

Gebbruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Super Flex Zone en Wok

Mode d'emploi et d'installation

Super Flex Zone et Wok

Montage- und Bedienungsanleitung

Super Flex Zone und Wok

Instructions for use and installation

Super Flex Zone and Wok

3762 / 3772

Super Flex Zone / Wok

NOVY®

Geachte klant

Bedankt voor de beslissing om onze inductie kookplaat aan te schaffen
Teneinde er voor te zorgen dat u optimaal gebruik kunt maken van deze apparatuur, adviseren wij om deze handleiding nauwkeurig te lezen en te bewaren voor eventueel later gebruik.

INHOUD

VEILIGHEID.....	4
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	4
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	4
VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	5
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	5
ANDERE VOORZORGSMAATREGELEN	5
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	6
TECHNISCHE KENMERKEN	6
BEDIENINGSPANEEL.....	6
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7
DISPLAY	7
VENTILATIE	7
IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	7
PRINCIPE VAN INDUCTIE	7
TIPTOETSEN	8
SLIDER VOOR REGELING VAN VERMOGENNIVEAU EN TIMER.....	8
INWERKINGSTELLING	8
AANDUIDING RESTWARMTE	9
POWER FUNCTIE EN SUPER POWER FUNCTIE.....	9
TIMER FUNCTIE	10
PROGRAMMEREN VAN DE AANKOOKAUTOMAAT.....	11
STOP&Go FUNCTIE.....	11
HERHALINGFUNCTIE	11
WARMHOUDFUNCTIE	11
BRIDGE FUNCTIE (LENKEL BIJ 3762)	12
VERGREDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	12
KOOKADVIES.....	13
KWALITEIT VAN DE KOOKPOTTEN	13
AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN.....	13
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	14
ONDERHOUD EN REINIGING.....	14
KLEINE STORINGEN VERHELPEN.....	14
MILIEUBESCHERMING.....	15
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.....	16
ELEKTRISCHE AANSLUITING	17

VEILIGHEID

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramische glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.
- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informaticadiskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

Vorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische glas doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden).
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

Vorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in het vitrokeramische glas is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Andere voorzorgsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpotten: deze kunnen op de nog hete zones smelten.



HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE POTTEN EN PANNEN OF VAN VERWIJDERBARE ACCESSOIRES OM POTTEN, NIET GESCHIKT VOOR INDUCTIE, OP TE WARMEN, VALT NIET ONDER DE GARANTIEVOORWAARDEN. DE FABRIKANT KAN NIET VERANTWOORDELIJK GEHOUDEN WORDEN VOOR BESCHADIGINGEN AAN DE KOOKPLAAT EN HAAR OMGEVING DIE HIERVAN HET GEVOLG KUNNEN ZIJN.



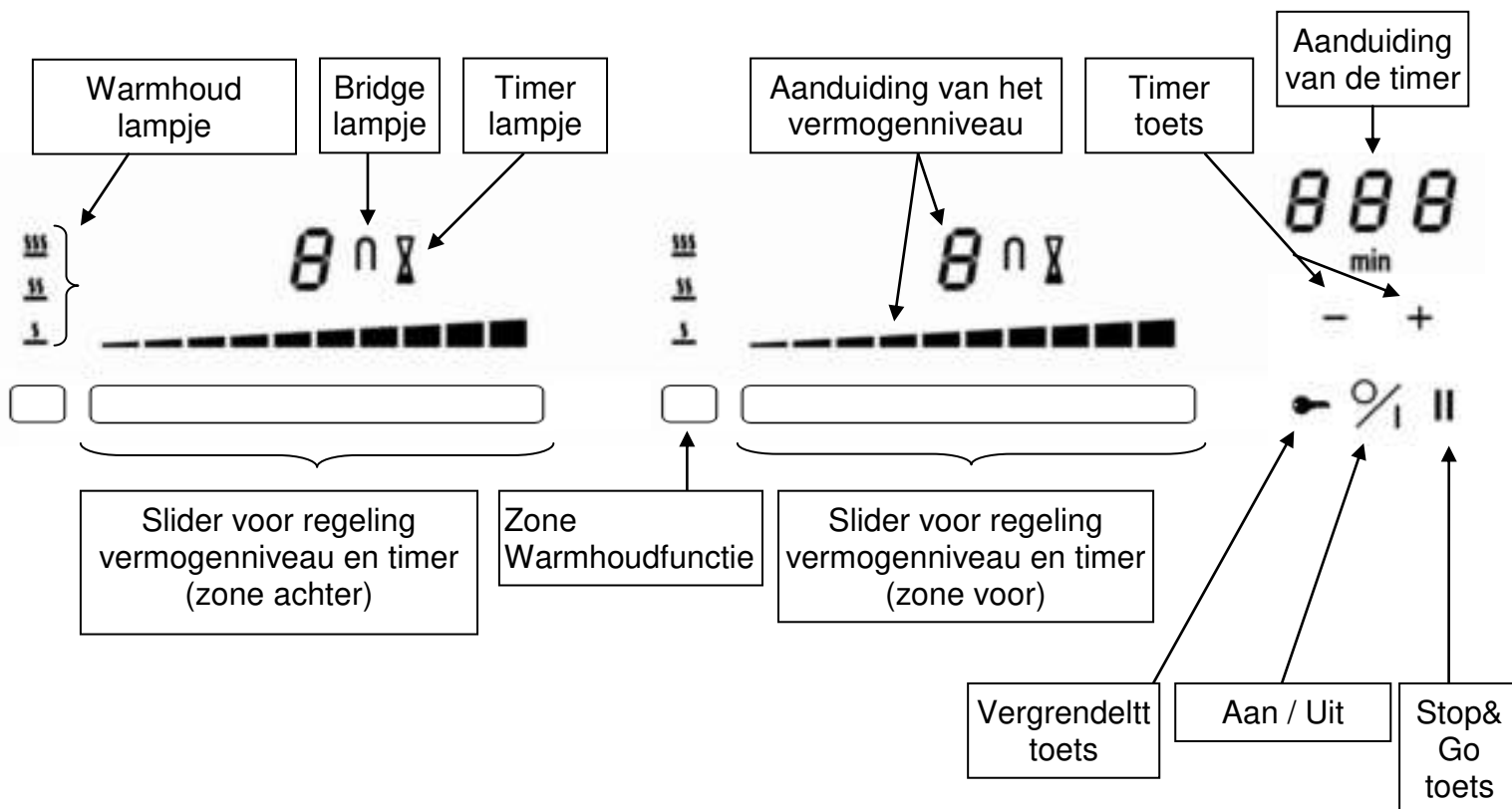
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	Total vermogen	Zones	Normaal*	Met Power*	Super Power*	Detectie kookpan
3762 Super Flex Zone	3700 W	2 zones 220 x 180 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm
3772 Wok	3200 W	314 mm	2000 W	2500 W	3200 W	-

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Omschrijving</u>
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
<u>U</u>	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
A	Onmiddellijke opwarming	Aankookautomaat
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Power	Power is geactiveerd
„	Super Power	Super Power is geactiveerd
U	Warmtebehoud	Automatisch behoud op 42, 70, 94°
	Stop&Go	Stop&Go is geactiveerd

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze in werking is, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld, dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ... (zie ook p.12 Kwaliteit van de kookpotten)
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magnetische bodem...

De inductiekookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein, dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool [U] branden.

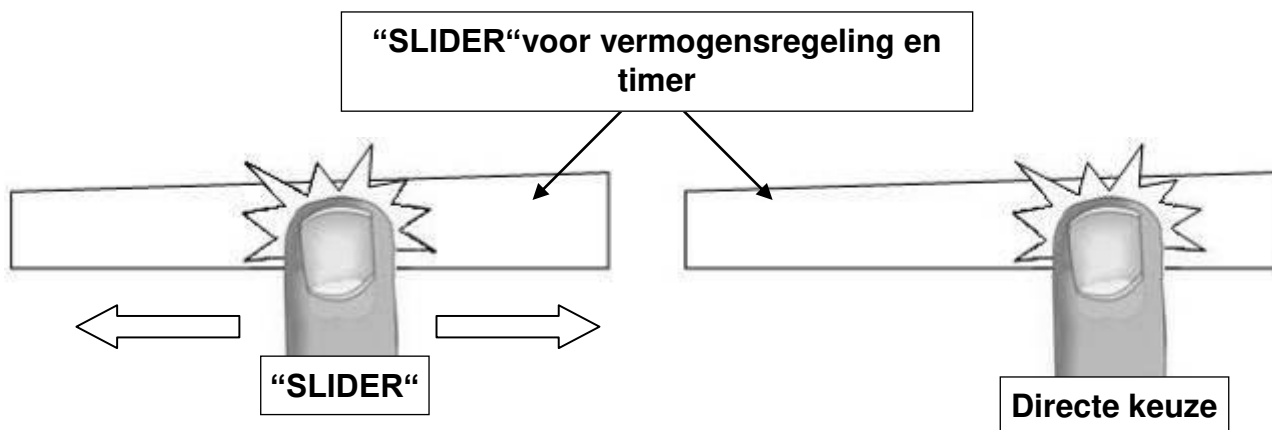
Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Niet op meerdere toetsen tegelijk duwen bij normaal gebruik.

