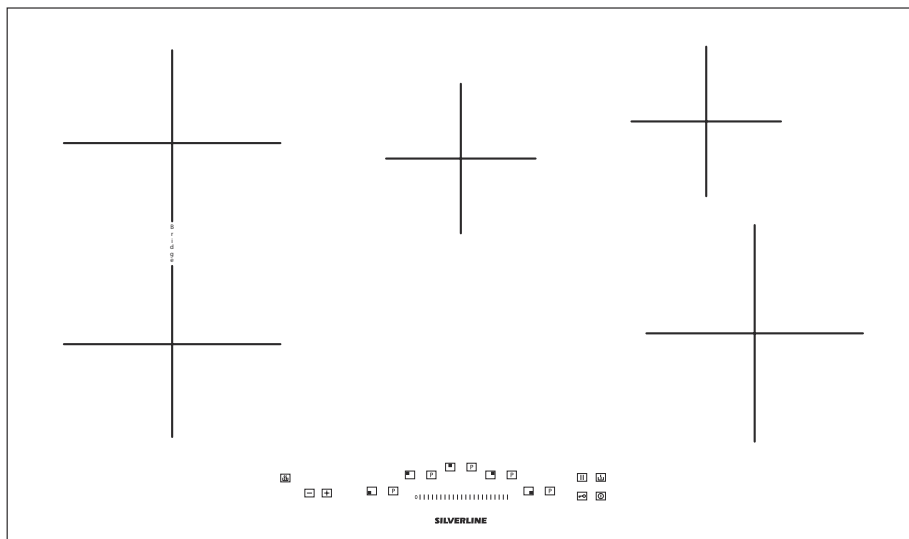


Bedienungs- und Montageanleitung Instructions d'utilisation et de montage Operating and assembly instructions Bedienings- en montage-instructies



EKI 940 R


SILVERLINE

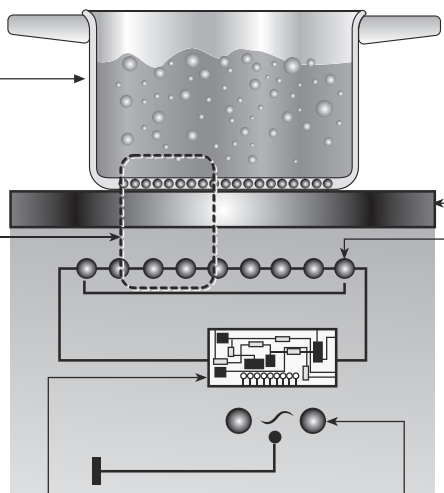
Vor Beginn aller Arbeiten Anleitung lesen !
Lisez les instructions avant de commencer tout travail !
Read the instructions before starting any work !
Lees de instructies voordat u met werkzaamheden begint !

Fig.1

- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden
- Olla con fondo en material de hierro magnético
- Casserole à fond magnétique
- Pan with ferromagnetic base
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal
- Panela com fundo em material ferromagnético
- Gryde med jern-magnetisk bund
- Magnetoituva keittoastia
- Kjele med jern-magnetisk bunn
- Kastrull med magnetisk botten
- Горшок с дном из ферромагнитного материала
- Каструля з дном із феромагнету
- Hrnec se dnom z feromagnetického materiálu
- Naczynie ze spodem wykonanym z materiału o właściwościach ferromagnetycznych

- Piano in vitroceramica
- Glaskeramikkochfeld
- Encimera en vidrio cerámica
- Plaque en vitro-céramique
- Glass-ceramic cooker top
- Plaat van glaskeramiek
- Placa em vidro cerâmica
- Glaskeramisk plade
- Keraminen liesi
- Glasskeramisk topp
- Glaskeramikhäll
- Стеклокерамическая панель
- Sklokeramická povrchňa
- Sklokeramická varná deska
- Ceramiczna płyta grzejąca

- Campo magnetico
 - Magnetfeld
 - Campo magnético
 - Champ magnétique
 - Magnetic field
 - Magnetisch veld
 - Campo magnético
 - Magnetisk område
 - Magneettikenttä
 - Magnetisk område
 - Elektromagnetiskt fält
 - Магнитное поле
 - Магнітне поле
 - Magnetické pole
 - Pole magnetyczne
- 

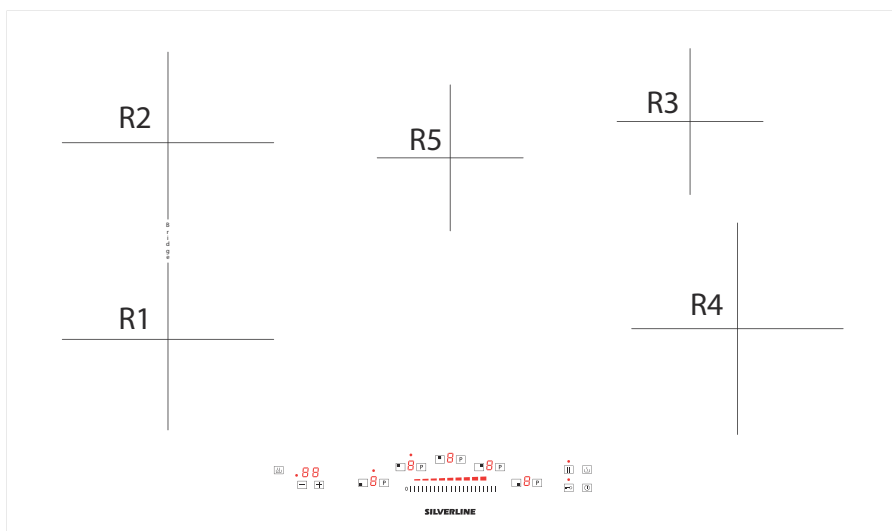


- Circuito elettrico
- Stromkreis
- Circuito eléctrico
- Circuit électrique
- Electric circuit
- Stroomcircuit
- Circuito eléctrico
- Elektrisk kredsløb
- Virtapiiri
- Elektrisk krets
- Elsystem
- Электрическая схема
- Электрична мережа
- Elektrický obvod
- Obwód elektryczny

- Alimentazione elettrica
- Stromversorgung
- Alimentación eléctrica
- Alimentation électrique
- Current
- Stroomvoorziening
- Alimentação eléctrica
- Elektrisk strømforsyning
- Virransyöttö
- Strøm
- Strömförsörjning
- Электрическое питание
- Электричне живлення
- Elektrické napájení
- Zasilanie elektryczne

- Bobina a spirale di Archimede
 - Archimedespiralenspule
 - Bobina a espiral de Arquimedes
 - Bobine à spirale d'Archimède
 - Archimedeaan spiral coil
 - Spiraalspoel van Archimedes
 - Bobina em espiral de Arquimedes
 - Spole i form af Arkimedespiral
 - Archimede -induktiospiraali
 - Archimedes spiralspøle
 - Archimedes spiralspole
 - Спиральная катушка Архимеда
 - Катушка з архімедовою спіраллю
 - Cívka ve tvaru Archimédovy spirály
 - Cewka w kształcie spirali Archimedes
- 

A



HEATER TYPE						
LEVEL	R1 (210x180)	R2 (210x180)	R3 (Ø 145)	R4 (Ø 210)	R5 (Ø 145)	BRIDGE (R1+R2)
BOOSTER	3600W	3600W	1800W	3600W	1800W	3600W
LEVEL 9	2200W	2200W	1200W	2200W	1200W	2200W

MINIMUM DIMENSION OF THE FERROMAGNETIC MATERIAL OF THE BOTTOM OF THE POT						
Ø	R1 (min 90mm)	R2 (min 90mm)	R3 (min 90mm)	R4 (min 110mm)	R5 (min 90mm)	BRIDGE (R1+R2) (min 210mm)*

