müssen, entfernen Sie zuerst die Schraube an der Unterseite, wie in der seitlichen Abbildung gezeigt!

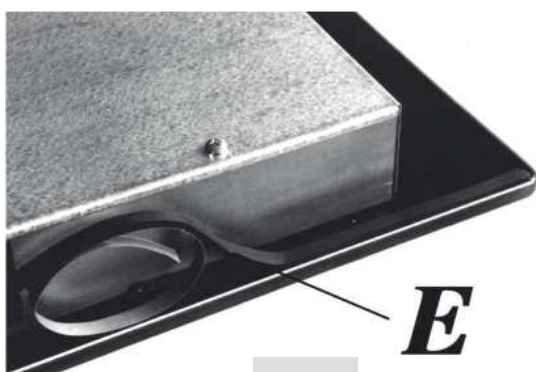
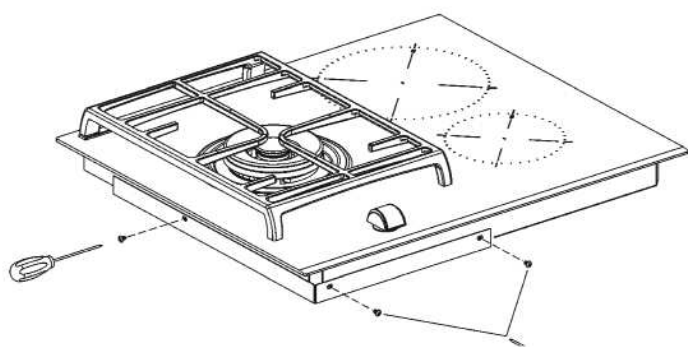


Abb. 5

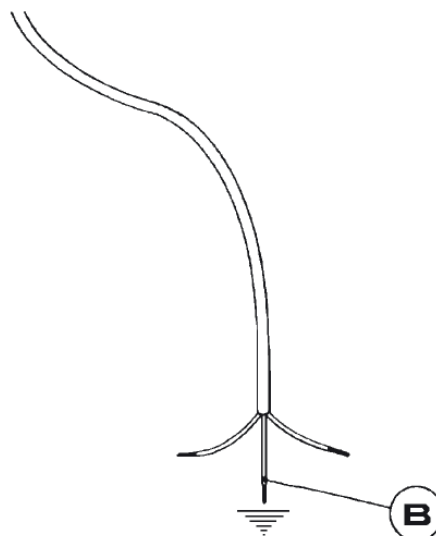


Abb. 9

4 Gasbrenner

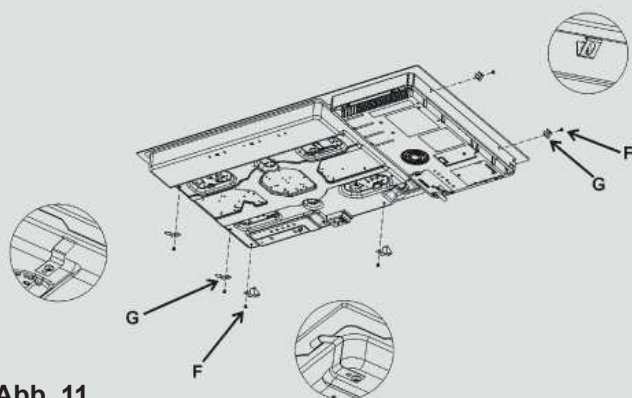
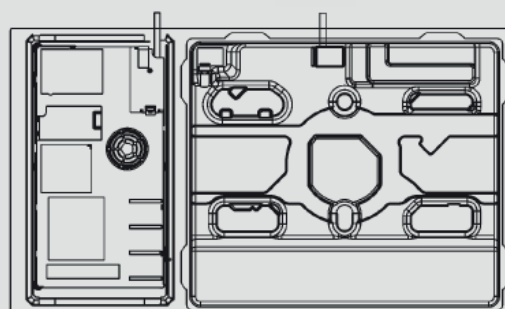


Abb. 11

Induktion

Gaz



1 oder 2 Gasbrenner

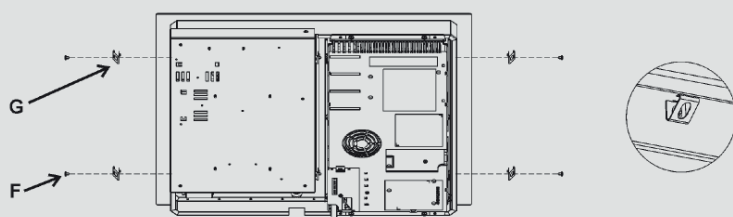
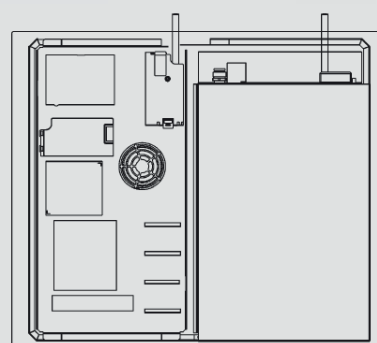


Abb. 12

Induktion

Gaz



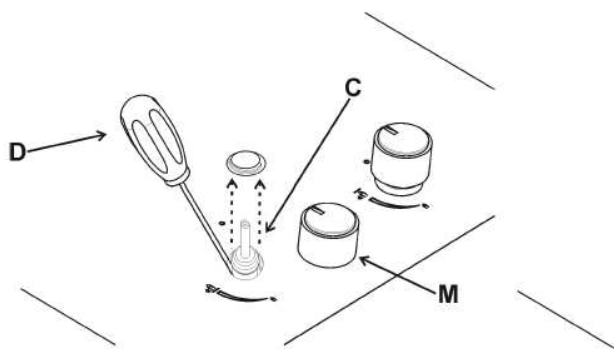


Abb. 13

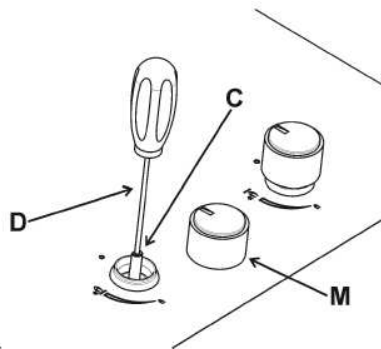


Abb. 14

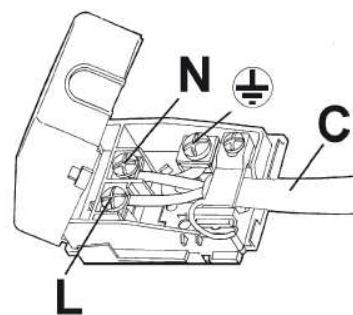


Abb. 15

UMWANDLUNGEN

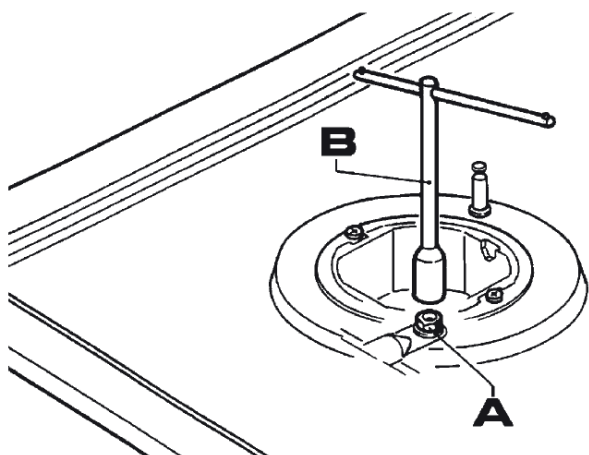


Abb.16

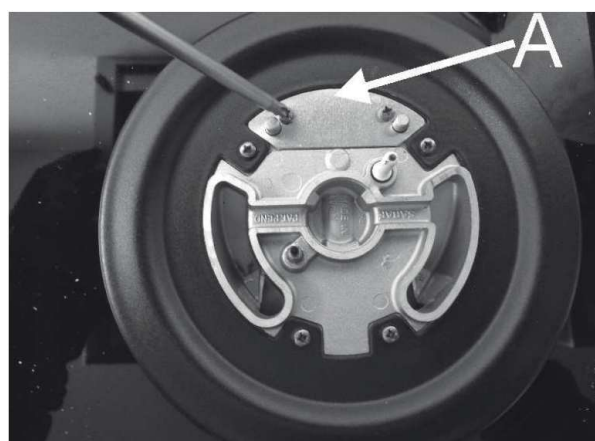


Abb.17

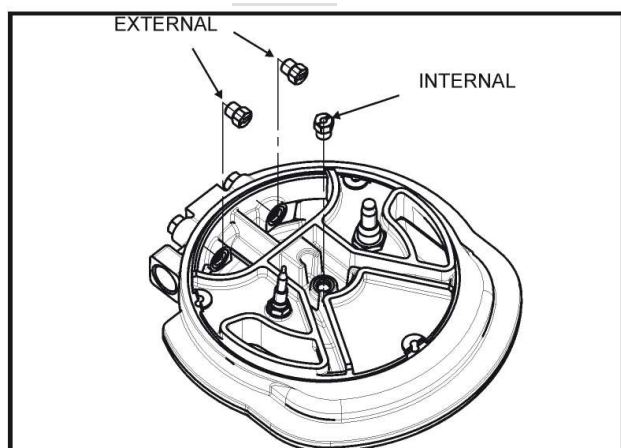


Abb.18

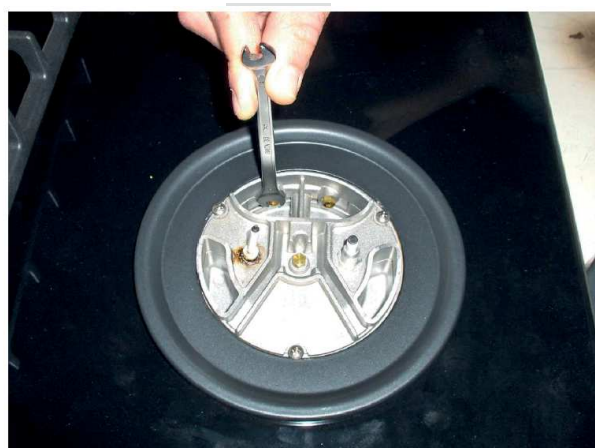


Abb.19

TECHNISCHE DATEN AUF DEM DATENETIKETT

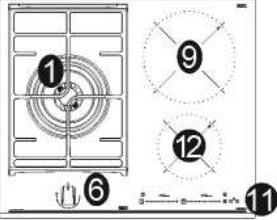
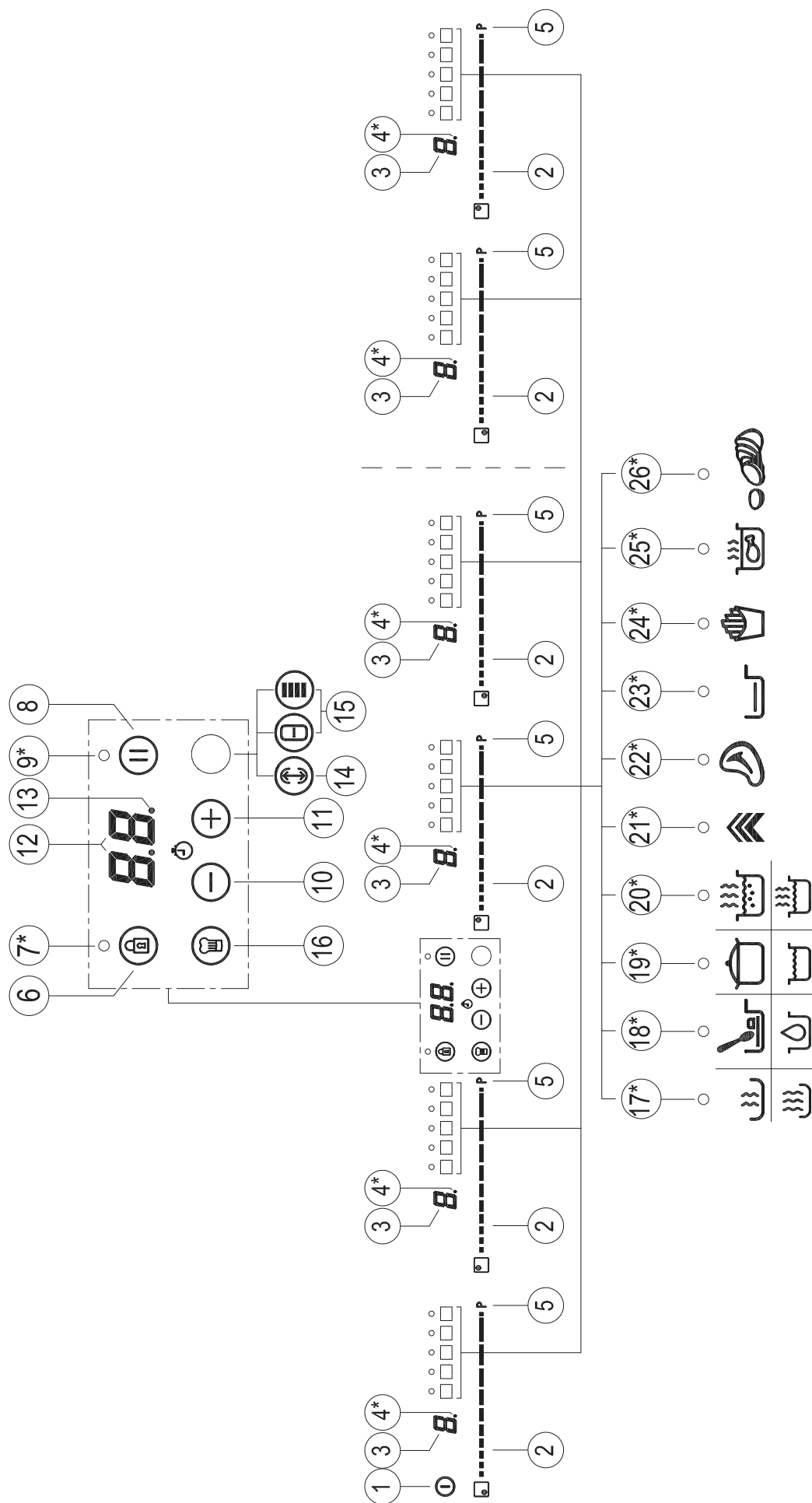
KAT. = II2H3+/2E+3+ FREQUENZ = 50 - 60 Hz	ΣQn ERDGAS G20 20 mbar	ΣQn BUTANGAS G30 28-30 mbar	ΣQn PROPANGAS G31 37 mbar	EE Gaskochfeld	Gesamtleistung Heizelement
	4.0kW	291 gr/h	2586 gr/h	56,0 %	3500 W

Abb.20



SICHERHEITSHINWEISE INDUKTIONSMODUL

 **Warnhinweis.** Wenn die Glaskeramik bricht oder Risse bekommt, ziehen Sie sofort den Stecker ab, um Stromschläge zu vermeiden.

 Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen (nicht im Gerät eingebauten) Timer oder einem separaten Fernbedienungs-system vorgesehen.

 Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.

 **Warnhinweis.** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können sich während des Betriebs erwärmen. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen sich vom Kochfeld fernhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

 Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder von Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, NUR dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder wenn sie eine angemessene Einweisung in den Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

 Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

 **WARNHINWEIS.** Es ist gefährlich, mit Fett oder Öl zu kochen, wenn

man nicht anwesend ist, da diese sich entzünden können. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen! Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel, einem Teller oder einer Decke ab.

 Stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen des Induktionskochfeldes ab. Verhindern Sie mögliche Brandgefahren.

 Der Induktionsgenerator entspricht der geltenden EU-Gesetzgebung. Wir empfehlen jedoch allen Personen, die mit einem Gerät wie einem Herzschrittmacher ausgestattet sind, sich an ihren Arzt zu wenden oder im Zweifelsfall auf die Verwendung der Induktionsbereiche zu verzichten.

Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie sich überhitzen können.

 Trennen Sie die Kochplatte nach dem Gebrauch immer ab, entfernen Sie nicht einfach den Topf oder die Pfanne. Andernfalls kann es zu einer Fehlfunktion kommen, wenn innerhalb des Erfassungszeitraums versehentlich ein anderer Topf oder eine andere Pfanne darauf gestellt wird. Verhindern Sie mögliche Unfälle!

 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten

Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

 **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie nur vom Gerätehersteller vorgesehene oder vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegebene oder in das Gerät eingebaute Herdplattenschutzvorrichtungen. Die Verwendung anderer Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

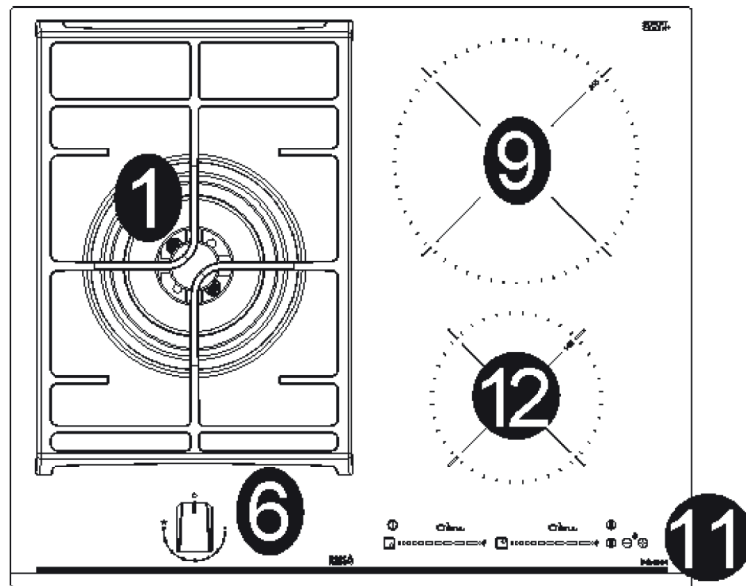
 Es ist notwendig, dass das Gerät nach der Installation abgeschaltet werden kann. In die ortsfeste Elektroinstallation müssen gemäß den Installationsvorschriften Trennvorrichtungen eingebaut werden.

 Für eine ordnungsgemäße Reinigung siehe Reinigungsanleitung.

 **VORSICHT:** Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

 **WARNHINWEIS!** Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Veränderung oder Modifizierung des Produkts oder seiner Komponenten während der Installation verursacht werden. Der Installateur haftet für Schäden oder Fehler, die durch eine fehlerhafte Montage oder Installation entstanden sind. Bei Schäden, die durch die Installation des Produkts entstanden sind, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Installateur.

ATGI612BK



1	Ultraschneller Gasbrenner (DCC AFB*)	mit 4000 W
2	Schneller Gasbrenner	mit 2800 W
3	Mittelschneller Gasbrenner reduziert	mit 1400 W
4	Mittelschneller Gasbrenner	mit 1750 W
5	Hilfsbrenner	mit 1000 W
6	Brenner-Regelknopf	mit 1400 W
9	Elektrisches Induktionsheizelement Ø 21,5 cm	mit 2100/3000 W
11	Berührungssteuerung	
12	Elektrisches Induktionsheizelement Ø 15,0 cm	mit 1200/1600 W
14	Ultraschneller DUALER Gasbrenner	mit 6000 W

***DCC AFB: Luft von unten (Abb. 17).**

Achtung: Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch hergestellt und wird von Privatpersonen benutzt.

BRENNER

Über jedem Knopf auf der Frontplatte ist ein Diagramm aufgedruckt. Die Abbildung zeigt, zu welchem Brenner der betreffende Knopf gehört. Nach dem Öffnen des Gasnetzes oder des Gasflaschenhahns zünden Sie die Brenner wie unten beschrieben an:

- Automatische elektrische Zündung

Drücken und drehen Sie den Knopf, der dem gewünschten Brenner entspricht, gegen den Uhrzeigersinn, bis er die Position der vollen Leistung erreicht ☆ (Position 9, Abb. 21), dann geben Sie den Knopf frei, der Hahn ist mit einer Skala von 9 Positionen ausgestattet, mit jedem Klick wird die Flamme reduziert, bis Sie die Position 1 erreichen, d.h. die minimale Gaszufuhr.

- Anzünden von Brennern, die mit einer Züandsicherung ausgestattet sind

Die Knöpfe von Brennern mit Züandsicherung müssen gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, bis sie die Stellung der vollen Leistung (Position 9, Abb. 21) erreichen und zum Stillstand kommen. Drücken Sie nun den betreffenden Knopf und wiederholen Sie die zuvor beschriebenen Vorgänge. Halten Sie den Knopf etwa 10 Sekunden lang gedrückt, sobald der Brenner gezündet hat. Befolgen Sie dann die Anweisungen



Abb.21

Burners	Ø Pfannen cm.
DUAL gesamt	22 ÷ 30
DUAL zentral	8 ÷ 16
Ultraschnell	24 ÷ 26
Schnell	20 ÷ 22
Halbschnell reduziert	16 ÷ 18
Halbschnell	16 ÷ 18
Hilfsbrenner	10 ÷ 14

zur Verwendung des Hahns wie oben beschrieben.

Bei allen Modellen ist im Falle eines versehentlichen Erlöschens der Flamme die Zündung durch Drehen des Knopfes in die Aus-Stellung zu deaktivieren. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie die Flamme wieder anzünden.

ANLEITUNG ZUR VERWENDUNG DER BRENNER

Beachten Sie die folgenden Hinweise, um eine maximale Effizienz bei geringstmöglichem Gasverbrauch zu erreichen:

- Verwenden Sie für jeden Brenner eine geeignete Pfanne (siehe folgende Tabelle und Abb. 1).
- Wenn die Pfanne zum Kochen kommt, stellen Sie den Drehknopf auf die Position für reduzierte Leistung (Position 1, Abb. 21).
- Legen Sie immer einen Deckel auf die Pfannen.
- Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden.

WARNHINWEISE:

- Brenner mit Züandsicherung dürfen nur dann angezündet werden, wenn der entsprechende Knopf auf die Position der vollen Leistung (Position 9, Abb. 21) gestellt ist.
- Bei einem Stromausfall können die Brenner mit Streichhölzern angezündet werden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn die Brenner in Betrieb sind. Achten Sie darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten. Vergewissern Sie sich insbesondere, dass die Griffe der Pfannen richtig positioniert sind, und achten Sie auf Lebensmittel, die Öl und Fett zum Kochen benötigen, da diese Produkte leicht Feuer fangen können.
- Verwenden Sie niemals Aerosole in der Nähe des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.
- Behälter, die breiter als das Gerät sind, werden nicht empfohlen.

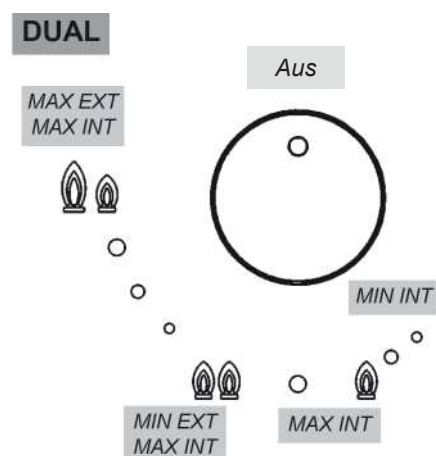


Abb.22

DUALE BRENNER (je nach Modell)

Getrennte Regulierung des inneren und äußeren Rings (praktisch ein dualer Brenner, der mit einem einzigen Knopf gesteuert wird), der dank der Möglichkeit, entweder nur die innere Flamme oder den gesamten Brenner (innere und äußere Flamme gleichzeitig) zu verwenden, sehr flexibel einsetzbar ist.

ANZÜNDEN UND VERWENDEN DES „DUALEN“ BRENNERS

Stellen Sie die Pfanne vor dem Anzünden auf den Brenner. Obwohl der „DUALE“ Brenner mit einem einzigen Knopf gesteuert wird (Abb. 22), kann er auf zwei verschiedene Arten verwendet werden.

A) - Verwendung des kompletten Brenners:

Ausgehend von der Aus-Stellung • Zunächst muss der Knopf gedrückt und gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, bis die Anzeige auf die Position der maximalen Leistung zeigt, wodurch die maximale Durchflussleistung beider Flammen erreicht wird. Wenn die Flamme brennt, halten Sie den Knopf einige Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät den Brenner automatisch eingeschaltet hält. Die Intensität der Flamme kann nun durch Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn reguliert werden (von der Position der maximalen Durchflussleistung der inneren und äußeren Flamme bis zur maximalen Durchflussleistung der inneren Flamme und der minimalen der äußeren Flamme). Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, so dass die Anzeige auf das Symbol ● Off ausgerichtet ist.

