

Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Teppan Yaki

Mode d'emploi et d'installation

Teppan Yaki

Montage- und Bedienungsanleitung

Teppan Yaki

Instructions for use and installation

Teppan Yaki

3753 / 3754

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.....	3
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	3
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	3
VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	4
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	4
ANDERE VOORZORGSMAATREGELEN	4
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	5
TECHNISCHE KENMERKEN	5
BEDIENINGSPANEEL.....	5
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	5
DISPLAY	5
VENTILATIE	6
IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT	6
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	6
PRINCIPE VAN INDUCTIE	6
TIPTOETSEN	6
SLIDER VOOR REGELING VERMOGENNIVEAU EN TIMER	6
INWERKINGSTELLING	7
AANDUIDING RESTWARMTE.....	8
TIMER FUNCTIE	8
STOP&GO FUNCTIE.....	9
HERHALINGFUNCTIE	9
BRIDGE FUNCTIE.....	9
VERGRENDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	9
DE KOOKSTANDEN / TEMPERATUREN INSTELLEN.....	10
MAXIMALE TEMPERATUUR EN « ROOKPUNT »	10
ONDERHOUD EN REINIGING.....	11
GLAS REINIGEN	11
KOOKOPPERVLAK REINIGEN	11
MILIEUBESCHERMING	12
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.....	13
ELEKTRISCHE AANSLUITING	14
SPEZIALE KOCHFUNKTION.....	38

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.
- Verzekeer 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, informatica diskettes, 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.

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- 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.
- Verzekeer 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 oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden).
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor 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.

Voorzorgsmaatregelen 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

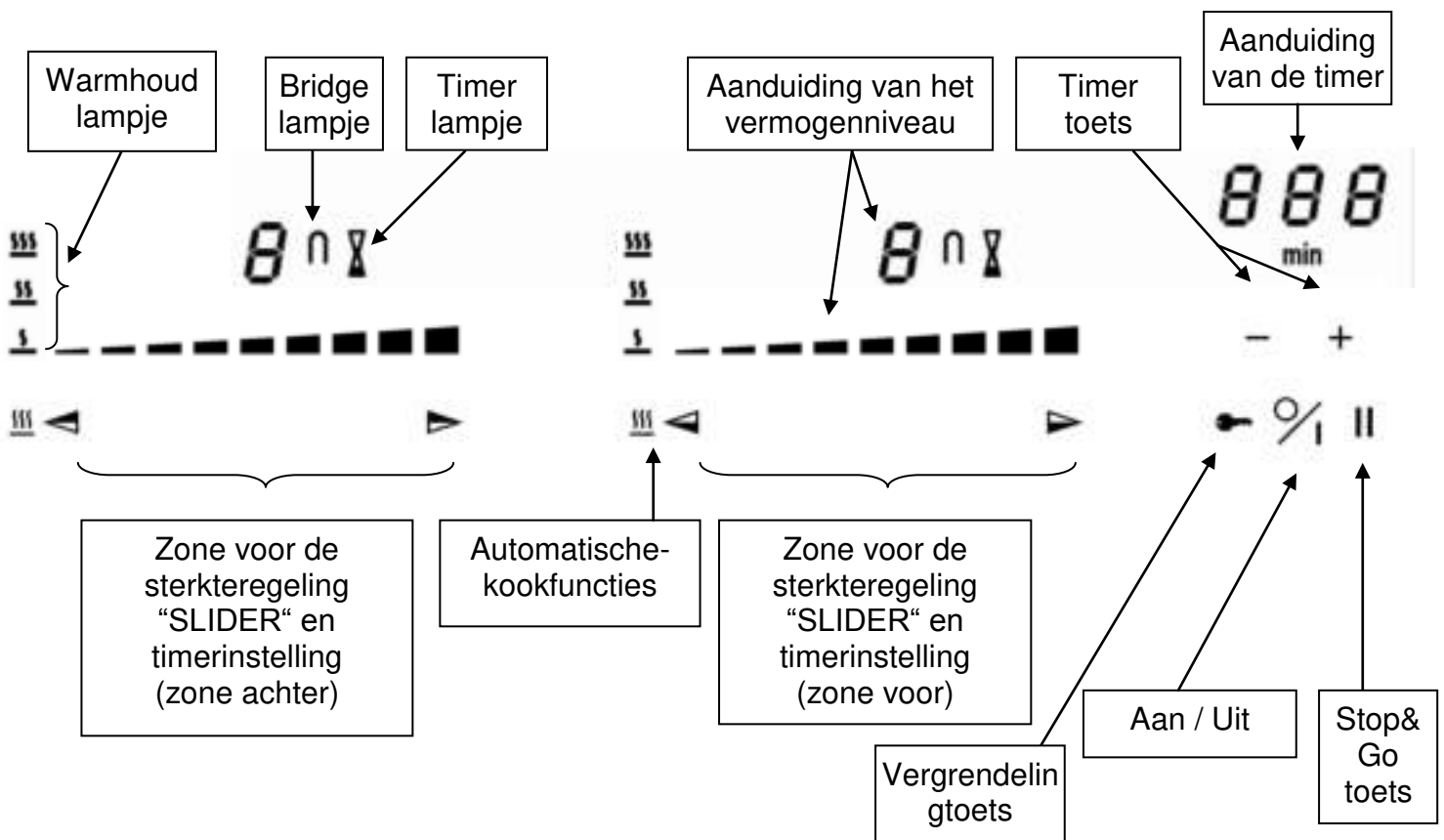
- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
-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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	Total vermogen	Zones
3753	2800 W	2 zones Ø145 mm
3754	5600 W	4 zones Ø145 mm

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Omschrijving</u>
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
II	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 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 metalen Teppan Yaki plaat. Hierdoor kan je rechtstreeks op de plaat koken.

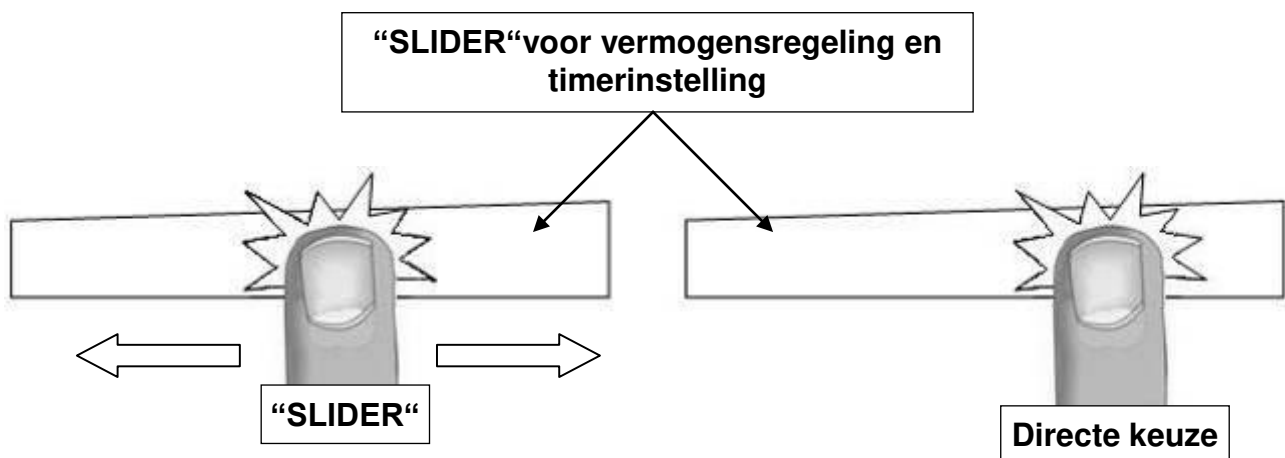
Tiptoetsen

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 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:

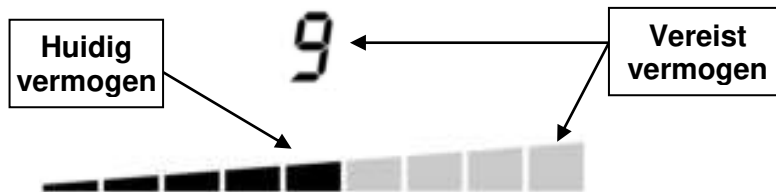
<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/1]	[0]
Uitschakelen	Druk op [0/1]	geen of [H]

- 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 [9]
Uitschakelen	Glijden tot [0] over de "SLIDER"	[0] of [H]

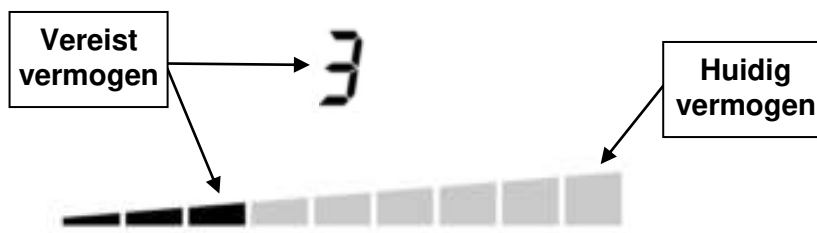
Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

- Voorbeeld van vermogenstoename:



De deeltjes van de vermogensdisplay lichten één voor één op tot het vereiste vermogensniveau bereikt wordt.

- Voorbeeld van vermogensafname:



De deeltjes van de vermogensdisplay doven één voor één uit tot het vereiste vermogensniveau bereikt wordt.

Aanduiding restwarmte

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

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen 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!**

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 [9] 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 gedeactiveerd wanneer een zone in warmhoudfunctie wordt geschakeld. 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.

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




De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets [0/I]
- Duw op [II] voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.



Bridge Functie

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	Selecteer [0/I]	[0]
Bridge activeren	tegelijkertijd op [] duwen van de 2 te combineren zones	[0] en []
Bridge verhogen	over de « SLIDER » glijden tot het gewenste vermogen	[1 tot 9]
Bridge stopzetten	tegelijkertijd op [] 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/I]).

<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

Special cooking function

De automatische kookfuncties zorgen voor een optimale temperatuur om de Teppan Yaki te reinigen op niveau 1, om vis te bakken op niveau 2 en om vlees te bakken op niveau 3. Elke zone heeft de automatische kookfuncties, maar het is ook mogelijk deze zones te combineren en de kookfunctie te activeren op beide zones tegelijk.

▪ Start up/stop the clean function:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Kies de gewenste kookfunctie	Druk 1 maal op []	[] knippert
Kookfunctie voor vis	Druk 2 maal op []	[] knippert
Kookfunctie voor vlees	Druk 3 maal op []	[] knippert
Wanneer de temperatuur werd bereikt stopt het symbol met knipperen		
Stop de automatische kookfuncties	Druk op [] of gebruik de Slider	[0] to [9]

KOOKADVIES

De kookstanden / temperaturen instellen

Kookstanden	Temperatuur (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

U kunt direct op het verwarmde oppervlak koken met of zonder vet (olie).

Voorkom het bereiken van het « rookpunt » (te hoge temperatuur) als u aan het koken bent met olie of vet. Levensmiddelen verliezen hun voedingswaarde.

Om de smaak en kwaliteit te behouden dient u overeenkomstig de bereidingsprocedure de juiste temperatuur in te stellen.

Maximale temperatuur en « rookpunt »

Vet / Olie	Maximaal aanbevolen temperatuur (°C) / vermogen	Rookpunt (°C)
Boter	130 / 4	150
Reuzel	170 / 6	200
Kalfsvet	180 / 6	210
Olijfolie	180 / 6	200
Zonnebloemolie	200 / 7	220
Arachideolie	200 / 7	235
Kokosolie	200 / 7	240

Kookadvies

Voedingswaren	Temperatuur (°C)	Vermogen
Vis en schaaldieren	170-180	6
Kalfsvlees	160-180	6
Rundvlees	200-210	8
Varkensvlees	180-210	7
Lamsvlees	180-200	7
Gevogelte	160-180	6
Worst	200	7-8
Spiegelei	140	4-5
Omelet/Pannenkoek	140-160	5
Vruchten	140-160	5
Groenten	140-160	5
Voorafgekookte rijst op een zacht vuur laten sudderen	140-160	5
Voorafgekookte pasta op een zacht vuur laten sudderen	140-160	5

ONDERHOUD EN REINIGING

Glas reinigen

Reinig het bedieningspaneel met wat afwasmiddel en een beetje water of een aanbevolen in de handel te verkrijgen vitrokeramisch product.

Gebruik nooit corrosieve of schurende reinigingsmiddelen of schoonmaakproducten die krassen kunnen veroorzaken.

Droog het apparaat met een reinigingsdoekje.

Gemorste suiker, jam, geleï, enz., moet onmiddellijk worden verwijderd.

Kookoppervlak reinigen

Koud kookoppervlak: Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek met afwasmiddel en een klein beetje water. Spoel daarna het oppervlak koud af en droog het oppervlak grondig door middel van bewegingen die de natuurlijke groeven van het kookoppervlak volgen (geen draibewegingen).

Warm kookoppervlak: Druk op [], wachten tot het lampje [] stilstaat (zie paragraaf **Speciale kookfuncties**).

Plaats ijsklontjes op het kookoppervlak, verwijder lichte vlekken met een spatel en voer ze af door de afvoer. Reinig de afvoer met bijvoorbeeld absorptiepapier. U kunt ook koud water gebruiken in plaats van ijsblokjes. Droog daarna grondig het oppervlak met een reinigingsdoek, door middel van bewegingen die de natuurlijke groeven van het kookoppervlak volgen (geen draibewegingen). Sommige vlekken die door zuren in levensmiddelen ontstaan, kunnen met citroensap worden schoongemaakt als het apparaat koud is. Reinig het Teppan Yaki toestel niet als het oppervlak te heet is: kans op brandwonden. Gebruik nooit corrosieve of schurende reinigingsmiddelen of schoonmaakproducten die krassen kunnen veroorzaken. Gebruik nooit reinigingsapparaten die op stoom of hoge druk werken.