*Bridge cooking zone recommended size: 375mm x 210mm

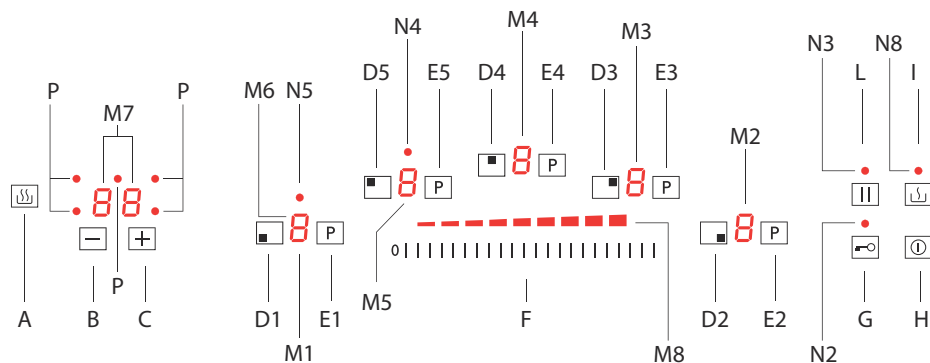


Fig.2

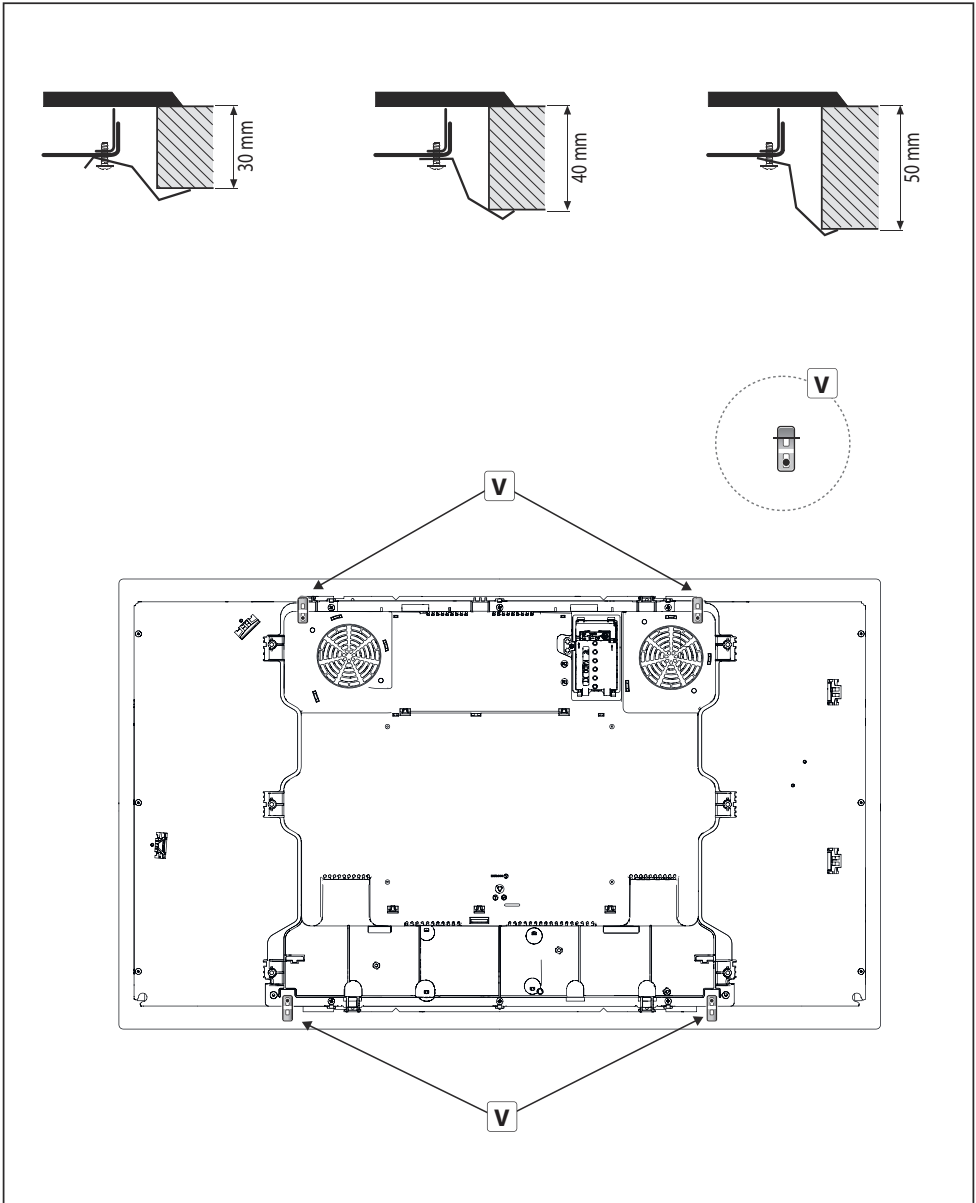


Fig.3

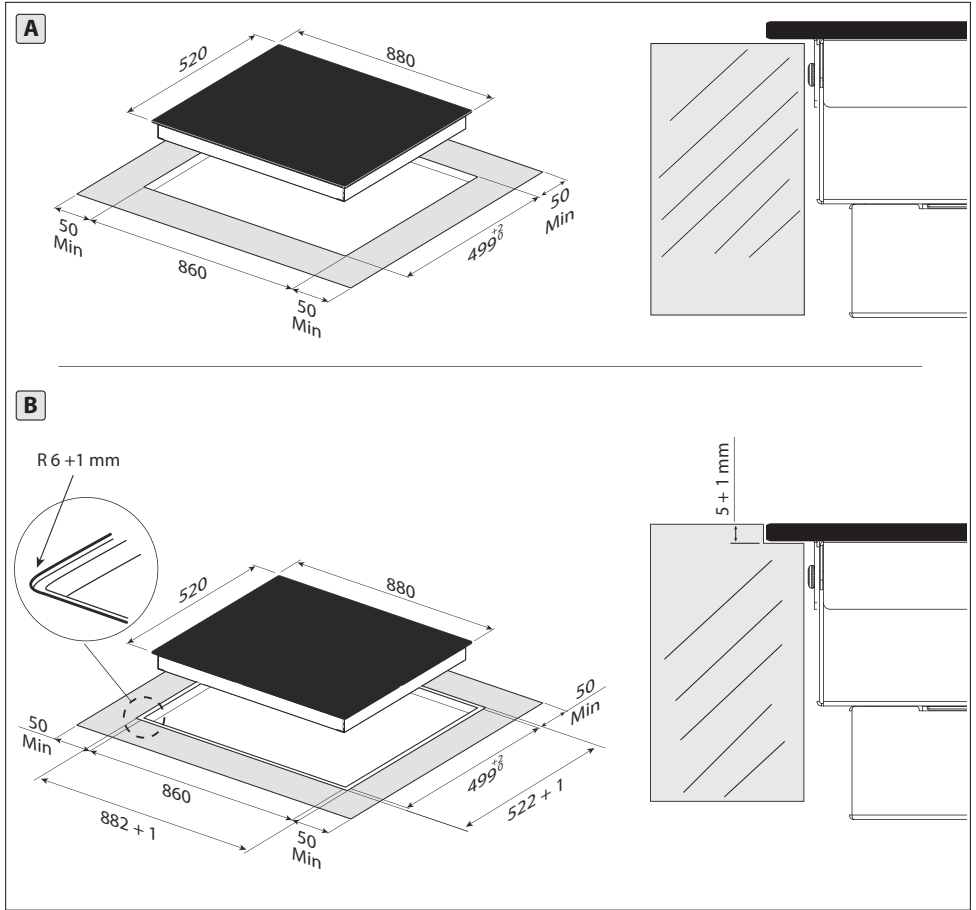


Fig.4

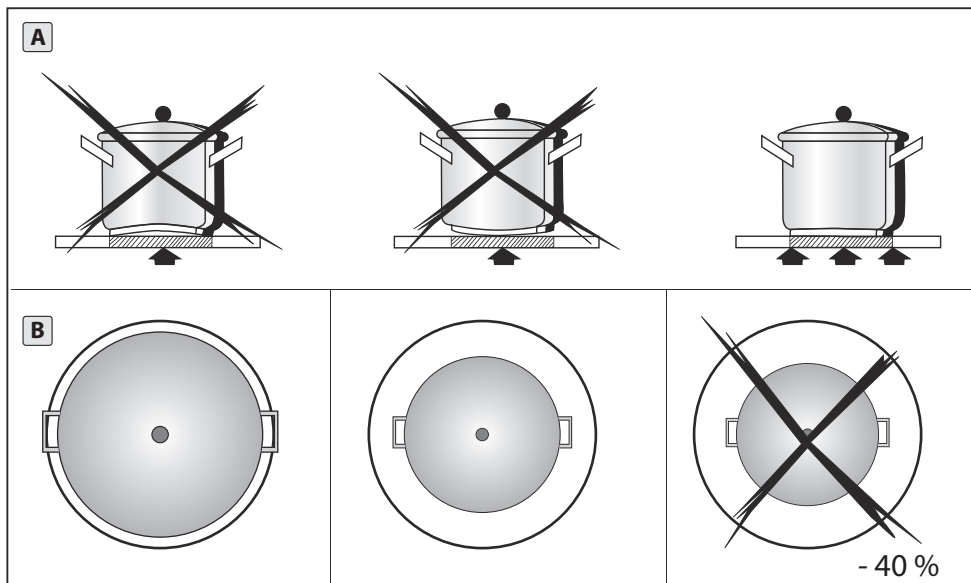


Fig.5

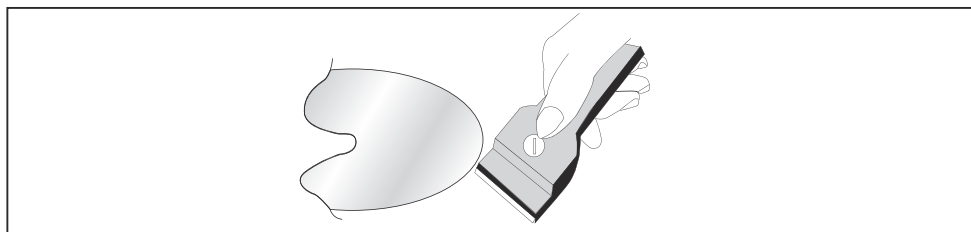


Fig.6

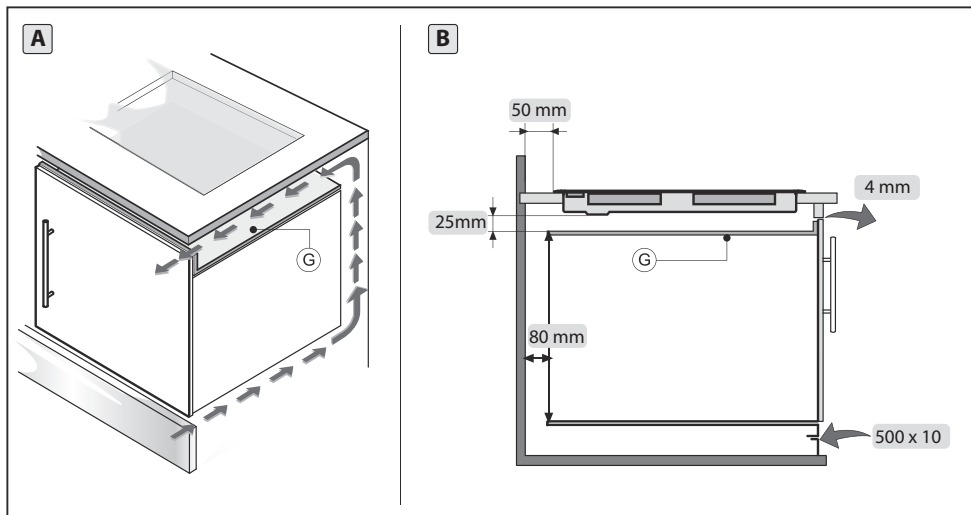


Fig.7

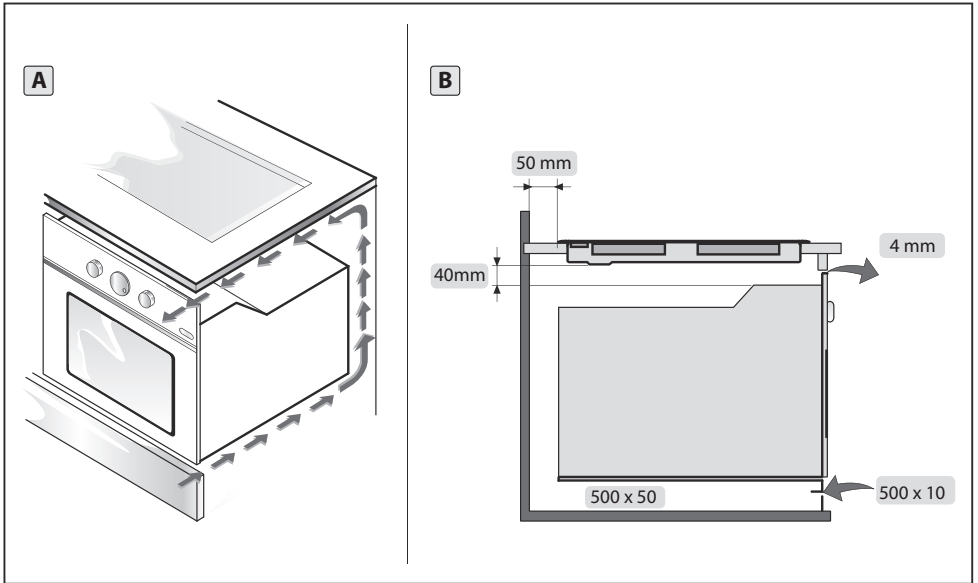


Fig.8

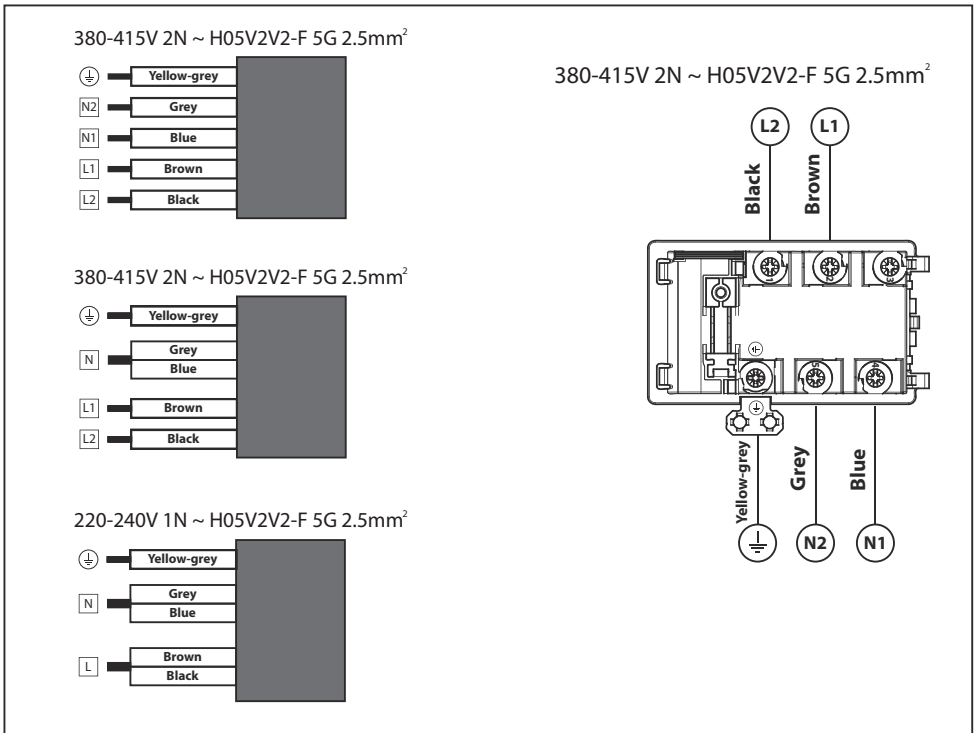


Fig.9

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt. Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation/dem Austausch im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Es werden Behälter mit ebenem Boden mit einem Durchmesser, der gleich dem erhitzten Bereich oder etwas größer ist, empfohlen. Keine Behälter mit rauher Unterseite verwenden, damit die Heizfläche des Kochfelds nicht zerkratzt wird (Abb.2).

Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:

- Überprüfen Sie das Typenschild (am unteren Teil des Gerätes), um sicher zu gehen, dass Spannung und Leistung mit der des Stromnetzes übereinstimmen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall ist ein qualifizierter Elektriker hinzuzuziehen.

Achtung:

-Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind. Das Kochen von Lebensmitteln erfordert Aufsicht; selbst wenn Sie nur für kurze Zeit kochen, erfordert dies immer noch Ihre ständige Aufmerksamkeit

-Wenn das Kochen beendet ist, den zutreffenden Heizkörper anhand der nachstehend angegebenen Bedienung ausschalten.

-Auf die leicht zu erreichenden Teile des Geräts achten, die sich während des Betriebs erwärmen können. SORGEN SIE DAFÜR, DASS KINDER DAVON FERNGEHALTEN WERDEN.

-Flüssigkeitsaustritte, wie beispielsweise Öl oder andere Fettsorten, vermeiden, da diese Brände verursachen können.

-Nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern die Ebene ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ersticken.

-Keine Gegenstände auf der Garoberfläche lassen, dies kann zu Bränden führen.

-Wenn das Kabel beschädigt ist, musses von ausgebildetem Personal oder von durch den Kundendienst ausgetauscht werden.

-Es Darf Kein Dampfreinigungsgerät Benutzt Werden.

-Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen.

Sicherstellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Vom Benutzer auszuführende Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, sofern sie nicht dabei beaufsichtigt werden

-Achten Sie bitte darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

-Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung in Betrieb genommen werden.

- Verwenden von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen. Bitte achten Sie darauf, dass Sie nur Schutzvorrichtungen benutzen, die vom Hersteller zugelassen sind oder mit dem Gerät geliefert werden.

• Induktionsprinzip:

Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.

Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten).

Vorteile:

Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:

-**Sicherer**, da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.

-**Schneller**, da die Aufheizzeiten kürzer sind.

-**Genauer**, da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.

-**Wirksamer**, da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird. Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungsstufe an. Dies ermöglicht den Einsatz von Töpfen verschiedener Größen, vorausgesetzt ihr Durchmesser ist nicht größer als 10% oder kleiner als 40% des auf dem Kochfeld befindlichen Siebdruckkreises (Abb.5B).

Achtung: wird ein Topf mit einem Durchmesser, der 40% kleiner ist, als der auf dem Kochfeld befindliche Siebdruckkreis eingesetzt, besteht die Möglichkeit, dass sich die Kochzone nicht einschaltet.

Kochgefäße (Abb.5A):

Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

Wichtig:

Um belästigenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:

-Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden.

-Metallbehälter mit emailliertem Boden.

-Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Positionierung (Abb.3 - 4A - 4B):

Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts **Abb.3B**). Das Gerät mit Hilfe der Löcher "V" und der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte befestigen, wobei diese je nach Dicke der Platte gedreht werden müssen (**Abb.3A**). Sollte die Unterseite des Geräts nach der Installation noch zugänglich sein, ist es notwendig einen Schutz-/Separationspannel anzubringen "G" (**Abb.7B**), unter Berücksichtigung der angegebenen Abstände (**Abb.7B**). Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig.

Wichtig: Wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventi-

lator ausgestattet sein. Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die **PYROLYTISCHE** Reinigung in Betrieb ist.

Achtung: Damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens **40 mm** betragen (**Abb.8B**). In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden.

Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (**Abb.7A - Abb.8A**), wobei die in (**Abb.7B - Abb.8B**) angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

Stromanschlüsse (Abb.9):

Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:

-Daß das Erdungskabel 2cm länger als die anderen Kabel ist;

-Die Anlagenmerkmale derart sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;

-Die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Falls das Gerät nicht mit einem Kabel geliefert wird, verwenden Sie ein Kabel dieses Typs: "**H05V2V2-F**", das einen Querschnitt für hat, die für den Gesamtleistungsverbrauch geeignet ist.

Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.

Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, ständig an der Stromversorgung angeschlossen zu sein. Daher ist es notwendig, einen allpoligen Schalter zwischenzuschalten, der die vollständige Unterbrechung von der Stromversorgung bei Überspannung der Kategorie III gewährleistet. Dieser ist zwischen das Gerät und dem Anschluss an die Stromversorgung einzubauen und muss der elektrischen Belastung, sowie den geltenden Verordnungen entsprechen

(Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden). Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

Hinweis: abhängig von der Version, die Sie haben, könnte das Gerät eine automatische Einrichtung durchführen, indem es Tonsignale ausgibt und alle LEDs und Anzeigen beim ersten Anschluss an die Stromversorgung für einige Sekunden aktiviert. Betätigen Sie während dieses Vorgangs keine Tasten und aktivieren Sie keine Funktionen.

Vor dem normalen Gebrauch des Kochfeldes müssen alle Kochzonen mindestens 15 Minuten lang auf Leistungsstufe 3-4 eingeschaltet werden. Dieser Vorgang muss beim ersten Einschalten des Kochfeldes durchgeführt und später wiederholt werden, wenn das Kochfeld einige Wochen lang nicht benutzt wird.

• Verwendung (Abb.2):

A = Taste **Warmhalten**

B = Taste "+"

C = Taste "-"

D = Taste **Kochzone**

E = Taste **Booster**

F = Slider

G = Taste **Schlüssel**

H = Taste **ON/OFF**

I = Taste **Funktion „Niedrige Temperatur“**

L = Taste **Stop & Go**

M = Display

N = Anzeige

P = Anzeige

Ein-/Ausschalten des Kochfelds:

- Wenn das Kochfeld nicht eingeschaltet ist, ist es immer gesperrt und die Anzeige "**N2**" leuchtet auf.

- Um das Gerät einzuschalten, zuerst auf die Taste "**G**" tippen, dann auf die Taste "**H**" für ca. 1 Sekunde, ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display "**M**" wird "**0**" visualisiert.

- Wenn innerhalb ca. 10 s kein Vorgang erfolgt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

- Um das Kochfeld abzuschalten, auch wenn die Kochzonen eingeschaltet sind, die Taste "**H**" drücken, es wird ein Ton abgegeben und das Gerät schaltet sich ab.