B) - Nur mit der inneren Flamme:

Nachdem Sie den Brenner angezündet und die innere Flamme auf maximale Durchflussmenge und die äußere Flamme auf minimale Durchflussmenge eingestellt haben (siehe Beschreibung oben), drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, bis er einmal einrastet. Die innere Flamme ist nun auf maximaler Durchflussleistung, während die äußere Flamme ausgeschaltet ist. Drehen Sie weiter gegen den Uhrzeigersinn, um die innere Flamme auf die minimale Durchflussmenge einzustellen.

Ausschalten:

Um den Brenner auszuschalten, drehen

Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, so dass die Anzeige auf das Symbol ● Off ausgerichtet ist.

Sobald der „DUALE“ Brenner in einer der beiden beschriebenen Betriebsarten arbeitet, kann durch einfaches Drehen des Knopfes in die gewünschte Position von einer Betriebsart zur anderen gewechselt werden.

WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Gaskochgeräts erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Der Raum muss daher gut belüftet werden, indem die natürlichen Belüftungsöffnungen freigehalten werden (siehe Abb. 2) und indem die mechanische Belüftungsvorrichtung (Absaughaube oder elektrisches Gebläse, Abb. 3 und Abb. 4) aktiviert wird.

- Bei intensivem und längerem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein. Dies kann durch Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhung der Leistung des mechanischen Abluftsystems (falls vorhanden) erreicht werden.

- Versuchen Sie nicht, die technischen Merkmale des Produkts zu verändern, da dies gefährlich sein kann.

- Wenn Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen (oder ein altes Modell ersetzen), machen Sie es vor der Entsorgung in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen zum Schutz der Gesundheit und zur Vermeidung von Umweltverschmutzung unbrauchbar, indem Sie seine gefährlichen Teile unschädlich machen, insbesondere für Kinder, die mit einem weggeworfenen Gerät spielen könnten.

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch entstehen.

- Während und unmittelbar nach dem Betrieb sind einige Teile des Kochfeldes sehr heiß: Vermeiden Sie es, sie zu berühren.

- Vergewissern Sie sich nach der Benutzung des Kochfeldes, dass der Knopf in der geschlossenen Stellung ist und schließen Sie den Haupthahn der Gasversorgung oder der Gasflasche.

- Wenn die Gashähne nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich an den Kundendienst.

WICHTIG:

Trennen Sie das Gerät immer vom Gas- und Stromnetz, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.

KOCHPLATTE

Es ist sehr wichtig, die Oberfläche nach jedem Gebrauch zu reinigen, wenn das Glas noch lauwarm ist.

Verwenden Sie keine Metallschwämme, pulverförmige Schleifmittel oder ätzende Sprays.

Je nach Verschmutzungsgrad empfehlen wir Folgendes:

- Leichte Flecken: Es genügt die Verwendung eines feuchten, sauberen Lappens.

- Flüssigkeitsreste, die aus dem Topf übergelaufen sind, können mit Essig oder Zitrone entfernt werden.

Waschen Sie die Kochplatte, den emaillierten Pfannenträger, die emaillierten Brennerdeckel „A“, „B“ und „C“ und die Brennerköpfe „T“ (siehe Abb. 7 und 8) regelmäßig mit lauwarmem Seifenwasser ab. Auch die Stecker „AC“ und das Flammenmelder-System „TC“ sollten gereinigt werden (siehe Abb. 8).

Reinigen Sie sie vorsichtig mit einer kleinen Nylonbürste wie abgebildet (siehe Abb. 6) und lassen Sie sie vollständig trocknen.

Waschen Sie sie nicht in der Spülmaschine.

Achten Sie darauf, dass Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft nicht über einen längeren Zeitraum mit den emaillierten Oberflächen in Berührung kommen.

WARNHINWEISE:

Beachten Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie die Teile wieder montieren:

- Prüfen Sie, ob die Schlitze im Brennerkopf „T“ (Abb. 8) nicht durch Fremdkörper verstopft sind.

- Prüfen Sie, ob die emaillierten Brennerdeckel „A“, „B“, „C“ (Abb. 7 und 8) richtig auf dem Brennerkopf sitzen. Sie müssen stabil sitzen.

- Der Pfannenträger muss in die entsprechenden Zentrierstifte eingesetzt werden, um die perfekte Stabilität zu gewährleisten.

- Öffnen oder schließen Sie die Hähne nicht mit Gewalt, wenn sie schwer zu öffnen oder zu schließen sind. Wenden Sie sich für Reparaturen an den technischen Kundendienst.

- Verwenden Sie keine Dampfstrahler für die Reinigung der Geräte.

VORSICHT:

Im Falle eines Bruchs des Kochplattenglases:

- Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.

- Benutzen Sie das Gerät nicht.

Hinweis: Bei Dauerbetrieb können sich die Brenner aufgrund der hohen Temperatur verfärben.

TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Die Installation, die Einstellung der Steuerungen und die Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Das Gerät muss ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften und den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Sachen führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

Während der Lebensdauer des Systems dürfen die automatischen Sicherheits- oder Regeleinrichtungen des Geräts nur vom Hersteller oder seinem bevollmächtigten Händler verändert werden.

INSTALLATION DER KOCHPLATTE

Überprüfen Sie, ob das Gerät in gutem Zustand ist, nachdem Sie die äußere Verpackung und die inneren Umhüllungen um die verschiedenen losen Teile entfernt haben. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes Personal.

Lassen Sie das Verpackungsmaterial (Karton, Tüten, Styropor, Nägel usw.) niemals in der Reichweite von Kindern liegen, da es zu einer potenziellen Gefahrenquelle werden könnte.

Die Abmessungen der Öffnung im oberen Teil des modularen Schrankes, in die die Kochplatte eingebaut wird, sind in Abb. 10 angegeben. Halten Sie immer die angegebenen Maße für das Loch ein, in das das Gerät eingebaut werden soll (siehe Abb. 10).

Das Gerät gehört zur Klasse 3 und unterliegt daher allen Bestimmungen, die in den Vorschriften für solche Geräte festgelegt sind.

BEFESTIGUNG DER KOCHPLATTE

Die Kochplatte ist mit einer speziellen Dichtung versehen, die verhindert, dass Flüssigkeit in den Schrank eindringt. Beachten Sie unbedingt die folgenden Anweisungen, um die Dichtung korrekt anzubringen:

- Nehmen Sie alle beweglichen Teile des Kochfeldes ab.
- Schneiden Sie die Dichtung in 4 Teile mit der erforderlichen Länge, um sie an den 4 Kanten der Kristallplatte zu positionieren.
- Drehen Sie die Kochplatte um und positionieren Sie die Dichtung „E“ (Abb. 5) korrekt unter dem Rand der Kochplatte, so dass die Außenseite der Dichtung perfekt mit dem äußeren Rand der Kristallplatte übereinstimmt. Die Enden der Streifen müssen zusammenpassen, ohne sich zu überlappen.
- Befestigen Sie die Dichtung gleichmäßig und sicher auf der Kristallplatte, indem Sie sie mit den Fingern festdrücken.
- Setzen Sie das Kochfeld in das Loch im Gerät und befestigen Sie es mit den entsprechenden Schrauben „F“ der Befestigungshaken „G“ (siehe Abb. 11 und 12).
- Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes während der Arbeit zu vermeiden, ist es notwendig, eine Holzeinlage, die mit Schrauben befestigt ist, in einem Mindestabstand von 120 mm von der Oberseite anzubringen (siehe Abb. 10).

WICHTIGE ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

Der Installateur sollte beachten, dass die Seitenwände des Geräts nicht höher sein dürfen als die Kochplatte selbst. Darüber hinaus müssen die Rückwand und die das Gerät umgebenden und angrenzenden Flächen einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

Der Klebstoff, mit dem das Kunststofflaminat auf den Schrank geklebt wird, muss einer Temperatur von mindestens 150 °C standhalten, sonst könnte sich das Laminat lösen. Das Gerät muss in Übereinstimmung

mit BS 6172 1990, BS 5440 Teil 2 1989 und BS 6891 1988 entsprechen. Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung angeschlossen, die die Verbrennungsgase ableitet. Es muss daher unter Einhaltung der oben genannten Installationsnormen angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind die folgenden Bestimmungen zur Belüftung.

VENTILATION DE LA PIÈCE

WICHTIGE ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

Der Installateur sollte beachten, dass die Seitenwände des Geräts nicht höher sein dürfen als das Kochfeld selbst. Darüber hinaus müssen die Rückwand und die das Gerät umgebenden und angrenzenden Flächen einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

Der Klebstoff, mit dem das Kunststofflaminat auf den Schrank geklebt wird, muss einer Temperatur von mindestens 150 °C standhalten, sonst könnte sich das Laminat lösen.

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden.

Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung angeschlossen, die die Verbrennungsgase ableitet. Es muss daher unter Einhaltung der oben genannten Installationsnormen angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind die folgenden Bestimmungen zur Belüftung.

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass der Raum, in dem das Gerät installiert ist, ständig belüftet wird, damit das Gerät selbst ordnungsgemäß funktionieren kann.

Die erforderliche Luftmenge ist diejenige, die für eine regelmäßige Gasverbrennung und die Belüftung des entsprechenden Raums erforderlich ist, wobei das Volumen nicht weniger als 20 m³ betragen darf. Die Luft muss auf natürliche Weise durch permanente Öffnungen in den Wänden des betreffenden Raums strömen. Diese Öffnungen müssen die Dämpfe ins

Freie ableiten und einen Querschnitt von mindestens 100 cm² aufweisen (siehe Abb. 2). Die Konstruktion der Öffnungen muss sicherstellen, dass die Öffnungen selbst niemals blockiert werden können. Eine indirekte Belüftung durch Luft aus einem angrenzenden Raum ist unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften ebenfalls zulässig.

FÜR DEN BRITISCHEN MARKT

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit BS 6172 1990, BS 5440 Teil 2 1989 und BS 6891 1988 entsprechen.

Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, ist es wichtig, dass der Raum, in dem die Kochplatte installiert wird, über eine ausreichende Belüftung verfügt, wie für den britischen Markt in BS 5440 Teil 2. 1989 vorgesehen. Siehe Tabelle oben.

WARNHINWEIS:

Eine Gaskochplatte darf nur von einem bei CORGI registrierten Techniker angeschlossen werden. Installationen sollten in Übereinstimmung mit BS 6891 1988 durchgeführt werden und müssen den Gassicherheitsvorschriften entsprechen.

Alle Kochplatteninstallationen müssen einen Isolierhahn enthalten.

STANDORT UND BELÜFTUNG

Gaskochgeräte müssen ihre Verbrennungsabgase immer über Abzugshauben ableiten. Diese müssen an Abgasleitungen, Schornsteine oder direkt ins Freie angeschlossen werden (siehe Abb. 3).

Wenn es nicht möglich ist, eine Dunstabzugshaube zu installieren, kann ein elektrisches Gebläse an einem Fenster oder an einer nach außen gerichteten Wand angebracht werden (siehe Abb. 4).

Diese muss gleichzeitig mit dem Gerät aktiviert werden, sofern die geltenden Vorschriften strikt eingehalten werden.

Type of appliance	Volume of room cubic meters	Min. size of vent sq. cm.	Openable window or alternative method of venting to the outside
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20	nil	yes
	20 and above	nil	yes

GASANSCHLUSS

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die Werte auf dem an der Unterseite der Kochplatte angebrachten Datenschild mit denen des Gasnetzes in der Wohnung übereinstimmen.

Ein Etikett auf dem Gerät gibt die Regelungsbedingungen an: Gasart und Betriebsdruck.

Bei Gaszufuhr über Rohrleitungen muss das Gerät wie folgt an das Gasnetz angeschlossen werden:

- Mit einem starren Stahlrohr. Die Verbindungen dieses Rohrs müssen aus normgerechten Gewindefittings bestehen.

- Mit einem Kupferrohr. Die Verbindungen dieses Rohrs müssen aus Verschraubungen mit Gleitringdichtung bestehen.

- Mit nahtlosem, flexiblem Edelstahlrohr. Die Länge dieses Rohrs darf höchstens 2 Meter betragen und die Dichtungen müssen den Vorschriften entsprechen.

Wird das Gas über eine Flasche zugeführt, muss das Gerät mit einem den geltenden Vorschriften entsprechenden Druckregler betrieben und wie folgt angeschlossen werden:

- Mit einem Kupferrohr. Die Verbindungen dieses Rohrs müssen aus Verschraubungen mit Gleitringdichtung bestehen.

- Mit nahtlosem, flexiblem Edelstahlrohr. Die Länge dieses Rohrs darf höchstens 2 Meter betragen und die Dichtungen müssen den Vorschriften entsprechen. Dieses Rohr muss so verlegt werden, dass es nicht mit beweglichen Teilen des Aufbaus (z. B. Schubladen) in Berührung kommen kann und darf nicht durch Fächer verlaufen, die überfüllt werden könnten.

Es ist ratsam, den speziellen Adapter am flexiblen Rohr anzubringen. Dieser ist leicht im Handel erhältlich und erleichtert den Anschluss an den Schlauchnippel des Druckreglers an der Flasche.

GASDRUCKTEST

Einige Kochplattenmodelle sind mit einer Prüfstelle unter dem Bedienfeld ausgestattet. Um einen Gasdrucktest durchzuführen, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie die Gaszufuhr ab.
- Entfernen Sie die Schraube in der Druckprüfstelle, setzen Sie den Verbindungsschlauch des Prüfgeräts auf die Prüfstelle.
- Bringen Sie einen Brennerring und eine Abdeckung an der Brennereinheit an und setzen Sie den Regelknopf auf den entsprechenden Regelhahn für den Brenner.
- Schalten Sie das Gas ein und stellen Sie den Arbeitsdruck fest.

Schließen Sie den Regelhahn nach dem Test, stellen Sie die Gaszufuhr ab und ziehen Sie den Anschlusschlauch des Prüfgeräts ab.

Setzen Sie die Prüfstellenschraube wieder ein, schalten Sie das Gas wieder ein und prüfen Sie, ob das Gerät einwandfrei funktioniert. Bauen Sie die Kochplatte wieder zusammen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss des Geräts muss unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und Normen erfolgen. Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob:

- Die Spannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt und der Querschnitt der Leitungen der elektrischen Anlage die ebenfalls auf dem Typenschild angegebene Last tragen kann.

- Die elektrische Kapazität des Stromnetzes und der Steckdosen der maximalen Leistung des Geräts entspricht (siehe Datenschild auf der Unterseite der Kochplatte).

- Die Steckdose oder das System über einen effizienten Erdungsanschluss verfügt, der den geltenden Vorschriften und Normen entspricht. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Nichteinhaltung dieser Bestimmungen ab.

Wenn das Gerät über eine Steckdose an das Stromnetz angeschlossen ist:

- Bringen Sie einen Standardstecker „C“, der für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist, am Kabel an. Montieren Sie die Drähte gemäß Abbildung 15 und achten Sie

dabei auf Folgendes:

Buchstabe L (Strom) = braunes Kabel
Buchstabe N (Nullleiter) = blauer Draht
Erdungssymbol  = grün-gelber Draht.

- Das Stromversorgungskabel muss so verlegt werden, dass kein Teil des Kabels eine Temperatur von 90 °C erreichen kann.

- Verwenden Sie niemals Reduzierungen, Adapter oder Shunts für den Anschluss, da diese falsche Kontakte erzeugen und zu gefährlicher Überhitzung führen können.

- Die Steckdose muss nach dem Einbau zugänglich sein.

Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist:

- Installieren Sie einen omnipolaren Leistungsschalter zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Dieser Leistungsschalter muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften dimensioniert werden.

- Denken Sie daran, dass der Erdungskabel nicht durch den Leistungsschalter unterbrochen werden darf.

- Für optimale Sicherheit kann der elektrische Anschluss auch durch einen hochempfindlichen Differentialschutzschalter geschützt werden.

Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an ein effizientes Erdungssystem anzuschließen.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten am elektrischen Teil des Geräts muss das Gerät unbedingt vom Stromnetz getrennt werden.

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie irgendwelche Einstellungen vornehmen.

Alle Dichtungen müssen vom Techniker nach Beendigung aller Einstellungen oder Vorschriften ersetzt werden.

Unsere Brenner benötigen keine Einstellung der Primärluft.

HÄHNE

Anpassung der „reduzierten Leistung“

- Schalten Sie den Brenner ein und drehen Sie den entsprechenden Knopf auf die Position „Reduzierte Leistung“ (kleine Flamme, Abb. 21).

- Entfernen Sie den Knopf „M“ (Abb. 13 und 14) des Hahns, der einfach an die Stange gedrückt wird. Der Bypass für die minimale Durchflussregulierung kann neben dem Hahn (Abb. 13) oder im Schaft liegen. Um an die Regulierung heranzukommen, kann man einen kleinen Schraubenzieher „D“ neben dem Hahn (Abb. 13) oder in das Loch „C“ im Schaft des Hahns (Abb. 14) einführen. Drehen Sie die Drosselschraube nach rechts oder links, bis die Brennerflamme ausreichend auf die Position „Reduzierte Leistung“ eingestellt ist.

Die Flamme sollte nicht zu klein sein: Die kleinste Flamme muss kontinuierlich und gleichmäßig brennen. Bauen Sie die einzelnen Komponenten wieder zusammen.

Es versteht sich, dass nur Brenner, die mit G20-Gas betrieben werden, den oben genannten Einstellungen unterzogen werden sollten. Die Schraube muss vollständig arretiert sein, wenn die Brenner mit G30 oder G31 betrieben werden (im Uhrzeigersinn drehen).

AUSTAUSCH DER EINSPRITZDÜSEN

Die Brenner können durch den Einbau von Einspritzdüsen, die für die jeweilige Gasart geeignet sind, an verschiedene Gasarten angepasst werden. Entfernen Sie dazu zunächst die Brennerabdeckungen mit einem geeigneten Werkzeug. Schrauben Sie nun die Einspritzdüse ab (siehe Abb. 16) und setzen Sie an ihrer Stelle eine Einspritzdüse ein, die der verwendeten Gasart entspricht.

Es ist ratsam, die Einspritzdüse fest anzuziehen.

Um an die Einspritzdüse heranzukommen, muss bei ultraschnellen Brennern mit DCC AFB die Abdeckung „A“ der Einspritzdüse entfernt werden (Abb. 17 für DCC AFB - Abb. 18 und Abb. 19 für DUAL).

Nach dem Auswechseln der Einspritzdüsen müssen die Brenner wie unter Punkt 9 beschrieben eingestellt werden. Der Techniker muss eventuelle Dichtungen an den Regulier- oder Vorreguliereinrichtungen zurücksetzen. Der Beutel mit den Einspritzdüsen und den Aufklebern kann dem Satz beigelegt oder wird im autorisierten Kundendienstzentrum zur Verfügung gestellt. Der Einfachheit halber sind in der Nennleistungstabelle auch die Wärmeleistungen der Brenner, der Durchmesser der Einspritzdüsen und die Arbeitsdrücke der verschiedenen Gasarten aufgeführt.

SCHMIERUNG DER HÄHNE

Sollte ein Regelhahn blockiert sein, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst

WARNHINWEIS: DIE WARTUNG DARF NUR VON AUTORISIERTEN PERSONEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Sollte das Kabel defekt oder durchtrennt sein, entfernen Sie sich bitte vom Kabel und berühren Sie es nicht. Außerdem muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und nicht eingeschaltet sein. Wenden Sie sich zur Behebung des Problems an das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum.

BRENNER		GAS	NORMALER DRUCK	NORMALE LEISTUNG		DURCHMESSER DER EINSPRITZDÜSE	NENNWÄRMELEISTUNG (W)		
N°	BESCHREIBUNG		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EE Ga- sbrenner**
1	ULTRASCHNELL (DCC AFB)*	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - ERDGAS G25.3 - ERDGAS	28 - 30 37 20 25	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1 150S4	1800 1800 1800 1800	4000 4000 4000 4000	56,0 %
2	SCHNELL	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	HALBSCHNELL REDUZIERT	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	HALBSCHNELL	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	HILFSBRENNER	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.
14	DUAL gesamt	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	436 429	571	2x80B+46B 2x80B+46B 2x125A+71A	3500 3500 3500	6000 6000 6000	56,4 %
	DUAL zentral	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	58 57	76	46B 46B 71A		800 800 800	

*DCC AFB: Luft von unten (Abb. 17).

**In Übereinstimmung mit der Verordnung Nr. 66/2014 EU-Maßnahmen zur Umsetzung der Richtlinie 2009/125/EG wurde die Leistung (EE Gasbrenner) gemäß EN 30-2-1 letzte Überprüfung mit der G20 berechnet.

TYP UND QUERSCHNITT DER STROMKABEL

		Kabeltyp	Einphasig Stromzufuhr 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Einphasig Stromzufuhr 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
GAS	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²	
INDUKTION	A	H05 RR-F	267	3 x 1.5 mm ²

ACHTUNG!!!

Wenn das Stromversorgungskabel ersetzt wird, sollte der Installateur den Erdungsdraht (B) länger als die Phasenleiter lassen (Abb. 9) und die Empfehlungen in Abschnitt 8 beachten.

INSTALLATION

Installation mit Besteckschublade

Wenn Sie Möbel oder eine Besteckschublade unter dem Kochfeld anbringen möchten, muss ein Trennbrett zwischen den beiden angebracht werden. Ein versehentlicher Kontakt mit der heißen Oberfläche des Gerätegehäuses wird so verhindert. Das Regal muss 18 mm unter dem unteren Teil der Herdplatte oder des Backofengehäuses angebracht werden, wenn es in demselben Gerät installiert ist.

Setzen Sie den Ofen oben auf. Siehe Abbildung 10 für die Abmessungen zum Schneiden der Platte, auch Lüftungsöffnungen sind erforderlich!

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bevor Sie die Herdplatte an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild, das sich unter der Herdplatte befindet, und auf dem Garantieblatt oder gegebenenfalls auf dem technischen Datenblatt übereinstimmen, das Sie zusammen mit dieser Anleitung während der gesamten Lebensdauer des Produkts aufbewahren müssen.

Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit dem Gehäuse des Induktionskochfeldes oder dem Gehäuse des Ofens in Berührung kommt, wenn diese in demselben Gerät installiert sind.

Warnhinweis:

! Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften ordnungsgemäß geerdet sein, da es sonst zu Fehlfunktionen des Induktionskochfeldes kommen kann.

! Ungewöhnlich hohe Stromstöße können das Steuersystem beschädigen (wie bei jedem elektrischen Gerät).

! Bei Pyrolyseöfen ist es ratsam, das Induktionskochfeld während der pyrolytischen Reinigung nicht zu benutzen, da dieser Gerätetyp eine hohe Temperatur erreicht.

! Nur der offizielle technische Kundendienst kann das Gerät behandeln oder reparieren,

einschließlich des Austauschs des Netzkabels.

! Bevor Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen, empfehlen wir, den Ein-/Ausschalter auszuschalten und ca. 23 Sekunden zu warten, bevor Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Diese Zeit ist erforderlich, um eine vollständige Entladung der elektronischen Schaltkreise zu ermöglichen und somit die Möglichkeit eines Stromschlags an den Kabelanschlüssen auszuschließen.

i Bewahren Sie den Garantieschein oder das technische Datenblatt zusammen mit der Gebrauchsanweisung während der gesamten Lebensdauer des Produkts auf. Diese enthalten wichtige technische Informationen.

INFORMATIONEN ZUR INDUKTION

Vorteile

Bei einem Induktionskochfeld wird die Hitze direkt auf die Pfanne übertragen.

Dies hat eine Reihe von Vorteilen:

- Zeiteinsparung.
- Energieeinsparung.
- Leichte Reinigung, da Lebensmittel, die mit der Glasplatte in Berührung kommen, nicht so leicht anbrennen.
- Verbesserte Energiekontrolle. Die Energie wird auf die Pfanne übertragen, sobald die Leistungsschalter gedrückt werden. Außerdem wird die Stromzufuhr unterbrochen, sobald die Pfanne vom Kochfeld genommen wird. Es ist nicht notwendig, das Gerät vorher auszuschalten.

Pfannen

Nur ferromagnetische Pfannen sind für die Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet.

Es gibt mehrere Arten:

- Pfannen aus Gusseisen, emailliertem Stahl und Edelstahl, die speziell für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind.

Wir raten von der Verwendung von Diffusorplatten oder Materialien wie Feinstahl, Aluminium, Glas, Kupfer oder Ton ab.

Für jedes Kochfeld gibt es eine Mindestzeit für die Erkennung der Pfanne. Dies hängt vom Material und dem ferromagnetischen Durchmesser des Bodens der Pfanne ab. Daher ist es wichtig, das Kochfeld zu verwenden,

das dem Durchmesser des Bodens der zu verwendenden Pfanne am besten entspricht.