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 [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 vergeten bent een kookzone 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:

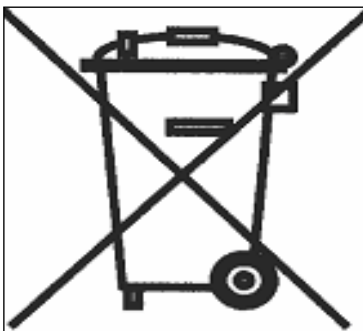
- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]
- het kookniveau werd aangezet met de toets [-]

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

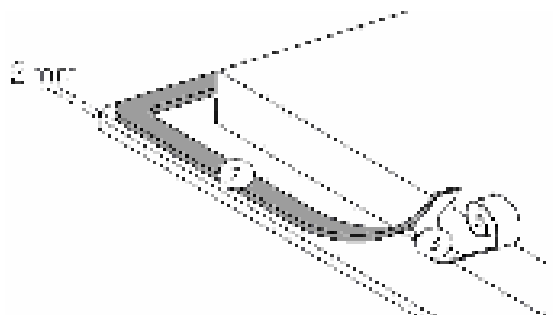
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

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
3753	360	490	386	526	8	380	520	6
3754	560	490	586	526	8	580	520	6

- **De afstand tussen de teppan yaki en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De teppan yaki 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 te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- 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 teppan yaki 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 teppan yaki bevindt, vermijd dan ontvlambare voorwerpen hierin op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de teppan yaki 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 meerpelige 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 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 voedings slang moet zo geplaatst worden dat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op !

- Dit apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een elektriciteitsnet met 230 V~ 50/60 Hz.
- Sluit altijd de aarddraad aan.
- Respecteer het aansluitschema..

3753 :

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.

Voeding	Aansluiting	Kabel diameter	Kabel	Zekering
230V~ 50/60Hz	1 fase + 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

3754 :

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

Gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen om het deksel te openen.

Voeding	Aansluiting	Kabel diameter	Kabel	Zekering
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Een fase 230V~1P+N :

Plaats een brug tussen 1 en 2 dan tussen 4 en 5.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde".

Verbind de neutraal N met de aansluitklem 4 of 5.

Verbind de fase L met de aansluitklem 1 of 2.

Twee fasen 400V~2P+N :

Plaats een brug tussen 4 en 5.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde".

Verbind de neutraal N met de aansluitklem 4 of 5.

Verbind de fase L1 met de aansluitklem 1 en fase L2 met de aansluitklem 2.

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

<p>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.</p>
--

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.....	17
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	17
UTILISATION DE L'APPAREIL	17
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	18
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	18
AUTRES PROTECTIONS	18
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	19
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	19
BANDEAU DE COMMANDE	19
UTILISATION DE L'APPAREIL	19
AFFICHAGE	19
VENTILATION.....	20
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	20
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	20
PRINCIPE DE L'INDUCTION	20
TOUCHES SENSITIVES.....	20
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE.....	20
MISE EN ROUTE.....	21
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	22
FONCTION MINUTERIE	22
FONCTION STOP & GO	23
FONCTION RAPPEL	23
FONCTION BRIDGE	23
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	23
FONCTION DE CUISSON SPECIALE	24
CONSEILS DE CUISSON	24
REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON / TEMPERATURES.....	24
TEMPERATURES MAXIMUM ET « POINT DE FUMEE »	25
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	25
NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	25
NETTOYAGE DE LA ZONE DE CUISSON.....	26
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....	26
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	27
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	27
CONNEXION ELECTRIQUE	28

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

- 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 pas laisser 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

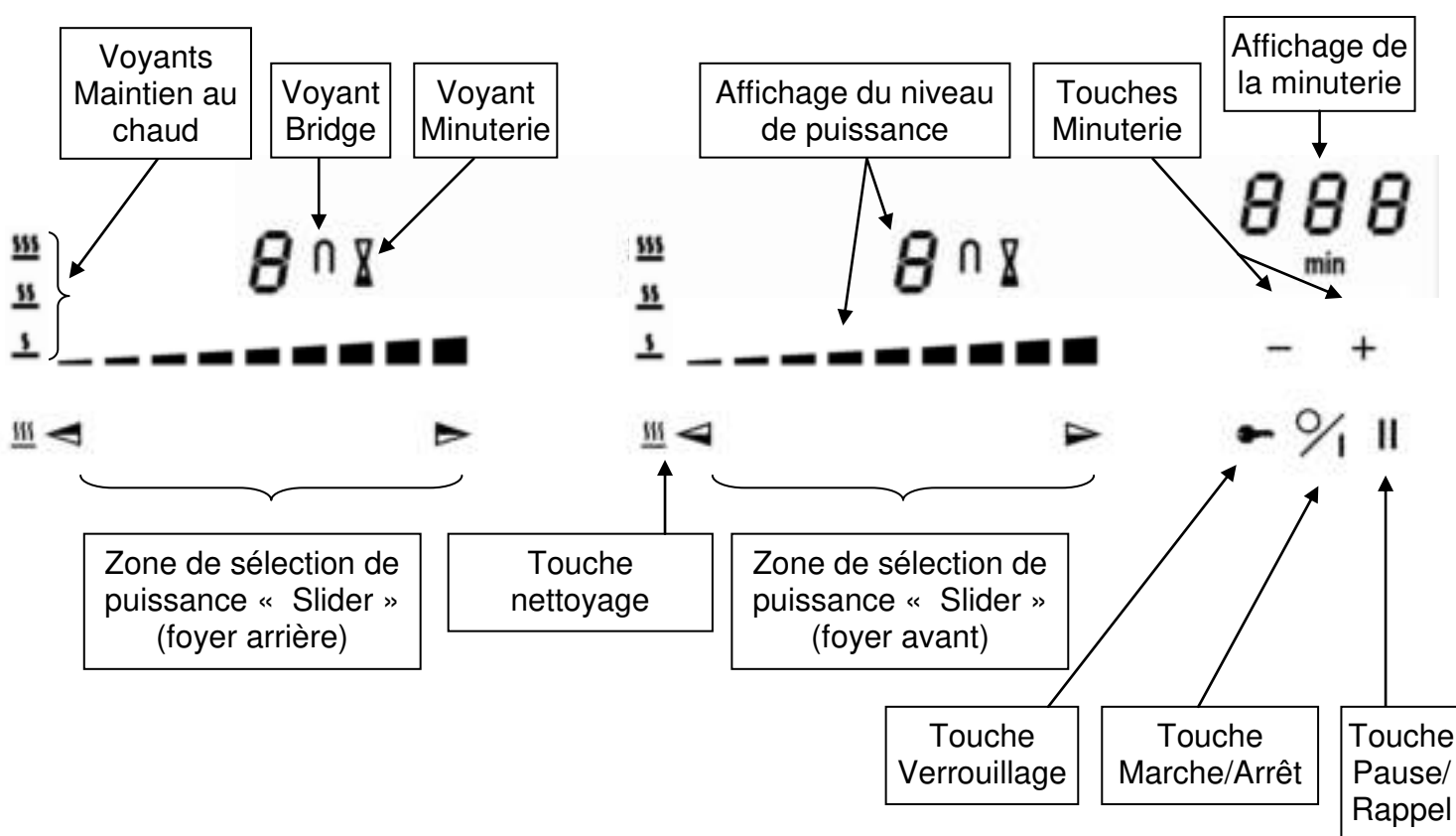
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Foyers
3753	2800 W	2 zones Ø145 mm
3754	5600 W	4 zones Ø145 mm

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage

0.	Zéro
1...9	Niveau de puissance
E	Message d'erreur
H	Chaleur résiduelle
II	Stop&Go

Description

La zone de chauffe est activée.
 Choix du niveau de cuisson.
 Défaut de circuit électronique.
 La zone de cuisson est chaude.
 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.