• Funktion „Schlüssel“:

Um die Verwendung des Kochfelds seitens Kinder oder Personen, die überwacht werden müssen, zu vermeiden, ist es möglich, alle Funktionen mit dem folgenden Verfahren zu sperren:

1- Um die Funktion zu aktivieren, die Taste "**G**" für 1 Sekunde drücken, es leuchtet die Anzeige "**N2**" auf.

- Wenn man das Kochfeld bei aktiver Funktion „SCHLÜSSEL“ abschaltet, ist die Funktion „SCHLÜSSEL“ des Kochfelds auch beim nächsten Einschalten aktiv.

- Wenn das Kochfeld eingeschaltet und die Funktion „Schlüssel“ aktiv ist, funktionieren die Tasten "**H** und **G**" dennoch.

Einschalten der Kochzone:

- Es ist möglich, eine Kochzone durch Tippen auf die Taste "**D**" einzuschalten und auf dem Display "**M**" wird die Leistungsstufe visualisiert.

- Um die gewünschte Leistungsstufe zu regulieren, den Finger von links nach rechts gleiten lassen oder den Finger auf einer spezifischen Stellung auf dem Slider "**F**" positionieren, die Leistung geht von **0** bis **9**.

- Wenn man eine höhere Leistung als 9 wünscht, die

Taste "**E**" drücken, es wird die Funktion „Booster“ aktiviert, auf dem Display "**M**" wird ein „**P**“ visualisiert.

- Wenn nach ca. 5 Sekunden kein Vorgang erfolgt, ertönt ein akustisches Signal und die Abstufung der Displays kehrt zur ursprünglichen zurück. Das Kochfeld fährt mit dem normalen Garvorgang fort.

- Es ist nicht möglich, eine Kochzone einzuschalten, wenn die Funktion „Schlüssel“ aktiv ist.

Sicherheitsabschaltung

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Kochzonen automatisch ausschaltet, nachdem die maximale Einschaltzeit bei einer bestimmten Leistung verstrichen ist.

LEISTUNG	EINSCHALTZEITBEGRENZUNG (Stunden)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Leistungsbeschränkung:

La versione con 5 zone di cottura è dotata di un sistema di limitazione della potenza a 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 o 1400 Watt.

Es ist möglich, das Produkt zu konfigurieren, indem man folgende Vorgänge ausführt:

- Das Gerät vom häuslichen Stromnetz abtrennen und wieder anschließen.

- Die Taste "**G**" innerhalb von ca. 30 Sekunden ab der erneuten Verbindung an das häusliche Stromnetz drücken.

- Die Tasten "**B - C** und **H**" gleichzeitig wählen.

- Nachdem man das akustische Signal "**BIP**" wahrgenommen hat, wird auf dem Display "**M7**" **Po** angezeigt und auf den Displays "**M1** und **M2**" der Code der Leistungsstufe des Kochfelds visualisiert.

- Die Taste "**G**" verwenden, um die Leistung des Kochfelds zu ändern, und auf dem Display erscheinen der Reihenfolge nach alle möglichen Stufen, auf die das Kochfeld eingestellt werden kann.

Code:	Maximale Leistung Watt
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W

2 1	2100 W
2 0	2000 W
1 9	1900 W
1 8	1800 W
1 7	1700 W
1 6	1600 W
1 5	1500 W
1 4	1400 W

-Nachdem die gewünschte Leistung eingestellt wurde, die Tasten **"B - C und H"** gleichzeitig wählen.

-Das Kochfeld ist mit der gewünschten Leistung konfiguriert.

-Um die Leistung wieder zu ändern, das gesamte Verfahren wiederholen.

- Wenn während 60 s keine Handlung erfolgt oder keine von der Taste **"G"** verschiedene Taste berührt wird, werden die Änderungen nicht ausgeführt.

Timer

Mit dieser Funktion können Sie die Zeit (von 1 bis 99 Minuten) für die automatische Abschaltung der ausgewählten Kochzone einstellen. Der Benutzer kann alle Kochzonen gleichzeitig auf jeder Leistungsstufe (1...P) programmieren.

-Um sie zu aktivieren, zuerst die Kochzone **"D"** wählen und mit den Tasten **"B oder C"** mit einem leichten Druck, die Leistung muss höher als **0** sein.

- Die Tasten **"B oder C"** drücken, auf dem Display **"M7"** wird der blinkende Wert **"00"** gezeigt und es ertönt ein akustisches Signal, während die Anzeige **"P"** der Zone, in der der Timer aktiv ist, blinkt.

-Dann muss unter Verwendung der Taste **"F"** eine Leistungsstufe entschieden werden (die Option Timer ist nicht aktiv, wenn die Leistung **0** beträgt).

-Die Zeit mit den Tasten **"B"** oder **"C"** einstellen, indem man sie bis auf maximal 99 Minuten bringt, es ertönt ein akustisches Signal.

-Wenn man die visualisierten Ziffern schnell zu scrollen wünscht, die beiden Tasten **"B"** oder **"C"** gedrückt halten.

-Durch Drücken der Taste **"B"** wird die Zeit direkt auf 99 eingestellt, hingegen geht man durch Drücken der Taste **"C"** von 99 direkt auf 00 über.

- Der Timer beginnt nach ca. 5 Sekunden zu funktionieren, nachdem der letzte Vorgang mit den Tasten **"B oder C"** erfolgte, ertönt ein akustisches Signal und das Display **"M7"** und die Anzeige **"P"** hören auf zu blinken, wenn die Leistungsstufe gewählt wird.

- Wenn der Timer in Betrieb in Betrieb ist, kann er geändert werden, die Kochzone **"D"** wählen und auf die Tasten **"B oder C"** tippen.

- Wenn die Zeit nicht gewählt wird oder die eingestellte Uhrzeit **"00"** ist, wird der Timer innerhalb 10 Sekunden deaktiviert.

- Wenn der Timer aktiv ist, blinkt die Led-Anzeige **"M7"** der Kochzone **"P"**.

-Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochzone aus, das Display **M7** und die Ledanzeige **P** blinken, sofort danach ertönt ein akustisches Signal für 1 Minute. Wenn Sie eine beliebige Taste drücken, hört das akustische Signal auf zu klingeln.

- Wenn der Timer in mehreren Kochzonen aktiviert wird, zeigt das Display **M7** den Timer, der vorher

abläuft und die Anzeige **P** blinkt.

-Der Timer kann zu jedem Zeitpunkt abgebrochen werden, indem man die Zeit auf **"00"** stellt oder gleichzeitig die Tasten **"B und C"** drückt.

Booster

Je nach Modell, das man besitzt, ist das Gerät mit einem **"Booster"**-System ausgestattet, das es ermöglicht, die Garzeiten zu beschleunigen, indem man eine höhere Leistung als die nominale in einem bestimmten Zeitraum anwendet.

Die mit dieser Funktion ausgestatteten Kochzonen sind mit der Schrift **"Booster"** gekennzeichnet.

- Um sie zu aktivieren, auf die Taste **"E"** der Kochzone tippen, bei der man diese zu aktivieren wünscht, es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display **"M"** erscheint der Buchstabe **P**.

Diese Funktion dauert für ca. 10 Minuten, nach deren Ablauf ein Ton abgegeben wird und der Garvorgang wird mit der Stufe 9 weitergeführt.

- Um diese zu deaktivieren, die Taste **"E"** drücken oder zuerst die Kochzone **"D"** wählen, in der sie aktiv ist, und dann die Leistungsstufe mit dem Slider **"F"** auf Null stellen.

Funktion „Warm“

Mit dieser Warmhaltefunktion ist es möglich, bereits fertige Speisen mit einer bestimmten Temperatur warmzuhalten. Die Funktion kann auf allen Kochzonen unabhängig aktiviert werden. Die Kochzone funktioniert bei Mindestleistung.

1. Um sie zu aktivieren, die Kochzone **"D"** wählen und dann die Taste **"A"** drücken, es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display **"M"** wird ein **U** visualisiert.

2. Um sie zu deaktivieren, die Taste **"A"** wählen und der Betrieb der Kochzone wird bei Leistungsstufe 1 weitergeführt. Die Funktion Warm ist nur für 120 Minuten verfügbar, bei deren Ablauf das Kochfeld abgeschaltet wird.

Funktion „Niedrige Temperatur“

Die Funktion „Niedrige Temperatur“ ermöglicht es, den Energieverbrauch und die Heizleistung zu reduzieren (z.B. wenn die Leistungsstufe einer Kochzone auf 5 eingestellt ist, wird der Verbrauch um ca. 50% reduziert oder wenn sie hingegen auf Stufe 9 eingestellt ist, um ca. 75%, wenn die Zone von 145mm auf Stufe 9 eingestellt ist, geht die Funktion „Niedrige Temperatur“ von 1200 W auf 300 W über).

Um die Funktion „Niedrige Temperatur“ zu aktivieren, die folgenden Schritte ausführen:

- Eine Kochzone **"D"** wählen und auf die Taste **"I"** tippen, es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display **"M"** wird ein blinkendes **L** visualisiert, das sich mit der eingestellten Leistungsstufe abwechselt, und die Anzeige **"N8"** leuchtet auf.

- Die Funktion kann an allen Kochzonen aktiviert werden und die Kochzone funktioniert mit der eingestellten Leistungsstufe.

- Es kann auch die Funktion „Bridge“ aktiviert werden.

- Um sie zu deaktivieren, die Taste **"I"** drücken. Am Ende der Funktion wird der Betrieb der Kochzone bei Leistungsstufe 1 weitergeführt.

Funktion „Bridge“

Die Kochzonen können im Garprozess im Falle der Verwendung von großen Töpfen verbunden werden.

Die Funktion kann nur aktiviert werden wenn beide Kochzonen "D1 und D5" abgeschaltet sind; zum Gebrauch dieser Funktion die folgenden Schritte ausführen:

-Die Kochzone "D1 und D5" wählen und die Anzeigen "N5 und N4" beginnen zu blinken, bis die Leistungsstufe, die höher als 0 sein muss, gewählt wird.
- Es ist möglich, auch die Funktion „Booster“ zu aktivieren; zu ihrer Aktivierung genügt es, die Taste "E1 oder E5" zu drücken.