Wenn die Pfanne auf dem gewählten Kochfeld nicht erkannt wird, versuchen Sie es mit dem nächstkleineren Kochfeld.

Wenn das Flex Kochfeld als ein einziges Kochfeld verwendet wird, können größere Pfannen verwendet werden, die für diese Art von Kochfeld geeignet sind (siehe Abb. 23).



Abb.23

Einige Pfannen ohne kompletten ferromagnetischen Boden werden als induktionsgeeignet verkauft (siehe Abb. 24). Bei diesen Pfannen wird nur der ferromagnetische Boden erhitzt. Dadurch wird die Hitze nicht gleichmäßig über den Boden der Pfanne verteilt. Dies kann dazu führen, dass der nicht-ferromagnetische Teil des Pfannenbodens nicht die richtige Kochtemperatur erreicht.



Abb.24

Andere Pfannen mit Aluminiumeinsätzen im Boden haben eine kleinere Fläche aus ferromagnetischem Material (siehe Abb. 25). In diesem Fall kann es schwierig oder sogar unmöglich sein, die Pfanne zu erfassen. Außerdem kann die gelieferte Leistung geringer sein, was dazu führt, dass die Pfanne nicht richtig aufheizt.



Afb.25

Einfluss des Pfannenbodens

Die Art des Pfannenbodens kann die Gleichmäßigkeit und das Ergebnis des Garvorgangs beeinflussen. Bei Pfannen mit einem Sandwichboden aus Edelstahl werden Materialien verwendet, die die gleichmäßige Verteilung und Diffusion der Wärme unterstützen, was zu Zeit- und Energieeinsparungen führt.

Der Boden der Pfanne muss völlig eben sein, damit eine gleichmäßige Stromzufuhr gewährleistet ist (siehe Abb. 26).

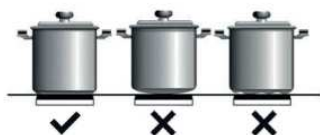


Abb. 26

⚠ Erhitzen Sie niemals leere Töpfe oder Töpfe mit dünnem Boden, da diese sich schnell erhitzen können, ohne dass die automatische Abschaltfunktion des Herdes Zeit hat, in Gang zu kommen.

⚠ WICHTIGE EMPFEHLUNGEN:

Verwenden Sie Gefäße mit dem gleichen Bodendurchmesser wie der des Kochfelds.

In den Kochfeldern, die dem Bedienfeld am nächsten liegen, müssen die Gefäße immer innerhalb der auf der Glasfläche angegebenen Markierungen bleiben, und es müssen Gefäße mit gleichem oder kleinerem Durchmesser als diese verwendet werden. Dadurch wird eine Überhitzung des Bedienfeldes vermieden.

Verwenden Sie die hinteren Kochfelder für eine intensive Nutzung des Geräts. Dadurch wird eine Überhitzung des Bedienfeldes vermieden.

Achten Sie darauf, dass die Gefäße nicht in den Bereich des Bedienfeldes eindringen, insbesondere während des Garvorgangs.

Verwendung und Wartung.

EBRAUCHSANWEISUNG DER RÜHRUNGSSTEUERUNG

HANDHABUNGSELEMENTE (Abb. 20 - Seite 8)

- 1 - Allgemeiner Ein/Aus-Sensor.
- 2 - Cursor-Schieberegler zur Steuerung der Leistung.
- 3 - Leistungs- und/oder Restwärmeanzeige*.
- 4 - Dezimalpunkt der Leistungs- und/oder Restwärmeanzeige.
- 5 - Direkter Zugriff auf die Funktion „Power“.
- 6 - Aktivierungssensor für die Funktion „Block“.
- 7 - Kontrollleuchte Funktion „Block“ aktiviert*.
- 8 - Aktivierungssensor für die Funktion „Stop&Go“

9 - Kontrollleuchte Funktion „Stop&Go“ aktiviert*.

10 - „Minus“-Sensor für Timer.

11 - „Plus“-Sensor für Timer.

12 - Timer-Anzeige.

13 - Dezimalpunkt des Timers.*

14 - Aktivierungssensor für Funktion „Synchro“ (je nach Modell).

15 - Aktivierungssensor für Funktion „Flex Kochfeld“ (je nach am Modell).

16 - Aktivierungssensor für Funktionen „Chef“ (abhängig von Modell).

17 - Kontrollleuchte Funktion „Warmhalten“ aktiviert (je nach Modell).

18 - Kontrollleuchte Funktion „Schmelzen“ aktiviert*; (je nach Modell).

19 - Kontrollleuchte Funktion „Schmoren“ aktiviert*; (je nach Modell).

20 - Kontrollleuchte Funktion „Schnell kochen“ aktiviert* (je nach Modell).

21 - Kontrollleuchte Funktion „Schieben“ aktiviert* (je nach Modell).

22 - Kontrollleuchte Funktion „Grillen“ aktiviert* (je nach Modell).

23 - Kontrollleuchte Funktion „Braten“ aktiviert* (je nach Modell).

24 - Kontrollleuchte Funktion „Frittieren“ aktiviert* (je nach Modell).

25 - Kontrollleuchte Funktion „Confit“ aktiviert* (je nach Modell).

26 - Kontrollleuchte Funktion „Pochieren“ aktiviert* (je nach Modell).

* Nur während des Betriebs sichtbar.

Die Steuerungen werden mit Hilfe der Berührungstasten ausgeführt. Sie brauchen keine Kraft auf die gewünschte Taste auszuüben, sondern müssen sie nur mit der Fingerspitze berühren, um die gewünschte Funktion zu aktivieren. Jede Aktion wird durch einen Signalton bestätigt. Verwenden Sie den Cursor-Schieberegler(2), um die Leistungsstufen (0 - 9) einzustellen, indem Sie mit dem Finger darüber fahren.

Durch Schieben nach rechts wird der Wert erhöht, durch Schieben nach links wird der Wert verringert.

Es ist auch möglich, eine Leistungsstufe direkt auszuwählen, indem Sie Ihren Finger direkt auf einen gewünschten Punkt des Cursor-Schiebereglers(2) legen.

⚠ Um bei diesen Modellen eine Platte auszuwählen, berühren Sie direkt den Cursor-Schieberegler(2).

EINSCHALTEN DES GERÄTS

1 - Berühren Sie die Taste Ein ①(1) mindestens eine Sekunde lang. Die Berührungssteuerung wird aktiv, es ertönt ein Signalton und die Anzeigen (3) leuchten auf und zeigen ein „-“ an. Wenn ein Kochfeld heiß ist, blinkt die entsprechende Anzeige mit einem H. Wenn Sie in den nächsten 10 Sekunden nichts unternehmen, schaltet sich die Berührungssteuerung automatisch aus.

Wenn die Berührungssteuerung aktiviert ist, können Sie sie jederzeit durch Berühren des Berührungstasters ① (1) ausschalten, auch wenn sie gesperrt ist (Sperrfunktion aktiviert). Der Berührungstaster ①(1) hat immer Vorrang, um die Berührungssteuerung zu deaktivieren.

AKTIVIEREN DER PLATTEN

Sobald die Berührungssteuerung mit dem Sensor ① (1), aktiviert ist, kann jede Platte durch folgende Schritte eingeschaltet werden:

1 - Schieben Sie den Finger oder berühren Sie in einer beliebigen Position einen der Cursor-Schieberegler (2). Das Kochfeld wurde ausgewählt und gleichzeitig wird die Leistungsstufe zwischen 0 und 9 eingestellt. Dieser Leistungswert wird auf der entsprechenden Betriebsanzeige angezeigt und der Dezimalpunkt (4) leuchtet während 10 Sekunden weiter.

2 - Wählen Sie mit dem Cursor-Schieberegler (2) eine neue Kochstufe zwischen 0 und 9.

Solange die Platte ausgewählt ist, d.h. der Dezimalpunkt(4) leuchtet, kann ihre Leistungsstufe geändert werden.

AUSSCHALTEN EINER PLATTE

Senken Sie die Leistung mit dem Cursor-Schieberegler(2) auf Stufe 0. Die Kochplatte schaltet sich aus.

Wenn eine Kochplatte ausgeschaltet ist, erscheint ein H in der Betriebsanzeige (3), wenn die Glasfläche der entsprechenden Kochstelle heiß ist und Verbrennungsgefahr besteht. Wenn die Temperatur sinkt, schaltet sich die Anzeige (3) aus (wenn das Kochfeld nicht angeschlossen ist), ansonsten leuchtet ein „-“ auf, wenn das Kochfeld noch angeschlossen ist.

AUSSCHALTEN ALLER PLATTEN

Alle Platten können gleichzeitig über den allgemeinen Ein/Aus-Sensor ① (1) abgeschaltet werden. Alle Plattenanzeigen (3) erlöschen. Wenn das ausgeschaltete Kochfeld heiß ist, zeigt seine Anzeige ein H an.

DÉTECTEUR DE CASSEROLES

Die Induktionskochfelder verfügen über einen eingebauten Pfannendetektor. Auf diese Weise funktioniert die Platte nicht mehr, wenn keine Pfanne vorhanden ist oder wenn die Pfanne nicht geeignet ist.

Die Betriebsanzeige (3) zeigt ein Symbol für "keine Pfanne"  an, wenn bei eingeschaltetem Kochfeld keine Pfanne erkannt wird oder die Pfanne nicht geeignet ist.

Wenn eine Pfanne vom Kochfeld genommen wird, während es eingeschaltet ist, stoppt die Platte automatisch die Energiezufuhr und zeigt das Symbol für „keine Pfanne“ an. Wenn eine Pfanne erneut auf das Kochfeld gestellt wird, wird die Energiezufuhr mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

Wenn eine Pfanne vom Kochfeld genommen wird, während es eingeschaltet ist, stoppt die Platte automatisch die Energiezufuhr und zeigt das Symbol für „keine Pfanne“ an. Wenn eine Pfanne erneut auf das Kochfeld gestellt wird, wird die Energiezufuhr mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

 Schalten Sie das Kochfeld nach Beendigung des Garvorgangs mit Hilfe der Berührungssteuerung aus. Andernfalls könnte es zu einem unerwünschten Vorgang kommen, wenn während der drei Minuten versehentlich eine Pfanne auf das Kochfeld gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!

SPERRFUNKTION

Mit der Sperrfunktion können Sie die anderen Sensoren, mit Ausnahme des Ein/Aus-Sensors ① (1), blockieren, um unerwünschte Vorgänge zu vermeiden. Diese Funktion ist als Kindersicherung nützlich.

Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie den Sensor ⑥ (6) mindestens eine Sekunde lang. Sobald Sie dies getan haben, leuchtet die Kontrollleuchte (7) auf und zeigt an, dass das Bedienfeld blockiert ist. Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie einfach erneut den Sensor ⑥ (6).

Wenn der Ein/Aus-Sensor ① (1) verwendet wird, um das Gerät auszuschalten, während die Sperrfunktion aktiviert ist, kann das Kochfeld erst wieder eingeschaltet werden, wenn die Blockierung aufgehoben ist.

MISE EN SOURDINE DU BIP

Wenn bei eingeschaltetem Kochfeld die Taste  (11) und die Sperrtaste ⑥ (6), gleichzeitig drei Sekunden lang gedrückt werden, wird der Signalton, der jede Aktion begleitet, ausgeschaltet. Die Zeitanzeige (12) zeigt „AUS“ an.

Diese Deaktivierung gilt nicht für alle Funktionen, da z.B. der Signalton für das Ein-/Ausschalten, das Beenden des Timers oder das Ver-/Entriegeln der Sensortasten immer aktiviert bleiben.

Um wieder alle Signaltöne, die jede Aktion begleiten, zu aktivieren, drücken Sie erneut gleichzeitig die Sensortaste  (11) und die Sperrtaste ⑥ (6) für drei Sekunden. Die Zeitanzeige (12) zeigt „EIN“ an.

STOP&GO-FUNKTION

Mit dieser Funktion wird der Garvorgang angehalten. Der Timer wird auch angehalten, wenn er aktiviert ist.

Aktivieren der Stopp-Funktion

Berühren Sie den Stoppsensor ⑧ (8) eine Sekunde lang. Die Kontrollleuchte (9) leuchtet auf und die Betriebsanzeigen zeigen das Symbol  an, um anzuzeigen, dass der Garvorgang angehalten wurde.

Deaktivieren der Stopp-Funktion

Berühren Sie erneut den Stop&Go-

Sensor ⑧ (8). Die Kontrollleuchte  (9) schaltet sich aus, und der Garvorgang wird mit denselben Leistungs- und Zeiteinstellungen fortgesetzt, die vor der Unterbrechung eingestellt waren.

POWER-FUNKTION

Diese Funktion liefert der Platte eine „zusätzliche“ Leistung, die über dem Nennwert liegt. Die Leistung hängt von der Größe der Platte ab, wobei der vom Generator zugelassene Höchstwert erreicht werden kann.

1 Schieben Sie den Finger über den entsprechenden Cursor-Schieberegler (2), bis die Betriebsanzeige (3) „9“ anzeigt, und halten Sie den Finger eine Sekunde lang gedrückt, oder tippen Sie direkt auf „P“ und halten Sie den Finger eine Sekunde lang gedrückt.

2 Die Leistungsanzeige (3) zeigt das Symbol  an, und die Platte beginnt, zusätzliche Leistung zu liefern.

Die maximale Dauer der Power-Funktion ist in Tabelle 1 angegeben. Nach dieser Zeit wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 eingestellt. Ein Signalton ertönt. Wenn Sie die Power-Funktion bei einer Kochplatte aktivieren, kann es sein, dass die Leistung einiger anderer Kochplatten beeinträchtigt wird, indem ihre Leistung auf eine niedrigere Stufe reduziert wird; in diesem Fall wird dies auf ihrer Anzeige (3) angezeigt.

Die Deaktivierung der Stromversorgungsfunktion vor Ablauf der Betriebszeit kann entweder durch Berühren des Cursor-Schiebereglers zur Änderung der Leistungsstufe oder durch Wiederholung von Schritt 3 erfolgen.

TIMER-FUNKTION (COUNTDOWN-UHR)

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht anwesend sein müssen: Sie können einen Timer für eine Platte einstellen, der sich nach Ablauf der gewünschten Zeit ausschaltet.

Bei diesen Modellen können Sie jede Platte gleichzeitig für eine Dauer von 1 bis 99 Minuten programmieren.

Einstellen eines Timers für eine Platte
Sobald die Leistungsstufe für das gewünschte Kochfeld eingestellt ist und der Dezimalpunkt des Kochfelds weiterläuft, kann das Kochfeld zeitlich gesteuert werden.

Zu diesem Zweck:

1 Berühren Sie den Sensor $\ominus$ (10) oder $\oplus$ (11). Die Timer-Anzeige (12) zeigt „00“ und die entsprechende Kochfeldanzeige (3) zeigt das Symbol t das abwechselnd mit der aktuellen Leistungsstufe blinkt.

2 Unmittelbar danach stellen Sie mit den Sensoren $\ominus$ (10) und $\oplus$ (11) eine Garzeit zwischen 1 und 99 Minuten ein. Beim ersten beginnt der Wert bei 60, während er beim zweiten bei 01 beginnt. Wenn Sie die Sensoren $\ominus$ (10) und $\oplus$ (11) gedrückt halten, wird der Wert auf 00 zurückgesetzt. Wenn weniger als eine Minute verbleibt, beginnt die Uhr, in Sekunden herunterzuzählen.

3. Wenn die Timer-Anzeige (12) nicht mehr blinkt, beginnt sie automatisch mit dem Herunterzählen der Zeit. Die Anzeige (3) für die zeitgesteuerte Kochplatte zeigt abwechselnd die gewählte Leistungsstufe und das Symbol t an.

Nach Ablauf der gewählten Garzeit schaltet sich das betreffende Kochfeld aus und die Uhr gibt einige Sekunden lang eine.

Reihe von Signaltonen ab. Um das akustische Signal auszuschalten, berühren Sie einen beliebigen Sensor, und auf der Timer-Anzeige (12) blinkt 00 neben dem Dezimalpunkt (4) des ausgewählten Kochfelds. Wenn das ausgeschaltete Kochfeld heiß ist, zeigt seine Betriebsanzeige (3) abwechselnd das Symbol H und ein „-“ an.

Wenn Sie eine weitere Kochplatte zur gleichen Zeit einstellen möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.

Wenn eine oder mehrere Kochfelder bereits mit einem Timer versehen sind, zeigt die Timer-Anzeige (12) standardmäßig die kürzeste verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung an, indem sie ein „t“ auf dem entsprechenden Kochfeld anzeigt. Bei den übrigen zeitgesteuerten Kochfeldern blinkt der Dezimalpunkt auf den entsprechenden Anzeigen. Wenn der Cursor-Schieberegler eines anderen zeitgesteuerten Kochfeldes gedrückt wird, zeigt der Timer für einige Sekunden die verbleibende Zeit dieses Kochfeldes an, und seine Anzeige zeigt abwechselnd

die Leistungsstufe und „t“ an.

Ändern der programmierten Zeit

Um die programmierte Zeit zu ändern, muss der Cursor-Schieberegler (2) des zeitgesteuerten Kochfeldes gedrückt werden. Dann ist es möglich, die Uhrzeit abzulesen und zu ändern.

Über die Sensoren $\ominus$ (10) und $\oplus$ (11) können Sie die programmierte Zeit ändern.

Trennen der Uhr

Wenn Sie die Uhr vor Ablauf der programmierten Zeit anhalten möchten, können Sie dies jederzeit tun, indem Sie den Wert auf „-“ einstellen.

1 - Wählen Sie die gewünschte Platte aus.

2 - Stellen Sie den Wert der Uhr auf „00“ ein, indem Sie den Sensor $\ominus$ (10) verwenden. Die Uhrzeit wird gelöscht. Dies kann auch schneller geschehen, indem man die Sensoren $\ominus$ (10) und $\oplus$ (11) gleichzeitig drückt.

POWER MANAGEMENT-FUNKTION

Einige Modelle sind mit einer Strombegrenzungsfunktion (Power Management) ausgestattet. Mit dieser Funktion kann die vom Kochfeld erzeugte Gesamtleistung auf verschiedene vom Benutzer gewählte Werte eingestellt werden. Zu diesem Zweck kann in der ersten Minute nach dem Anschluss des Kochfelds an die Stromversorgung das Menü zur Leistungsbegrenzung aufgerufen werden.

1 Drücken Sie den Berührungstaster $\oplus$ (11) drei Sekunden lang. Auf der Timer-Anzeige erscheint der Buchstabe PL (12).

2 Appuyer sur la touche tactile de verrouillage P (6). Die verschiedenen Leistungswerte, auf die das Kochfeld begrenzt werden kann, werden angezeigt und können mit den Sensoren $\oplus$ (11) und $\ominus$ (10) geändert werden.

3 Nach der Auswahl des Wertes drücken Sie erneut die Sperrtaste P (6). Das Kochfeld wird auf den gewählten Leistungswert begrenzt.

Wenn Sie den Wert wieder ändern wollen, müssen Sie das Kochfeld ausstecken und nach ein paar Sekunden wieder einstecken. So gelangen Sie wieder in das Menü zur Leistungsbegrenzung.

Jedes Mal, wenn die Leistungsstufe einer Kochplatte geändert wird, berechnet der Leistungsbegrenzer die Gesamtleistung, die das Kochfeld erzeugt. Wenn Sie die Gesamtleistungsgrenze erreicht haben, können Sie die Leistungsstufe dieser Kochplatte nicht mehr mit der Berührungssteuerung erhöhen. Das Kochfeld gibt einen Signalton ab und die Betriebsanzeige (3) blinkt bei der Stufe, die nicht überschritten werden darf. Wenn Sie diesen Wert überschreiten wollen, müssen Sie die Leistung der anderen Kochplatten verringern. Manchmal reicht es nicht aus, eine andere um eine einzige Stufe abzusenken, da dies von der Leistung der jeweiligen Kochplatte und der eingestellten Stufe abhängt. Es ist möglich, dass zur Erhöhung der Leistungsstufe einer großen Kochplatte die Leistungsstufe mehrerer kleinerer Kochplatten heruntergedreht werden muss.

Wenn Sie die schnelle Einschaltfunktion bei maximaler Leistung verwenden und der genannte Wert über dem durch den Grenzwert festgelegten Wert liegt, wird die Kochplatte auf die maximal mögliche Stufe eingestellt. Das Kochfeld gibt einen Signalton ab und der genannte Leistungswert blinkt zweimal auf der Anzeige (3).

BESONDERE FUNKTIONEN: CHEF

Diese Funktionen verfügen über voreingestellte Leistungsstufen, um das Kochen zu erleichtern und hervorragende Ergebnisse zu erzielen, da die Temperatur der Pfanne kontinuierlich von Sensoren kontrolliert wird. Wenn die Zieltemperatur für die Funktion erreicht ist, wird sie automatisch beibehalten, ohne dass die Leistungsstufe geändert werden muss.

Die Chef-Funktionen funktionieren korrekt bei Pfannen, deren ferromagnetische Fläche auf dem Pfannenboden mit der Fläche des Kochfeldes übereinstimmt. Für Hochtemperaturfunktionen (über 100 °C) müssen die Pfannen außerdem einen flachen, ebenen Boden haben (vorzugsweise vom Typ „Sandwich“), wie in Abb. 27 dargestellt.

Abb.28

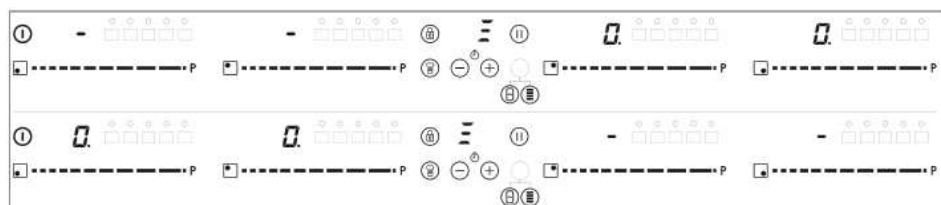


Abb.29

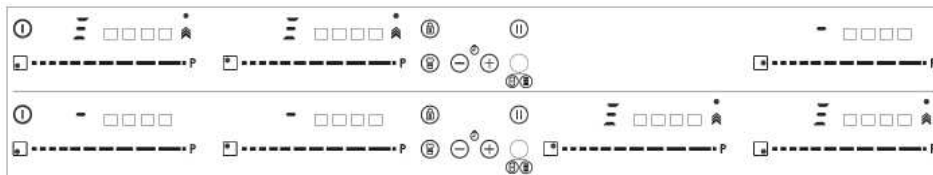


Abb.30

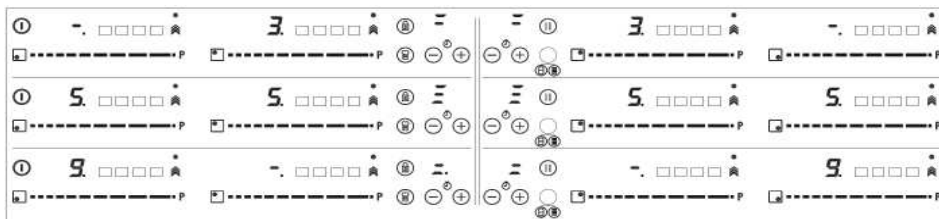


Abb.27

Damit diese Funktionen einwandfrei funktionieren, ist es wichtig, dass die Pfanne und das Kochfeld zu Beginn des Vorgangs nicht heiß sind. Die Berührungssteuerung verfügt über spezielle Funktionen, die den Benutzer beim Kochen über den CHEF-Sensor (16) unterstützen. Diese Funktionen sind je nach Modell verfügbar.

So aktivieren Sie eine Sonderfunktion für ein Kochfeld:

1 - Zuerst muss sie ausgewählt werden; dann wird der Dezimalpunkt (4) auf der Betriebsanzeige (3) aktiv.

2 - Klicken Sie nun auf den CHEF-Sensor (16). Durch aufeinanderfolgendes Drücken werden alle in jedem Kochfeld verfügbaren CHEF-Funktionen nacheinander durchlaufen. Diese Funktionen zeigen die Aktivierung mit den entsprechenden LEDs (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) und (23) an.

Wenn Sie eine aktive Sonderfunktion jederzeit abbrechen wollen, müssen Sie den Cursor-Schieberegler (2) des entsprechenden Kochfelds berühren, um es auszuwählen. Der Dezimalpunkt (4) der Betriebsanzeige (3) leuchtet auf. Berühren Sie dann erneut den Schieberegler (2), um eine neue Leistungsstufe einzustellen oder das Kochfeld auszuschalten, oder Sie können eine andere Sonderfunktion wählen. Berühren Sie erneut den CHEF-Sensor (15).