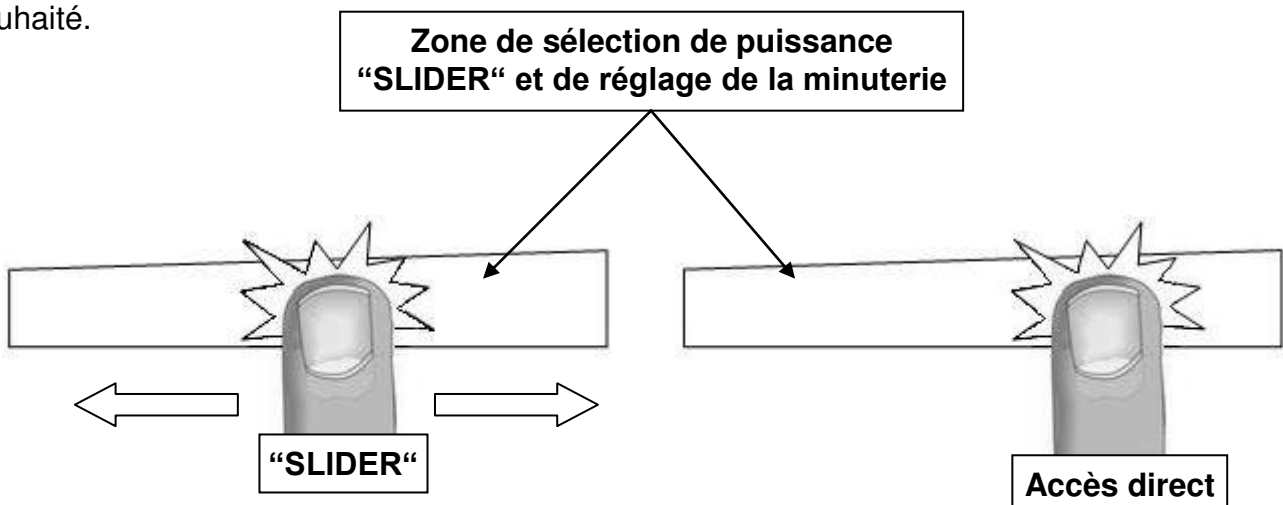
Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurement 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 :

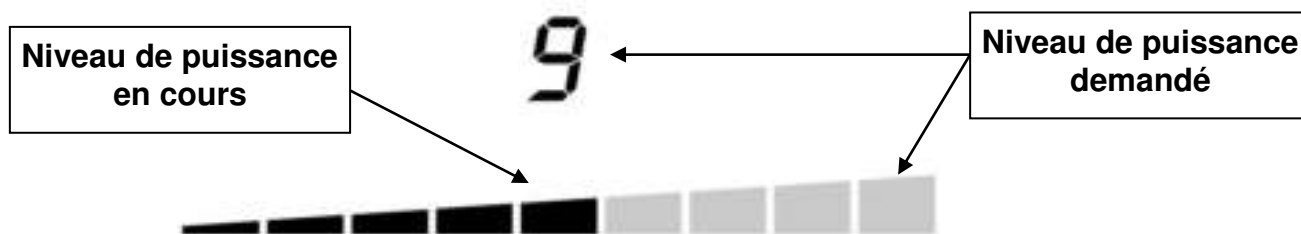
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [0/I]	[0]
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]

▪ Réglage de la zone de chauffe :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[1] à [9]
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.

▪ Exemple d'augmentation de la puissance:



Les segments de l'affichage du niveau de puissance s'allument un par un au fur et à mesure de l'augmentation de la température jusqu'au niveau de puissance demandé.

▪ Exemple de baisse de la puissance:



Les segments de l'affichage du niveau de puissance s'éteignent un par un jusqu'au niveau de puissance demandé.

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 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 [9]
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.

Fonction Stop & go

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 minuteries.



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 Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones (zones de gauche, zones du centre, zones de droite) avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster 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 [] des 2 zones à combiner	[0] et []
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » qui affiche la puissance	[1] à [9]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur [clean] des 2 zones combinées	[0]

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

Fonction de cuisson spéciale

La fonction de cuisson spéciale garantit une température adéquate pour le nettoyage de votre teppan yaki (voir chapitre Entretien et nettoyage), la cuisson de poisson ou la cuisson de viande. Chaque zone de chauffe a sa propre fonction de cuisson spéciale.

Il est aussi possible de combiner 2 zones (fonction bridge), puis d'activer la fonction de cuisson spéciale.

▪ **Enclencher / arrêter la fonction de cuisson spéciale :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher la température de nettoyage	appuyer 1 fois sur []	[] clignote
Enclencher la température de cuisson pour le poisson	appuyer 2 fois sur []	[] clignote
Enclencher la température de cuisson pour la viande	appuyer 3 fois sur []	[] clignote
Une fois que la température est atteinte, le voyant devient fixe.		
Arrêter	appuyer sur [] jusqu'à [0] ou glisser sur le Slider	[0] [0] à [9]

CONSEILS DE CUISSON

Réglage des puissances de cuisson / températures

Puissance	Température (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

La cuisson des aliments peut se faire directement sur la zone de chauffe avec ou sans matières grasses (huile, graisse).

Éviter d'atteindre le « point de fumée » (température trop élevée) lors de l'utilisation des huiles et de graisses. Ces dernières perdraient leurs précieux éléments nutritifs.

Afin de conserver toutes les saveurs ainsi que les qualités des aliments, veillez à bien ajuster la température en fonction du type de cuisson.

Températures maximum et « point de fumée »

Graisses / Huiles	Températures max préconisée (°C) / puissance	Point de fumée (°C)
Beurre	130 / 4	150
Graisse de porc	170 / 6	200
Graisse de bovin	180 / 6	210
Huile d'olive	180 / 6	200
Huile de tournesol	200 / 7	220
Huile d'arachide	200 / 7	235
Graisse de noix de coco	200 / 7	240

Conseils de cuissons

Nature du plat	Température (°C)	Puissance
Poisson et crustacés	170-180	6
Viande de veau	160-180	6
Viande de boeuf	200-210	8
Viande de porc	180-210	7
Agneau	180-200	7
Volaille	160-180	6
Saucisses	200	7-8
Œufs au plat	140	4-5
Crêpes / omelletes	140-160	5
Fruits	140-160	5
Légumes	140-160	5
Faire revenir du riz précuit	140-160	5
Faire revenir des pâtes précuites	140-160	5

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du bandeau de commande.

Nettoyez le bandeau de commande avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.



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.

Nettoyage de la zone de cuisson.

A froid : nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou de dégraissant. Rincez ensuite avec de l'eau froide et séchez soigneusement la surface dans le sens du polissage.

A chaud : Appuyer sur la touche [] et attendez que le voyant [] devienne fixe (voir paragraphe «Fonction de cuisson spéciale »).

Posez des glaçons sur la zone de cuisson et enlever les salissures avec une spatule et poussez-les dans la rigole. Nettoyez la rigole avec par exemple, du papier absorbant. De l'eau froide peut remplacer les glaçons.

Nettoyez ensuite vigoureusement la surface avec un chiffon propre et légèrement humide dans le sens du polissage.

Certaines taches laissées par les acides contenus dans les aliments peuvent être enlevées, une fois refroidies, en utilisant du jus de citron.

Ne pas nettoyer la zone de cuisson si elle est trop chaude : **RISQUE DE BRULURE.**

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou de produits sous pression pour l'entretien de votre appareil.

N'utilisez pas d'objets qui pourraient rayer la zone de cuisson.