-Wenn es notwendig ist, die Leistungsstufe zu ändern, die Kochzone "D1 oder D5" wählen und dann die Leistungsstufe mit dem Slider "F" ändern und danach mit der Wahl der Tasten "D1 oder D5" bestätigen.

- Um die Funktion zu deaktivieren, ist es möglich, dies auf zwei Arten auszuführen:

1. "D1 oder D5" wählen und die Leistungsstufe auf 0 bringen und die Funktion wird deaktiviert.
2. Gleichzeitig die Tasten "D1 und D5" wählen und beide Kochzonen schalten sich ab.

O.S.D. (Overflow Safety Device)

Das Kochfeld besitzt ein Sicherheitssystem, das alle Platten in Position OFF stellt und aktiviert die Safety lock bei Vorhandensein von Flüssigkeiten oder Gegenständen am Bereich der Steuerungen. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab und am Display wird das Symbol "–" visualisiert .

Magnetdetektor

Das Kochfeld besitzt einen Topf-Detektor, wenn dieser vom Herd genommen wird oder unangemessen ist, erscheint abwechselnd das Symbol "–" mit der eingestellten Leistungsstufe.

Heizungsfunktion

Um die Funktion „Warm“ zu aktivieren, die Taste F drücken, bis ein A erscheint, das sich mit der eingestellten Leistungsstufe, die höher als 0 sein muss, abwechselnd.

-Wenn die Funktion aktiviert wird, funktioniert die Kochzone mit der maximalen Leistung P für die gesamte Dauer, nachdem die maximale Zeit abgelaufen ist, kehren die Kochzonen automatisch zur vorher eingestellten Leistung zurück

Leistungsstufe	Dauer von „Warm“ (s)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

- Wenn diese Funktion aktiv ist, erscheint auf dem Display ein "A".

-Wenn die Funktion auf einer Kochzone aktiviert wird,

auf der der Topf nicht erkannt wird, blinkt auf dem Display "A" abwechselnd mit dem Symbol "–".

- Wenn die Leistungsstufe mit dem Slider "F" erhöht wird, bleibt die Funktion „Warm“ aktiv mit der neuen eingestellten Leistung. Dieser Vorgang kann nur ein Mal ausgeführt werden. Wird hingegen eine Leistungsstufe eingestellt, die niedriger als die eingestellte ist, wird die Funktion automatisch deaktiviert.

- Wenn diese Funktion sich automatisch deaktiviert oder deaktiviert wird, zeigt das Display M die eingestellte Leistung.

Stop & Go

Mit dieser Funktion können Sie das Kochfeld während des Betriebs vorübergehend ausschalten, wenn Sie sich vom Kochfeld entfernen müssen, ohne ein Verschütten des Kochguts befürchten zu müssen. Diese Funktion ermöglicht auch die Reinigung der Glasfläche im Bedienbereich. Sie wird durch Drücken der Taste L aktiviert, ein akustisches Signal ertönt, alle Kochzonen werden gesperrt und die Displays zeigen ein Segment mit kreisender Bewegung. Alle Tasten sind gesperrt, mit Ausnahme der Taste Stop & Go und der Taste On / Off. Um die Funktion zu deaktivieren, erneut die Taste L drücken, wenn nach 10 Minuten keine Funktion aktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Wartung (Abb.7):

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber entfernen. Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen. Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

Fehler/Alarmer

Wenn ein Fehler erfasst wird, wird das gesamte Gerät abgeschaltet, ein akustisches Signal ertönt (nur, wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind) und alle Displays zeigen abwechselnd den Buchstaben "F oder M" und den Fehlercode. Während des Fehlerzustands sind die Tasten der entsprechenden Heizungen nicht betriebsbereit.

Schalten Sie das Gerät für einige Stunden aus, wenn der Fehler beim Wiedereinschalten nicht mehr auf dem Display angezeigt wird, kehrt der Tisch zum normalen Betrieb zurück. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation / remplacement (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Il est préférable d'utiliser des récipients au fond plat ayant un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la surface chauffée. Il ne faut pas avoir recours à des récipients ayant une base rugueuse, afin d'éviter d'érafler la surface thermique du plan (Fig. 2).

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil :

- vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est adéquate. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

Attention:

-Ne pas laisser les éléments chauffants mis sous tension avec des casseroles et poêles vides ou bien sans récipients. La cuisson des aliments nécessite toujours une supervision ; même la cuisson pour une courte période de temps nécessite une attention constante.

-Une fois que l'on a terminé de cuisiner, éteindre la résistance relative au moyen de la commande indiquée ci-après.

-Faire attention aux parties facilement accessibles de l'appareil qui, durant l'utilisation, se surchauffent. ASSUREZ-VOUS DE GARDER LES ENFANTS LOIN DE L'APPAREIL DE CUISSON.

-Éviter toute fuite de liquide tel que l'huile ou d'autres types de graisse pouvant causer des incendies.

-Ne pas chercher à éteindre le feu avec de l'eau ; éteindre plutôt le plan et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

-Ne pas laisser d'objets sur la surface de cuisson pouvant être à l'origine des incendies.

-Lorsque le câble est endommagé, le faire remplacer par un personnel qualifié ou du service d'assistance.

-Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés.

-Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

-L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.

- L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents. Veuillez vous assurer de n'utiliser que des dispositifs de protection approuvés par le fabricant ou fournis avec l'appareil.

Principe de l'induction:

Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.

La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels).

Avantages:

Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être:

-**Plus sûr:** faible température sur la surface du verre.
-**Plus rapide:** temps de réchauffement des aliments rapide.

-**Plus précis:** le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.

-**Plus efficace:** 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur. Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié. Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (Fig.5B).

Attention: si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

Récipients pour la cuisson (Fig.5A):

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

Important:

Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:

- Récipients avec fond non parfaitement plat.
- Récipients métalliques avec fond émaillé.
- Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan.

Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Positionnement (Fig.3 - 4A - 4B):

L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe Fig.3B).

Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail à l'aide des 4 supports en utilisant les trous "V", en les tournant de la manière appropriée en fonction selon l'épaisseur du plan (Fig.3A).

Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, s'avère inaccessible, il faut monter un panneau de séparation "G" (Fig.7A) en respectant les distances indiquées (Fig.7B).

Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire.

Important: Si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement. Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage **PYROLITIQUE** est en fonction.

Attention: Pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de **40 mm** entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (Fig.8B). Il faut en tout cas permettre une aération adéquate. Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (Fig.7A - Fig.8A), en respectant les dimensions indiquées sur Fig.7B - Fig.8B.

Connexions électriques (Fig.9):

Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:

- Le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- Les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- L'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

Si l'appareil n'est pas fourni avec un câble, utilisez un câble de type : "**H05V2V2-F**", qui possède une section adaptée à la consommation électrique totale de l'appareil.

Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.

L'appareil est destiné à être connecté au réseau électrique de façon permanente, c'est pourquoi il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire qui permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, il doit être monté entre l'appareil et la fourniture d'énergie électrique, dimensionné à la charge et répondant aux normes en vigueur

(le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Remarque: iselon la version que vous possédez, l'appareil peut effectuer une configuration automatique en émettant des signaux sonores et en activant toutes les LED et les écrans pendant quelques secondes lors de la connexion initiale à l'alimentation. N'actionnez aucun bouton et n'activez aucune fonction pendant cette opération.

Avant de commencer l'utilisation normale du plan, il est nécessaire d'allumer toutes les zones de cuisson pendant au moins 15 minutes au niveau de puissance 3-4. Cette opération doit être effectuée au premier allumage et répétée en cas de périodes de non utilisation de plusieurs semaines.

• Utilisation (Fig.2) :

A = Touche **Garder au chaud**

B = Touche « + »

C = Touche « - »

D = Touche **Zone de cuisson**

E = Touche **Booster**

F = Slider (curseur de réglage)

G = Touche **Clé**

H = Touche **ON/OFF**

I = Touche **Fonction Basse température**

L = Touche **Stop & Go**

M = Affichage

N = Indicateur

P = Indicateur

Allumage/Arrêt du plan de cuisson :

- Quand le plan de cuisson n'est pas allumé il est toujours verrouillé et l'indicateur « **N2** » est allumé.

-Pour allumer l'appareil appuyer d'abord sur la touche « **G** » presser la touche « **H** » pendant environ 1 seconde, un signal sonore est émis et les affichages « **M** » visualisent « **0** ».

- Si aucune action n'est effectuée dans les 10 sec., le plan s'éteint automatiquement.

- Pour éteindre l'appareil, même si les zones de cuisson sont allumées, appuyer sur la touche « **H** », un son retentira et l'appareil s'éteindra.

• Fonction clé :

Pour éviter l'utilisation de la surface du plan, de la part des enfants ou de personnes devant être surveillées, toutes les fonctions peuvent être verrouillées en procédant comme suit :

1- Pour activer la fonction appuyer sur la touche « **G** » pendant 1 seconde et l'indicateur « **N2** » s'allume.

- Si l'on éteint le plan lorsque la fonction CLÉ est active, à l'allumage suivant le plan se présentera dans la même situation, c'est-à-dire avec la fonction CLÉ active.

-Les touches « **H et G** » fonctionnent même si le plan de cuisson est allumé et que la fonction **clé** est active.

Allumage des zones de cuisson :

-Il est possible d'allumer une zone de cuisson en appuyant sur la touche « **D** », l'affichage « **M** » visualisera le niveau de puissance.

-Pour régler le niveau de puissance souhaité faire glisser le doigt de gauche à droite ou positionner le doigt sur une position spécifique du slider « **F** », la puissance va de **0** à **9**.

- Si l'on souhaite avoir une puissance supérieure à 9 appuyer sur la touche « **E** », la fonction booster

s'activera et l'on visualisera un **P** sur l'affichage « **M** ».

- Si dans les 5 secondes qui suivent aucune opération n'est effectuée, un signal sonore retentit et les affichages reviennent à leur graduation initiale. Le plan poursuivra sa cuisson normale.

- Aucune zone de cuisson ne peut être allumée lorsque la fonction Clé est active.

Arrêt de sécurité

L'appareil est doté d'un système de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson une fois le temps limite d'allumage à une certaine puissance écoulé.

PUISSANCE	TEMPS LIMITE D'ALLUMAGE (heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Limitation de puissance :

La version avec 5 zones de cuisson est dotée d'un système de limitation de la puissance à 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 ou 1400 Watts.