WARMHALTEFUNKTION

Diese Funktion stellt automatisch eine geeignete Leistungsstufe ein, um die gekochten Speisen warm zu halten.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die LED (17) auf dem Symbol (17) aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol (17) in der Betriebsanzeige (3).

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

SCHMELZFUNKTION

Diese Funktion hält eine niedrige Temperatur im Kochfeld aufrecht. Ideal zum Auftauen von Lebensmitteln oder zum langsamen Schmelzen anderer Lebensmittel wie Schokolade, Butter usw.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die LED (18) auf dem Symbol (18) aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol (18) in der Betriebsanzeige (3).

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

SCHMORFUNKTION

Diese Funktion ermöglicht es, den Kochvorgang aufrechtzuerhalten. Nachdem das Essen gekocht wurde, aktivieren Sie die Platte, indem Sie sie auswählen und den CHEF-Sensor (16) drücken, bis die LED (19) auf dem Symbol (19) aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol (19) in der Betriebsanzeige (3).

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern

oder eine andere Sonderfunktion wählen.

FUNKTION SCHNELL KOCHEN (je nach Modell)

Diese Funktion ermöglicht die automatische Kontrolle des Kochvorgangs, die eine große Hilfe beim Kochen von Nudeln, Reis, Eiern und anderen Lebensmitteln ist. Sie ist nur für Kochfelder verfügbar, in denen das Symbol (20) / (21) erscheint.

Zustand des Behälters

Bodengröße so nah wie möglich am Durchmesser der Platte.

- OHNE DECKEL.

- Mehr als die Hälfte des Fassungsvermögens des Behälters mit Wasser bei Raumtemperatur gefüllt (niemals erwärmtes oder heißes Wasser verwenden).

Die Nichteinhaltung dieser Bedingungen führt zu einer nicht ordnungsgemäßen Kontrolle des Kochvorgangs.

! WARNUNG: Verwenden Sie diese Funktion nicht für einen anderen Kochzweck als das Sieden von Wasser. Verwenden Sie niemals Öl, da dies zu einer Überhitzung und Flammenbildung führen kann.

Aktivierung der Funktion

Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die LED (20) auf dem Symbol (20) / (21) aufleuchtet.

Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint das Zeichen (20) sowohl auf der Betriebsanzeige (3) als auch auf der Timer-Anzeige (12); ein bewegliches Segment zeigt an, dass der Garvorgang vom System gesteuert wird.

Wenn das System erkennt, dass der Kochvorgang beginnt, ertönt ein erster Signalton. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Ihre Speisen nach Wunsch zum Kochen oder Backen vorzubereiten.

Nach 30 Sekunden ertönt ein zweiter Signalton; wenn Sie dies noch nicht getan haben, ist es an der Zeit, das Essen in die Pfanne zu geben. Nach dem zweiten Signalton aktiviert das System den Timer und die

Stoppuhr, so dass Sie kontrollieren können, wie lange das Essen gekocht werden soll.

30 Sekunden nach dem Aktivieren der Stoppuhr ertönt ein dritter Signalton, um darauf hinzuweisen, dass das System ab diesem Zeitpunkt die Leistungszufuhr verringert, um ein sanftes und kontinuierliches Kochen zu gewährleisten. Der Timer bleibt bis zum Ende des Garvorgangs aktiv.

Falls gewünscht, können Sie den Timer deaktivieren und eine Zeit für den Countdown und die automatische Abschaltung der Kochplatte einstellen (siehe Abschnitt Timer-Funktion).

Deaktivierung der Funktion

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

FUNKTION SCHIEBEN (je nach Modell)

Diese Funktion ermöglicht es, den flexiblen Kochbereich in drei Bereiche zu unterteilen (siehe Abb. 31) und eine vordefinierte Leistungskonfiguration zu aktivieren. Sie ermöglicht es, das Gefäß von einem Bereich in einen anderen zu schieben, um mit der Leistung zu kochen, die jedem Kochfeld zugewiesen ist.

Um sie zu aktivieren, müssen Sie zunächst die Funktion „Flex Kochfeld“ aktivieren (siehe Abschnitt „Funktion Flex Kochfeld“).

Drücken Sie anschließend auf den CHEF-Sensor (16), bis die LED (21) auf dem Symbol  aufleuchtet. Dabei zeigen die Betriebsanzeigen (3) drei Segmente an (siehe Abb. 29), was bedeutet, dass Sie das Gefäß jetzt platzieren können.

Sobald das Gefäß platziert ist, wird die Leistungsstufe automatisch in den Betriebsanzeigen (3) angezeigt: für das Kochfeld 1 Leistungsstufe 3, für das Kochfeld 2 Leistungsstufe 5 und für das

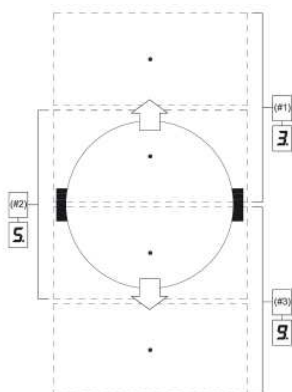


Abb. 31

Kochfeld 3 Leistungsstufe 9 (siehe Abb. 31 und 30).

Um diese Funktion zu deaktivieren, müssen Sie den Cursor-Schieberegler (2) in der Position „0“ berühren.

GRILLFUNKTION

Diese Funktion stellt eine automatische Leistungsregelung ein, die für das Garen auf dem Grill geeignet ist.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor  (16) bis die LED (22) auf dem Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass sich der Garvorgang in der Vorheizphase des Gefäßes befindet. Nach Beendigung dieser Phase erscheint auf der Betriebsanzeige (3) das Zeichen  und es ertönt ein Signalton, der den Benutzer darauf hinweist, dass er Lebensmittel hinzugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

FONCTION CUISSON A LA POÊLE

Diese Funktion stellt eine automatische Leistungsregelung ein, die zum Braten mit wenig Öl oder zum Sautieren geeignet ist.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor  (16) bis die LED (23) auf dem Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass sich der Garvorgang in der Vorheizphase des Gefäßes befindet. Nach Beendigung dieser Phase erscheint auf der Betriebsanzeige (3) das Zeichen  und es ertönt ein Signalton, der den Benutzer darauf hinweist, dass er Lebensmittel hinzugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

FUNKTION FRITTIEREN

Diese Funktion stellt eine automatische Leistungsregelung ein, die für das Frittieren mit viel Öl geeignet ist.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor  bis die LED (24) auf dem Symbol  aufleuchtet.

Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass sich der Garvorgang in der Vorheizphase des Gefäßes befindet. Nach Beendigung dieser Phase erscheint auf der Betriebsanzeige (3) das Zeichen  und es ertönt ein Signalton, der den Benutzer darauf hinweist, dass er Lebensmittel hinzugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

FUNKTION CONFIT

Mit dieser Funktion wird eine automatische Leistungsregelung eingestellt, die zur Herstellung von Confit geeignet ist.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor  (16) bis die LED (25) auf dem Symbol  aufleuchtet.

Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass sich der Garvorgang in der Vorheizphase des Gefäßes befindet. Nach Beendigung dieser Phase erscheint auf der Betriebsanzeige (3) das Zeichen  und es ertönt ein Signalton, der den Benutzer darauf hinweist, dass er Lebensmittel hinzugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

FUNKTION POCHIEREN

Diese Funktion stellt eine automatische Leistungsregelung ein, die für das Frittieren von Speisen bei mittlerer Temperatur geeignet ist. Ideal zum Braten von Kartoffeln, bei der Zubereitung des spanischen Omeletts.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie das Kochfeld und drücken Sie anschließend  (16) bis die LED (26) auf dem Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass sich das System in der Vorwärmphase des Behälters befindet. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein und ein akustisches Signal weist darauf hin, dass der Benutzer Lebensmittel hinzugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie das Kochfeld ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

FUNKTION FLEX KOCHFELD

Mit dieser Funktion ist es möglich, zwei Kochfelder gemeinsam arbeiten zu lassen, eine Leistungsstufe zu wählen und die Timer-Funktion für beide Kochfelder zu aktivieren.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie den Sensor  (15). Dadurch leuchten die Dezimalpunkte (4) der zugeordneten Platten auf und der Wert „0“ wird auf deren Betriebsanzeigen (3) angezeigt. Die Timer-Anzeige (12) zeigt drei Segmente an, die die aktivierten Kochfelder anzeigen. Falls Ihr Modell über mehrere Bereiche mit „Flex Kochfeld“ verfügt, können Sie die gewünschte Option durch Drücken des Sensors  /  (15) auswählen, bevor Sie die Leistung des gewählten Kochfelds zuweisen. Sie haben einige Sekunden Zeit, um den nächsten Vorgang durchzuführen; andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert (siehe Abb. 28).

Nachdem das „Flex Kochfeld“ ausgewählt wurde, können Sie die Leistung zuweisen, indem Sie einen der Cursor-Schieberegler (2) einer der zugeordneten Kochfelder berühren. Die Leistungsstufe und ihre Schwankungen werden gleichzeitig auf den Betriebsanzeigen (3) beider Kochfelder angezeigt.

Um diese Funktion zu deaktivieren, müssen Sie den Sensor  /  (15) erneut berühren. Wenn die Funktion deaktiviert wird, werden auch die den entsprechenden Kochfeldern zugewiesenen Leistungsstufen und Funktionen gelöscht.

SYNCHRO-FUNKTION (je nach Modell)

Mit dieser Funktion können zwei Kochfelder, die im Druckbildschirm als „Synchro“ angezeigt werden, zusammenarbeiten, eine Leistungsstufe kann ausgewählt und die Timer-Funktion für beide Kochfelder aktiviert werden.

Drücken Sie den Sensor  (14) um diese Funktion zu aktivieren. Dadurch leuchten die Dezimalpunkte (4) der zugeordneten Platten auf und der Wert „0“ blinkt auf deren Betriebsanzeigen (3). Die Erkennung des Behälters erfolgt auf dem zugeordneten Kochfeld. Sie haben einige Sekunden Zeit, um den nächsten Vorgang auszuführen; andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Um diese Funktion zu deaktivieren, müssen Sie den Sensor  (14) erneut berühren. Wenn die Funktion

deaktiviert wird, werden auch die den entsprechenden Kochfeldern zugewiesenen Leistungsstufen und Funktionen gelöscht.

ITSABSCHALTFUNCTION

Wenn aufgrund eines Fehlers ein oder mehrere Kochfelder nicht ausgeschaltet werden, schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1

Ausgewählte Leistung Stufe	MAX. BETRIEBSZEIT (IN STUNDEN)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 oder 5 Minuten, Stufe 9 wird eingestellt (je nach Modell)

Wenn die Funktion „Sicherheitsabschaltung“ ausgelöst wurde, wird eine 0 angezeigt, wenn die Temperatur der Glasoberfläche für den Benutzer nicht gefährlich ist, oder ein H, wenn Verbrennungsgefahr besteht.

 Halten Sie das Bedienfeld der Heizflächen stets sauber und trocken.

 Bei Betriebsproblemen oder Vorfällen, die nicht in dieser Anleitung erwähnt werden, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

VORSCHLÄGE UND EMPFEHLUNGEN

* Verwenden Sie Töpfe oder Pfannen mit dickem, völlig flachem Boden.

* Schieben Sie keine Töpfe und Pfannen über das Glas, denn sie könnten es zerkratzen.

* Obwohl das Glas Stöße von großen Töpfen und Pfannen ohne scharfe Kanten aushalten kann, sollten Sie es keinen Stößen aussetzen.

* Um eine Beschädigung der Glaskeramikoberfläche zu vermeiden, sollten Sie keine Töpfe und Pfannen über

das Glas ziehen und die Unterseiten der Töpfe und Pfannen sauber und in gutem Zustand halten.

* Empfohlener Durchmesser des Topfbodens (siehe „Technisches Datenblatt“, das mit dem Produkt geliefert wird).

 Versuchen Sie, keinen Zucker oder zuckerhaltige Produkte auf das Glas zu schütten, da diese die Oberfläche beschädigen könnten, solange sie heiß ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

Um das Gerät in gutem Zustand zu halten, reinigen Sie es nach dem Abkühlen mit geeigneten Mitteln und Werkzeugen. Das erleichtert die Arbeit und verhindert die Ansammlung von Schmutz. Verwenden Sie niemals scharfe Reinigungsmittel oder Werkzeuge, die die Oberfläche zerkratzen könnten, oder dampfbetriebene Geräte.

Leichte Verschmutzungen, die nicht an der Oberfläche haften, können mit einem feuchten Tuch und einem sanften Reinigungsmittel oder warmer Seifenlauge gereinigt werden. Für tiefere Verschmutzungen oder Fett verwenden Sie jedoch einen Spezialreiniger für Keramik Kochplatten und befolgen Sie die Anweisungen auf der Flasche. Schmutz, der durch wiederholtes Brennen festsetzt, kann mit einem Schaber mit Klinge entfernt werden.

Leichte Farbstiche werden durch Töpfe und Pfannen mit trockenen Fettresten auf der Unterseite oder durch Fett zwischen Glas und Topf während des Kochens verursacht. Diese können mit einem Nickelreiniger mit Wasser oder einem speziellen Reiniger für Keramik Kochplatten entfernt werden. Plastikgegenstände, Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel, die auf der Oberfläche geschmolzen sind, müssen sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Metallischer Glanz entsteht, wenn Metalltöpfe und -pfannen über das Glas gezogen werden. Diese lassen sich durch eine gründliche Reinigung mit einem Spezialreiniger für Kochplatten aus Glaskeramik entfernen, wobei Sie den Reinigungsvorgang eventuell mehrmals wiederholen müssen.

Warnhinweis:

 Ein Topf oder eine Pfanne kann am Glas kleben bleiben, weil ein Produkt dazwischen geschmolzen ist. Versuchen Sie nicht, den Topf anzuheben, wenn das Kochfeld kalt ist! Dadurch könnte das Glas zerbrechen.

 Treten Sie nicht auf das Glas und lehnen Sie sich nicht dagegen, da es brechen und Verletzungen verursachen könnte. Verwenden Sie das Glas nicht als Ablagefläche für Gegenstände.

UMWELTERWÄGUNGEN

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden kann. Dieses Produkt muss bei einer Recycling-Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, vermeiden Sie eine Schädigung der Umwelt und der öffentlichen Gesundheit, die bei unsachgemäßem Umgang mit diesem Produkt eintreten kann. Nähere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, dem Abfallwirtschaftsamt oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können vollständig recycelt werden. Kunststoffteile sind mit >PE<, >LD<, EPS<, usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial wie Hausmüll in Ihrem örtlichen Abfallcontainer.

Einhaltung der Energieeffizienz des Geräts: - Das Gerät wurde gemäß der Norm EN 60350-2 getestet und der erzielte Wert in Wh/kg ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Die folgenden Ratschläge werden Ihnen helfen, beim Kochen Energie zu sparen:

* Verwenden Sie nach Möglichkeit für jeden Topf den richtigen Deckel. Beim Kochen ohne Deckel wird mehr Energie verbraucht.

* Verwenden Sie Pfannen mit flachem Boden und einem Bodendurchmesser, der der Größe des Kochfeldes entspricht. Die Hersteller von Pfannen geben in der Regel einen oberen Durchmesser des Topfes an, der immer größer ist als der Bodendurchmesser.

* Wenn Wasser zum Kochen verwendet wird, sollten Sie nur geringe Mengen verwenden, um die Vitamine und Mineralien des Gemüses zu erhalten, und die Mindestleistung so einstellen, dass der Kochvorgang aufrechterhalten werden kann. Eine hohe Leistungsstufe ist unnötig und eine Energieverschwendung.

* Verwenden Sie kleine Töpfe mit kleinen Mengen an Lebensmitteln.

IM FALL VON FEHLFUNKTIONEN

Bevor Sie den technischen Kundendienst anrufen, führen Sie die unten beschriebenen Überprüfungen durch.

Das Gerät funktioniert nicht:
Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist.

Die Induktionsfelder erzeugen keine Wärme:
Der Behälter ist nicht geeignet (er hat keinen ferromagnetischen Boden oder ist zu klein). Stellen Sie sicher, dass der Boden des Behälters einen Magneten anzieht, oder verwenden Sie einen größeren Behälter.

Beim Starten des Kochvorgangs auf den Induktionsfeldern ist ein Brummen zu hören:

Bei Behältern, die nicht sehr dick oder nicht aus einem Stück sind, entsteht das Brummen durch die Übertragung der Energie direkt auf den Boden des Behälters. Das Brummen ist kein Defekt, aber wenn Sie es trotzdem vermeiden wollen, sollten Sie die Leistungsstufe etwas reduzieren oder einen Behälter mit einem dickeren Boden und/oder aus einem Stück verwenden.

Die Berührungssteuerung leuchtet nicht auf oder reagiert nicht, obwohl sie leuchtet:

Es wurde kein Kochfeld ausgewählt. Achten Sie darauf, dass Sie ein Kochfeld auswählen, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

Auf den Sensoren befindet sich Feuchtigkeit und/oder Ihre Finger sind nass. Halten Sie die Oberfläche der Berührungssteuerung und/oder Ihre Finger sauber und trocken.

Die Sperrfunktion ist aktiviert. Schalten Sie die Steuerung frei.

Während des Garvorgangs ist das Geräusch eines Gebläses zu hören, das auch nach Beendigung des Garvorgangs anhält:

Die Induktionsfelder verfügen über ein Gebläse, das die Elektronik kühl hält. Das Gebläse funktioniert nur, wenn die elektronischen Schaltkreise heiß werden. Es hört wieder auf, wenn die Schaltkreise abkühlen, unabhängig davon, ob das Kochfeld eingeschaltet ist oder nicht.

Das Symbol  erscheint in der Betriebsanzeige einer Kochplatte:
Das Induktionssystem findet einen Topf oder eine Pfanne auf einer Kochplatte nicht oder ist von ungeeignetem Typ.

Die Kochplatte schaltet sich aus und auf den Anzeigen erscheint die Meldung C81 oder C82:

Überhöhte Temperatur in der Elektrik oder auf dem Glas. Warten Sie eine Weile, bis die Elektronik abgekühlt ist, oder entfernen Sie den Topf oder die Pfanne, damit das Glas abkühlen kann.

Auf der Anzeige einer der Kochplatten erscheint die Meldung C85:

Der verwendete Topf oder die Pfanne ist ungeeignet. Schalten Sie das Kochfeld aus, schalten Sie es wieder ein und versuchen Sie es mit einem anderen Topf oder einer anderen Pfanne.

Das Gerät schaltet sich aus und die Meldung C90 erscheint auf den Betriebsanzeigen (3):

Die Berührungssteuerung erkennt, dass der Ein/Aus-Sensor (1) verdeckt ist und lässt das Einschalten des Kochfeldes nicht zu. Entfernen Sie mögliche Gegenstände oder Flüssigkeiten, indem Sie die Oberfläche der Berührungssteuerung sauber und trocken halten, bis die Meldung verschwindet.

Das Gerät schaltet sich aus und die Meldung C91 erscheint auf den Betriebsanzeigen (3):

Die Berührungssteuerung erkennt, dass der Stop&Go-Sensor (6) abgedeckt ist und lässt die Bedienung des Kochfeldes nicht zu. Entfernen Sie mögliche Gegenstände oder Flüssigkeiten, indem Sie die Oberfläche der Berührungssteuerung sauber und trocken halten, und drücken Sie dann zweimal den Stop&Go-Sensor (6), um die Meldung zu löschen und zum normalen Betrieb zurückzukehren.

LEISTUNGSDATEN DER ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN

BEZEICHNUNGEN	Ø (cm)	Ø Topf empfohlen (Mindestmaß in cm)	LEISTUNG (W)	*EC elektrischer Garvorgang Wh/kg
Induktionsheizelement	15,0	10	1200/1600	182,1
Induktionsheizelement	21,5	13	2100/3000	178,7

*EC_{Elektrisch Kochen}: Energieverbrauch berechnet pro kg gemäß Verordnung (EU) 66/2014.

TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Bevor das Gerät das Werk verlässt, wird es von fachkundigem Personal geprüft und eingestellt, um die besten Leistungen zu garantieren.

Spätere Reparaturen oder Anpassungen dürfen nur von qualifiziertem Personal mit äußerster Sorgfalt durchgeführt werden.

Wenden Sie sich daher immer an Ihren Händler oder an unser nächstgelegenes Kundendienstzentrum, wenn Reparaturen oder Anpassungen erforderlich sind, und geben Sie dabei die Art der Störung und das Modell des Geräts an, das Sie besitzen.

Bitte beachten Sie auch, dass Original-Ersatzteile nur über unsere Kundendienstzentren und autorisierten Verkaufsstellen erhältlich sind.

Die oben genannten Daten sind auf dem Datenetikett, das auf dem unteren Teil des Geräts angebracht ist, und auf dem Verpackungsetikett angegeben.

Die oben genannten Informationen geben dem technischen Assistenten die Möglichkeit, passende Ersatzteile zu erhalten und effizient einzugreifen. Füllen Sie bitte die nachstehende Tabelle aus.

ZEICHEN :

MODELL :

SERIE :

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK, INSTALLATIE EN ONDERHOUD VOOR GEMENGDE INDUCTIE INGEBOUWDE KOOKPLATEN

MODELL ATGI612BK

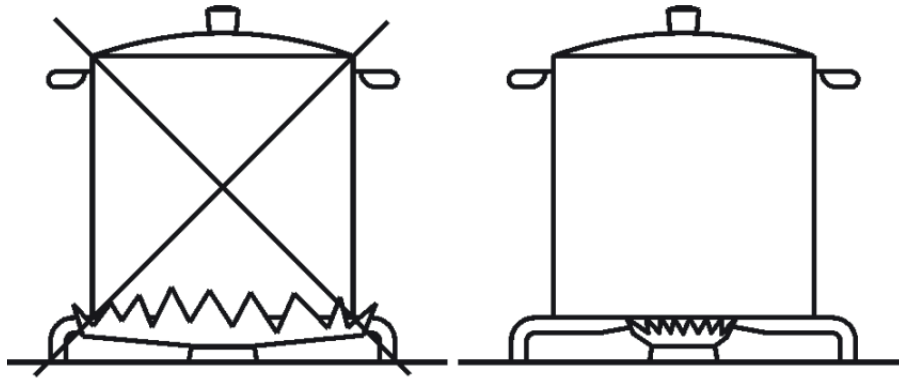
De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onnauwkeurigheden in dit boekje die te wijten zijn aan druk- of transcriptiefouten. Het esthetische uiterlijk van de figuren is louter indicatief. Hij behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan zijn producten aan te brengen die hij noodzakelijk of nuttig acht, ook in het belang van de gebruiker, zonder afbreuk te doen aan de essentiële kenmerken van functionaliteit en veiligheid. Elke kookplaat is ontworpen om alleen als kooktoestel te worden gebruikt: elk ander gebruik (zoals verwarmen) is niet toegestaan.

Beste klant,

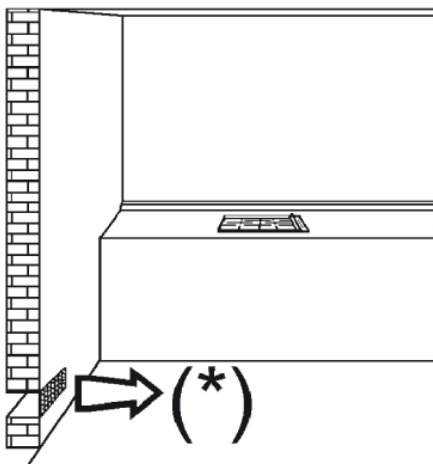
u hebt zojuist een van onze producten gekocht en wij danken u daarvoor. We zijn er zeker van dat dit nieuwe apparaat, modern, functioneel en praktisch, gebouwd met materialen van topkwaliteit, u volledige tevredenheid zal geven. Het gebruik van dit nieuwe apparaat is eenvoudig. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, is het echter belangrijk dat u dit boekje zorgvuldig doorleest om de beste resultaten te verkrijgen.

Deze instructies gelden alleen voor de landen van bestemming waarvan de identificatiesymbolen op de omslag van de gebruiksaanwijzing en op het etiket van het apparaat staan. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor materiële schade en persoonlijk letsel als gevolg van onjuiste installatie of onjuist gebruik van het apparaat.