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 [E] s'affiche :

- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-vente.

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].

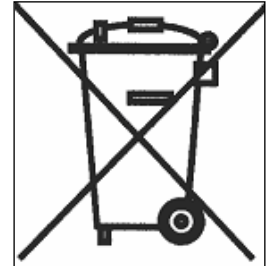
Le symbole [II] s'affiche :

- 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.

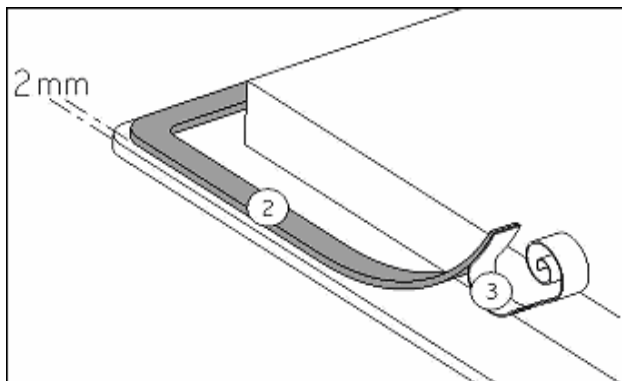


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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



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.
3753	360	490	386	526	8	380	520	6
3754	560	490	586	526	8	580	520	6

- **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 incorporés 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.

3753 :

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 simultanété suivant standard EN 60 335-2-6/1990

3754 :

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

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	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

*calculé avec le coefficient de simultanété suivant Norme EN 60 335-2-6/1990

Monophasé 230V~1P+N :

- Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 4 et 5.
- Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Visser le neutre N au plot 4 ou 5.
- Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

- Mettre un pontet entre 4 et 5.
- Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Visser le neutre N au plot 4 ou 5.
- Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

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	31
VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME	31
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	31
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN.....	32
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	32
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	32
GERÄTEBESCHREIBUNG	33
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	33
BEDIENFELD	33
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	33
ANZEIGE	33
BELÜFTUNG	34
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	34
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	34
INDUKTIONSPRINZIP	34
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	34
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	34
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	35
RESTWÄRMEANZEIGE	36
ZEITSCHALTUHR.....	36
STOP & Go.....	37
MEMORY-FUNKTION	37
BRIDGE-FUNKTION	37
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE	37
KOCHEMPFEHLUNGEN	38
EINSTELLUNG DER LEISTUNG / TEMPERATUR	38
MAXIMUM TEMPERATUR UND « RAUCH-PUNKT »	38
REINIGUNG UND PFLEGE.....	39
REINIGUNG DES BEDIENFELDES.....	39
REINIGUNG DES KOCHFELDES	39
WAS TUN WENN.....	40
UMWELTSCHUTZ.....	40
MONTAGEHINWEISE	41
ELEKTROANSCHLUSS.....	42

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

- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- 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

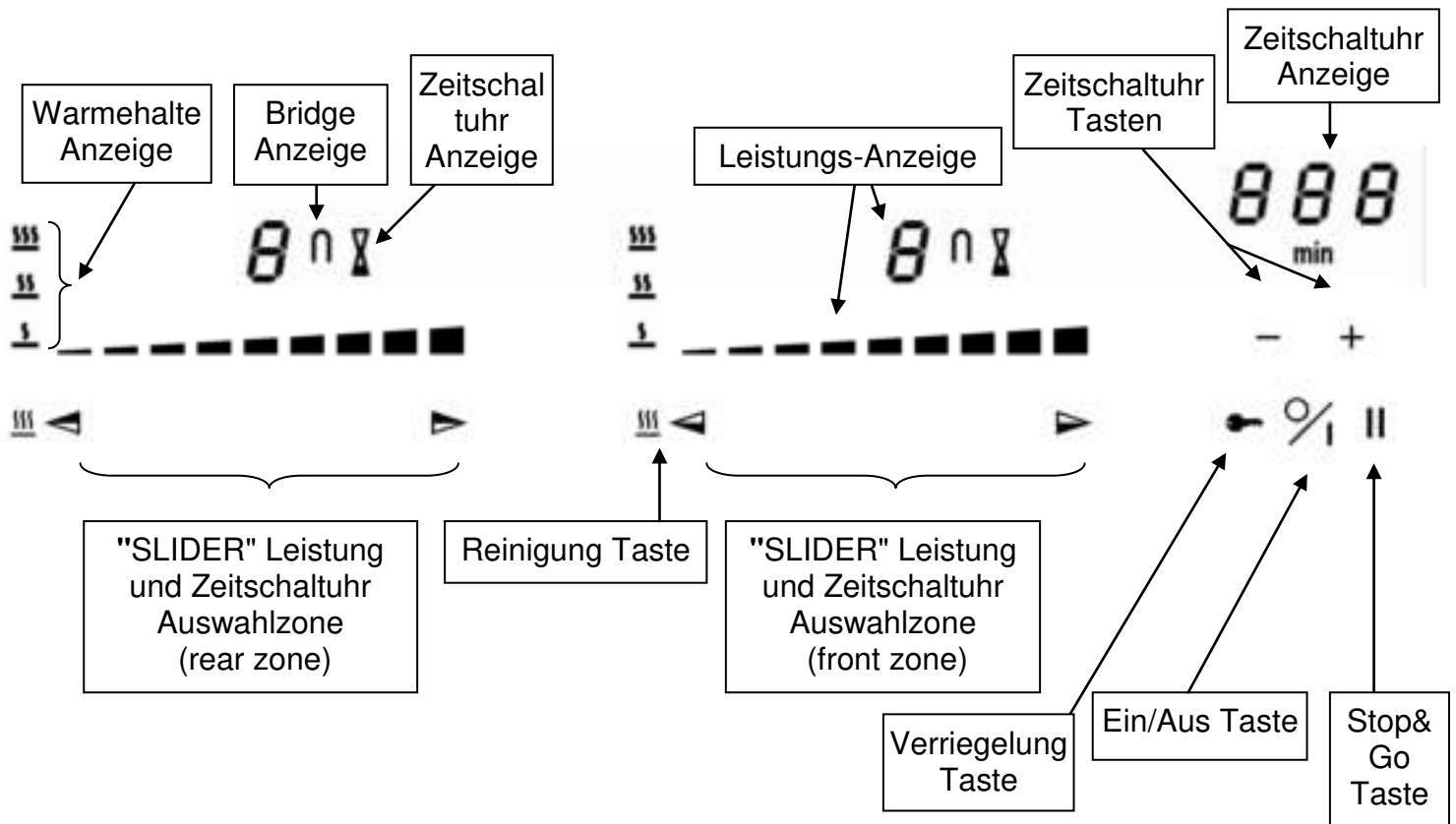
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen synthetisch oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der Kochzone verschmelzen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen
3753	2800 W	2 kochzonen Ø145 mm
3754	5600 W	4 kochzonen Ø145 mm

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
II	Stop&Go	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.