Il est possible de configurer le produit en procédant comme suit :

-Déconnecter et reconnecter l'appareil au réseau d'alimentation domestique.

- Sélectionner la touche « **G** » dans les 30 secondes environ à compter de la reconnexion au réseau d'alimentation domestique.

-Sélectionner les touches « **B - C et H** » simultanément.

-Après avoir entendu le signal sonore « **BIP** » l'affichage « **M7** » visualise **Po** et les affichages « **M1 et M2** » visualiseront le code du niveau de puissance du plan.

-Utiliser la touche « **G** » pour modifier la puissance du plan et l'affichage visualisera en séquence tous les niveaux auxquels le plan peut être configuré.

Code :	Puissance Maximale Watt
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W
2 1	2100 W
2 0	2000 W

19	1900 W
18	1800 W
17	1700 W
16	1600 W
15	1500 W
14	1400 W

- Quand la puissance souhaitée aura été définie, sélectionner simultanément les touches « **B - C et H** ».
- Le plan est configuré à la puissance souhaitée.
- Pour changer à nouveau la puissance, répéter toute la procédure.
- Si aucune action n'est effectuée pendant 60 sec. ou si aucune touche autre que « **G** » n'est pressée, les modifications ne seront pas effectuées.

Minuterie

Cette fonction permet de définir le temps (de 1 à 99 minutes) pour l'arrêt automatique de la zone de cuisson sélectionnée. L'utilisateur peut programmer simultanément toutes les zones de cuisson à n'importe quel niveau de puissance (**1...P**).

- Pour l'activer sélectionner d'abord une zone de cuisson « **D** » et exercer une brève pression sur les touches « **B ou C** », la puissance de la zone de cuisson doit être supérieure à **0**.

- Appuyer sur les touches « **B ou C** », l'affichage « **M7** » visualise la valeur « **00** » qui clignote et un signal sonore sera émis, alors que l'indicateur « **P** », de la zone où la minuterie est active, clignotera.

- Puis, à l'aide de la touche « **F** », choisir un niveau de puissance (si la puissance est **0** l'option minuterie n'est pas active).

- Régler le temps au moyen des touches « **B** » ou « **C** » jusqu'à un maximum de 99 minutes, un signal sonore est émis.

- Pour faire défiler rapidement les chiffres affichés, maintenir enfoncée l'une des deux touches « **B** » ou « **C** ».

- En appuyant sur la touche « **B** » le temps passe directement à 99, en revanche, si l'on appuie sur la touche « **C** » on passe de 99 directement à 00.

- La minuterie commencera à fonctionner environ 5 secondes après avoir effectué la dernière opération au moyen des touches « **B ou C** », un signal sonore est émis et l'affichage « **M7** » et l'indicateur « **P** » arrêteront de clignoter une fois le niveau de puissance sélectionné.

- Si la minuterie est en fonctionnement il est possible de la modifier, sélectionner la zone de cuisson « **D** » et appuyer sur les touches « **B ou C** ».

- Si le temps n'est pas sélectionné ou que l'horaire défini est « **00** », la minuterie se désactivera dans les 10 secondes.

- Quand la minuterie est active, l'indicateur à led « **M7** », de la zone de cuisson « **P** », clignote.

- À la fin du temps, la zone de cuisson s'éteindra, l'affichage **M7** et l'indicateur à led « **P** » clignoteront et tout de suite après un signal sonore sera émis pendant 1 minute. En appuyant sur n'importe quelle touche, le signal sonore cessera de sonner.

- Si la minuterie est activée dans plusieurs zones de cuisson, l'affichage **M7** montrera la minuterie qui termine en premier et l'indicateur **P** clignote.

- La Minuterie peut être annulée à tout moment

en réglant le temps sur « **00** » ou en appuyant simultanément sur les touches « **B et C** ».

Booster

Selon le modèle possédé, l'appareil est doté d'un système « **Booster** » qui permet d'accélérer le temps de cuisson, en appliquant une puissance supérieure à celle nominale sur un laps de temps défini.

Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont indiquées par l'inscription « **Booster** ».

- Pour l'actionner appuyer sur la touche « **E** » de la zone de cuisson où l'on souhaite l'activer, un signal sonore est émis et la lettre **P** apparaîtra sur l'affichage « **M** ». Cette fonction durera environ 10 minutes, au terme un signal sonore sera émis et la cuisson se poursuivra au niveau 9.

- Pour la supprimer sélectionner la touche « **E** » ou sélectionner d'abord la zone de cuisson « **D** » où elle est active puis régler le niveau de puissance sur zéro à l'aide du slider « **F** ».

Fonction Warm

Cette fonction chauffe-plats permet de garder au chaud des plats déjà prêts à une certaine température.

La fonction peut être activée sur toutes les zones de cuisson indépendamment. La zone de cuisson fonctionne à la puissance minimale.

1. Pour l'activer sélectionner la zone de cuisson « **D** » puis appuyer sur la touche « **A** », un signal sonore retentit et l'affichage « **M** » visualise un **U**.

2. Pour la désactiver sélectionner la touche « **A** » et la zone de cuisson continuera à fonctionner au niveau de puissance 1. La fonction Warm n'est disponible que pendant 120 minutes, au terme desquelles le plan de cuisson s'éteint.

Fonction Basse température

La fonction Basse température permet de réduire la consommation d'énergie et la puissance chauffante (ex. Si le niveau de puissance d'une zone de cuisson est réglé sur 5 la consommation sera réduite d'environ 50% ou si, en revanche, il est réglé sur le niveau 9 elle sera réduite d'environ 75%, si la zone de 145mm est réglée sur le niveau 9 la fonction Basse température passe de 1200 W à 300 W").

Pour activer la fonction Basse température suivre les passages indiqués ci-dessous :

- Sélectionner une zone de cuisson « **D** » et appuyer sur la touche « **I** », un signal sonore est émis et l'affichage « **M** » visualise un **L** clignotant qui alterne avec le niveau de puissance défini ; l'indicateur « **N8** » s'allume.

- La fonction peut être activée sur toutes les zones de cuisson et la zone de cuisson fonctionnera avec le niveau de puissance défini.

- Elle peut être activée même avec la fonction bridge.

- Pour la désactiver, appuyer sur la touche « **I** ». Au terme de la fonction, la zone de cuisson continuera à fonctionner avec le niveau de puissance 1.

Fonction Bridge

Durant le processus de cuisson, il est possible de coupler les zones de cuisson en cas d'utilisation de casseroles de grande taille. La fonction peut être activée uniquement lorsque les deux zones de cuisson « **D1 et D5** » sont éteintes. Pour actionner cette fonction suivre les passages suivants :

- Sélectionner les zones de cuisson « **D1 et D5** », les

indicateurs « **N5 et N4** » clignoteront jusqu'à ce que le niveau de puissance soit sélectionné ; ce dernier doit être supérieur à **0**.

- Il est aussi possible d'activer la fonction Booster, pour l'activer il suffit de presser la touche « **E1 ou E5** ».
- S'il faut modifier le niveau de puissance, sélectionner la zone de cuisson « **D1 ou D5** » et modifier le niveau de puissance à l'aide du slider « **F** » puis confirmer en sélectionnant les touches « **D1 ou D5** ».

- La fonction peut être désactivée de deux façons :


1. Sélectionner « **D1 ou D5** » et régler le niveau de puissance sur **0** : la fonction se désactive.

2. Sélectionner simultanément les touches « **D1 et D5** » et les deux zones de cuisson s'éteindront.

O.S.D. (Overflow Safety Device)

Le plan est doté d'un système de sécurité qui fait basculer toutes les plaques en position **OFF** et enclenche le **safety lock** en présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes. Le plan s'éteindra automatiquement et l'affichage visualisera le symbole « - ». ».

Captur magnétique

Le plan est doté d'un détecteur de casserole, lorsque celle-ci est retirée ou inadéquate, le symbole «  » s'affiche en alternance avec le niveau de puissance programmé.


Fonction Réchauffage

Pour activer la fonction Warm appuyer sur la touche **F** jusqu'à ce qu'un **A** s'affiche en alternance avec le niveau de puissance programmé qui doit être supérieur à **0**.

- Quand la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne à la puissance maximale **P** pendant toute la durée du temps. Une fois le temps maximum écoulé, les zones de cuisson reviennent automatiquement à la puissance sélectionnée au préalable

Niveau de puissance	Durée Warm (sec)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

- Si cette fonction est active l'affichage visualisera un « **A** ».

- Si la fonction est activée sur une zone de cuisson où la casserole n'est pas relevée, un « **A** » s'affichera en alternance avec le symbole .

- Si l'on augmente le niveau de puissance à l'aide du slider « **F** », la fonction Warm reste active avec la nouvelle puissance programmée. Cette opération ne peut être effectuée qu'une seule fois. Si, en

revanche, l'on définit un niveau de puissance inférieur à celui programmé, la fonction se désactivera automatiquement.

- Lorsque cette fonction est désactivée automatiquement ou se désactive, l'affichage **M** indiquera la puissance programmée.

Stop & Go

Cette fonction permet de stopper provisoirement le plan de cuisson en cours de fonctionnement, pour pouvoir s'absenter un moment sans risquer que le liquide ne déborde de la casserole. Cette fonction permet également à l'utilisateur de nettoyer la surface de la vitre dans la zone des commandes. Elle s'active en appuyant sur la touche **L**, un signal sonore sera émis, toutes les zones de cuisson se bloqueront et les affichages montreront un segment à mouvement circulaire. Toutes les touches sont exclues à l'exception des touches Stop & Go et On/Off. Pour désactiver la fonction, appuyer à nouveau sur la touche **L**, si aucune fonction n'est activée dans les 10 minutes suivantes, le plan de cuisson s'éteint automatiquement.

Entretien (Fig.7):

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.

Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.

Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.

En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

Erreurs/Alarmes

Lorsqu'une erreur est détectée, l'ensemble de l'appareil est éteint, un signal sonore est émis (uniquement si une ou plusieurs zones de cuisson sont actives) et tous les affichages montrent alternativement la lettre « **F ou M** » et le code d'erreur. Pendant l'état d'erreur, les touches des réchauffeurs correspondants ne sont pas opérationnelles.