Slider voor regeling van vermogenniveau en timer

Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slider te glijden. U heeft ook rechtstreeks toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau te selecteren.



Inwerkingstelling

- In- en uitschakelen van de kookplaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/1]	[0]
Uitschakelen	Druk op [0/1]	geen of [H]

- In- en uitschakelen van een kookzone:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Instellen (Sterkteregeling)	Glijden over de "SLIDER" naar rechts of links	[1] tot [P]
Uitschakelen	Glijden tot [0] over de "SLIDER"	[0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Detectie van de kookpot

. Deze kookplaat is uitgerust met een interactief controlesysteem dat het gebruik van de kookplaat nog vereenvoudigd. Wanneer u een kookpot op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedecteerd. Bovendien krijgt u een indicatie [0] welke slider u dient te gebruiken voor de desbetreffende zone.

De detectie van de kookpot verzekert een optimale veiligheid. De inductiekookplaat werkt niet:

- indien er geen kookpot op de kookzone staat of wanneer de kookpot ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [U] verschijnt op de display. Wanneer een kookpot op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [U].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de kookpot van de kookzone wordt genomen. Het symbool [U] verschijnt op de display. De [U] verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Schakel de kookzone uit na gebruik. De pandetectie [U] blijft dan niet actief.

Aanduiding restwarmte

Als de kookzones nog warm zijn na het uitzetten ervan of na het volledig uitzetten van de kookplaat, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

Power functie en Super Power functie

De Power functie [P] en Super Power [ii] verlenen aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

• In- en uitschakelen van Power:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Power inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[P]
Power uitschakelen	Glijden over de “SLIDER”	[9] naar [0]

• In- en uitschakelen van Super Power:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Power inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[P]
Super Power inschakelen	Druk op [+]	[<u>ii</u>] en P]
Super Power uitschakelen	Druk opnieuw [+]	[P] naar [0]
Power uitschakelen	Glijden over de “SLIDER”	[9] naar [0]

Beheer van het maximaal vermogen:

Het geheel van de kookplaat is voorzien van een maximaal vermogen. Wanneer de Power functie geactiveerd is – en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden – vermindert de elektronische bediening automatisch het kookniveau van een andere kookzone.

Gedurende enkele seconden geeft de display van deze kookzone al knipperend [9] weer, vervolgens wordt het hoogst mogelijke kookniveau weergegeven:

Gekozen kookzone
[P] wordt weergegeven

Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9)
[9] wordt [6] of [8] naargelang de kookzone

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 999 minuten) voor elke zone.

- **Regeling of wijziging van de kooktijd:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Selecteer het vermogen Selecteer de timer	over « SLIDER » "glijden" druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer tot de zandloper van de desbetreffende zone oplicht	[1] tot [P] zandloper van de zone licht op
Duurtijd verminderen Duurtijd verlengen	druk op [-] van de timer druk op [+] van de timer	[60] gaat naar 59... de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

- **Uitschakelen van de timerfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Selecteer de timer	tegelijkertijd drukken op [-] en [+] van de timer tot de gewenste zandloper oplicht	de tijd wordt weergegeven
Stop de timer	blijf op [-] van de timer drukken	[000]

Indien verschillende timers geactiveerd zijn, volstaat het deze actie te herhalen.

- **Gebruik van de timer zonder koken:**

De timer werkt ook onafhankelijk van de zones en wordt gedesactiveerd. van zodra een zone in werking treedt. Indien de kooktafel wordt uitgeschakeld loopt de onafhankelijke kookwekker nog verder tot het einde van de ingestelde tijd.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kookplaat inschakelen Selecteer de timer	druk op [0/I] druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer	[0] [000]
Duurtijd verminderen Duurtijd verlengen	druk op [-] van de timer druk op [+] van de timer	[60] gaat naar 59... de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

- **Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:**

Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen [000], er klinkt een signaal en de kookzone stopt.

Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op [-] of [+] van de timer.

Programmeren van de aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch tot het gekozen vermogen.

- **Programmeren van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Het vermogen kiezen (vb. « 7 »)	over de “SLIDER glijden tot [7] en 3s blijven duwen	[7] knippert met [A]

- **Stopzetten van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Het vermogen kiezen	Glijdt over de “SLIDER“	[0] tot [9]

Stop&Go Functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

- **Aan- en uitzetten van Stop&Go:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Stop&Go aanzetten	druk op [II]	[II] verschijnt
Stop&Go uitzetten	druk op [II] druk op de geanimeerde « SLIDER »	geanimeerde « SLIDER » de vorige instellingen verschijnen

Herhalingfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat [0/I] is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie “automatisch koken”
- Warmhoud functie

De herhalingsprocedure is als volgt:








- Duw op de toets [0/I]
- Duw op [II] voor het knipperen stopt.
- De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 42°C, 70°C of 94°C te bereiken en automatisch te behouden.

Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat gerechten aan de bodem van de kookpot gaan kleven.




- **Aanzetten, stopzetten van de Warmhoudfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Activeer warmhouden 42°C	druk 1 maal de zone onder []	[U] en led []
Activeer warmhouden 70°C	druk 2 maal de zone onder []	[U] en led []
Activeer warmhouden 94°C	druk 3 maal de zone onder []	[U] en led []
Warmhoudfunctie stoppen	over de « SLIDER » glijden of op [] drukken tot [0]	[0] tot [9] [0]

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.



Bridge Functie (lenkel bij 3762)

Deze functie laat toe om 2 zones tegelijkertijd te laten werken en te bedienen. Gebruik van de Power functie is in dit geval niet mogelijk.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat aanzetten Bridge activeren	Selecteer [0/1] tegelijkertijd op de zone onder [] duwen van de 2 te combineren zones	[0] [0] en []
Bridge verhogen	over de « SLIDER » glijden tot het gewenste vermogen	[1 tot 9]
Bridge stopzetten	tegelijkertijd op de zone onder [] duwen van de 2 gecombineerde zones	[0]

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/1]).

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat vergrendelen	vinger gedurende 6s op [] houden:	led vergrendeling licht op
Kookplaat ontgrendelen	vinger gedurende 6s op [] houden:	led vergrendeling gaat uit

KOOKADVIES

Kwaliteit van de kookpotten

Aangepaste kookpotten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem.

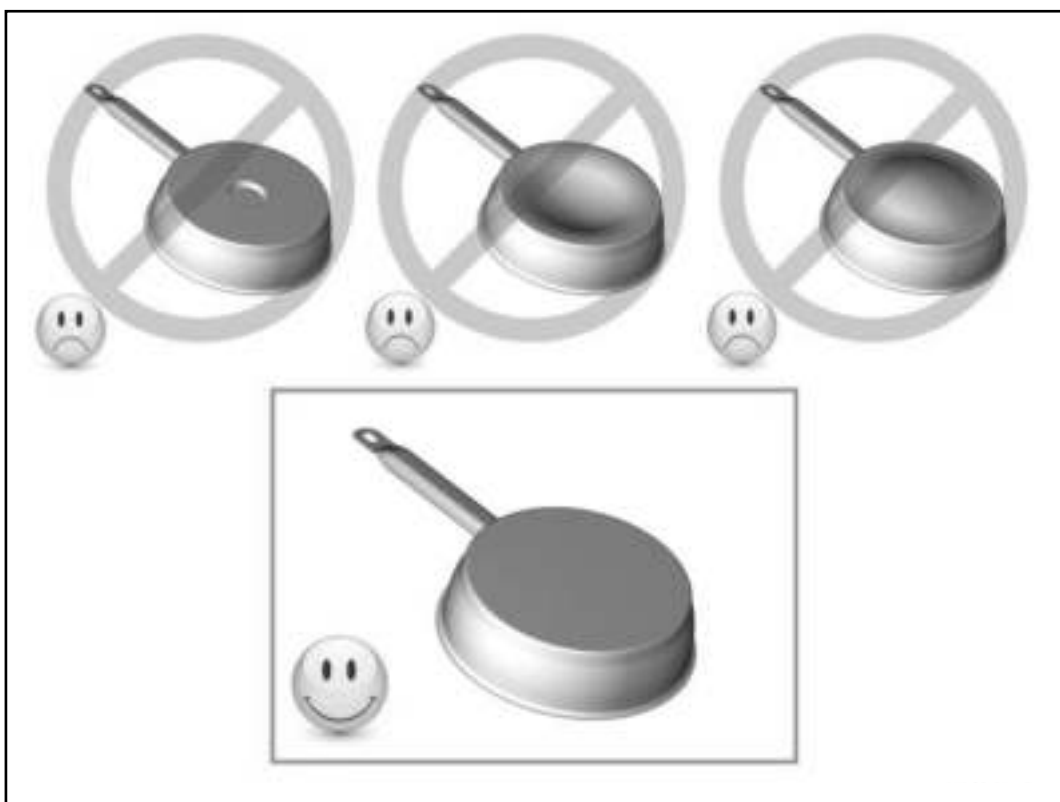
Niet aangepaste kookpotten: aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein.