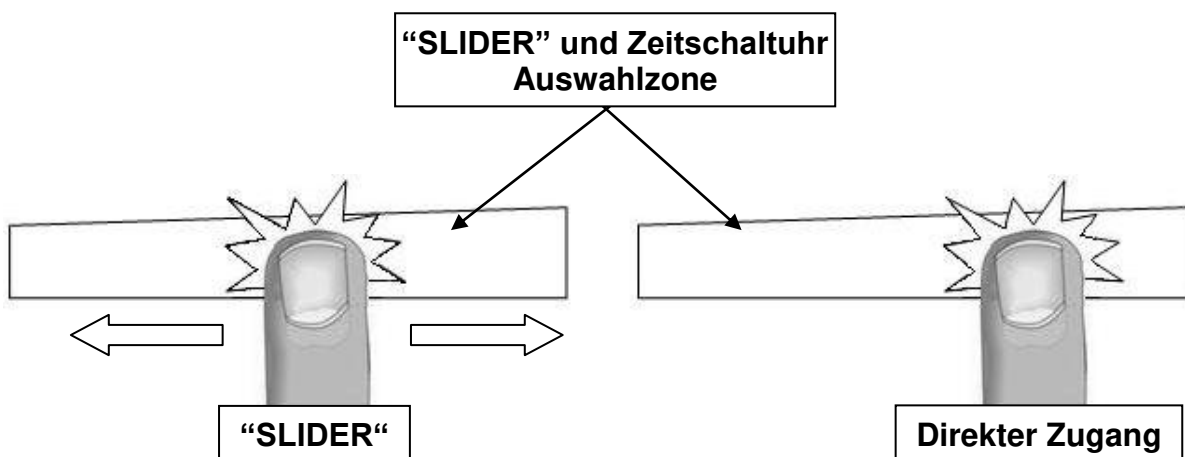
Funktion der Sensorschaltfelder

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

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung

Einschalten
Ausschalten

Bedienfeld

Auf [0/1] drücken
Auf [0/1] drücken

Anzeige

[0]
Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung

Leistung erhöhen
Ausschalten

Bedienfeld

Auf dem "SLIDER" rutschen
Auf dem "SLIDER" rutschen
bis zu 0

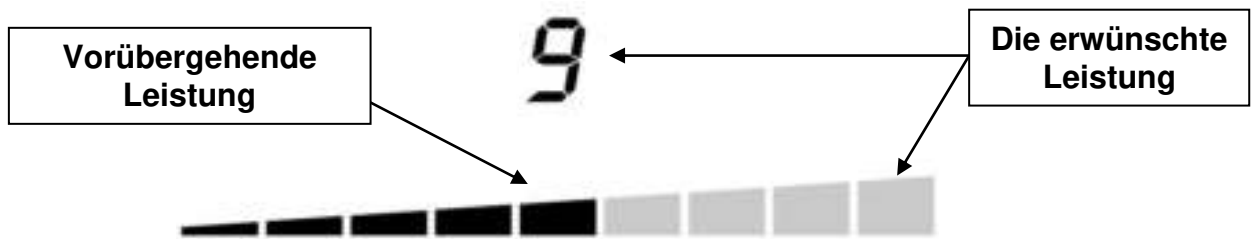
Anzeige

[1] bis [9]

[0] oder [H]

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

- **Beispiel für Erhöhungen der Leistung:**



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach eingeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

- **Beispiel für Reduzierung der Leistung:**



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach ausgeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

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 !**

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:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[1] bis [9]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	[60]...
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

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

▪ Zeitschaltuhr ausschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-] bis [000] drücken	[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.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [0/I] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[000]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	[60]...
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	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 [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

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

Stop & Go Funktion

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.




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.



Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den Kochzonen (links Kochzonen, zentral Kochzonen, rechts Kochzonen) mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

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

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








Speziale Kochfunktion

Die Spezial-Kochfunktion garantiert eine genauere Temperatur, um Ihren Teppan Yaki sauber zu machen (Siehe Reinigung und Pflege Kapitel), Fisch oder Fleisch kochen.

Jede Kochzone hat eine individuelle Spezial-Kochfunktion.

Es ist auch möglich, zwei Kochzonen (Brücke-Funktion) zu verbinden und die Spezial-Kochfunktion aktivieren.

▪ Einschalten / ausschalten der Speziale Kochfunktion

<u>Aktion</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Reinigungstemperatur einschalten	Auf [] einmal drücken	[] blinkt
Fisch kochen Temperatur einschalten	Auf [] zweimal drücken	[] blinkt
Fleisch kochen Temperatur einschalten	Auf [] dreimal drücken	[] blinkt
Sobald die Temperatur erreicht ist, blinkt die Anzeige nicht mehr.		
Ausschalten	Auf [] drücken bis [0] oder auf dem "SLIDER" rutschen [0] bis [9]	[0]

KOCHEMPFEHLUNGEN

Einstellung der Leistung / Temperatur

Leistung	Temperatur (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Die Speisen können direkt auf der Heizfläche gekocht werden, mit oder ohne Fett (Öl, Fett).

Beim verwenden vor Öl oder Fett, vermeiden Sie das "Rauch-Punkt" (Temperatur zu hoch) um die wertvollen Nährstoffen zu behalten.

Um alle Geschmacksrichtungen und Qualitäten von Nahrung zu halten, sollten Sie die Temperatur je nach Art des Kochens anpassen.

Maximum Temperatur und « Rauch-Punkt »

Öl, Fett	Empfohlen max Temperatur (°C) / Leistung	Rauch-Punkt (°C)
Butter	130 / 4	150
Schweinefett	170 / 6	200
Rinderfett	180 / 6	210
Olivenöl	180 / 6	200
Sonnenblumenöle	200 / 7	220
Erdnussöl	200 / 7	235
Kokosfett	200 / 7	240

Kochtipps

Gargut	Temperatur (°C)	Leistung
Fisch und Schalentiere	170-180	6
Kalbfleisch	160-180	6
Rindfleisch	200-210	8
Schweinefleisch	180-210	7
Lammfleisch	180-200	7
Geflügel	160-180	6
Bratwürste	200	7-8
Spiegeleier	140	4-5
Omelett / Pfannkuchen	140-160	5
Obst	140-160	5
Gemüse	140-160	5
Vorgekochter Reis ankochen	140-160	5
Vorgekochten Pasta ankochen	140-160	5

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung des Bedienfeldes

Reinigen Sie das verschmutzte Bedienfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

Sollen sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen entfernt werden.

Reinigung des Kochfeldes

Kaltreinigung: Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

Danach spülen mit kaltem Wasser und reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken in Schleifrichtung.

Reinigung von heißen: Drücken Sie auf dem [] taste und warten Sie bis das [] anzeige fest bleibt (Das Absatz Speziale Kochfunktion sehen).

Einzelne Eiswürfel auf die Grillplatte legen, gleichzeitig mit der Wendeschaukel den Schmutz lösen und in die Rinne schieben. Die Rückstände in der Rinne (z.B. mit Haushaltspapier) entfernen. Anstelle der Eiswürfel kann auch kaltes Wasser verwendet werden.

Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen und nassen Tuch in Schleifrichtung

Flächen die von Säuren in Lebensmitteln stammen könnten, im kalten Zustand mit etwas Zitronensaft entfernen.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Verwenden Sie keine Objekte die das Kochfeld kratzen könnte.