Éteindre l'appareil pendant quelques heures, si l'erreur n'est plus signalée sur l'écran lors de la réinitialisation, le plan revient au fonctionnement normal. Si l'erreur persiste, contactez un technicien qualifié.

NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDTES INSTRUCTIONS.

GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation/replacement (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

SAFETY WARNINGS

It is recommended to use flat-bottom pans with a diameter equal to or slightly larger than that of the heated area. Do not use pans with a rough base to prevent scratching the heat surface of the cooktop (Fig.2).

Before connecting the appliance to the electricity supply:

- Check that the voltage and power values listed on the data plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

Warning!

-Do not leave the heating elements on with empty pots and pans or without receptacles. The process of cooking food requires supervision; even cooking just for a short period of time still requires your constant attention
-When you have finished cooking, switch off the relevant heating element with the control indicated below.

-Pay attention to easy to reach device parts as they over-heat during use. MAKE SURE TO KEEP CHILDREN AWAY FROM THESE.

-Avoid spilling liquids like, for example, oil or other types of grease, as they can cause fires.

-Do not attempt to put fires out using water. Turn off the hob and cover the flame with a lid or fire-proof blanket.

-Do not leave objects on the cooking surface, it may cause fires.

-If cable is damaged, have qualified personnel or After-

Sales Service replace it.

-Steam cleaners must not be used.

-If the surface is cracked, switch off the appliance to prevent electric shock.

-This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

-The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

- Using unsuitable protective devices may cause accidents. Please make sure to use only protective devices which are approved by the manufacturer or supplied with the device.

• The principle of induction:

The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops).

Advantages:

If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:

-Safer: low temperature on the glass surface.

-Quicker: brief heating times.

-More precise: the top reacts immediately to your commands.

-More efficient: 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

Furthermore, once the pan has been removed from the hob, heat transmission is stopped immediately, thereby preventing the needless dispersion of heat.

The system also automatically recognises the various diameters of all pans and uses a suitable power level for each size. This means that we are able to use pans of various sizes, provided that the pan diameter is no more than 10% larger - or 40% smaller - than the printed detail marked on the hob (Fig.5B).

Caution: if you are using a pan with a diameter which is more than 40% smaller than the printing marked on the glass, the cooking zone may not be activated.

Cooking vessels (Fig.5A):

Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.

Check if the vessel material is magnetic using a magnet.

Important:

To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:

- Pans with bases that are not perfectly flat.
- Metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface.

Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

Positioning (Fig.3 - 4A - 4B):

The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see Fig.3B). Lock the appliance on the work top using the 4 supports and the "V" holes, rotating them based on top thickness (Fig.3A). After installation, if the bottom part of the appliance is not accessible, it is mandatory to install a separator panel "G" (Fig.7A) following indicated distances (Fig.7B). If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary.

Important: If there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan. Do not use the induction hob while **PYROLITIC** cleaning is in process.

Warning: to allow the circulation of as much fresh air as necessary, there must be at least **40 mm** between the induction hob module and any appliance installed under it (Fig.8B). In any event, adequate aeration must be provided. To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture (Fig.7A - Fig.8A) of the sizes indicated in (Fig.7B - Fig.8B).

Electrical connections (Fig.9):

Before making the electrical connections, check that:

- The ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- The system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- The system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force.

If the appliance is not supplied with a cable, use a cable of type: **"H05V2V2-F"**, that has a cross-section suitable for the total power consumption of the device.

The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed.

The appliance is to be permanently connected to the electrical mains, therefore an omnipolar switch must be inserted, enabling complete disconnection under the conditions of overvoltage category III; it must be fitted between the appliance and the power supply, sized according to the load and in compliance with the standards in force

(the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch). The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

USE AND MAINTENANCE

Note: depending on the version that you have, the unit could perform an auto setup by emitting sound signals and activating all LEDs and Displays for a several seconds upon initial connection to the power supply. Do not operate any buttons or activate any functions during this operation.

Before using the hob normally, all cooking zones must be switched on for at least 15 minutes at power level 3-4. This operation must be performed when the hob is switched on for the first time and repeated whenever the hob is not used for a few weeks.

• Use (Fig.2):

- A = Warm function** key
- B = "+"** key
- C = "-"** key
- D = Cooking zone** key
- E = Booster** key
- F = Slider**
- G = Key lock** key
- H = ON/OFF** key
- I = Low temperature function** key
- L = Stop & Go** key
- M = Display**
- N = Indicator**
- P = Indicator**

Switching the hob on/off:

- When the hob is not on, it is always locked and indicator "N2" will be lit.
- To switch on the appliance, before pressing "G", press and hold "H" for about 1 second; an acoustic signal will

sound and "0" will appear on the displays "M".

- If no operation is performed within about 10 seconds, the hob will switch off automatically.
- To switch off the hob even if the cooking zones are on, press "H"; an acoustic signal will sound and the appliance will switch off.

• Key function:

To prevent the hob from being used by children or people requiring supervision, all functions can be locked by performing the following procedure:

- 1- To activate the function, press "G" for 1 second and indicator "N2" will light up.
- If the hob is switched off with the KEY function active, the next time it is switched on, the hob will be in the same condition, i.e. with the KEY function active.
- If the hob is on and the key function is active, keys "H and G" will still work.

Switching on the cooking zones:

- It is possible to switch on a cooking zone by pressing "D" and the power level will be shown on the display "M".
- To adjust the desired power level, slide your finger from left to right or place your finger on a specific position on the slider "F"; the power level ranges from 0 to 9.
- If you want a power greater than 9, press "E" and the booster function will be activated and a P will appear on the display "M".
- If no operation is performed within about 5 seconds, an acoustic signal will sound and the display shade will go back to the initial one. The hob will continue to cook normally.
- It is not possible to switch on any cooking zone when the Key function is active.

Safety switch-off

The appliance features a safety system that automatically switches off the cooking zones after the on-time limit at a certain power has elapsed.

POWER	ON-TIME LIMIT (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Power limitation:

The version with 5 cooking zones is equipped with a 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 or 1400 Watt power limitation system.

It is possible to configure the product by performing the following operations:

- Disconnect and reconnect the appliance from the

mains.

- Press "G" within about 30 seconds after reconnecting it to the mains.
- Press keys "B - C and H" simultaneously.
- After hearing the acoustic signal "BEEP", "Po" will appear on display "M7" and the hob power level code will appear on displays "M1 e M2".
- Press "G" to change the hob power and all the possible hob level settings will be displayed in sequence.

Code:	Maximum Power in Watts
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W
2 1	2100 W
2 0	2000 W
1 9	1900 W
1 8	1800 W
1 7	1700 W
1 6	1600 W
1 5	1500 W
1 4	1400 W

- When the desired power has been set, press keys "B - C and H" simultaneously.
- The hob is set to the desired power.
- To change the power again, repeat the entire procedure.
- If no operation is performed or if no key other than "G" is pressed within 60 seconds, the changes are not made.

Timer

This function allows you to set the time (from 1 to 99 minutes) for the automatic switch-off of the selected cooking zone. The user can simultaneously program all cooking zones at any power level (1...P).

- To activate it, first select a cooking zone "D" and, by pressing keys "B or C" briefly, the cooking zone power must be greater than 0.
- Press keys "B or C" on display "M7": the value "00" will flash and an acoustic signal will sound, while indicator "P" of the zone where the timer is active will flash.
- Then press "F" to select a power level (the timer option is not active if the power is 0).
- Set the time using keys "B" or "C"; up to a maximum of 99 minutes; an acoustic signal will sound.
- To scroll quickly through the displayed digits, press and hold one of the two keys "B" or "C".
- Press "B" to take the time directly to 99; press "C" to take it from 99 to 00.
- The timer will start running about 5 seconds after the last operation is performed using keys "B or C"; an acoustic signal will sound and display "M7" and indicator "P" will stop flashing when the power level is selected.

- If the timer is running, it is possible to change it; select the cooking zone "**D**" and press keys "**B** or **C**".
- If the time is not selected or the set time is "**00**", the timer will switch off within 10 seconds.
- When the timer is active, the LED indicator "**M7**" of the cooking zone "**P**" will flash.
- When the time has elapsed, the cooking zone will switch off, display **M7** and LED indicator **P** will flash and immediately afterwards an acoustic signal will sound for 1 minute. Pressing any key will stop the acoustic signal.
- If the timer is activated in several cooking zones, display **M7** will show the timer that ends first and indicator **P** will flash.
- The timer can be cancelled at any time by setting the time to "**00**" or by pressing keys "**B** and **C**" simultaneously.

Booster

Depending on the model in your possession, the appliance is equipped with a "**Booster**" system that allows you to speed up cooking times by applying a power greater than the nominal one over a defined period of time.

The cooking zones equipped with this function are indicated with the word "**Booster**".

- To activate it, press key "**E**" of the desired cooking zone; an acoustic signal will sound and display "**M**" will show the letter **P**.

This function will last for about 10 minutes, after which an acoustic signal will sound and cooking will continue at level 9.

- To remove it, press "**E**" or first select the cooking zone "**D**" where it is active and then bring the power level to zero using the slider "**F**".

Warm function

With this function, it is possible to keep food warm at a certain temperature. The function can be activated on all cooking zones independently. The cooking zone operates at minimum power.

1. To activate it, select the cooking zone "**D**" and then press "**A**"; an acoustic signal will sound and display "**M**" will show the letter **U**.
2. To deactivate it, press "**A**" and the cooking zone will continue to operate at power level 1. The Warm function is only available for 120 minutes, after which the hob will switch off.

Low temperature function

The low temperature function allows you to reduce energy consumption and heating power (e.g. if a cooking zone has the power level set to level 5, consumption will be reduced by about 50% or if it is set to level 9 it will be reduced by about 75%; "if the 145mm zone is set to level 9, the low temperature function will go from 1200 W to 300 W").

To activate the low temperature function, perform the following steps:

- Select a cooking zone "**D**" and press "**I**"; an acoustic signal will sound and display "**M**" will feature a flashing **L** alternating with the set power level and indicator "**N8**" lights up.
- The function can be activated on all cooking zones and the cooking zone will operate at the set power level.
- It can also be activated with the bridge function.