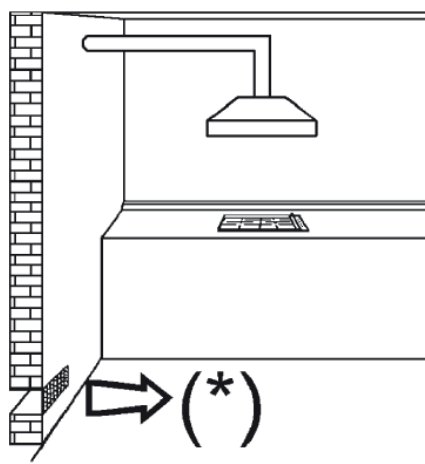
GEBRUIK



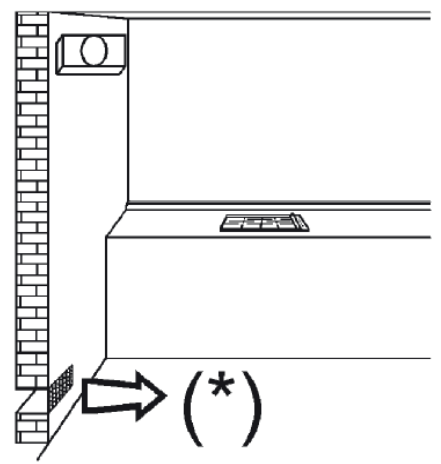
Afb.1



Afb. 2

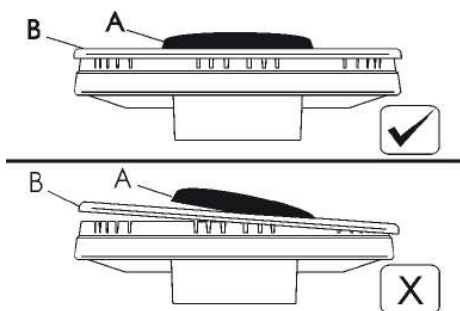


Afb. 3

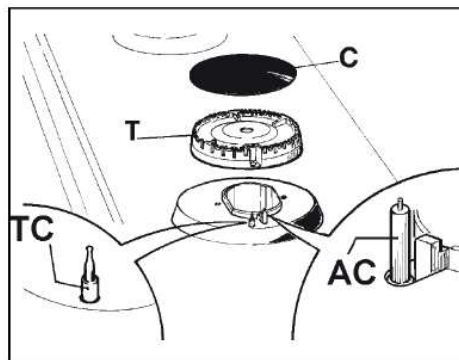


Afb. 4

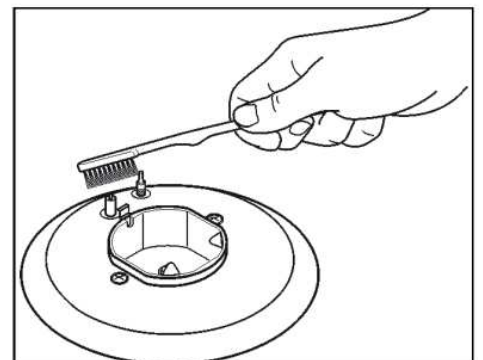
SCHOONMAKEN



Afb. 7

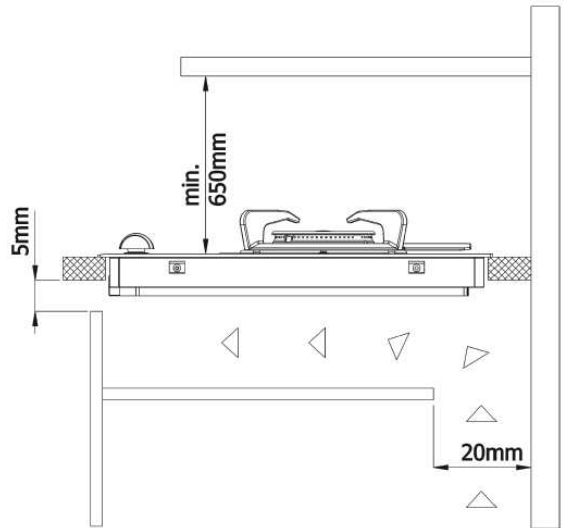
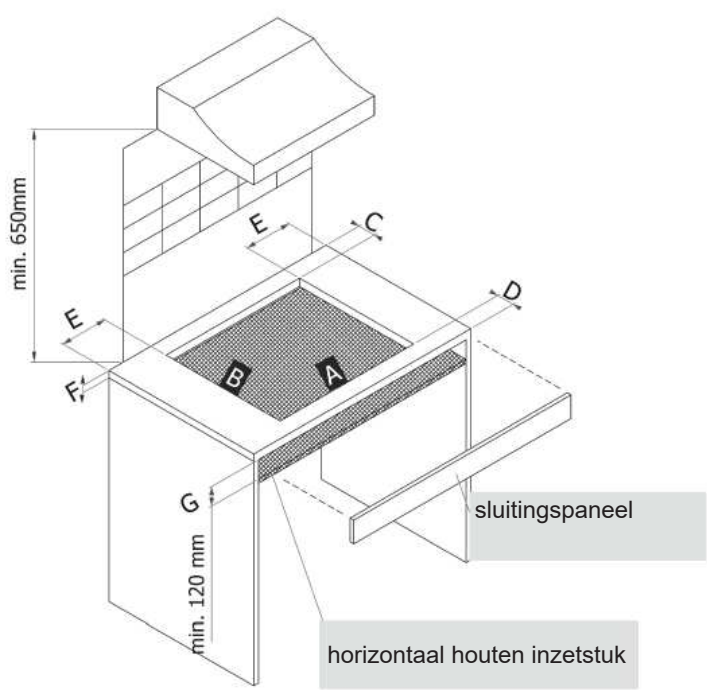


Afb. 8



Afb. 6

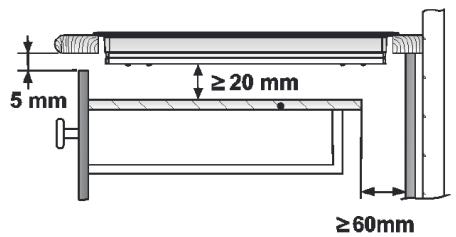
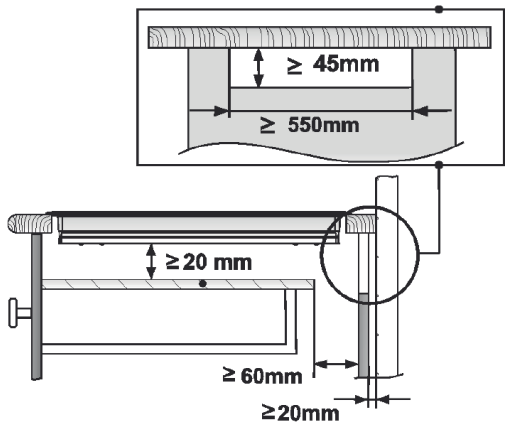
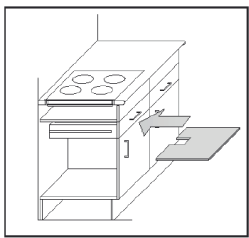
INSTALLATIE



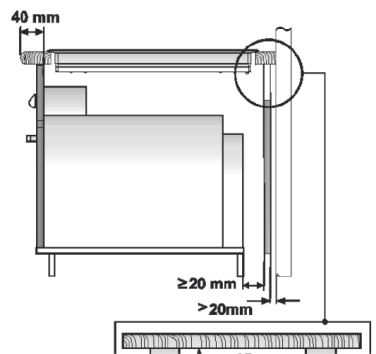
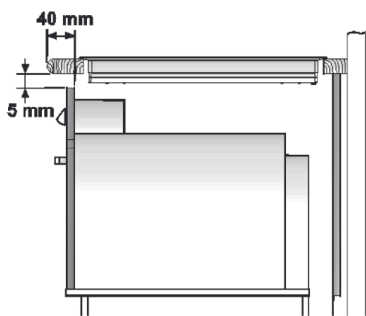
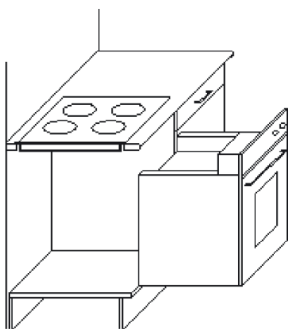
Afb. 10

voldoet aan de afmetingen (in mm)	A	B	C	D	E	F	G
60 cm.	560	490	55	55	60	min. 60 - max. 50	min. 120

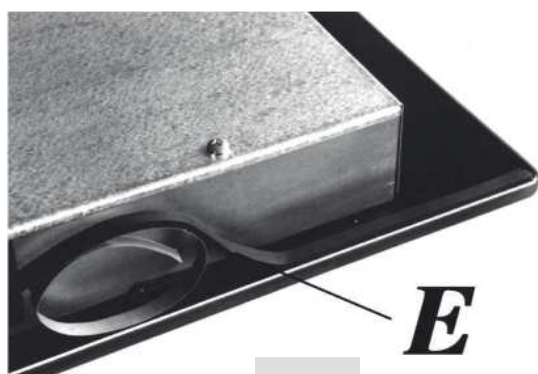
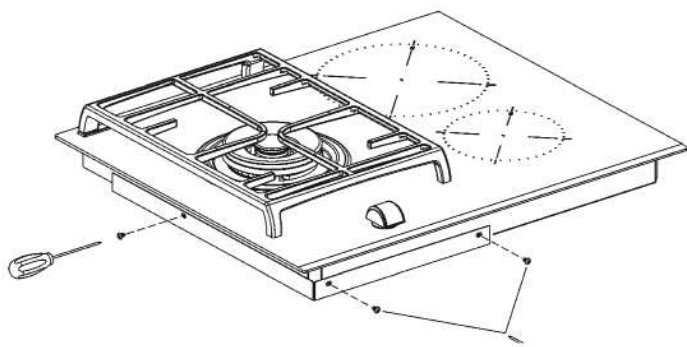
Besteklade



Fornuis

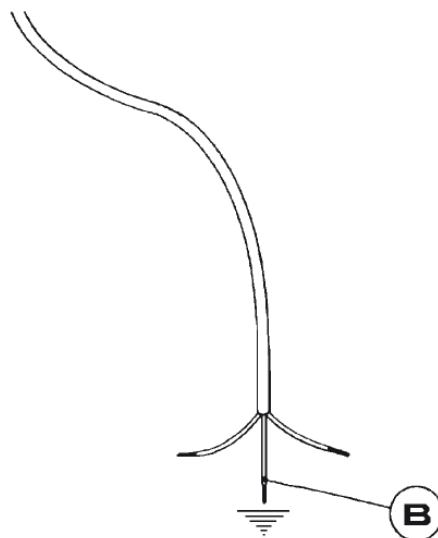


WAARSCHUWING! Als de kookplaat moet worden gedemonteerd, verwijder dan eerst de schroef aan de onderkant, zoals te zien is in de afbeelding aan de zijkant!



Afb. 5

E



Afb. 9

4 gasbranders

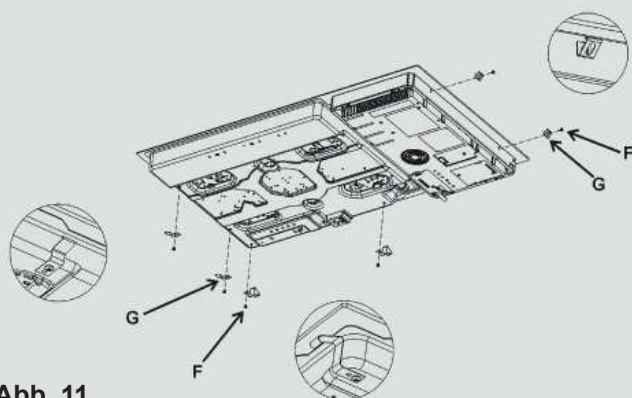
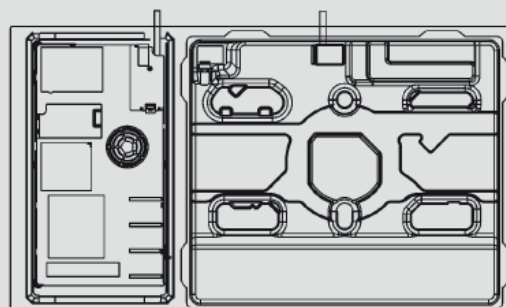


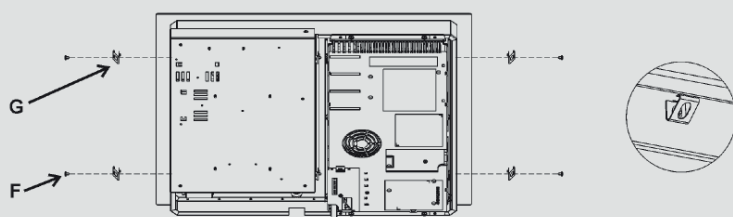
Abb. 11

inductie

Gas



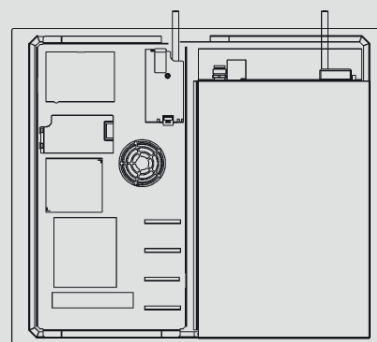
1 of 2 gasbranders

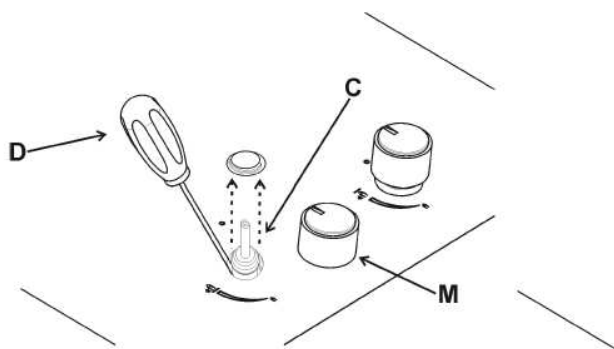


Afb. 12

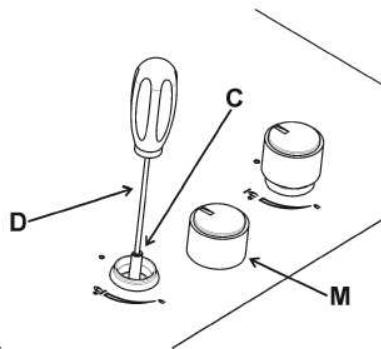
inductie

Gas

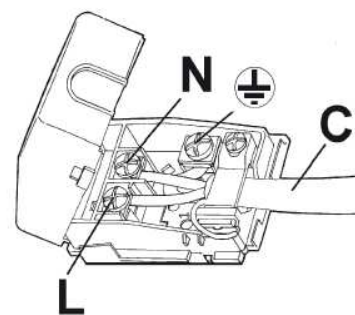




Afb. 13

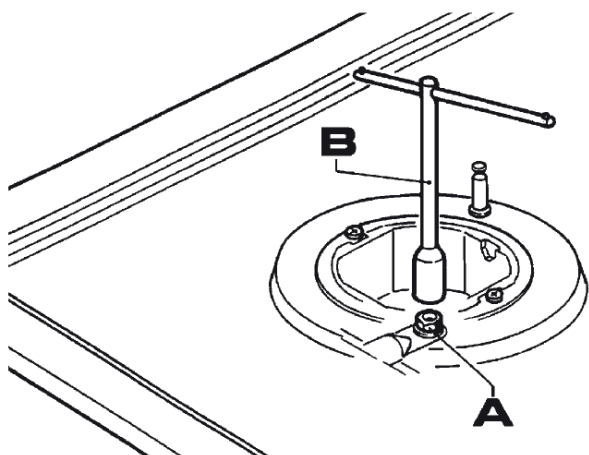


Afb. 14

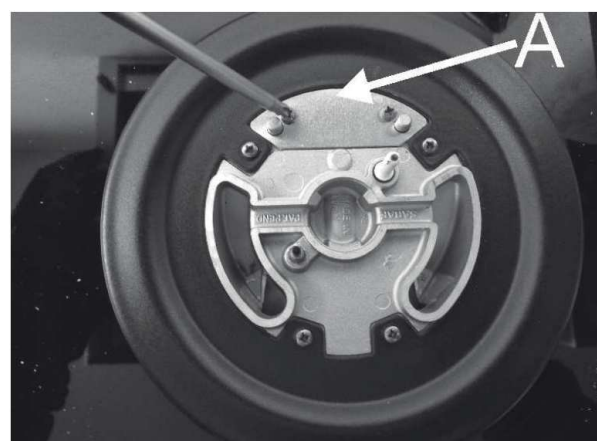


Afb. 15

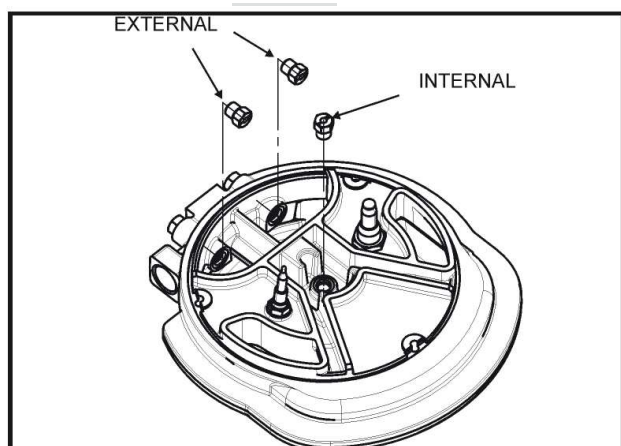
CONVERSIES



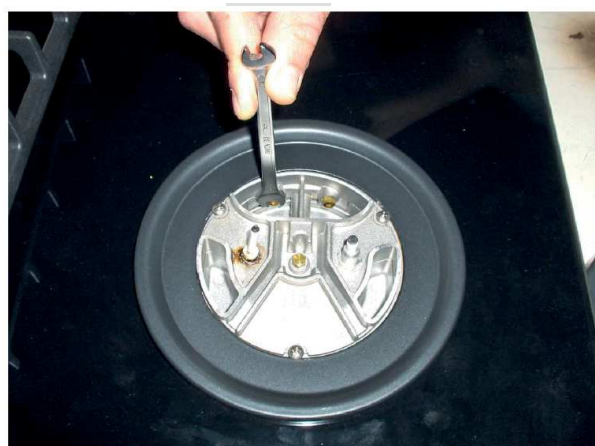
Afb.16



Afb.17

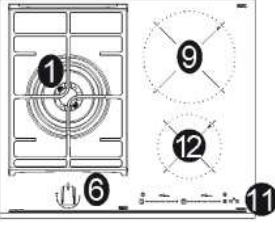


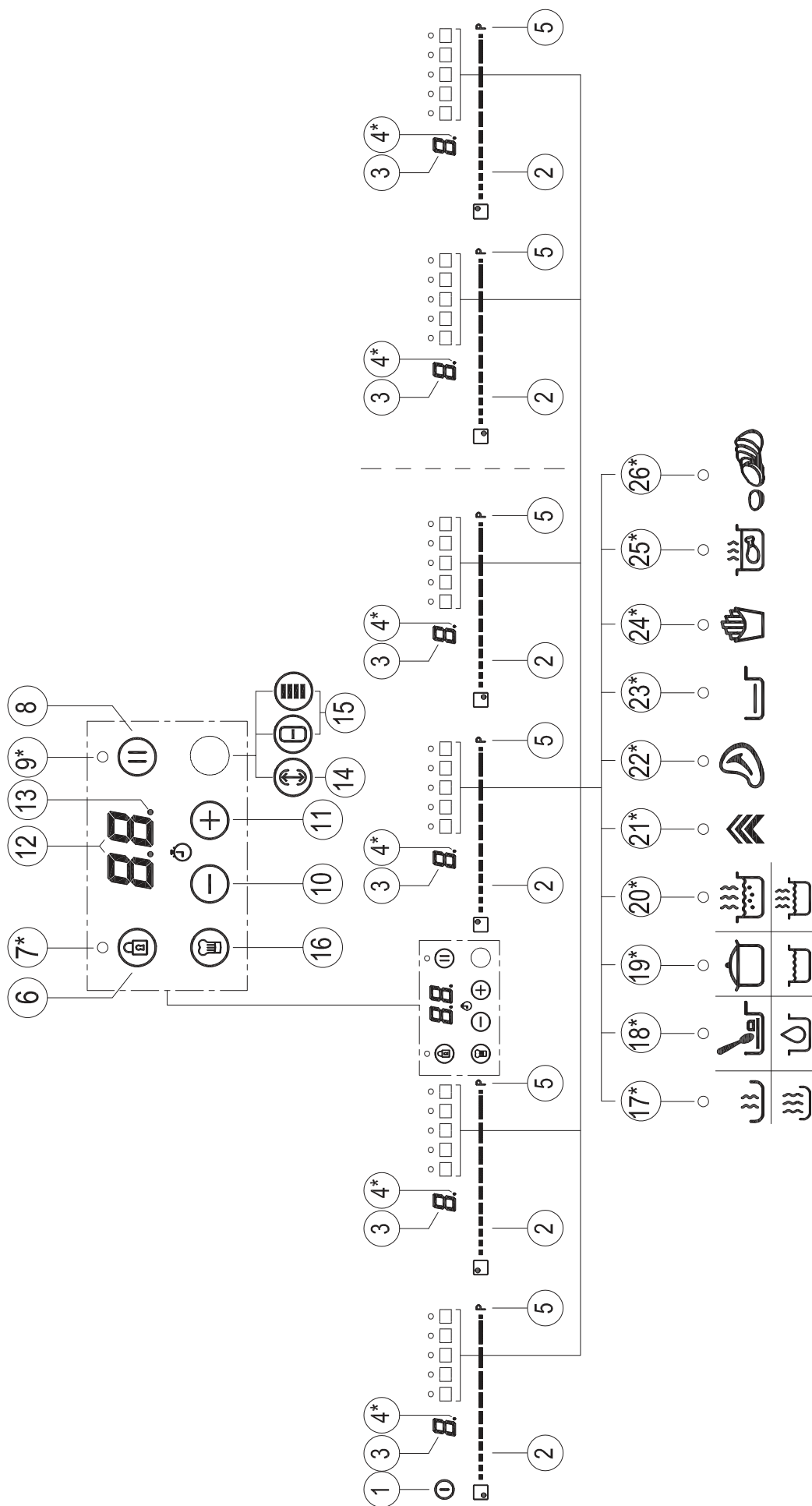
Afb.18



Afb.19

TECHNISCHE GEGEVENS OP HET GEGEVENSETIKET

CAT. = I12H3+/2E+3+ FREQUENTIE = 50 - 60 Hz	ΣQn GAS NATUURLIJK G20 20 mbar	ΣQn GAS BUTAAN G30 28-30 mbar	ΣQn GAS PROPaan G31 37 mbar	EE gashob	tot. verm. verwarm. el.
	4.0kW	291 gr/h	2586 gr/h	56,0 %	3500 W



SICHERHEITSHINWEISE INDUKTIONSMODUL

 **Waarschuwing.** Als het keramische glas breekt of barst, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

 Dit apparaat is niet ontworpen om te werken met een externe timer (niet ingebouwd in het apparaat) of een apart afstandsbedieningssysteem.

 Reinig dit apparaat niet met stoom.

 **W a a r s c h u w i n g .** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens gebruik. Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van de kookplaat blijven, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder, mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, of mensen met gebrek aan ervaring en kennis, **ALLEEN** onder toezicht of als ze voldoende instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen die het gebruik met zich meebrengt. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

 Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

 **WAARSCHUWING.** Het is gevaarlijk om met vet of olie te koken zonder dat

u erbij bent, omdat dit vlam kan vatten. Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water! Koppel in dit geval het apparaat los en dek de vlammen af met een deksel, een bord of een deken.

 **Bewaar geen voorwerp op de kookzones van de inductiekookplaat.** Voorkom mogelijk brandgevaar.

 De inductiegenerator voldoet aan de huidige EU-wetgeving. We raden echter aan dat iedereen met een apparaat zoals een pacemaker contact opneemt met zijn arts, of bij twijfel afziet van het gebruik van de inductiezones.

 Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat ze oververhit kunnen raken.

 **Ontkoppel na gebruik altijd** de kookplaat, verwijder niet gewoon de pan of pot. Anders kan er een storing optreden als er per ongeluk een andere pan of pot wordt geplaatst binnen de detectieperiode. Voorkom mogelijke ongelukken!

 Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

 **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen beschermers voor de kook-

plaat die zijn ontworpen door de fabrikant van het apparaat of die door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing als geschikt worden aangeduid, of beschermers voor de fornuisplaat die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

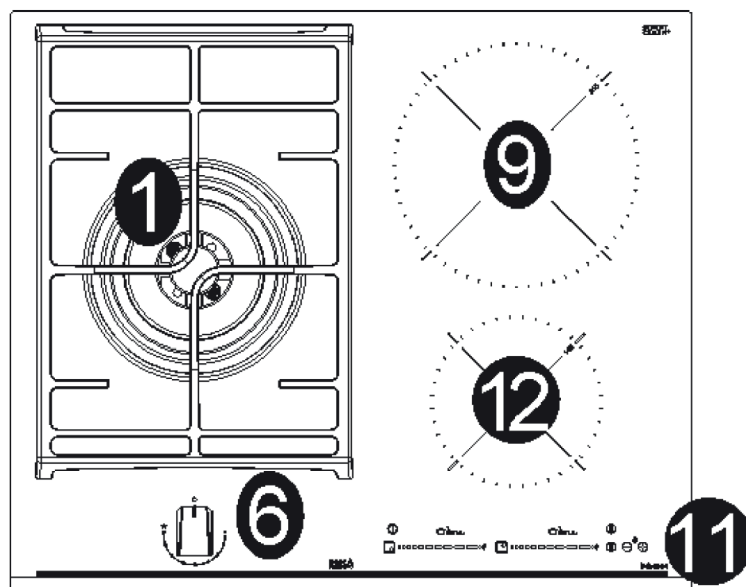
 Na de installatie moet het apparaat kunnen worden losgekoppeld. In de vaste elektrische installatie moeten volgens de installatievoorschriften uitschakelinrichtingen worden ingebouwd.

 Zie de reinigingsinstructies voor een goede reiniging.

 **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kortstondig kookproces moet voortdurend worden bewaakt.

 **WAARSCHUWING!** De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door wijzigingen of aanpassingen aan het product of de onderdelen ervan tijdens de installatie. De installateur is aansprakelijk voor schade of storingen die ontstaan door onjuiste montage of installatie. Neem voor schade als gevolg van de installatie van het product contact op met de erkende installateur.

ATGI612BK



1	Ultrasnelle gasbrander (DCC AFB*)	van 4000 W
2	Snelle gasbrander	van 2800 W
3	Semisnelle gasbrander verlaagd	van 1400 W
4	Semisnelle gasbrander	van 1750 W
5	Hulpgasbrander	van 1000 W
6	Bedieningsknop brander	van 1400 W
9	Elektrisch verwarmingselement inductie Ø 21,5 cm	van 2100/3000 W
11	Aanraakbediening	
12	Elektrisch verwarmingselement inductie Ø 15,0 cm	van 1200/1600 W
14	Ultrasnelle gasbrander DUAL	van 6000 W

***DCC AFB: Lucht van onderaf (afb. 17).**

Opgelet: dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en gebruik door particulieren.

BRANDERS

Boven elke knop op het voorpaneel staat een diagram afgedrukt. Dit diagram geeft aan bij welke brander de knop in kwestie hoort. Nadat u de kraan van het gasnet of de gasfles hebt geopend, steekt u de branders aan zoals hieronder beschreven:

- automatische elektrische ontsteking

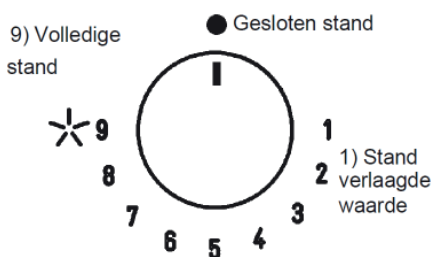
Druk en draai de knop die overeenkomt met de gewenste brander linksom totdat deze de volledige aan-stand van volledig ☆ bereikt (stand 9 afb. 21), druk vervolgens de knop uit, de kraan is uitgerust met een schaal van 9 standen, met elke klik wordt de vlam verminderd totdat u de stand 1 bereikt, d.w.z. de minimale gastoevoer.

- Branders met vlamuitvalbeveiliging aansteken

De knoppen van branders die zijn uitgerust met een vlamuitvalbeveiliging moeten linksom worden gedraaid totdat ze de volledig ingeschakelde stand (stand 9, afb. 21) bereiken en tot stilstand komen. Druk nu de knop in kwestie uit en herhaal de eerder aangegeven handelingen.

Houd de knop ongeveer 10 seconden uitgedrukt zodra de brander is ontstoken.

Volg dan de instructies voor het gebruik van de kraan zoals hierboven uitgelegd.



Afb.21

Branders	Ø Pannen cm.
DUAL totaal	22 ÷ 30
DUAL centraal	8 ÷ 16
Zeer snel	24 ÷ 26
Snell	20 ÷ 22
Semisnel verlaagd	16 ÷ 18
Semisnel	16 ÷ 18
Auxiliair	10 ÷ 14

Voor alle modellen geldt dat als de vlam per ongeluk dooft, u de ontsteking moet uitschakelen door de knop naar de uit-stand te draaien. Wacht minstens 1 minuut voordat u de vlam opnieuw aansteekt.

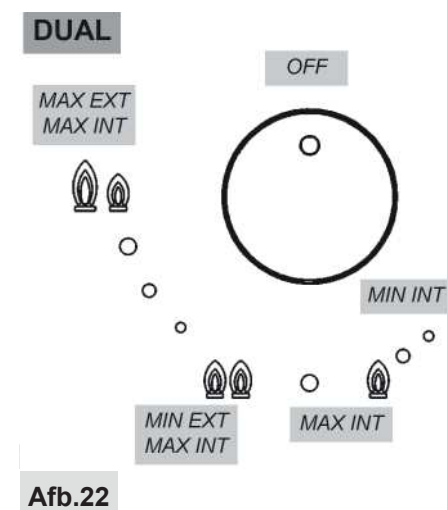
HOE DE BRANDERS TE GEBRUIKEN

Houd rekening met de volgende aanwijzingen om een maximale efficiëntie te bereiken met een zo laag mogelijk gasverbruik:

- Gebruik geschikte pannen voor elke brander (raadpleeg de volgende tabel en afb. 1).
- Als de pan aan de kook komt, zet u de knop op de stand voor gereduceerde snelheid (stand 1, afb. 21).
- Plaats altijd een deksel op de pannen.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.

WAARSCHUWINGEN:

- **Branders met een vlamuitvalbeveiliging mogen alleen worden ontstoken als de relatieve knop in de stand Volledig aan staat (Positie 9, afb. 21).**
- **Lucifers kunnen worden gebruikt om de branders aan te steken als de elektriciteit uitvalt.**
- **Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer de branders worden gebruikt. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn. Zorg er vooral voor dat de handgrepen van de pannen correct zijn geplaatst en let op voedsel waarvoor olie en vet nodig is om te koken, omdat deze producten gemakkelijk vlam kunnen vatten.**
- **Gebruik nooit spuitbussen in de buurt van het apparaat wanneer het werkt.**
- **Pannen breder dan de eenheid worden niet aanbevolen.**



Afb.22

DUBBELE BRANDERS (afhankelijk van het model)

Afzonderlijke instelling van de binnen- en buitenring (in de praktijk een dubbele brander die wordt bediend met één knop), biedt een zeer flexibel gebruik dankzij de mogelijkheid om alleen de binnenvlam aan te steken of de hele brander (binnen- en buitenvlam tegelijk).

AANSTEKEN EN GEBRUIKEN VAN DE "DUBBELE" BRANDER

Zet de pan op de brander voordat u hem aansteekt.

Hoewel de "DUAL" brander wordt bediend met één knop (afb. 22), kan hij op twee verschillende manieren worden gebruikt.

A) - Met de volledige brander:

Starten vanuit de uit-stand • U moet eerst de knop indrukken en tegelijkertijd linksom draaien,

Totdat de indicator op de stand voor maximale afgifte wijst, waarmee de maximale doorstroomcapaciteit van beide vlammen wordt verkregen.

Als de vlammen branden, houdt u de knop een paar seconden ingedrukt tot het apparaat de brander automatisch laat branden.

Het is nu mogelijk om de intensiteit van de vlam in te stellen door de knop linksom te draaien (van de maximale stand van de doorstroomcapaciteit van de binnen- en buitenvlam naar de maximale doorstroomcapaciteit van de binnenvlam en het minimum van de buitenvlam).

Om de brander uit te zetten, draait u de knop rechtsom, waarbij de indicator op één lijn wordt gebracht met het • off-symbool.

B) - Alleen de binnenste vlam gebruiken:

Na het aansteken van de brander en het instellen van de binnenvlam op maximale doorstroomcapaciteit en de buitenvlam op minimale doorstroomcapaciteit zoals hierboven beschreven, draait u de knop linksom totdat deze één keer klikt. De binnenvlam is nu op maximale doorstroomcapaciteit terwijl de buitenvlam is uitgeschakeld.

Blijf linksom draaien om de binnenvlam in te stellen op de minimale doorstroomcapaciteit.

Uitschakelen:

Om de brander uit te zetten, draait u de knop rechtsom, waardoor de indicator op één lijn komt met het • off-symbool. Als de "DUAL" brander eenmaal in een

van de twee beschreven standen werkt, is het mogelijk om van de ene stand naar de andere over te schakelen door de knop simpelweg in de gewenste stand te draaien.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Het gebruik van een kookapparaat produceert warmte en vocht in de ruimte waar het is geïnstalleerd. De ruimte moet daarom goed worden geventileerd door de natuurlijke ventilatieopeningen vrij te houden (zie afb. 2) en door het mechanische beluchtingsapparaat te activeren (afzuigkap of elektrische ventilator afb. 3 en afb. 4).

- Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen. Dit kan worden bereikt door een raam open te zetten of door het vermogen van het mechanische afzuigstelsel te verhogen, indien geïnstalleerd.

- Probeer de technische kenmerken van het product niet te wijzigen, want dit kan gevaarlijk zijn.

- Als u dit apparaat niet meer wilt gebruiken (of een oud model wilt vervangen), moet u het, voordat u het weggooit, onbruikbaar maken in overeenstemming met de huidige wetgeving inzake de bescherming van de gezondheid en het voorkomen van milieuvervuiling door de gevaarlijke onderdelen onschadelijk te maken, vooral voor kinderen die met een afgedankt apparaat zouden kunnen spelen.

- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten.

- Gebruik het apparaat niet op blote voeten.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.

- Tijdens en onmiddellijk na gebruik zijn sommige delen van de kookplaat zeer heet: raak ze niet aan.

- Controleer na gebruik van de kookplaat of de knop in de gesloten stand staat en sluit de hoofdkraan van de gastoevoer of gasflus.

- Als de gaskranen niet goed werken, bel dan de serviceafdeling.

BELANGRIJK:

Koppel het apparaat altijd los van het gas- en elektriciteitsnet voordat u het schoonmaakt.

KOOKPLAAT

Het is erg belangrijk om het oppervlak kort na elk gebruik schoon te maken, wanneer het glas nog lauw is.

Gebruik geen metalen sponzen, schuurmiddelen in poedervorm of bijtende sprays.

Afhankelijk van het vervuilingsniveau raden we aan:

- Lichte vlekken: het gebruik van een vochtige, schone doek is voldoende.

- Vlekken van vloeistoffen die uit de pan zijn gelopen, kunnen worden verwijderd met azijn of citroen.

Was de kookplaat, de geëmailleerde pannensteun, de geëmailleerde branderdoppen "A", "B" en "C" en de branderkoppen "T" (zie afb. 7 en 8) regelmatig met een lauw sopje. Stekkers "AC" en vlamdetectie "TC" (zie afb. 8). moeten ook worden gereinigd.

Reinig ze voorzichtig met een kleine nylon borstel zoals afgebeeld (zie afb. 6) en laat volledig drogen.

Niet in de vaatwasser wassen.

Laat azijn, koffie, melk, gezouten water, citroen- of tomatensap niet gedurende lange tijd in contact komen met de geëmailleerde oppervlakken.

WAARSCHUWINGEN:

Neem de volgende instructies in acht voordat u de onderdelen terug monteert:

- **Controleer of de sleuven "T" in de branderkop (afb. 8) niet verstopt zijn geraakt door vreemde voorwerpen.**

- **Controleer of geëmailleerde branderkapjes "A", "B", "C" (afb. 7 en 8) correct op de branderkop zijn geplaatst. Het moet stabiel zijn.**

- **De pansteun moet worden geplaatst in de juiste centreerpennen om de perfecte stabiliteit te controleren.**

- **Forceer de kranen niet als ze moeilijk open of dicht gaan. Neem contact op met de technische hulpdienst voor reparaties.**

- **Gebruik geen stoomstralen voor het reinigen van de apparatuur.**

LET OP:

In geval van glasbreuk van de kookplaat:

- **Schakel onmiddellijk alle branders en alle elektrische verwarmingselementen uit en koppel het apparaat los van de voeding;**

- **Raak het oppervlak van het apparaat niet aan;**

- **Gebruik het apparaat niet.**

Let op: bij continu gebruik kunnen de branders van kleur veranderen door de hoge temperatuur.

TECHNISCHE INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

Installatie, afstelling van bedieningselementen en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Het apparaat moet correct worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende wetgeving en de instructies van de fabrikant.

Onjuiste installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen waarvoor de fabrikant niet verantwoordelijk kan worden gehouden.

Tijdens de levensduur van het systeem mogen de automatische veiligheids- of regelvoorzieningen op het apparaat alleen worden gewijzigd door de fabrikant of door zijn erkende dealer.

DE KOOKPLAAT INSTALLEREN

Controleer of het apparaat in goede staat is nadat u de buitenste verpakking en de interne omhulsels rond de verschillende losse onderdelen hebt verwijderd. Gebruik het apparaat in geval van twijfel niet en neem contact op met gekwalificeerd personeel.

Laat verpakkingsmateriaal (karton, zakken, piepschuim, spijkers, enz.) nooit binnen het bereik van kinderen liggen, aangezien dit een potentiële bron van gevaar kan worden.

De afmetingen van de opening in de bovenkant van de modulaire kast waarin de kookplaat wordt geïnstalleerd, zijn aangegeven in afb. 10. Neem altijd de afmetingen in acht van het gat waarin het apparaat wordt ingebouwd (zie afb. 10).

Het apparaat behoort tot klasse 3 en is daarom onderworpen aan alle bepalingen die voor dergelijke apparaten gelden.

DE KOOKPLAAT BEVESTIGEN

De kookplaat heeft een speciale verzegeling die voorkomt dat er vloeistof in de kast terechtkomt. Volg de volgende instructies strikt op om deze verzegeling correct aan te brengen:

- Verwijder alle beweegbare delen van de kookplaat.

- Snijd het zegel in 4 delen voor de benodigde lengte om het op de 4 randen van het kristal te plaatsen.

- Draai de kookplaat om en plaats de verzegeling "E" (afb. 5) op de juiste manier onder de rand van de kookplaat zelf, zodat de buitenkant van de verzegeling perfect overeenkomt met de buitenste rand van het kristal. De uiteinden van de stroken moeten op elkaar passen zonder elkaar te overlappen.

- Bevestig de verzegeling gelijkmatig en stevig op het kristal en druk hem met de vingers op zijn plaats.

- Plaats de kookplaat in het gat in het apparaat en bevestig hem op zijn plaats met de juiste schroeven "F" van de bevestigingshaken "G" (zie afb. 11 en 12).

- Om te voorkomen dat u tijdens de werking per ongeluk in contact komt met de oververhitte onderkant van de kookplaat, moet u een houten inzetstuk plaatsen, bevestigd met schroeven, op een minimale afstand van 120 mm van de bovenkant (zie afb. 10).

BELANGRIJKE INSTALLATIE INSTRUCTIES

De installateur moet er rekening mee houden dat de zijwanden van het apparaat niet hoger mogen zijn dan de kookplaat zelf. Bovendien moeten de achterwand en de oppervlakken rondom en naast het apparaat bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C. De lijm die gebruikt wordt om het kunststoflaminaat op de kast te kleven, moet bestand zijn tegen een

temperatuur van minstens 150 °C, anders kan het laminaat loskomen. Het apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met BS 6172 1990, BS 5440 deel. 2 1989 en BS 6891 1988.

Dit apparaat is niet aangesloten op een toestel dat de verbrandingsgassen kan afvoeren. Het moet daarom worden aangesloten in overeenstemming met de bovengenoemde installatienormen. Let vooral op de volgende bepalingen met betrekking tot ventilatie en beluchting.

RUIMTEVENTILATIE

ELANGRIJKE INSTALLATIE INSTRUCTIES

De installateur moet er rekening mee houden dat de zijwanden van het apparaat niet hoger mogen zijn dan de kookplaat zelf. Bovendien moeten de achterwand en de oppervlakken rondom en naast het apparaat bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

De lijm die gebruikt wordt om het kunststoflaminaat op de kast te kleven, moet bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 150 °C, anders kan het laminaat loskomen. Het apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de geldende voorschriften.

Dit apparaat is niet aangesloten op een toestel dat de verbrandingsgassen kan afvoeren. Het moet daarom worden aangesloten in overeenstemming met de bovengenoemde installatienormen. Let vooral op de volgende bepalingen met betrekking tot ventilatie en beluchting.

Het is essentieel dat de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd permanent wordt geventileerd, zodat het apparaat zelf goed kan werken. De benodigde hoeveelheid lucht is de hoeveelheid die nodig is voor een regelmatige gasverbranding en voor

de ventilatie van de betreffende ruimte, waarvan het volume niet minder mag zijn dan 20 m³. De lucht moet op natuurlijke wijze door permanente openingen in de muren van de ruimte in kwestie stromen. Deze openingen moeten de dampen naar buiten afvoeren en hun doorsnede moet minstens 100 cm² zijn (zie afb. 2). De constructie van de openingen moet ervoor zorgen dat de openingen zelf nooit geblokkeerd kunnen raken. Indirecte ventilatie door lucht uit een aangrenzende ruimte is ook toegestaan, mits de geldende bepalingen strikt worden nageleefd.

VOOR DE MARKT IN HET VERENIGD KONINKRIJK

Het apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met BS 6172 1990, BS 5440 deel. 2 1989 en BS 6891 1988.

Voor een goede werking van het apparaat is het belangrijk dat de ruimte waar de kookplaat wordt geïnstalleerd voldoende geventileerd is, zoals aangegeven voor de markt in het Verenigd Koninkrijk zie BS 5440 deel 2. 1989. Zie bovenstaande tabel.

WAARSCHUWING:

Een gaskookplaat kan alleen worden aangesloten door een CORGI-geregistreerde monteur. Installaties moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met BS 6891 1988 en moeten voldoen aan de Gasveiligheidsvoorschriften. Alle kookplaatinstallaties moeten een isolatiekraan bevatten.

LOCATIE EN BELUCHTING

Kooktoestellen op gas moeten hun verbrandingsgassen altijd afvoeren via afzuigkapten. Deze moeten worden aangesloten op rookkanalen, schoorstenen of recht naar buiten (zie afb. 3). Als het niet mogelijk is om een afzuigkap te installeren, kan een elektrische ventilator worden geïnstalleerd op een raam of op een muur die naar buiten is gericht (zie afb. 4). Deze moet tegelijk met het apparaat worden geactiveerd, op voorwaarde dat de specificaties in de geldende bepalingen strikt worden nageleefd.

Type of appliance	Volume of room cubic meters	Min. size of vent sq. cm.	Openable window or alternative method of venting to the outside
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20	nil	yes
	20 and above	nil	yes

GASAANSLUITING

Controleer voordat u het apparaat aansluit of de waarden op het gegevenslabel aan de onderkant van de kookplaat overeenkomen met die van het gasnet in huis.

Een label op het toestel geeft de regelvoorwaarden aan: gassoort en werkdruk.

Wanneer gas wordt toegevoerd via kanalen, moet het apparaat worden aangesloten op het gastoevoersysteem:

- Met een rigide stalen pijp. De verbindingen van deze buis moeten bestaan uit schroefdraadfittingen die voldoen aan de normen.

- Met koperen pijp. De verbindingen van deze pijp moeten bestaan uit verbindingstukken met mechanische verzegelingen.

- Met naadloze flexibele roestvrijstalen pijp. De lengte van deze pijp mag maximaal 2 meter zijn en de verzegelingen moeten voldoen aan de normen.

Wanneer het gas wordt geleverd door een fles, moet het toestel worden gevoed door een drukregelaar die voldoet aan de geldende bepalingen en moet het worden aangesloten:

- Met een koperen pijp. De verbindingen van deze pijp moeten bestaan uit verbindingstukken met mechanische verzegelingen.

- Met naadloze flexibele roestvrijstalen pijp. De lengte van deze pijp mag maximaal 2 meter zijn en de verzegelingen moeten voldoen aan de normen.

Deze buis moet zo worden geïnstalleerd dat hij niet in contact kan komen met bewegende delen van de gebouwde omgeving (bijv. laden) en mag niet door compartimenten lopen die kunnen worden volgestopt.

Het is raadzaam om de speciale adapter op de flexibele buis aan te brengen. Deze is gemakkelijk verkrijgbaar in de winkel en vergemakkelijkt de aansluiting op de slangnippel van de drukregelaar op de fles.

GASDRUKTEST

Sommige kookplaatmodellen hebben een testpunt onder het bedieningspaneel. Ga als volgt te werk om een gasdruktest uit te voeren:

- Schakel de gastoevoer uit.

- Verwijder de schroef in het druktestpunt, plaats de verbindingbuis van de testmeter op het testpunt.

- Plaats een branderring en kapje op de brander, plaats de regelknop op de bijbehorende regelkraan voor de brander.

- Schakel het gas in en controleer de werkdruk.

Draai na de test de regelkraan dicht, sluit de gastoevoer af en koppel de verbindingbuis van de testmeter los.

Plaats de schroef van het testpunt terug, schakel het gas weer in en test op deugdelijkheid. Zet de kookplaat weer in elkaar.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluitingen van het apparaat moeten worden uitgevoerd volgens de geldende bepalingen en normen.

Controleer voordat u het apparaat aansluit of:

- De spanning overeenkomt met de waarde op het specificatieplaatje en de doorsnede van de draden van het elektrische systeem de belasting kan dragen, die ook is aangegeven op het specificatieplaatje.

- De elektrische capaciteit van de netvoeding en stopcontacten past bij het maximale vermogen van het apparaat (raadpleeg het gegevenslabel aan de onderkant van de kookplaat).

- Het stopcontact of systeem een efficiënte aardverbinding heeft die voldoet aan de geldende bepalingen en normen. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor het niet naleven van deze bepalingen. Wanneer het apparaat via een stopcontact is aangesloten op het elektriciteitsnet:

- Bevestig een standaardstekker "C" geschikt voor de belasting zoals aangegeven op het gegevenslabel aan de kabel. Monteer de draden volgens afbeelding 15 en let daarbij op de volgende overeenkomsten:

Letter L (onder spanning) = bruine draad;
Letter N (neutraal) = blauwe draad;
aarde-symbool  = groen - gele draad.

- De voedingskabel moet zo worden geplaatst dat geen enkel deel ervan een

temperatuur van 90 °C kan bereiken.

- Gebruik nooit reducties, adapters of shunts voor het aansluiten, aangezien deze valse contacten kunnen maken en tot gevaarlijke oververhitting kunnen leiden.

- Het stopcontact moet toegankelijk zijn na de inbouw.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet is aangesloten:

- Installeer een omnipolaire stroomonderbreker tussen het apparaat en het elektriciteitsnet. De dimensionering van deze stroomonderbreker moet voldoen aan de huidige installatievoorschriften.

- Vergeet niet dat de aardedraad niet mag worden onderbroken door de stroomonderbreker.

- Voor optimale veiligheid kan de elektrische aansluiting ook worden beveiligd met een differentiële stroomonderbreker met hoge gevoeligheid.

Het wordt sterk aangeraden om de relatieve geel-groene aardedraad te bevestigen aan een efficiënt aardingssysteem.

Voordat er onderhoud wordt uitgevoerd aan het elektrische gedeelte van het apparaat, moet het absoluut worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet voordat u wijzigingen aanbrengt.

Alle verzegelingen moeten worden vervangen door de technicus aan het einde van elke afstelling of regeling.

Onze branders hoeven niet te worden afgesteld op primaire lucht.

TAPS

Afstelling "Verlaagde waarde"

- Steek de brander aan en draai de relatieve knop naar de stand "Verlaagde waarde" (kleine vlam afb. 21).

- Verwijder knop "M" (afb. 13 en 14)

van de kraan, die eenvoudig op de stang is gedrukt. De omloopleiding voor minimale debietregeling kan zich bevinden: naast de kraan (afb. 13) of in de schacht. In elk geval kan toegang tot de instelling worden verkregen door een kleine schroevendraaier "D" naast de kraan te plaatsen (afb. 13) of in het gat "C" in de schacht van de kraan (afb. 14). Draai de gasklepschroef naar rechts of links tot de vlam van de brander voldoende is ingesteld tot de stand "Laag toerental".