De fabrikanten vermelden wanneer hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren dat de kookpotten geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone ingesteld op [9]. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten zoemen wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt het functioneren helemaal niet.



Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

De wok moet echter een diameter hebben die aangepast is aan de vorm van het vitrokeramische glas. Standaard wordt een aangepaste wok meegeleverd. U kunt ook steeds bij uw handelaar terecht om een wok te bekommen met een diameter van 314 mm of gebruik de meegeleverde wok.

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 - 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 - 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereidde gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 - 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 - 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten Water
P en 	Braden Op kooktemperatuur brengen	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water

ONDERHOUD EN REINIGING

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico op brandwonden.

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramisch glas.
- Gebruik in geen geval toestellen die met “stoom” of met “druk” werken.
- Geen voorwerpen gebruiken die het vitrokeramische glas kunnen beschadigen (zoals schuurspunten of mespunten...).
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [U] licht op:

- er staat geen kookpot op de kookzone
- de kookpot is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [E] licht op:

- Het elektronisch systeem is ontregeld
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan
- Doe beroep op de dienst na verkoop

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u een kookzone bent vergeten uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en over een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]

Het symbool [U] licht op:

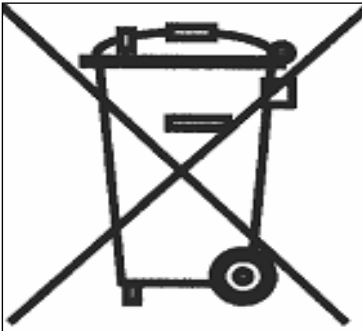
- Zie hoofdstuk "Warmhouden".

Het symbool [II] licht op:

- Zie hoofdstuk "Stop&Go".
-
-

MILIEUBESCHERMING

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- de elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw gemeente over de recyclagemogelijkheden.



Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

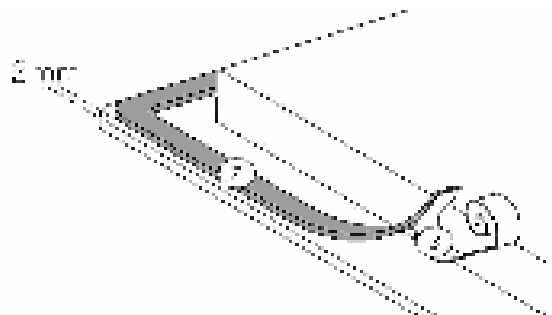
De montage dient enkel door erkende specialisten uitgevoerd te worden.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- **De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat:**

Type	Afmetingen uitsnijding		Afmetingen vlakbouw			Afmetingen glas		
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Straal	Breedte	Diepte	Hoogte
3762	350	490	386	526	8	380	520	4
3772	370	490	386	526	8	380	520	5.4

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen in warmtebestendige materialen (100°C) te worden uitgevoerd.
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact met vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje en het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpole stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden, in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden dat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op !

Dit apparaat is voorzien voor aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 HZ.

Verbind steeds de aarding.

Respecteer het aansluitingsschema.

Gebruik de aansluitkabel die meegeleverd is.

De groen/gele draad correspondeert met de aarddraad, de blauwe met de neutraal en de bruine met de fase.

Netwerk	Aansluiting	Kabel diameter	Kabel	Beschermingsk aliber
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6/1990

Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE	19
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	19
UTILISATION DE L'APPAREIL	19
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	20
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	20
AUTRES PROTECTIONS	20
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	21
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	21
BANDEAU DE COMMANDE	21
UTILISATION DE L'APPAREIL	22
AFFICHAGE	22
VENTILATION.....	22
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	22
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	22
PRINCIPE DE L'INDUCTION	22
TOUCHES SENSITIVES.....	23
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE.....	23
MISE EN ROUTE.....	23
DETECTION DE RECIPIENT	24
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	24
FONCTION POWER ET SUPER POWER	24
FONCTION MINUTERIE	25
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON.....	26
FONCTION PAUSE	26
FONCTION RAPPEL	26
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	27
FONCTION BRIDGE (SELON MODELE).....	27
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	27
CONSEILS DE CUISSON	28
QUALITE DES CASSEROLES	28
DIMENSION DES CASSEROLES.....	28
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	29
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	29
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	29
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	30
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	31
CONNEXION ELECTRIQUE	32

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.



L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE. LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTÉRIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.



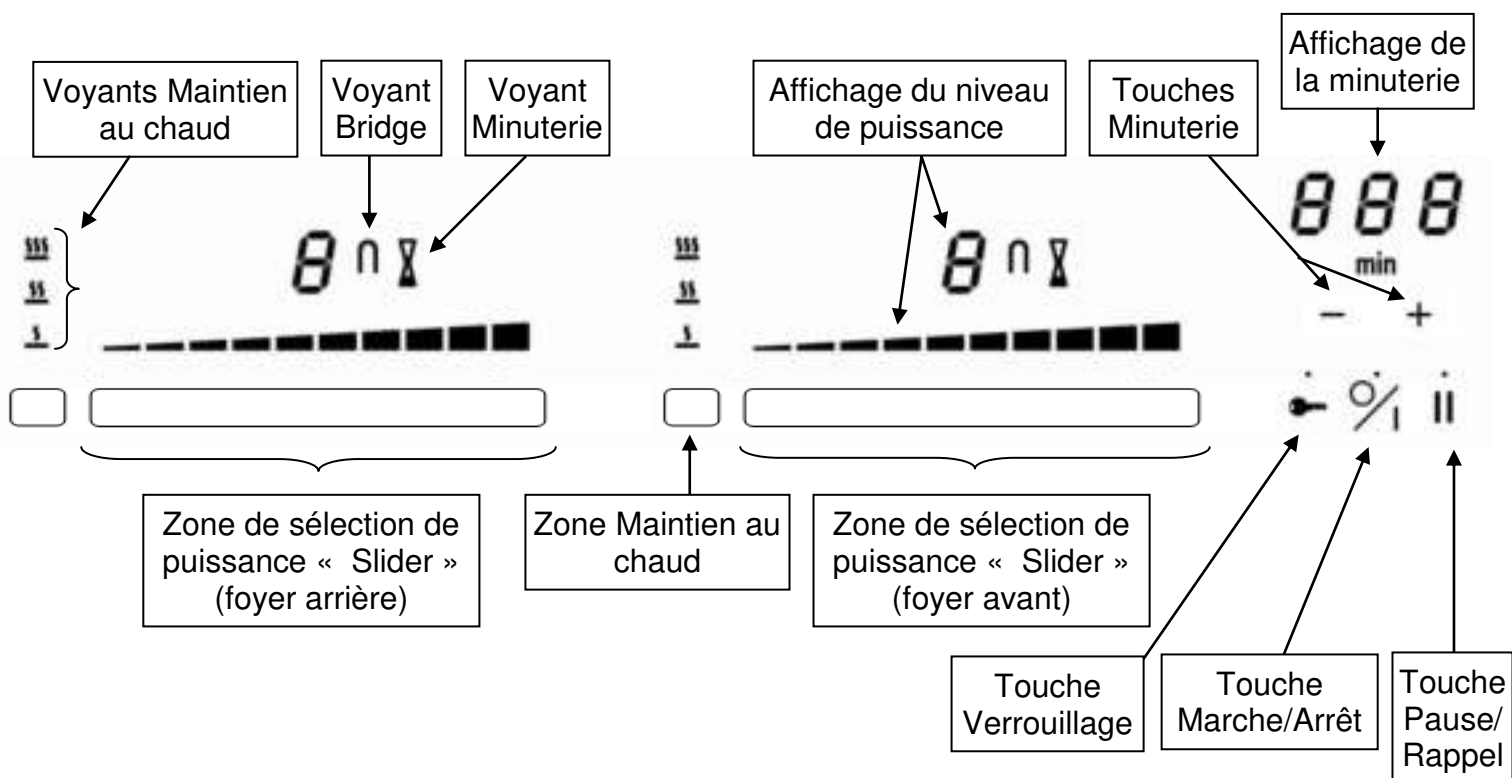
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Foyers	Puissance nominale*	Puissance du booster*	Puissance du Double booster*	Détection mini
3762 Super Flex Zone	3700 W	2 zones 220 x 180 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm
3772 Wok	3200 W	314 mm	2000 W	2500 W	3200 W	-

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Power	Le Power est activé.
	Super Power	Le Super Power est activé.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenu à 42, 70 ou 94°C.
	Stop&Go	La table est en pause.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique,...(voir p.27 qualité des casseroles)
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.