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 [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 [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

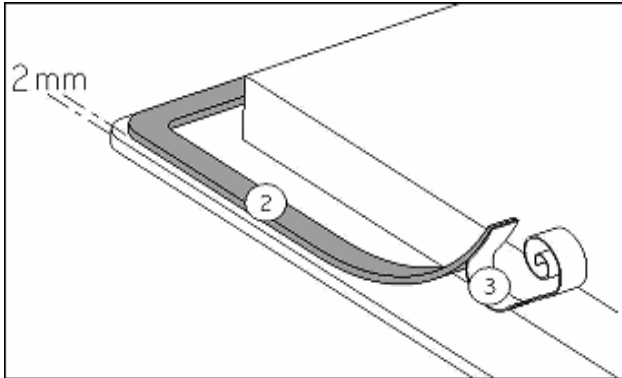
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
 - Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



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
3753	360	490	386	526	8	380	520	6
3754	560	490	586	526	8	580	520	6

- **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.

3753 :

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

3754 :

Die Anschlussdose ist unter dem Kochfeld befindet.

Zum öffnen die Anschlussdose, mit einem Schraubendreher durch. Legen Sie die beiden Schlitze im vorderen von zwei Pfeilen.

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	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2, und zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme. Den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, und die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

Zweiphasen-Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

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

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

Dear customer,

Thank you for choosing our induction ceramic hob.

In order to use our appliance correctly, we advise you to read the following notes carefully, and to keep them for later use.

SUMMARY

SAFETY	45
PRECAUTIONS BEFORE USING	45
USING THE APPLIANCE	45
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	46
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	46
OTHER PROTECTIONS	46
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	47
TECHNICAL CHARACTERISTICS	47
CONTROL PANEL	47
USE OF THE APPLIANCE	47
DISPLAY	47
VENTILATION	48
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	48
BEFORE THE FIRST USE	48
INDUCTION PRINCIPLE	48
SENSITIVE TOUCH	48
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE	48
STARTING-UP	49
RESIDUAL HEAT INDICATION	50
TIMER	50
STOP&GO FUNCTION	51
RECALL FUNCTION	51
BRIDGE FUNCTION	51
CONTROL PANEL LOCKING	51
COOKING ADVICES	52
SETTING UP THE COOKING LEVELS / TEMPERATURES	52
MAXIMUM TEMPERATURE AND « SMOKING POINT »	52
MAINTENANCE AND CLEANING	53
GLASS CLEANING	53
COOKING SURFACE CLEANING	53
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	54
ENVIRONMENT PRESERVATION	54
INSTALLATION INSTRUCTIONS	55
ELECTRICAL CONNECTION	56

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 a 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 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 the 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 built-in appliance, make sure that 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 any 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

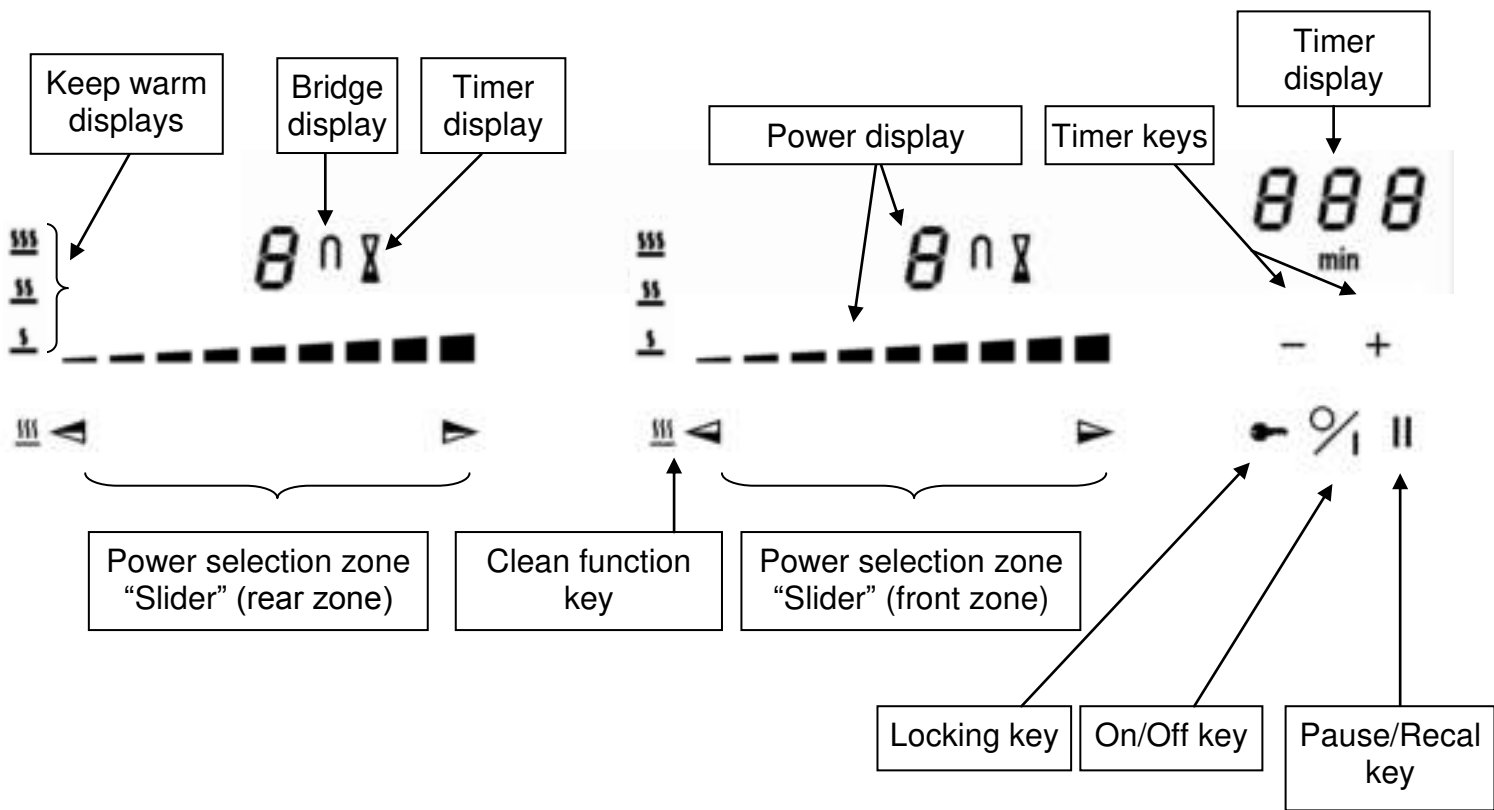
- For people with a pacemaker, the magnetic field could influence its function. We recommend you to retrieve further information from the retailer or the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic containers: they can melt on hot cooking zones.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	Total Power	Position of the heating zone
3753	2800 W	2 zones Ø145 mm
3754	5600 W	4 zones Ø145 mm

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

Display	Designation	Description
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
	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 it thanks to a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- 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].