De vlam mag niet te laag zijn: het kleinste vlammetje moet continu en stabiel zijn. Zet de verschillende onderdelen weer in elkaar.

Alleen branders die werken met G20-gas mogen worden onderworpen aan de bovenstaande aanpassingen. De schroef moet volledig zijn vergrendeld als de branders werken met G30 of G31 (rechtsom draaien).

DE INJECTOREN VERVANGEN

De branders kunnen worden aangepast aan verschillende gassoorten door injectoren te monteren die geschikt zijn voor het desbetreffende gassoort. Verwijder hiervoor eerst de branderdoppen met een geschikt stuk gereedschap. Schroef nu de injector los (zie afb. 16) en plaats een injector die overeenkomt met de gebruikte gassoort.

Het is raadzaam om de injector stevig vast te draaien.

Om toegang te krijgen tot de injector, verwijdert u bij ultrasnelle branders met DCC AFB het injectordeksel "A" (afb. 17 voor DCC AFB - afb. 18 en afb. 19 voor DUAL).

Nadat de injectoren zijn vervangen, moeten de branders worden ingesteld zoals beschreven in paragraaf 9. De technicus moet eventuele verzegelingen op de regel- of voorregelapparaten opnieuw instellen. De envelop met de injectoren en de labels kan worden meegeleverd in de kit of kan worden afgegeven bij het geautoriseerde servicecentrum van de klant. Voor het gemak vermeldt de tabel met nominale waarden ook de warmte-input van de branders, de diameter van de injectoren en de werkdrukken van de verschillende soorten gas.

KRANEN SMEREN

Als een kraan wordt geblokkeerd, forceer dan niet en contacteer de technische dienst.

WAARSCHUWING: ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR BEVOEGDE PERSONEN.

Als de kabel defect is of doorgesneden, ga dan uit de buurt van de kabel en raak deze niet aan. Bovendien moet het apparaat losgekoppeld en niet ingeschakeld zijn. Bel het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicecentrum om het probleem op te lossen.

BRANDERS		GAS	NORMALER DRUK	NORMALE WAARDE		INJECTOR DIAMETER	NOMINALE WARMTE-INVUER (W)		
N°	BESCHRIJVING		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EE Ga- sbrander**
1	ULTRA SNEL (DCC AFB)*	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUURLIJK G25.3 - NATUURLIJK	28 - 30 37 20 25	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1 150S4	1800 1800 1800 1800	4000 4000 4000 4000	56,0 %
2	SNELL	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUURLIJK	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMISNEL VERLAAGD	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUURLIJK	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMISNEL	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUURLIJK	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIAIR	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUURLIJK	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.
14	DUAL totaal	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUURLIJK	28 - 30 37 20	436 429	571	2x80B+46B 2x80B+46B 2x125A+71A	3500 3500 3500	6000 6000 6000	56,4 %
	DUAL centraal	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUURLIJK	28 - 30 37 20	58 57	76	46B 46B 71A		800 800 800	

***DCC AFB: Lucht vanaf de onderkant (afb. 17).**

****In overeenstemming met Verordening nr. 66/2014 EU-maatregelen voor de tenuitvoerlegging van Richtlijn 2009/125/EG werden de prestaties (EEgasbrander) berekend volgens EN 30-2-1 laatste herziening met de G20.**

TYPE EN DOORSNEDE VAN DE STROOMKABELS

		Type kabel	Monofase stroomvoorziening 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Monofase stroomvoorziening 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
GAS	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²	
INDUCTIE	A	H05 RR-F	267	3 x 1.5 mm ²

LET OP!!!

Als de voedingskabel wordt vervangen, moet de installateur de aarddraad (B) langer laten dan de fasegeleiders (afb. 9) en de aanbevelingen in paragraaf 8 opvolgen.

INSTALLATIE

Installatie met besteklade

Als u meubels of een besteklade onder de kookplaat wilt installeren, moet u een scheidingsplaat tussen de twee plaatsen. Onbedoeld contact met het hete oppervlak van de behuizing van het apparaat wordt zo voorkomen. De plaat moet 18 mm onder de onderkant van de fornuisplaat of de ovenbehuizing worden gemonteerd, als deze in dezelfde eenheid zijn geïnstalleerd.

Plaats het fornuis bovenop

Zie afbeelding 10 voor de vereiste afmetingen van de snijtafel en ventilatieopeningen!

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voordat u de fornuisplaat aansluit op het elektriciteitsnet, moet u controleren of de spanning en frequentie overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje van de fornuisplaat, die zich aan de onderkant bevindt, en op het garantieblad, of indien van toepassing op het technische gegevensblad, dat u samen met deze handleiding moet bewaren gedurende de levensduur van het product.

Zorg ervoor dat de inlaatkabel niet in contact komt met de behuizing van de inductieplaat of de ovenbehuizing, als deze in dezelfde eenheid is geïnstalleerd.

Waarschuwing:

! De elektrische aansluiting moet correct zijn geaard, in overeenstemming met de huidige wetgeving, anders kan de inductiekookplaat defect raken.

! Ongewoon hoge stroompieken kunnen het bedieningssysteem beschadigen (zoals bij elk elektrisch apparaat).

! Er wordt geadviseerd om de inductiekookplaat niet te gebruiken tijdens de pyrolytische reinigingsfunctie in het geval van pyrolytische fornuizen, vanwege de hoge temperatuur die dit type apparaat bereikt.

! Alleen de officiële technische dienst kan het apparaat behandelen of repareren, inclusief

het vervangen van het netsnoer.

! Voordat u de kookplaat loskoppelt van het elektriciteitsnet, raden we u aan de uitschakelaar uit te schakelen en ongeveer 23 seconden te wachten voordat u de stekker uit het stopcontact haalt. Deze tijd is nodig voor de volledige ontlading van het elektronische circuit en om elektrische schokken door de kabelklemmen uit te sluiten.

i Bewaar het garantiecertificaat of het technische gegevensblad samen met de gebruiksaanwijzing gedurende de hele levensduur van het product. Deze bevatten belangrijke technische informatie.

OVER INDUCTIE

Voordelen

Bij een inductiekookplaat wordt de warmte rechtstreeks naar de pan overgebracht.

Dit heeft een aantal voordelen:

- Bespaart tijd.
- Bespaart energie.
- Gemakkelijk schoon te maken, want als het voedsel in contact komt met de glazen plaat, verbrandt het niet snel.
- Verbeterde energiebeheersing. De energie wordt naar de pan overgebracht zodra de stroomregelaars worden ingedrukt. Bovendien stopt de stroomtoevoer zodra de pan uit de kookzone wordt gehaald. Het is niet nodig om eerst de stroom uit te schakelen.

Pannen

Alleen ferromagnetische pannen zijn geschikt voor gebruik met een inductiekookplaat.

Er zijn verschillende soorten:

- Gietijzeren, geëmailleerde stalen en roestvrijstalen pannen speciaal voor gebruik met inductiekookplaten. We raden het gebruik van diffusorplaatjes of materialen zoals fijn staal, aluminium, glas, koper of klei af.

Elke kookzone heeft een minimale panwaarnemingstijd. Dit hangt af van het materiaal en de ferromagnetische diameter van de bodem van de pan. Daarom is het essentieel om de kookzone te gebruiken die het best overeenkomt met de diameter van de

bodem van de te gebruiken pan.

Als de pan niet wordt gedetecteerd op de geselecteerde kookzone, probeer dan de volgende kleinste zone. Wanneer de Flex Zone als enkele kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere pannen worden gebruikt die geschikt zijn voor dit type zone (zie afb. 23).



Afb.23

Sommige pannen zonder volledige ferromagnetische bodem worden verkocht als geschikt voor inductie (zie afb. 24). In deze pannen wordt alleen de ferromagnetische bodem verhit. Hierdoor wordt de warmte niet gelijkmatig verdeeld over de bodem van de pan. Dit kan betekenen dat het niet-ferromagnetische deel van de bodem van de pan niet de juiste kooktemperatuur bereikt.



Afb.24

Andere pannen met aluminium inzetstukken in de bodem hebben een kleiner oppervlak van ferromagnetisch materiaal (zie afb. 25). In dit geval kan het moeilijk of zelfs onmogelijk zijn om de pan te detecteren. Bovendien kan het geleverde vermogen lager zijn, waardoor de pan niet goed opwarmt.

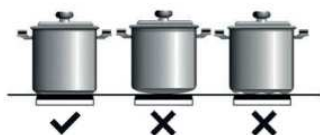


Afb.25

Invloed van de bodem van de pannen

Het type bodem dat op de pan wordt gebruikt, kan de gelijkmatigheid en de resultaten van het koken beïnvloeden. Pannen met een roestvrijstaal "sandwich"-bodem gebruiken materialen die helpen bij de gelijkmatige verdeling en verspreiding van de warmte, waardoor tijd en energie worden bespaard.

De bodem van de pan moet volledig plat zijn, zodat er een gelijkmatige stroomtoevoer is (zie afb. 26).



Afb.26

⚠ Verwarm nooit lege pannen en gebruik ook geen pannen met een dunne bodem, omdat deze snel kunnen opwarmen zonder dat de automatische uitschakelfunctie van de kookplaat in werking treedt.

⚠ BELANGRIJKE AANBEVELINGEN:

Gebruik pannen met dezelfde bodemdiameter als die van de kookzone.

Houd in de kookzones die het dichtst bij het bedieningspaneel liggen de pannen altijd binnen de kookmarkeringen die op het glasoppervlak zijn aangegeven en gebruik hiervoor pannen met dezelfde of een kleinere diameter. Zodoende raakt de bedieningszone niet oververhit.

Gebruik de achterste kookzones voor intensief gebruik van het apparaat. Dit voorkomt oververhitting van het bedieningspaneel.

Zorg dat de pannen niet in de zone van het bedieningspaneel komen, vooral niet tijdens het koken.
Gebruik en onderhoud

BRUIKERSINSTRUCTIES VAN DE AANRAAKBEDIENING

BEHANDELING ELEMENTEN (afb. 20 - pagina 8)

- 1 - Algemene aan/uit-sensor.
- 2 - Cursorschuifknop voor bediening van het vermogen.
- 3- Vermogen en/of restwarmte-indicator*.
- 4 - Decimaal punt van vermogen en/ van restwarmte-indicator.
- 5 - Directe toegang tot "Vermogen"-functie.
- 6 - Activeringssensor voor "Blokkeren"-functie.
- 7 - Controlelampje "Blokkeren"-functie geactiveerd*.
- 8 - Activeringssensor voor "Stop&Go"-functie.

9 - Controlelampje "Stop&Go"-functie geactiveerd*.

10 - "Minus"-sensor voor timer.

11 - "Plus-sensor voor timer.

12 - Timer-indicator.

13 - Decimaal punt van de timer.*

14 - Activeringssensor voor "Synchro"-functie; (afhankelijk van het model).

15 - Activeringssensor voor "Flex Zone"-functie; (afhankelijk van het model).

16 - Activeringssensor voor "Chef"-functies; (afhankelijk van het model).

17 - Controlelampje "Keep Warm"-functie geactiveerd* (houd warm-functie); (afhankelijk van het model).

18 - Controlelampje "Smelten"-functie geactiveerd*; (afhankelijk van het model).

19 - Controlelampje "Sudder"-functie geactiveerd*; (afhankelijk van het model).

20 - Controlelampje "Snel Kook"-functie geactiveerd*; (afhankelijk van het model).

21 - Controlelampje "Schuif Koken"-functie geactiveerd*; (afhankelijk van het model).

22 - Controlelampje "Grillen"-functie geactiveerd*; (afhankelijk van het model).

23 - Controlelampje "Panbakken"-functie geactiveerd*; (afhankelijk van het model).

24 - Controlelampje "Diep bakken"-functie geactiveerd*; (afhankelijk van het model).

25 - Controlelampje "Confit".-functie geactiveerd*; (afhankelijk van het model).

26 - Controlelampje "Pocheer"-functie geactiveerd*; (afhankelijk van het model).

*** Alleen zichtbaar tijdens het uitvoeren.**

De handelingen worden uitgevoerd door middel van de aanraaktoetsen. U hoeft geen kracht uit te oefenen op de gewenste aanraaktoets, u hoeft hem alleen maar aan te raken met uw vingertop om de gewenste functie te activeren. Elke actie wordt gecontroleerd door een pieptoon. Gebruik de cursorschuifknop(2) om de vermogensniveaus(0 - 9) aan te passen door er met uw vinger overheen te schuiven.

Naar rechts schuiven verhoogt de waarde, naar links schuiven verlaagt de waarde.

Het is ook mogelijk om direct een vermogensniveau te selecteren door uw vinger direct op het gewenste punt van de cursorschuifknop(2) te plaatsen.

⚠ Om op deze modellen een plaat te selecteren, raakt u direct de cursorschuifknop(2) aan.

HET APPARAAT INSCHAKELEN

1 - Raak de "On" touch-toets ①(1) gedurende minstens één seconde aan. De aanraakbediening wordt actief, u hoort een pieptoon en de indicatoren (3) lichten op en geven een "-" weer. Als een kookzone heet is, knippert er een H in de betreffende indicator. Als u binnen de volgende 10 seconden geen actie onderneemt, wordt de aanraakbediening automatisch uitgeschakeld.

Wanneer de aanraakbediening geactiveerd is, kunt u deze op elk moment loskoppelen door de touch-toets ① (1) aan te raken, zelfs als deze vergrendeld is (vergrendelfunctie geactiveerd). De touch-toets ①(1) heeft altijd voorrang om de aanraakbediening uit te schakelen.

ACTIVEERPLATEN

Zodra de Aanraakbediening is geactiveerd met sensor ① (1), kan elke plaat worden ingeschakeld aan de hand van deze stappen:

1 Schuif de vinger of raak een willekeurige stand van een van de "schuifknop" cursors aan (2). De zone is geselecteerd en tegelijkertijd wordt het vermogensniveau ingesteld tussen 0 en 9. Die vermogenswaarde wordt weergegeven op de bijbehorende vermogensindicator en de decimale punt (4) blijft gedurende 10 seconden branden.

2 Gebruik de cursorschuifknop (2) om een nieuw kookniveau te kiezen tussen 0 en 9.

Zolang de plaat geselecteerd is, met andere woorden, als de decimale(4) punt oplicht, kan het vermogensniveau worden gewijzigd.

EEN PLAAT UITSCHAKELEN

Met behulp van de touch-toets en schuifknop(2) verlaagt u het vermogen naar niveau 0. De kookplaat wordt uitgeschakeld.

Als een kookplaat wordt uitgeschakeld, verschijnt er een H in de vermogensindicator(3), als het glazen oppervlak van het betreffende kookgedeelte heet is en er gevaar voor brandwonden bestaat. Als de temperatuur daalt, gaat de indicator (3) uit (als de kookplaat is losgekoppeld), of anders gaat er een "-" branden als de kookplaat nog is aangesloten.

ALLE PLATEN UITSCHAKELLEN

Alle platen kunnen tegelijkertijd worden losgekoppeld met behulp van de algemene aan/uit-sensor ① (1). Alle plaatindicators (3) gaan uit. Als de uitgeschakelde verwarmingszone heet is, geeft de indicator een H weer.

PANNEDETECTOR

Inductiekookzones hebben een ingebouwde pannendetector. Zo stopt de plaat met werken als er geen pan aanwezig is of als de pan niet geschikt is.

De vermogensindicator(3) toont een symbool om aan te geven "er is geen pan" als terwijl de zone is ingeschakeld, er geen pan wordt gedetecteerd of de pan niet geschikt is.

Als een pan van de zone wordt genomen terwijl deze in werking is, stopt de plaat automatisch met het leveren van energie en wordt het symbool voor "er is geen pan" weergegeven. Wanneer er opnieuw een pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de energietoevoer hervat op hetzelfde vermogensniveau dat eerder werd geselecteerd.

Als een pan van de zone wordt genomen terwijl deze in werking is, stopt de plaat automatisch met het leveren van energie en wordt het symbool voor "er is geen pan" weergegeven. Wanneer er opnieuw een pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de energietoevoer hervat op hetzelfde vermogensniveau dat eerder werd geselecteerd.

 Als u klaar bent, schakelt u de kookzone uit met de aanraakbediening. Anders kan er een ongewenste werking optreden als er per ongeluk een pan op de kookzone wordt geplaatst tijdens de drie minuten. Vermijd mogelijke ongelukken!

BLOKKERINGSFUNCTIE

Met de blokkeringsfunctie kunt u de andere sensoren blokkeren, behalve de aan/uit-sensor ①(1), om ongewenste handelingen te voorkomen. Deze functie is handig als kinderbeveiliging.

Om deze functie te activeren, raakt u sensor ⑥ (6) gedurende minstens één seconde aan. Zodra u dit hebt gedaan, gaat het controlelampje aan (7) aan om aan te geven dat het bedieningspaneel is geblokkeerd. Om de functie uit te schakelen, raakt u gewoon opnieuw sensor ⑥ (6) aan.

Als de aan/uit-sensor ① (1) wordt gebruikt om het apparaat uit te schakelen terwijl de blokkeringsfunctie is geactiveerd, kan de kookplaat pas weer aangezet worden als de blokkering is opgeheven.

DEMPER VAN DE PIEPTOON

Als bij ingeschakelde kookplaat de aanraaktoets ⑪(11) en de vergrendeltoets ⑥ (6), tegelijkertijd gedurende drie seconden worden ingedrukt, wordt de pieptoon die bij elke actie hoort, uitgeschakeld. De tijdsindicator (12) geeft "OFF" weer.

Deze deactivering geldt niet voor alle functies, want bijvoorbeeld de aan/uit-piep, het aflopen van de timer of het vergrendelen/ontgrendelen van de aanraaktoetsen blijven altijd geactiveerd.

Om opnieuw alle pieptonen te activeren die bij elke actie horen, drukt u opnieuw tegelijkertijd op de aanraaktoets ⑪(11) en de vergrendeltoets ⑥ (6) gedurende drie seconden. De tijdsindicator (12) geeft "On" weer.

STOP & GO - FUNCTIE

Deze functie zet het kookproces op pauze. De timer wordt ook gepauzeerd als deze is geactiveerd.

De Stopfunctie activeren.

Raak de Stopsensor ⑧(8) gedurende één seconde aan. Het controlelampje (9) gaat branden en de vermogensindicators geven het symbool  weer om aan te geven dat het koken is gepauzeerd.

De Stopfunctie deactiveren

Raak opnieuw de Stop&Go-sensor ⑧ (8) aan. De controlelampje  (9) gaat uit en het koken wordt hervat met hetzelfde vermogen en dezelfde timerinstellingen als voor de pauze.

VERMOGENSFUNCTIE

Deze functie levert "extra" vermogen aan de plaat, boven de nominale waarde. Dit vermogen is afhankelijk van de grootte van de plaat, met de mogelijkheid om de maximale waarde te bereiken die door de generator wordt toegestaan.

1 Schuif uw vinger boven de overeenkomstige cursorschuiфknop (2) tot de vermogensindicator (3) "9" weergeeft en houd de knop met uw vinger gedurende één seconde ingedrukt, of raak "P" rechtstreeks aan en houd hem met de vinger gedurende één seconde ingedrukt.

2 De indicator voor het vermogensniveau (3) toont het symbool , en de plaat begint extra vermogen te leveren.

De vermogensfunctie heeft een maximale duur die wordt gespecificeerd in Tabel 1. Na deze tijd wordt het vermogensniveau automatisch aangepast naar 9. Er klinkt een pieptoon.

Als u de vermogensfunctie op één kookplaat activeert, is het mogelijk dat de prestaties van sommige andere kookplaten worden beïnvloed, waardoor het vermogen verlaagd wordt, wat op de indicator (3) wordt weergegeven.

De vermogensfunctie kan voordat de werktijd is verstreken worden gedeactiveerd door de cursor "schuiфknop" aan te raken om het vermogensniveau te wijzigen of door stap 3 te herhalen.

TIMERFUNCTIE (AFTELLENDE KLOK)

Deze functie vergemakkelijkt het koken omdat u niet aanwezig hoeft te zijn: U kunt een timer instellen voor een plaat en hij schakelt uit zodra de gewenste tijd is verstreken.

Bij deze modellen kunt u elke plaat tegelijkertijd programmeren voor een duur van 1 tot 99 minuten.

Een timer instellen op een plaat. Zodra het vermogensniveau is ingesteld op de gewenste zone en terwijl de decimale punt van de zone blijft branden, kan de zone worden getimed.

Daarom:

1 Aanraaksensor $\ominus$ (10) en $\oplus$ (11). De timerindicator (12) toont "00" en de bijbehorende zone-indicator (3) toont het symbool t dat afwisselend knippert met het huidige vermogensniveau.

2 Stel onmiddellijk daarna een kooktijd in tussen 1 en 99 minuten, met behulp van de sensoren $\ominus$ (10) en $\oplus$ (11). Bij de eerste begint de waarde op 60, terwijl hij bij de tweede begint op 01. Door de sensoren $\ominus$ (10) en $\oplus$ (11) ingedrukt te houden, wordt de waarde teruggezet naar 00. Als er minder dan een minuut over is, begint de klok af te tellen in seconden.

3. Wanneer de timerindicator (12) stopt met knipperen, begint de tijd automatisch af te tellen. De indicator (3) met betrekking tot de getimed kookplaat geeft afwisselend het geselecteerde vermogensniveau en het symbool t weer.

Als de geselecteerde kooktijd is verstreken, wordt de verwarmingszone die wordt getimed uitgeschakeld en geeft de klok een

reeks pieptonen gedurende enkele seconden. Om het geluidssignaal uit te schakelen, raakt u een sensor aan. De timerindicator(12) toont een knipperende 00 naast de decimale punt(4) van de geselecteerde zone. Als de uitgeschakelde verwarmingszone heet is, geeft de vermogensindicator(3) afwisselend het H-symbool en een "-" weer.

Als u tegelijkertijd een andere kookplaat wilt timen, herhaalt u stap 1 tot 3.

Als een of meer zones al getimed zijn, geeft de timerindicator(12) standaard de kortste resterende tijd tot het beëindigen weer, met een "t" op de betreffende zone. De rest van de getimed zones laten een knipperende decimale punt zien op de overeenkomstige indicatorzones. Wanneer de cursor "schuifknop" van een andere getimed zone wordt ingedrukt, geeft de timer gedurende enkele seconden de resterende tijd van die zone weer en geeft de indicator afwisselend het vermogensniveau en de "t" weer.

De geprogrammeerde tijd wijzigen.

Om de geprogrammeerde tijd te wijzigen, moet de cursor "schuifknop" (2) van de getimed zone worden ingedrukt. Dan is het mogelijk om de tijd af te lezen en aan te passen.

Via de sensoren $\ominus$ (10) en $\oplus$ (11) kunt u de geprogrammeerde tijd wijzigen.

De klok uitschakelen

Als u de klok wilt uitschakelen voordat de geprogrammeerde tijd voorbij is, kunt u dit op elk moment doen door de waarde gewoon op '-' te zetten.

1 Selecteer de gewenste plaat.

2 Stel de waarde van de klok in op "00" met behulp van de sensor $\ominus$ (10). (10). De klok wordt geannuleerd. Dit kan ook sneller door de "sensoren $\ominus$ (10) en $\oplus$ (11) tegelijkertijd in te drukken.

FUNCTIE VOOR ENERGIEBEHEER

Sommige modellen zijn uitgerust met een stroombegrenzingsfunctie (Power Management). Met deze functie kan het totale vermogen dat door de kookplaat wordt gegenereerd, worden ingesteld op verschillende waarden die door de gebruiker worden geselecteerd. Om dit te doen, is het de eerste minuut na het aansluiten van de kookplaat op de voeding mogelijk om toegang te krijgen tot het menu voor vermogensbegrenzing.

1 - Druk drie seconden op de aanraaktoets $\oplus$ (11) seconden op de aanraaktoets (11). De letter PL verschijnt op de timerindicator (12)

2 - Druk op de vergrendeltoets P (6). De verschillende vermogenswaarden waarop de kookplaat kan worden begrensd, verschijnen en deze kunnen worden gewijzigd met de sensoren $\oplus$ (11) und $\ominus$ (10).

3 Nadat de waarde is geselecteerd, drukt u nogmaals op de vergrendeltoets P (6). De kookplaat wordt beperkt tot de gekozen vermogenswaarde.

Als u de waarde opnieuw wilt wijzigen, moet u de stekker van de kookplaat uit het stopcontact halen en na een paar seconden weer in het stopcontact steken. Zo komt u opnieuw in het menu voor vermogensbeperking.