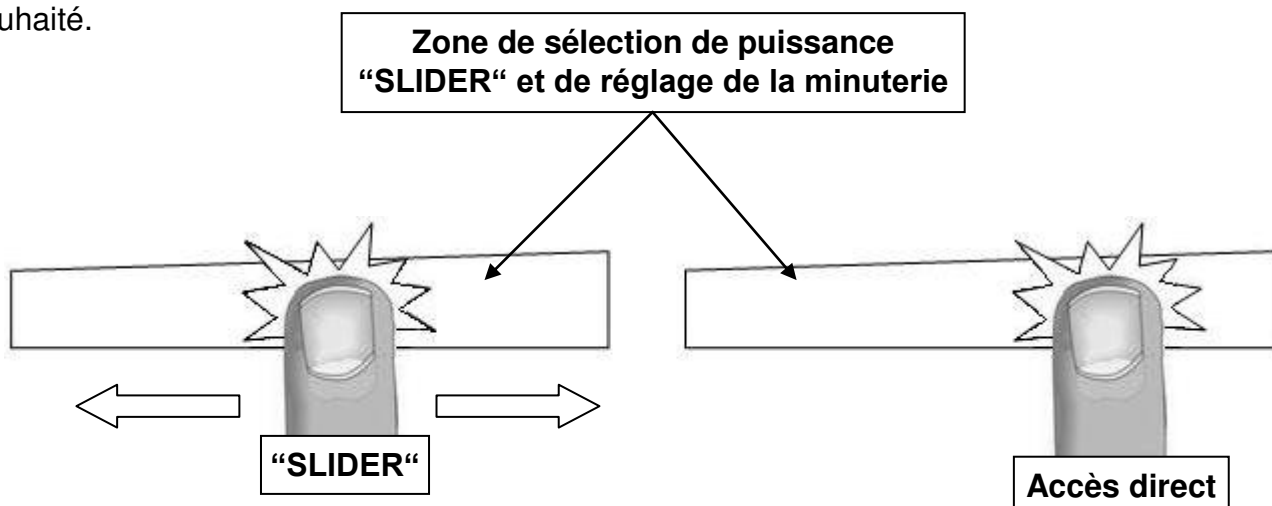
Touches sensibles

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

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone «SLIDER». Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action

Enclencher
Arrêter

Bandeau de commande

appuyer sur [0/I]
appuyer sur [0/I]

Afficheur

[0]
aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

Action

Sélectionner la puissance

Bandeau de commande

glisser sur le « SLIDER »
vers la droite ou la gauche

Afficheur

[1] à [P]

Arrêter

glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0] [0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

Pour davantage de confort et de simplicité, cette table de cuisson est équipée d'une commande interactive. Après allumage de la table, lorsque vous posez une casserole sur la plaque de cuisson, la commande détecte automatiquement sa position et vous informe du slider à manipuler en affichant le symbole « 0 » au dessus de celui-ci. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner le niveau de cuisson désiré.

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction Power et Super Power

La fonction Power [P] et Super Power [II] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Power et le Super Power sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

• Enclencher / arrêter le Power:

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher le Power	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Stopper le Power	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

• Enclencher / arrêter le Super Power:

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher le Power	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Enclencher le Super power	ré-appuyer sur la fin du « SLIDER »	[<u>II</u>] clignote avec P]
Stopper le Super Power	glisser sur le « SLIDER »	[P] à [0]
Stopper le Power	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

Gestion de la puissance maximale :

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Power est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u> [P] est affiché	<u>Autre zone de cuisson</u> (exemple : puissance niveau 9) [9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer
--	--

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 999 minutes) pour chacune des zones.

• **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [min] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

• **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la minuterie	rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	rester appuyé sur [-] de la minuterie	[000]

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

• **Minuterie utilisée hors cuisson :**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti est écoulé.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	appuyer sur [0/I]	[0]
Sélectionner la minuterie	appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	[000]
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [min] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

• **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [000] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [-] ou [+] de la minuterie.

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer l'automatisme (par exemple « 7 »)	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7] et rester appuyé pendant 3s	[7] clignote avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[0] à [9]

Fonction pause

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

- **Enclencher / arrêter la fonction pause :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la pause	appuyer sur [II]	[II] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	appuyer sur [II] appuyer sur le « SLIDER » animé	animation des voyants les réglages précédent s'affichent

Fonction rappel

Après avoir éteint la table [0/I], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteriers.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante :








- Appuyer sur la touche [0/I].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »




Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 42, 70 ou 94°C. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures. Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

• Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud » :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer le maintien à 42°C	appuyer 1 fois sur la zone en dessous []	[U] et voyant []
Activer le maintien à 70°C	appuyer 2 fois sur la zone en dessous []	[U] et voyant []
Activer le maintien à 94°C	appuyer 3 fois sur la zone en dessous []	[U] et voyant []
Arrêter le maintien au chaud	glisser sur le « SLIDER » ou appuyer sur la zone en dessous []	[0] à [9] [0]



Fonction Bridge (sur 3762)

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Power n'est pas compatible avec cette fonction.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [0/I]	[0]
Activer le bridge	appuyer simultanément sur la zone en dessous []	[0] et []
Sélectionner la puissance	des 2 zones à combiner glisser sur le « SLIDER » qui affiche la puissance	[1] à [9]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur la zone en dessous []	[0]
	des 2 zones combinées	

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Verrouiller la table	maintenir un doigt sur [] pendant 6s	voyant verrouillage allumé
Déverrouiller la table	maintenir un doigt sur [] pendant 6s	voyant verrouillage éteint

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

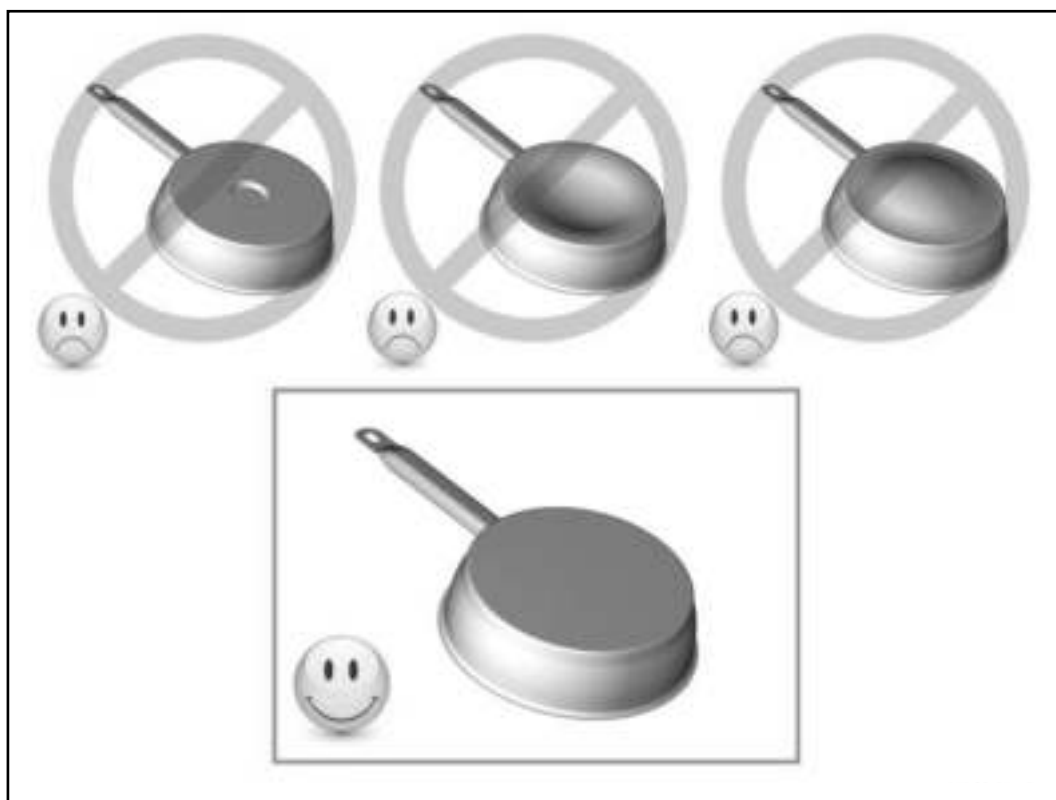
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



Dimension des casseroles


Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

La casserole Wok doit cependant avoir un diamètre adapté à la zone de cuisson, ainsi qu'une forme adaptée à celle du verre vitrocéramique. Adressez vous à votre revendeur pour obtenir un Wok de diamètre 314mm.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche :

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-ventes.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

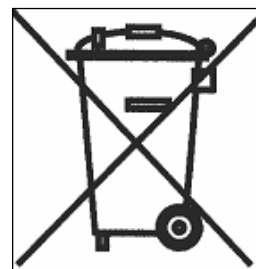
Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

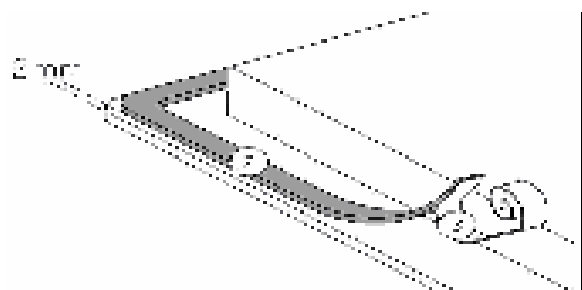
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
3762	350	490	386	526	8	380	520	4
3772	370	490	386	526	8	380	520	5.4

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 / 60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil.

Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	34
VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME	34
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	34
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN.....	35
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	35
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	35
GERÄTEBESCHREIBUNG	36
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	36
BEDIENFELD	36
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	37
ANZEIGE	37
BELÜFTUNG	37
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	37
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	37
INDUKTIONSPRINZIP	37
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	38
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	38
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	38
TOPFERKENNUNG.....	39
RESTWÄRMEANZEIGE	39
POWER UND SUPER POWER FUNKTION	39
ZEITSCHALTUHR.....	40
ANKOCHAUTOMATIK.....	41
PAUSE FUNKTION.....	41
MEMORY-FUNKTION	41
WARMHALTEFUNKTIONEN	42
BRIDGE-FUNKTION (JE NACH MODELL)	42
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE	42
KOCHEMPFEHLUNGEN	43
KOCHGESCHIRR.....	43
GESCHIRRGRÖßE	43
EINSTELLBEREICHE	44
REINIGUNG UND PFLEGE.....	44
WAS TUN WENN.....	44
UMWELTSCHUTZ.....	45
MONTAGEHINWEISE	46
ELEKTROANSCHLUSS.....	47

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer dass sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.

Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, Schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen synthetisch oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der Kochzone verschmelzen.



**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE.
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.**



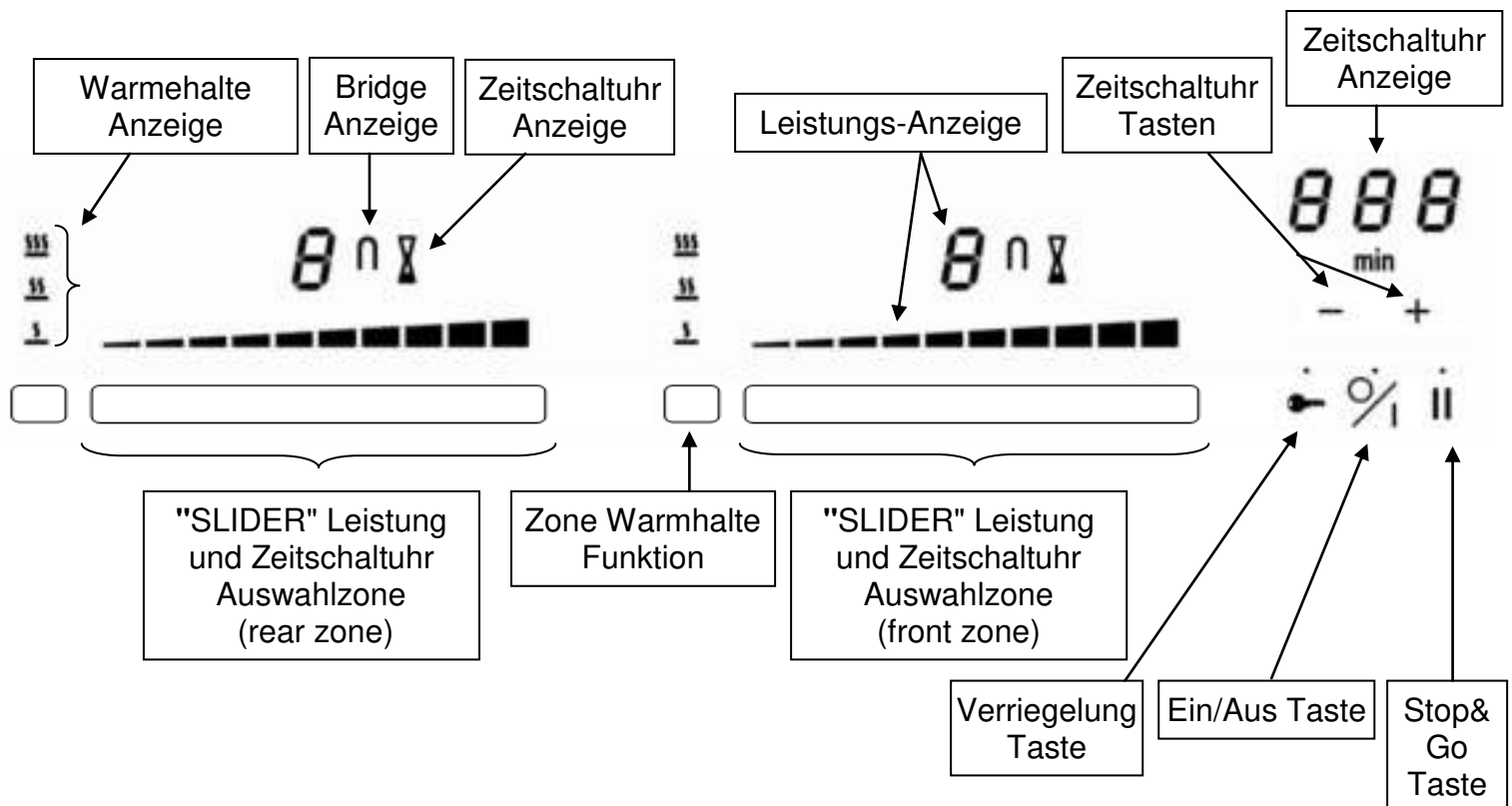
GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen	Durchmesser	Nennleistung*	Booster Leistung *	Minimum Topferkennung
3762 Super Flex Zone	3700 W	2 Kochzonen 220 x 180 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm
3772 Wok	3200 W	314 mm	2000 W	2500 W	3200 W	-

* Durchschnittsleistungen. Die Maximalen gemessenen Leistungen können diese Werte je nach Größe, Form und Qualität der verwendeten Töpfe überschreiten.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Beschreibung</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Nicht Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Power	Die Power Leistung ist aktiviert.
„ //	Super Power	Die Super Power Leistung ist aktiviert.
U	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 42, 70 oder 94°C warmhalten.
	Pause	Das Kochfeld ist in Pause.

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.

Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden,...(Sehen Sie auch p. 42 Kochgeschirr).
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Grösse des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

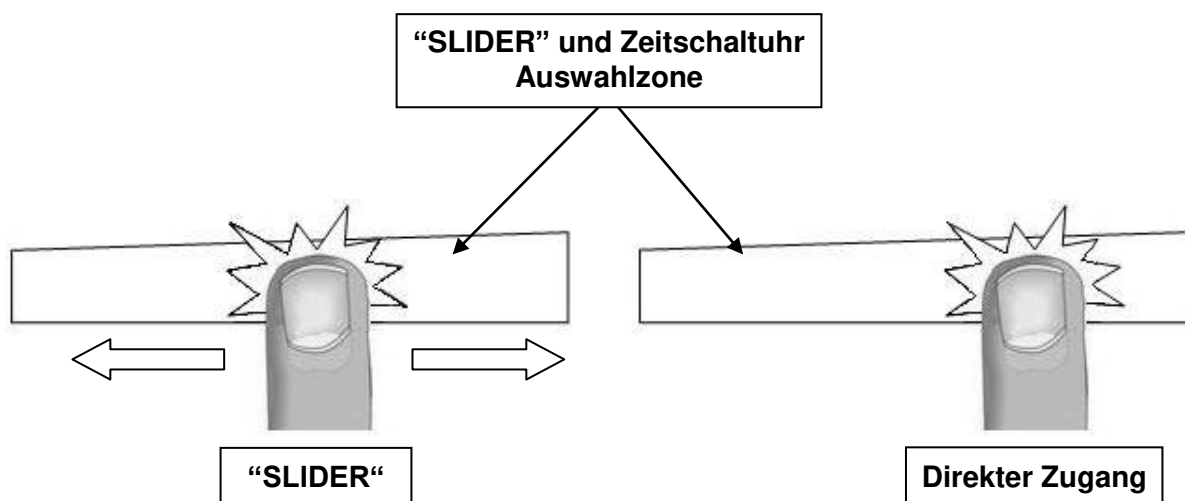
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE ". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [0/I] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [0/I] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[1] bis [P]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

Die interaktive Bedienung dieses Induktionskochfeldes macht es sehr intuitiv und komfortabel zu verwenden. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie ein Topf irgendwo auf der Glaskeramik: die interaktive Bedienung wird das Topf automatisch erkennen bzw. wird Sie ein [0] Symbol über dem zu verwendenden Slider anzeigen. Sie können jetzt die Kochstufe nach Wunsch regeln.

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht :

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [U] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden : **Verbrennungsgefahr !**

Power und Super Power funktion

Alle Kochzonen sind mit einer Powerfunktion und Super Powerfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Powerfunktion wird mit [P] angezeigt. Die Super Powerfunktion wird mit [P] blinkend [||] angezeigt.

Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, daß Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Power einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Power einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[P]
Power ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[9] bis [0]

Super Power einschalten/ ausschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Power einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[P]
Super Power einschalten	Am Ende drücken	[<u> </u>] blink mit P]
Super Power ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[P] bis [0]
Power ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[9] bis [0]

Automatische Steuerung der “ Powerfunktion “ :

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Power-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

Ausgewählte Kochzone

[P] leuchtet

Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)

[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Betätigung

Leistung auswählen
Zeitschaltuhr auswählen

Bedienfeld

Auf dem “SLIDER“ rutschen
Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist
Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr
Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr

Anzeige

[1] bis [P]
Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf [60]...
Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Betätigung

Zeitschaltuhr auswählen
Zeitschaltuhr ausschalten

Bedienfeld

Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist
Auf [-] bis [000] drücken

Anzeige

Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf [000]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Betätigung

Einschalten der Kochmulde
Zeitschaltuhr auswählen
Zeit verkürzen
Zeit verlängern

Bedienfeld

Auf [0/I] drücken
Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken
Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr
Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr

Anzeige

[0]
[000]
[60]...
Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [000] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [-] oder [+] zu betätigen.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf dem "SLIDER" bis [7] rutschen und 3s bleiben.	[7] blinkt mit [A]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9]

Pause Funktion

1. Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Pause Funktion einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Pause einschalten	Auf [II] drücken	[II] auf Anzeigen
Pause ausschalten	Auf [II] drücken Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	Blinkender « SLIDER » vorherige Einstellungen

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik
- Einstellungen der Warmhaltefunktionen








Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([0/I] drücken)
- Druck auf [II] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen
- Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltefunktionen




Diesen Funktionen werden Speisen auf 42°C, 70°C oder 94°C warmgehalten.
Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und Ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
42°C Warmhaltefunktion	einmal auf der Zone unten [] drücken	[U] und []
70°C Warmhaltefunktion	zweimal auf der Zone unten [] drücken	[U] und []
94°C Warmhaltefunktion	dreimal auf der Zone unten [] drücken	[U] und []
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen oder auf der Zone unten [] drücken bis	[0] zu [9] [0]

Bridge-Funktion (3762)



Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den Kochzonen mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Powerfunktion ist nicht erlaubt.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde Bridge einschalten	Auf [0/1] drücken Auf die zu brücken beide auf der Zone unten [] miteinander drücken.	[0] [0] und []
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" der die leistung anzeigt rutschen	[1] bis [9]
Bridge ausschalten	Auf die beide auf der Zone unten [] drücken	[0]

Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [0/1]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Verriegelung einschalten	Auf [] 6s drücken	Leuchte ein
Verriegelung abschalten	Auf [] 6s drücken	Leuchte aus

KOCHEMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

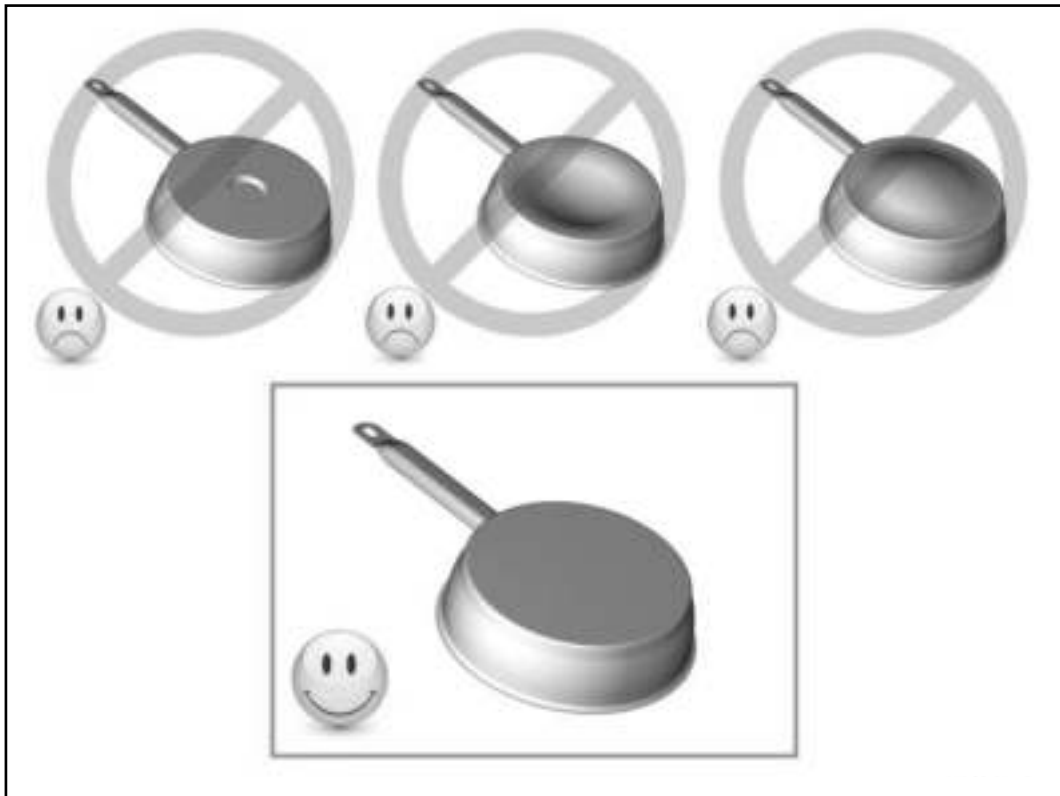
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.



Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Das Wok-Kochgeschirr muss sich an den Durchmesser (314 mm) und an die Form des Wok-Glases angepasst sein. Wenden Sie sich an den Verkäufer der Ihnen Ratschläge geben kann.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P bis „ //	Kochen	Große Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U] :

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E] :

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U] :

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [II] :

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

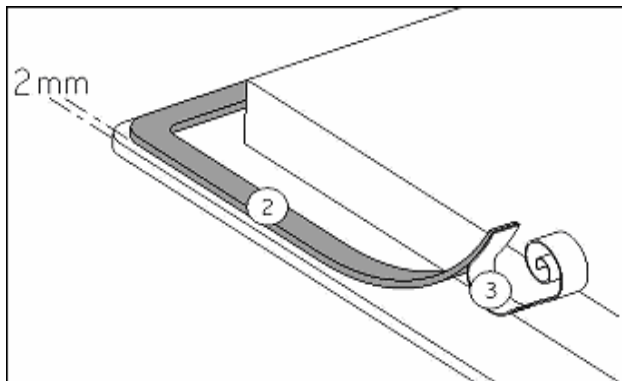
- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.• Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. |
|--|



MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluß dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau :



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau :

- **Einfüßdimensionen:**

Type	Ausschnittmaß		Falzmass (flächenbündiger Einbau)			Glasmaß		
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Radius	Breite	Tiefe	Dicke
3762	350	490	386	526	8	380	520	4
3772	370	490	386	526	8	380	520	5.4

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer die Erde mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Benutzen Sie das Anschlußkabel, das auf das Gerät festgelegt wird.

Der grüne/gelbe Faden entspricht der Masseleitung, der blaue Faden entspricht dem neutralen Faden, und der kastanienbraune Faden entspricht dem Phasenfaden.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw. unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SAFETY	49
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	49
USING THE APPLIANCE	49
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	50
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	50
OTHER PROTECTIONS	50
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	51
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	51
CONTROL PANEL	51
USE OF THE APPLIANCE	52
DISPLAY	52
VENTILATION.....	52
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	52
BEFORE THE FIRST USE.....	52
INDUCTION PRINCIPLE	52
SENSITIVE TOUCH.....	52
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	53
STARTING-UP.....	53
PAN DETECTION	54
RESIDUAL HEAT INDICATION	54
POWER AND SUPER POWER FUNCTION	54
TIMER	55
AUTOMATIC COOKING	56
STOP&GO FUNCTION.....	56
RECALL FUNCTION	56
“KEEP WARM” FUNCTION.....	56
BRIDGE FUNCTION (DEPENDING ON MODEL).....	57
CONTROL PANEL LOCKING.....	57
COOKING ADVICES	58
PAN QUALITY	58
PAN DIMENSION.....	58
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	59
MAINTENANCE AND CLEANING	59
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	59
ENVIRONMENT PRESERVATION	60
INSTALLATION INSTRUCTIONS	61
ELECTRICAL CONNECTION	62

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connection of this appliance has to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by building-in or connection errors.
- This appliance can only be used when installed in a well-equipped kitchen unit with an adapted and approved work-surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used freestanding nor can it be used as a work-surface.
- The appliance must be grounded and connected in accordance with local standards.
- Do not use any extension cord to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after use.
- Keep an eye on the food when using grease or oils: it may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or movable appliance comes in contact with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near the appliance when it is running.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob because they can get hot.
- Use proper induction saucepans. In general, do not place any metallic object on the glass surface, except heat-resistant containers. If the appliance is switched on too soon or in case of residual heat, other materials could melt or ignite.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. It can get very hot and catch fire.
- This appliance cannot be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are given supervision or instruction concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with a saucepan.
- Make sure that the ventilation system of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not be exposed to hot areas. These may cause cracks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch the appliance off and remove them immediately (be careful: do not burn yourself).
- Never put any hot container on the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Never put an inflammable object (e.g. spray) in the drawer situated under the vitroceramic hob. Any cutlery drawer must be heat-resistant.