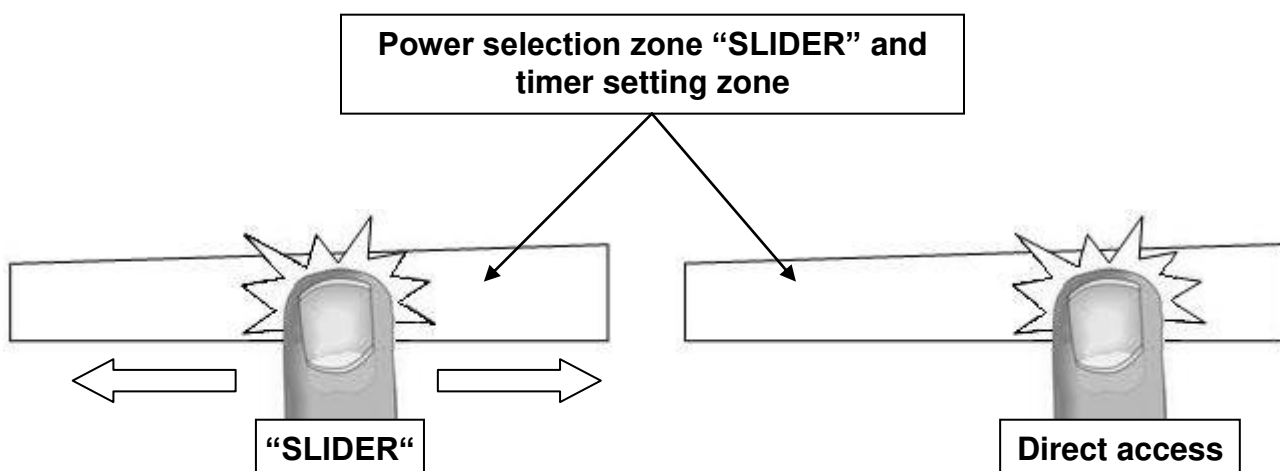
Sensitive touch

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:**

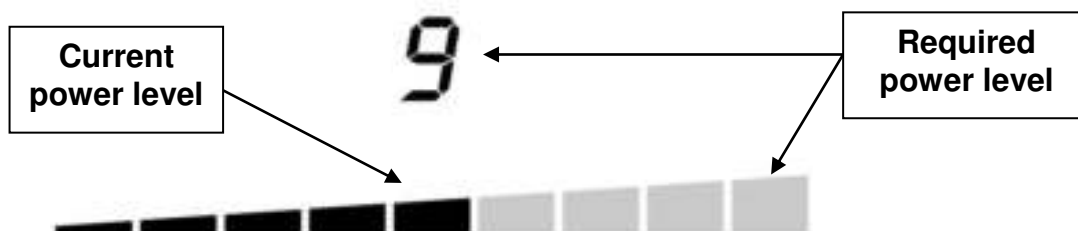
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [0/I]	[0]
To stop	press key [0/I]	nothing or [H]

- **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 [9]
To stop	slide to [0] on "SLIDER"	[0] or [H]

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

- **Example of power increase:**



The segments from the power display are turning on one by one until the required power level is reached.

- **Example of power decrease:**



The segments from the power display are turning off one by one until the required power level is reached.

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 may 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.**

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 [9]
Select the timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from 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 [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [-] from 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.

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 [+] from the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from 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 [+].

Stop&Go function

This function brakes all the hob's cooking activity temporarily 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 the 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

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.

Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time (left zones, middle zones, right zones) with the same features as a single cooking zone. Booster 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 [III] of the 2 cooking zones	[0] and [II]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" which indicates the power	[1] to [9]
Stop bridge	Press simultaneously on [III] 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

Special cooking function

The special cooking function guarantees a satisfactory temperature to clean your teppan yaki (see Maintenance and cleaning chapter), to cook your fish or your meat. Each zone has its own special cooking function. It is also possible to combine 2 cooking zones (bridge function), then to activate the clean function.

- **Start up/stop the clean function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the clean temperature	press [] one time	[] is blinking
Activate the temperature to cook fish	press [] two times	[] is blinking
Activate the temperature to cook meat	press [] three times	[] is blinking
When the temperature is reached, the display becomes fixed.		
Stop the function	press [] to [0] or slide on the "SLIDER"	[0] [0] à [9]

COOKING ADVICES

Setting up the cooking levels / temperatures

Cooking levels	Temperature (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

You can cook directly on the heating surface with or without fat (oil or grease). Avoid reaching the « smoking point » (too high temperature) when you are cooking with oil or fat. Food will lose its nutritive value. In order to conserve all the flavour and quality, be sure to adjust the right temperature in accordance with the type of cooking required.

Maximum temperature and « smoking point »

Grease / Oil	Maximum recommended temperature (°C) / power	Smoke point (°C)
Butter	130 / 4	150
Lard	170 / 6	200
Beef fat	180 / 6	210
Olive oil	180 / 6	200
Sunflower oil	200 / 7	220
Peanut oil	200 / 7	235
Coconut oil	200 / 7	240

Cooking advice

Types of food	Temperature (°C)	Power
Fish and seafood	170-180	6
Veal	160-180	6
Beef	200-210	8
Pork	180-210	7
Lamb	180-200	7
Poultry	160-180	6
Sausage	200	7-8
Fried egg	140	4-5
Pancake / omelette	140-160	5
Fruits	140-160	5
Vegetables	140-160	5
Simmering previously cooked rice	140-160	5
Simmering previously cooked pasta	140-160	5

MAINTENANCE AND CLEANING

Glass cleaning

Clean the control panel using a little washing-up liquid diluted in water or a recommended commercial vitroc ceramic product.



Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Dry the appliance with a clean rag.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately.

Cooking surface cleaning

Cold cooking surface: Remove light marks with a damp cloth using washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements).

Warm cooking surface: Presse the key [] and wait to the [] becomes fixe (see paragraph " Special cooking function ").

Put icicles on the cooking surface and remove light marks with a spatula and push them into the drain. Clean the drain with absorbent paper for example. Cold water can replace the icicles.

Then dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements) with a clean rag.

Some marks that come from acid naturally contained in food can be cleaned with lemon juice when the appliance is cold.

Do not clean the hob if the glass is too hot: **risk of burn.**

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Never use any steam-driven or pressure appliances.

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 [E]:

- Disconnect and reconnect the hob.
- Call after sales service.

One or all cooking zone(s) 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 Booster level and breaking Automatic overheating

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

- 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].

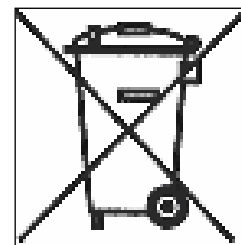
The control panel displays [II]:

- 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.

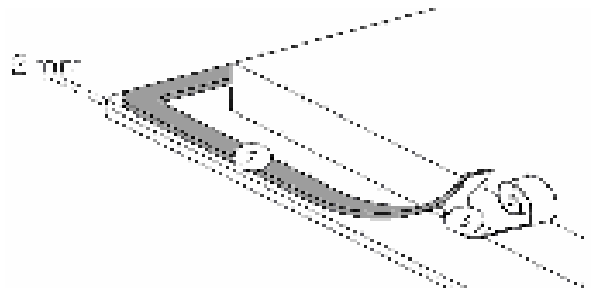
- Don't throw your appliance in the household refuse
 - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.



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:



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
3753	360	490	386	526	8	380	520	6
3754	560	490	586	526	8	580	520	6

- **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 mural rods of edge must be heat-resisting.
- Do not install the hob to the top of 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 (for example: 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. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top 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 connecting 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 who 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 using 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.

3753 :

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 one and the brown wire corresponds 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

3754 :

The connection box is located below the hob. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

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	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Monophase 230V~1P+N :

- Put a bridge between terminal 1 and 2 and between 4 and 5.
- Attach the earth to the terminal "earth".
- Attach the neutral N to the terminal 4 or 5.
- Attach the phase L to the terminal 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N :

- Put a bridge between terminal 4 and 5.
- Attach the earth to the terminal "earth".
- Attach the neutral N to the terminal 4 or 5.
- Attach the phase L1 to the terminal 1 and phase L2 to the terminal 2.

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.