Telkens wanneer het vermogensniveau van een kookplaat wordt gewijzigd, berekent de vermogensbegrenzer het totale vermogen dat de kookplaat genereert. Als de totale vermogenslimiet is bereikt, kunt u met de aanraakbediening het vermogen van die kookplaat niet verhogen. De kookplaat zal piepen en de vermogensindicator (3) zal knipperen op het niveau dat niet overschreden kan worden. Als u die waarde wilt overschrijden, moet u het vermogen van de andere kookplaten verlagen. Soms is het niet genoeg om een andere met één niveau te verlagen, omdat dit afhangt van het vermogen van elke kookplaat en het niveau waarop deze is ingesteld. Het is mogelijk dat om het niveau van een grote kookplaat te verhogen, die van meerdere kleinere omlaag moet worden gedraaid.

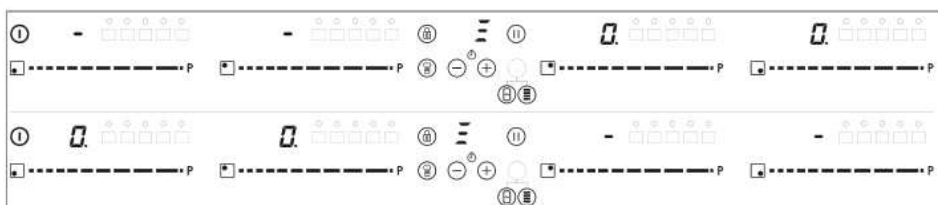
Als u de functie snel inschakelen op maximaal vermogen gebruikt en de genoemde waarde hoger is dan de door de limiet ingestelde waarde, wordt de kookplaat ingesteld op het maximaal mogelijke niveau. De kookplaat geeft een pieptoon en de genoemde vermogenswaarde knippert twee keer op de indicator (3).

SPECIALE FUNCTIES: CHEF

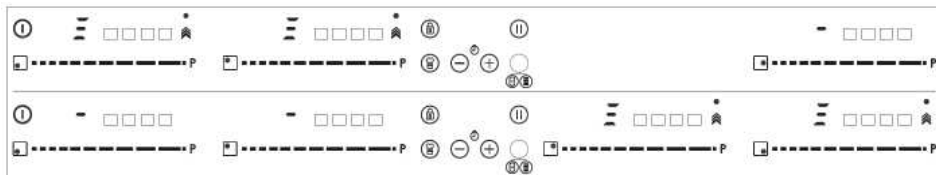
Deze functies hebben vooraf toegewezen vermogensniveaus om het koken te vergemakkelijken en uitstekende resultaten te verkrijgen omdat de temperatuur van de pan continu wordt gecontroleerd door sensoren. Wanneer de doeltemperatuur voor de functie is bereikt, wordt deze automatisch gehandhaafd zonder dat u het vermogensniveau hoeft te wijzigen.

De Chef-functies werken correct met pannen met hetzelfde ferromagnetische gebied op de bodem van de pan als het gebied van de kookzone. Bovendien moeten pannen voor hoge temperatuurfuncties (boven 100 °C) een platte, gelijkmatige bodem hebben (bij voorkeur van het "sandwich"-type), zoals weergegeven in afbeelding 27.

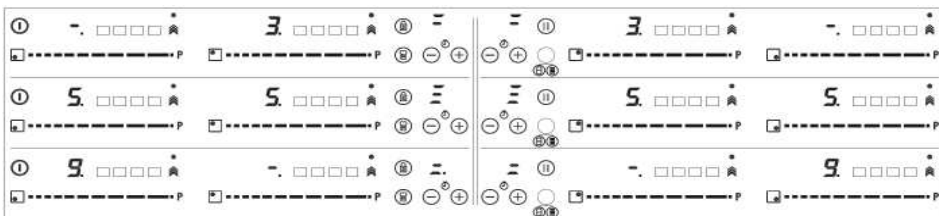
Afb.28



Afb.29



Afb.30



Afb.27

Voor een correcte werking van deze functies is het belangrijk dat de pan en de kookzone niet heet zijn aan het begin van het proces.

De Aanraakbediening heeft speciale functies die de gebruiker helpen koken via de CHEF-sensor (16). Deze functies zijn beschikbaar afhankelijk van het model.

Een speciale functie op een zone activeren:

1 - Eerst moet deze worden geselecteerd en dan zal de decimale punt (4) actief zijn op de vermogensindicator (3).

2 - Klik nu op de CHEF-sensor (16). Door achtereenvolgens op deze toets te drukken, worden alle beschikbare CHEF-functies in elke zone één voor één doorlopen. Deze functies tonen de activering met de bijbehorende leds (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) en (23).

Als u een speciale actieve functie op elk moment wilt annuleren, kunt u de "schuifknop"-sensor (2) van de betreffende zone aanraken om deze te selecteren. De decimale punt (4) van de vermogensindicator (3) gaat branden. Raak vervolgens opnieuw de "schuifknop"-cursor (2) aan om een nieuw vermogensniveau in te stellen of om de zone uit te schakelen, of u kunt een andere speciale functie kiezen door de CHEF-sensor (15) opnieuw aan te raken.

WARMHOUDFUNCTIE

Deze functie stelt automatisch een geschikt vermogensniveau in om het gekookte voedsel warm te houden.

Om het te activeren, selecteert u de

plaat en drukt u op de CHEF-sensor (16) tot de led (17) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt het symbool  op de vermogensindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen, door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

SMELTFUNCTIE

Deze functie handhaaft een lage temperatuur in de kookzone. Ideaal voor het ontdooien van voedsel of voor het langzaam smelten van andere soorten voedsel zoals chocolade, boter, enz.

Om het te activeren, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF-sensor (16) tot de led (18) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt het symbool  op de vermogensindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen, door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

SUDDERFUNCTIE

Met deze functie kunt u het sudderen voortzetten.

Nadat het voedsel is gekookt, activeert u de plaat door deze te selecteren en drukt u op de CHEF-sensor (16) totdat de led (19) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt het symbool  op de vermogensindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen, door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale

functie te kiezen.

SNELKOOKFUNCTIE (afhankelijk van het model)

Deze functie maakt de automatische kookregeling mogelijk, wat een grote hulp is bij het koken van pasta, rijst, eieren, sommige etenswaren, enz. Het is alleen beschikbaar in zones waar het symbool  /  verschijnt.

Voorwaarden van de pannen

Voor een goede werking van de Snelkookfunctie moet u een pan gebruiken die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- Bodemmaat zo dicht mogelijk bij de diameter van de plaat.

- ZONDER DEKSEL.

- Tot meer dan de helft gevuld met water op kamertemperatuur (gebruik nooit verwarmd of heet water).

Als deze voorwaarden niet worden nageleefd, wordt de juiste controle van het koken verstoord.

WAARSCHUWING: gebruik deze functie niet voor een ander kookdoel dan het koken van water. Gebruik nooit olie, dit kan leiden tot oververhitting en vlammen.

Activering van de functie

Om de functie te activeren, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF-sensor (16) tot de led (20) op het pictogram oplicht.

Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt het teken  op zowel de vermogensindicator (3) als de timerindicator (12); er verschijnt een bewegend segment om aan te geven dat het koken onder controle van het systeem staat.

Wanneer het systeem detecteert dat het gaat koken, hoort u een eerste pieptoon. Maak van de gelegenheid gebruik om uw eten klaar te maken om te koken of te bakken.

Na 30 seconden hoort u een tweede pieptoon; als u dat nog niet hebt gedaan, is het tijd om het voedsel in de pan te gieten.

Na de tweede pieptoon activeert het systeem de timer en stopwatch voor u,

zodat u zelf kunt bepalen hoe lang het voedsel moet worden gekookt.

30 seconden na het activeren van de stopwatch klinkt er een derde pieptoon om te waarschuwen dat het systeem vanaf dat moment het geleverde vermogen zal verlagen om het zachtjes en continu te laten koken. De timer blijft actief tot het einde van het koken.

Indien gewenst kunt u de timer uitschakelen en een tijd instellen voor het aftellen en automatisch uitschakelen van de plaat (zie hoofdstuk Timerfunctie).

Deactivering van de functie

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen, door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

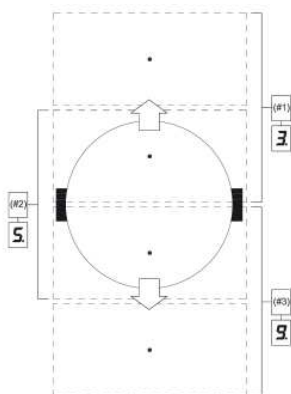
SCHUIFKOOKFUNCTIE (afhankelijk van het model)

Met deze functie kan de flexibele zone in drie zones worden verdeeld (zie afb. 31) en wordt een vooraf gedefinieerde vermogensconfiguratie geactiveerd. Hierdoor kan de pan van de ene zone naar de andere worden geschoven om te koken met het vermogen dat aan elke zone is toegewezen.

Om dit te activeren, moet u eerst de "Flex Zone"-functie activeren (zie hoofdstuk "Flex Zone-functie").

Druk daarna op de CHEF-sensor (16), totdat de leds (21) op het pictogram oplichten. Als u dit doet, geven de vermogensindicatoren (3) drie segmenten weer (zie afb. 29) om aan te geven dat u de pan nu kunt plaatsen.

Zodra de pan is geplaatst, verschijnt het vermogensniveau automatisch in de vermogensindicatoren (3): voor zone #1 is het vermogensniveau 3, voor zone #2 is het vermogensniveau 5 en voor zone #3 is het vermogensniveau 9 (zie afb. 31 en 30).



Afb. 31

Om deze functie uit te schakelen, kunt u de "schuifknop"-cursor (2) aanraken in de stand "0".

GRILLFUNCTIE

Deze functie stelt een automatische vermogensregeling in die geschikt is voor het koken op de grill.

Om het te activeren, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF-sensor (16), totdat de led (22) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt er op de vermogensindicator (3) een bewegend segment dat aangeeft dat het koken zich in de voorverwarmingsfase van de pan bevindt.

Zodra deze fase is voltooid, verschijnt het teken **R** op de voedingsindicator (3) en hoort de gebruiker een pieptoon om aan te geven dat hij het voedsel moet toevoegen.

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

PANBAKFUNCTIE

Deze functie stelt een automatische vermogensregeling in die geschikt is voor bakken met weinig olie of sauteren.

Om het te activeren, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF-sensor (16), totdat de led (23) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt er op de vermogensindicator (3) een bewegend segment dat aangeeft dat het koken zich in de voorverwarmingsfase van de pan bevindt.

Zodra deze fase is voltooid, verschijnt het teken **R** op de vermogensindicator (3) en hoort de gebruiker een pieptoon om aan te geven dat hij het voedsel moet toevoegen.

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

FUNCTIE FRITUREN

Deze functie stelt een automatische vermogensregeling in die geschikt is voor frituren met veel olie.

Om het te activeren, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF-sensor (16), totdat de led (24) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt er op de vermogensindicator (3) een bewegend segment dat aangeeft dat het koken

zich in de voorverwarmingsfase van de pan bevindt. Zodra deze fase is voltooid, verschijnt het teken **R** op de vermogensindicator (3) en hoort de gebruiker een pieptoon om aan te geven dat hij het voedsel moet toevoegen.

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

FUNKTION CONFIT

Deze functie stelt een automatische vermogensregeling in die geschikt is voor confituur.

Om het te activeren, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF-sensor (16), totdat de led (25) op het pictogram bij die LED (25) auf dem Symbol oplicht.

Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt er op de vermogensindicator (3) een bewegend segment dat aangeeft dat het koken zich in de voorverwarmingsfase van de pan bevindt.

Zodra deze fase is voltooid, verschijnt het teken **R** de vermogensindicatoren (3) en hoort de gebruiker een pieptoon om aan te geven dat hij het voedsel moet toevoegen.

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

POCHEERFUNCTIE

Deze functie stelt een automatische vermogensregeling in die geschikt is voor het bakken van voedsel op gemiddelde temperatuur. Ideaal voor het bakken van aardappelen, bij de bereiding van de Spaanse omelet.

Om het te activeren, selecteert u de kookplaat en drukt u achtereenvolgens op de CHEF-sensor (16) tot de led (26) boven het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt er een bewegend segment op de vermogensindicator (3) om aan te geven dat het systeem zich in de voorverwarmingsfase van de pan bevindt.

Zodra deze fase is voltooid, verschijnt er een teken op de vermogensindicatoren (3) en klinkt er een geluidssignaal om aan te geven dat de gebruiker voedsel moet toevoegen.

U kunt de functie op elk moment annuleren door de kookplaat uit te schakelen, het vermogensniveau te wijzigen of een andere speciale functie te kiezen.

FLEXZONE-FUNCTIE

Met deze functie is het mogelijk om twee kookzones samen te laten werken, een vermogensniveau te selecteren en de timerfunctie voor beide zones te activeren.

Om deze functie te activeren, drukt u op de sensor /  (15). Hierdoor lichten de decimale punten (4) van de gekoppelde platen op en wordt de waarde "0" weergegeven op hun vermogensindicatoren(3). De timerindicator (12) toont drie segmenten die de geactiveerde zones aangeven. Als uw model meerdere zones met "Flex Zone" heeft, kunt u de gewenste optie selecteren door op de sensor  /  (15) te drukken voordat u het vermogen aan de gekozen zone toewijst. U hebt enkele seconden de tijd om de volgende handeling uit te voeren, anders wordt de functie automatisch uitgeschakeld (zie afb. 28).

Nadat de "Flex Zone" is geselecteerd, kunt u het vermogen toewijzen door een van de "schuifknoppen" cursors (2) van een van de gekoppelde zones aan te raken. Het vermogensniveau en de variaties daarin worden tegelijkertijd weergegeven op de vermogensindicatoren (3) van beide zones.

Om deze functie uit te schakelen, kunt u de sensor  /  (15) opnieuw aanraken. Als de functie is uitgeschakeld, worden ook de niveaus van vermogen en functies die aan de gerelateerde zones zijn toegewezen, gewist.

SYNCHRO-FUNCTIE (afhankelijk van het model)

Met deze functie is het mogelijk om twee kookzones - in het afdrukscherm aangegeven als "Synchro" - samen te laten werken, een vermogensniveau te selecteren en de timerfunctie voor beide zones te activeren.

Druk op de sensor  (14) om deze functie te activeren. Hierdoor lichten de decimale punten (4) van de gekoppelde platen op en knippert de waarde "0" op hun vermogensindicatoren (3). De detectie van de pan vindt plaats in de hele gekoppelde zone. U hebt enkele seconden de tijd om de volgende handeling uit te voeren, anders wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

Om deze functie uit te schakelen, kunt u de sensor  (14) opnieuw aanraken. Als 100

de functie is uitgeschakeld, worden ook de niveaus van vermogen en functies die aan de gerelateerde zones zijn toegewezen, gewist.

DSUITSCHAKELFUNCTIE

Als door een fout één of meerdere verwarmingszones niet uitschakelen, wordt het apparaat na een ingestelde tijd automatisch uitgeschakeld (zie tabel 1).

Tabel 1

Geselecteerd vermogensniveau	MAXIMALE BEDRIJFSTIJD (IN UREN)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 of 5 minuten, past zich aan naar niveau 9 (afhankelijk van het model)

Als de functie "veiligheidsuitschakeling" is geactiveerd, wordt een Oweergegeven als de temperatuur van het glasoppervlak niet gevaarlijk is voor de gebruiker of een H als er brandgevaar is.

 Houd het bedieningspaneel van de verwarmingsruimtes altijd schoon en droog.

 In geval van storingen of incidenten die niet in deze handleiding worden genoemd, moet u het apparaat loskoppelen en contact opnemen met de technische dienst.

SUGGESTIES EN AANBEVELINGEN

* Gebruik potten of pannen met een dikke, volledig platte bodem.

* Schuif geen potten en pannen over het glas, want dit kan krassen veroorzaken.

* Hoewel het glas tegen een stootje kan van grote potten en pannen zonder scherpe randen, moet u proberen het niet te stoten.

* Om beschadiging van het keramische glasoppervlak te voorkomen, mag u geen potten en pannen over het glas

slepen en moet u de onderkant schoon en in goede staat houden.

* Aanbevolen diameters van de panbodem (zie "Technisch informatieblad" dat bij het product wordt geleverd).

 Mors geen suiker of suikerhoudende producten op het glas, want als het oppervlak heet is, kan het beschadigd raken.

REINIGING EN ONDERHOUD

Om het apparaat in goede staat te houden, moet u het reinigen met geschikte producten en gereedschappen zodra het is afgekoeld. Dit maakt het werk gemakkelijker en voorkomt dat er zich vuil ophoopt. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of gereedschappen die krassen kunnen maken op het oppervlak, of apparatuur die met stoom werkt.

Licht vuil dat niet vastzit aan het oppervlak kan worden gereinigd met een vochtige doek en een zacht schoonmaakmiddel of warm zeepwater. Gebruik voor diepere vlekken of vet echter een speciale reiniger voor keramische kookplaten en volg de instructies op de fles. Vuil dat vastzit doordat het herhaaldelijk is verbrand, kan worden verwijderd met een schraper met een blad.

Lichte kleurnuances worden veroorzaakt door pannen met droge vetresten eronder of door vet tussen het glas en de pan tijdens het koken. Deze kunnen worden verwijderd met een nikkel schuursponsje met water of een speciale reiniger voor keramische kookplaten. Plastic voorwerpen, suiker of voedsel met veel suiker die op het oppervlak zijn gesmolten, moeten onmiddellijk worden verwijderd met een schraper.

Metaalglans wordt veroorzaakt door metalen potten en pannen die over het glas slepen. Dit kan worden verwijderd door de platen grondig schoon te maken met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische glasplaten, hoewel u het reinigingsproces misschien een paar keer moet herhalen.

Waarschuwing:

 Een pan of pot kan vast komen te zitten aan het glas doordat er een product tussen gesmolten is. Probeer de pan niet op te tillen als de verwarmingszone koud is! Hierdoor kan het glas breken.

 Ga niet op het glas staan en leun er niet op, want het kan breken en letsel veroorzaken. Gebruik het glas niet als oppervlak om voorwerpen op te plaatsen.

MILIEUOVERWEGINGEN

Het symbool  op het product of de verpakking betekent dat dit product niet als gewoon huishoudelijk afval kan worden behandeld. Dit product moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor elektrische en elektronische apparaten. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt weggegooid, voorkomt u dat het milieu en de volksgezondheid schade oplopen, wat kan gebeuren als dit product niet op de juiste manier wordt verwerkt. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de afvaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht. De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen volledig worden gerecycled.

Plastic onderdelen zijn gemarkeerd met >PE<, >LD<, EPS<, enz. Gooi verpakkingsmateriaal, net als huishoudelijk afval, in uw plaatselijke container.

Voldoet aan Energie-efficiëntie van het apparaat: -Apparaat is getest volgens de norm EN 60350-2 en de verkregen waarde, in Wh/kg, is beschikbaar op het typeplaatje van het apparaat.

De volgende aanbevelingen helpen u om energie te besparen wanneer u kookt:

* Gebruik waar mogelijk het juiste deksel voor elke pan. Koken zonder deksel verbruikt meer energie.

* Gebruik pannen met een platte bodem en de juiste bodemdiameter om de grootte van de kookzone aan te passen. Pannefabrikanten geven meestal een bovendiameter van de pan die altijd groter is dan de bodemdiameter.

* Als er water wordt gebruikt voor het koken, gebruik dan kleine hoeveelheden om de vitaminen en mineralen van de groenten te behouden en stel het minimumvermogen in om het koken te behouden. Een hoog vermogensniveau is onnodig en een verspilling van energie.

* Gebruik kleine pannen met kleine hoeveelheden voedsel.

ALS IETS NIET WERKT

Voer de hieronder beschreven controles uit voordat u de technische dienst belt.

Het apparaat werkt niet:
Controleer dat de voedingskabel is aangesloten.

De inductiezones produceren geen warmte:

De pan is niet geschikt (heeft geen ferromagnetische bodem of is te klein). Controleer of de bodem van de pan een magneet aantrekt, of gebruik een grotere pan.

U hoort een zoemend geluid wanneer u begint te koken in de inductiezones:

Bij containers die niet erg dik zijn of niet uit één stuk bestaan, is het zoemen het gevolg van de overdracht van energie rechtstreeks naar de bodem van de pan. Het zoemen is geen defect, maar als u het toch wilt vermijden, verminder dan het vermogen een beetje of gebruik een pan met een dikkere bodem en/of uit één stuk.

De aanraakbediening licht niet op of reageert ondanks de verlichting niet:

Er is geen verwarmingszone geselecteerd. Zorg ervoor dat u een verwarmingszone selecteert voordat u deze in gebruik neemt.

Er zit vocht op de sensoren en/ of uw vingers zijn nat. Houd het oppervlak van de aanraakbediening en/of uw vingers schoon en droog.

De vergrendelingsfunctie is geactiveerd. Ontgrendel de besturing.

Tijdens het koken hoort u het geluid van een ventilator, dat ook na het koken blijft doorgaan:

De inductiezones hebben een ventilator om de elektronica koel te houden. Dit werkt alleen als de elektronische circuits heet worden. Het stopt weer wanneer de circuits afkoelen, of de kookplaat nu aanstaat of niet.

Het symbool  verschijnt op de vermogensindicatoren van een kookplaat: Het inductiesysteem vindt een pan of pot niet op een kookplaat of deze is van een ongeschikt type.

De kookplaat wordt uitgeschakeld en de melding C81 of C82 verschijnt op de indicators:

Te hoge temperatuur in de elektronica of op het glas. Wacht even tot de elektronica is afgekoeld of verwijder de pot of pan zodat het glas kan afkoelen.

C85 verschijnt op de indicator van een

van de kookplaten:

De gebruikte pot of pan is van een ongeschikt type. Zet de kookplaat uit, zet hem weer aan en probeer het met een andere pot of pan.

Het apparaat schakelt uit en de melding C90 verschijnt op de vermogensindicatoren (3):

De aanraakbediening detecteert dat de aan/uit (1) sensor bedekt is en kan de kookplaat niet inschakelen. Verwijder mogelijke voorwerpen of vloeistoffen om het aanraakbedieningsoppervlak schoon en droog te houden tot de melding verdwijnt.

Het apparaat schakelt uit en de melding C91 verschijnt op de vermogensindicatoren (3):

De aanraakbediening detecteert dat de Stop&Go-sensor (6) bedekt is en hindert de bediening van de kookplaat. Verwijder eventuele voorwerpen of vloeistoffen van het aanraakbedieningsoppervlak, maak het schoon en droog en druk vervolgens twee keer op de Stop&Go (6)-sensor om de melding te verwijderen en terug te keren naar de normale bediening.

VERMOGENS VAN DE ELEKTRISCHE COMPONENTEN

BENAMINGEN	Ø (cm)	Ø pan aanbevolen (minimaal in cm.)	VERMOGEN (W)	*EC <i>Elektrischkoken</i> Wh/kg
Element verwarming inductie	15,0	10	1200/1600	182,1
Element verwarming inductie	21,5	13	2100/3000	178,7

***EC *Elektrischkoken*: energieverbruik berekend per kg in overeenstemming met Verordening (EU) 66/2014.**

TECHNISCHE DIENST EN RESERVEONDERDELEN

Voordat dit apparaat de fabriek verlaat, is het getest en afgesteld door deskundig en gespecialiseerd personeel om de beste prestaties te garanderen.

Eventuele reparaties of aanpassingen die later nodig zijn, mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel met de grootste zorg en aandacht.

Neem daarom altijd contact op met uw dealer of ons dichtstbijzijnde after-sales servicecentrum wanneer reparaties of aanpassingen nodig zijn, en vermeld daarbij het type storing en het model van het apparaat dat u in uw bezit hebt.

Houd er ook rekening mee dat originele reserveonderdelen alleen verkrijgbaar zijn bij onze After Sales Service Centers en erkende verkooppunten.

De bovenstaande gegevens staan op het gegevenslabel dat op het onderste gedeelte van het apparaat en op het verpakkingslabel is aangebracht.

Bovenstaande informatie geeft de technisch assistent de mogelijkheid om de juiste reserveonderdelen te krijgen en een volledige interventie. We raden u aan de onderstaande tabel in te vullen.

MERK :

MODEL :

SERIE :



SIEGE SOCIAL AIRLUX S.A.S.

ZAC du Val de Vence
10 rue du Relai
08000 Charleville Mézières
Téléphone : 03 24 56 80 40

SERVICE GARANTIE

Téléphone : 03 24 56 67 04
sga@airlux.com

SERVICE APRES-VENTE

Téléphone : 03 24 56 80 14