Precautions in case of appliance failure

- In case of a malfunction, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repair should be done by specialists. Do not open the appliance yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

Other protections

- Make sure that the pan is always placed in the middle of the cooking zone. The bottom of the pan has to cover the cooking zone as much as possible.
- For people with a pacemaker, the magnetic field could influence its function. We recommend you to retrieve further information from the retailer or the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic containers: they can melt on hot cooking zones.



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POTS OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



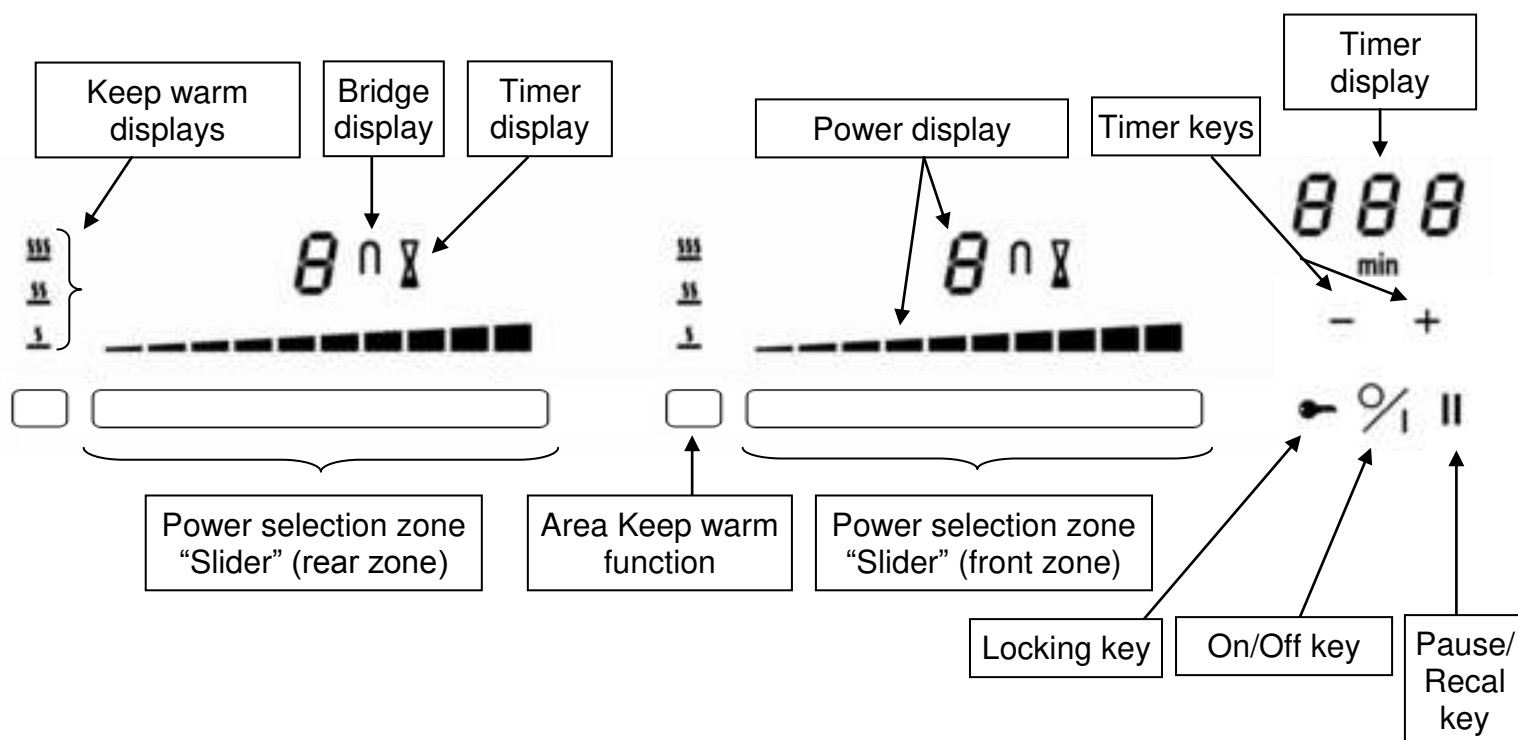
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	Total Power	Heating zone	Nominal Power*	1 st Booster Power*	2 nd Booster Power*	Minimum diameter detection
3762 Super Flex Zone	3700 W	2 zones 220 x 180 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm
3772 Wok	3200 W	314 mm	2000 W	2500 W	3200 W	-

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Power	The Power is activated.
„ II	Super Power	The Super Power is activated.
U	Keep warm	Maintain automatically 42, 70 or 94°C.
II	Stop&Go	The hob is in pause.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts at a low speed when the calories generated by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts its high speed level when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit has cooled down enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent because this can create a blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is working, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify this thanks to a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms,...(see also p. 57 Pan quality)
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a diameter that is too small, the pan doesn't work. This diameter varies in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob, the display will show [U].

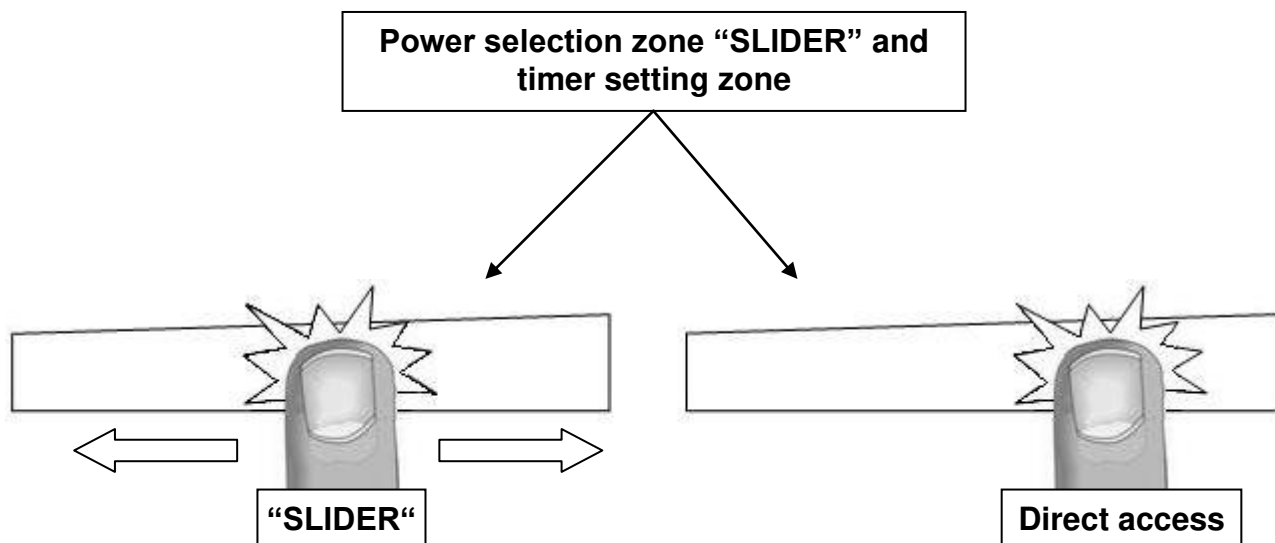
Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

In case of normal use, press only one key at a time.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [0/I]	[0]
To stop	press key [0/I]	nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[1] to [P]
To stop	slide to [0] on “SLIDER”	[0] or [H]

If no action is taken within 20 seconds ,the electronics return in waiting position.

Pan detection

This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. After switching on the cooktop, when you put a cookware on the glass, the control system automatically detects it. This system also automatically indicates you which slider control to use by displaying a [0] over it. You then just have to set the expected cooking level.

Pan detection ensures a perfect safety. Induction does not work:

- If there is no pan on the heating zone, or if this pan is not adapted to induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when an induction pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: do not let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and the symbol [H] indicates this on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones can be touched without danger.

Do not touch the heating zones and do not put any heat sensitive objects on them, as long as the residual heat indicators are switched on. **There are risks of burns and fire.**

Power and Super Power function

Power [P] and Super Power [||] grant a boost to the selected heating zone.

When this function is activated, the heating zones work during 10 minutes at an ultra- high speed. This is meant to be used for heating up big quantities of water very quickly (for e.g. pasta).

- **Start up / Stop the Power:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the Power	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Stop the Power	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Start up / Stop Super Power:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up Power	Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Start up Super Power	Re-press key [+]	[<u> </u>] and P]
Stop Super Power	Slide on the "SLIDER"	[P] to [0]
Stop Power	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Power management:**

The whole cooking hob is equipped with a maximum potential. When the Power function is activated, the electronic system automatically orders to reduce the power level of another heating zone, in order to avoid exceeding the maximum potential. The display blinks [9] during a few seconds, then shows the maximum of power allowed :

<u>Heating zone selected</u> [P] is displayed	<u>Other heating zone:</u> (example: Booster level 9) [9] goes to [6] or [8] depending the type of zone
--	--

Timer

The timer can be used simultaneously with all the heating zones, and this with different time settings (from 1 to 999 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] to [P]
Select the timer	Press simultaneously key [-] and [+] of the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] of the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] of the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] of the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [-] of the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts working in the "Keep warm" Function (see below).

When the hob is switched off, the timer continues until it has reached the selected time.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press display [0/I]	[0]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] of the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] of the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] of the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time has finished, the timer display is blinking [000] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power for a certain amount of time, then automatically reduces its power until it reaches the pre-selected power level.

- **Start-up:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection (for example « 7 »)	slide on the “SLIDER“ to [7] and stay 3s	[7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection	slide on the “SLIDER“	[0] to [9]

Stop&Go function

This function temporarily puts an end to the hob’s entire cooking activity, and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the stop&go function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage stop&go	press [II]	[II] and control light on
Stop stop&go	press [II] Press on the animated “slider”	“Slider” animated previous settings

Recall Function

After switching off the hob [0/I], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is the following:








- Press the key [0/I]
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are activated again.

“Keep warm” Function

This function allows the cooking zones to reach and automatically maintain a temperature of 42, 70 or 94°C, this to avoid liquids flowing over and pans burning.




- **To start the function « Keep warm » :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
42°C to engage	Press once on area under []	[U] and []
70°C to engage	Press twice on area under []	[U] and []
94°C to engage	Press 3 times on area under []	[U] and []
To stop	Slide on the “SLIDER“ or press area under [] until [0]	[0] to [9] [0]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.



Bridge Function (only 3762)

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. Power function is not allowed.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display [0/I]	[0]
Activate the bridge	Press simultaneously on area under  of the 2 cooking zones	[0] and []
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" which indicates the power	[1] to [9]
Stop the bridge	Press simultaneously on area under [] of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , particularly when cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Lock the hob	Press [] during 6s	lock light on
Unlock the hob	Press [] during 6s	lock light off

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

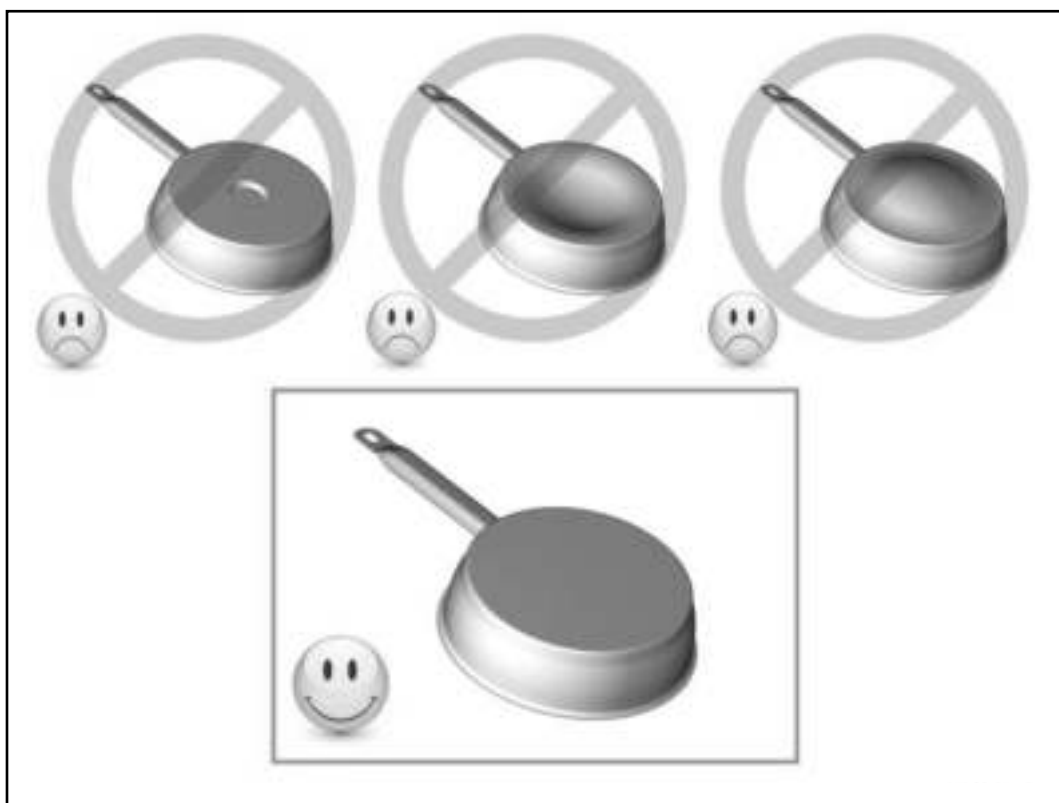
Non-adapted materials : aluminium and stainless steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify when their products are compatible induction.

To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].The water will heat up in a few seconds when you are using the right induction pan.
- A magnet will stick on the bottom of an induction pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not mean that there is something wrong with the appliance, nor does it influence its function.



Pan dimension

The cooking zones will, up to a certain limit, automatically adapt to the diameter of the pan. Nevertheless, the bottom of the pans must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.

The pan should always be placed in the middle of the hob to obtain the best efficiency.

The Wok pan must be adapted to the diameter and the shape of the ceramic glass cooking zone. Contact your seller to obtain a Wok pan with a 314 mm diameter.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P and 	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob when the glass is too hot: **risk of burns.**

- Remove small spots with a damp cloth using washing-up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.
- Never use steam driven or high-pressure appliances.
- Do not use objects that might scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean and that there is no dust on your ceramic hob or on the pan. The use of rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately to prevent a damaged surface.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone does not start:

- The hob is badly connected to the electrical network.
- The safety fuse is cut off.
- The lock function is activated.
- The sensitive touch keys are covered with grease or water.
- An object is put on a sensitive touch key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The pan's bottom diameter is too small.

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and reconnect the hob.
- Call after sales service.

One or all cooking zone(s) are cut off:

- The safety system functioned.
- This system works when you forgot to switch off the cooking zone.
- One or more sensitive touch keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of the power level (see Booster function), and is switched off automatically when there is a possibility of overheating.

The ventilation system is still working after switching off the hob:

- This is not a failure, the fan continues to protect the electronic device.
- The fan stops automatically.

The automatic cooking system does not start:

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest Booster level is set [9].

The control panel displays [U]:

- See chapter “Keep warm”.

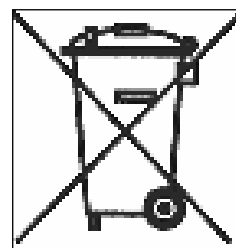
The control panel displays [II]:

- See chapter “Stop&Go”.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packaging are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of precious metals. Ask your commune for recycling possibilities.

- Don't throw your appliance in the household refuse.
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of household appliances.



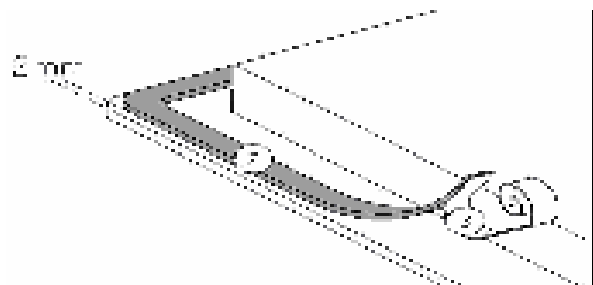
INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation is the exclusive responsibility of specialists.

The user of this appliance is held to respect the legislation and the standards enforced in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet. Its installation has to be done carefully, in accordance with the illustration below.



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The dimensions are:

Type	Cut size		Flush mounting			Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
3762	350	490	386	526	8	380	520	4
3772	370	490	386	526	8	380	520	5.4

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or device can be higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The strips on the mural edges need to be heat-resistant.
- Do not install the hob above a non- ventilated oven or a dishwasher.
- To ensure good air circulation of the electronic device, maintain a space of 20 mm under the bottom of the hob casing.
- If a drawer is placed under the work, avoid putting flammable objects in this drawer (e.g. sprays) or non-heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cutout edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. The gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth worktop surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. Respect a distance of at least 760 mm if you do not have further instructions.
- The connection cable cannot be subjected to mechanical constraint (e.g. a drawer) after construction.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician who is aware of the normative regulations and respects them scrupulously.
- The electrical parts should always be protected after the building-in.
- The necessary data of connection are on the stickers placed on the bottom of the appliance.
- The appliance should be separated from the mains by using a multipolar circuit breaker. The contact opening must be at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the mains by adapted devices, such as circuit breakers, fuses or (differential) contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance can only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

You should always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire corresponds to the earth wire, the blue wire corresponds to the neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990

Caution! Be careful to correctly engage and tighten the cables.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