- To deactivate it, press "**I**". At the end of the function, the cooking zone will continue to operate at power level 1.

Bridge function

The cooking zones can be connected in the cooking process if large pots are used. The function can be activated only when both cooking zones "**D1** and **D5**" are off; to activate this function, perform the following steps:

- Select cooking zones "**D1** and **D5**" and indicators "**N5** and **N4**" will start flashing until the power level is selected, which must be greater than **0**.
- It is also possible to activate the Booster function; to activate it, simply press "**E1** or **E5**".
- Should it be necessary to change the power level, select the cooking zone "**D1** or **D5**" and then change the power level using the slider "**F**" and confirm by pressing "**D1** or **D5**".
- The function can be deactivated in two ways:
 1. Select "**D1** or **D5**" and bring the power level to **0** and the function will be deactivated.
 2. Select keys "**D1** and **D5**" simultaneously and both cooking zones will switch off.

O.S.D. (Overflow Safety Device)

The hob is equipped with a safety system that switches all the burners **OFF** and activates the **safety lock** in the presence of liquids or objects on the control area. The hob will switch off automatically and the symbol "-." will appear on the display.

Magnetic detector

The hob is equipped with a pot detector; when the pot is removed or is unsuitable, the symbol "⌵" appears alternating with the set power level.


Warm function

To activate the Warm function, press **F** until the letter **A** appears, which alternates with the set power level which must be greater than **0**.

- When the function is activated, the cooking zone is set to the maximum power **P** for the whole time. Once the time has elapsed, the cooking zones automatically return to the previously set power.

Power level	Warm duration (sec)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

- If this function is active, the letter "**A**" will appear on the display.
- If the function is activated on a cooking zone where

no pot is detected, "A" will flash on the display, alternating with the symbol .

- If the power level is increased using the slider "F", the Warm function remains active at the set power; this operation will only be possible once. If, on the other hand, a power level lower than the set one is set, the function will be automatically deactivated.

- When this function is deactivated automatically or deactivates, display M will show the set power.

Stop & Go

This function allows you to stop the hob temporarily during operation if you need to move away from it without fear of any liquid boiling over. This function can also be used to clean the glass surface in the control area. It is activated by pressing L; an acoustic signal will sound, all cooking zones will be locked and the displays will show a segment with a circular movement. All keys will be excluded except for the Stop & Go and the On / Off keys. To deactivate the function, press L again; if after 10 minutes no function has been activated, the hob will switch off automatically.

Maintenance (Fig.7):

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request. Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth. Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface is prevented. Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

Errors/Alarms

When an error is detected, the entire appliance is switched off, an acoustic signal sounds (only if one or more cooking zones are active) and all displays alternately show the letters "F or M" and the error code. During the error state, the keys on the corresponding heaters are inoperative.

Switch off the appliance for a few hours; if the error no longer appears on the display when the appliance is switched on again, the hob will return to normal operation. If the error persists, contact a specialist technician.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden/vervanging (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Het wordt geadviseerd pannen te gebruiken met een vlakke bodem en met een diameter die gelijk is aan, of iets groter dan die van de verwarmingszone. Gebruik geen pannen met een ruwe bodem, om te voorkomen dat er krassen ontstaan op het thermische oppervlak van de plaat (Afb.2).

Voordat u het product op het elektrische net aansluit:

- controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om u ervan te verzekeren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektrische net en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel dient u een erkende elektricien in te schakelen.

Let Op:

- **Laat geen verwarmingselementen ingeschakeld met een lege pan of koekenpan, of zonder pan erop. Het proces om voedsel te koken vereist toezicht; zelfs koken voor een korte periode vereist nog steeds uw constante aandacht.**

- **Na het koken moet het desbetreffende verwarmingselement worden uitgeschakeld met het hieronder aangegeven bedieningselement.**

- **Let op voor de onderdelen van het toestel die gemakkelijk bereikbaar zijn, omdat die tijdens het gebruik zeer heet worden. ZORG ERVOOR DAT KINDEREN UIT DE BUURT ZIJN.**

- **Vermijd dat vloeistof zoals olie of andere vetstoffen kunnen uitlopen omdat die brand kunnen veroorzaken.**

-Probeer niet om het vuur met water te blussen, zet de plaat uit en bedek de vlam met een deksel of een brandveilig deken.

-Laat geen voorwerpen op het oppervlak van de kookplaat liggen, dit kan brand veroorzaken.

-Als de kabel beschadigd is, moet die door gekwalificeerd personeel of door de technische dienst worden vervangen.

-Er mag geen stoomreiniger gebruikt worden.

-Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht staan.

-Controleer dat kinderen niet met het apparaat spelen.

-Het apparaat mag niet in werking worden gesteld met behulp van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

- Het gebruik van ongeschikte veiligheidsvoorzieningen kan ongelukken veroorzaken. Gebruik alleen beschermende apparaten die zijn goedgekeurd door de fabrikant of die bij het apparaat zijn geleverd.

• Werkingsprincipe van de inductie:

Het kookstelsel met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie. Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie

van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten).

Voordelen:

Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:

-**Veiliger:** lage temperatuur op het oppervlak van het glas.

-**Sneller:** korte opwarmtijden van het voedsel.

-**Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten.

-**Doeltreffender:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist. Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau. Hierdoor kunt u pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet groter dan 10% of niet kleiner dan 40% is t.o.v. de tekening op de kookplaat (Fig.5B).

Opgelet: als u een pan gebruikt met een diameter van 40% kleiner dan de tekening op de plaat, zou deze misschien niet aan kunnen gaan.

Te gebruiken pannen (Fig.5A):

Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

Belangrijk:

Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:

-Recipiënten met niet volledige platte bodem.

-Metalen recipiënten met geëmailleerde bodem.

-Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel is met het toestel.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

Positionering (Afb.3 - 4A - 4B):

Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding **Afb.3B**).

Blokkeer het huishoudapparaat in het werkblad middels de 4 steunen en de gaten "V". Draai ze naargelang de dikte van het oppervlak (**Afb.3A**). Indien het onderste deel van het apparaat na de installatie toegankelijk is, moet een scheidingswand "G" gemonteerd worden (**Afb.7A**). Neem de aangeduide afstanden in acht (**Afb.7B**).

Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig.

Belangrijk: Indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt, moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator. De inductieplaat niet gebruiken wanneer de **PYRO-reiniging** in werking is.

Opgelet: Om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van **40 mm** zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (**Afb.8B**). In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie. Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (**Afb.7A - Afb.8A**), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in (**Afb.7B - Afb.8B**).

Elektrische aansluitingen (Afb.9):

Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:

-De elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels.

-De installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad.

-De installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

Als het apparaat niet wordt geleverd met een kabel, gebruik dan een kabel van het type: "**H05V2V2-F**", met een doorsnede die geschikt is voor het totale stroomverbruik van het apparaat.

De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is.

Het apparaat is bestemd om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet. Daarom is het noodzakelijk een eenpolige schakelaar te plaatsen waarmee het apparaat volledig losgekoppeld kan worden in de omstandigheden van de categorie van overspanning III. Deze schakelaar moet gemonteerd worden tussen het apparaat en het stopcontact, gepast zijn voor de last en conform de geldende normen zijn

(de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken). Na het installeren van de apparatuur moet de meerpole schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

GEbruik EN ONDERHOUD

Opmerking: afhankelijk van de versie die u heeft, kan het apparaat een automatische configuratie uitvoeren door geluidssignalen uit te zenden en alle LED's en displays enkele seconden te activeren bij de eerste aansluiting op de voeding. Bedien tijdens deze bewerking geen knoppen of functies.

Voorafgaand aan het normale gebruik van de kookplaat moeten alle kookzones gedurende ten minste 15 minuten bij vermogensniveau 3-4 worden ingeschakeld. Deze handeling moet worden verricht bij de eerste inschakeling en moet vervolgens worden herhaald in geval de kookplaat gedurende enkele weken niet is gebruikt.

- Gebruik (Fig.2):

A = Warm houd-knop

B = '+' knop

C = '-' knop

D = knop Kookzone

E = knop Booster

F = schuif

G = Sleutel knop

H = AAN/UIT-knop

I = functietoets lage temperatuur

L = Stop & Go-knop

M = Display

N = indicator

P = indicator

De kookplaat aan-/uitzetten:

- Als de kookplaat niet is ingeschakeld, is deze altijd vergrendeld en brandt de indicator '**N2**'.

- Raak om het apparaat in te schakelen eerst de knop '**G**' aan en houd gedurende ongeveer 1 seconde knop '**H**' ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en er wordt '**O**' weergegeven op de '**M**' displays.

- Als er binnen ongeveer 10 sec. geen bediening wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat automatisch uit.

- Druk het apparaat uit te schakelen, zelfs als de kookzones ingeschakeld zijn, op de '**H**'-knop, u hoort een geluid en het apparaat schakelt uit.

- Sleutel functie:

Om te voorkomen dat kinderen of personen die toezicht nodig hebben de plaat gebruiken, kunnen alle functies worden vergrendeld met de volgende procedure:

1- Houd om de functie te activeren, 1 seconde de '**G**'-knop ingedrukt, waarna de '**N2**'-indicator oplicht.

- Als de kookplaat wordt uitgeschakeld met de SLEUTEL-functie actief, zal de kookplaat de volgende keer dat hij wordt ingeschakeld dezelfde situatie weergeven, d.w.z. met de SLEUTEL-functie actief.

- Als de kookplaat is ingeschakeld en de **sleutelfunctie** actief is, werken de knoppen '**H**' en '**G**' nog steeds.

De kookzones inschakelen:

- Een kookzone kan worden ingeschakeld door knop '**D**' aan te raken en het vermogensniveau wordt weergegeven op display '**M**'.

- Schuif om het gewenste vermogensniveau in te stellen met de vinger van links naar rechts of plaats de vinger op een specifieke positie op de '**F**'-schuifknop. Het vermogensniveau loopt van **0** tot **9**.

- Druk als u een hoger vermogen wilt bij 9 op knop '**E**'; dan wordt de boosterfunctie geactiveerd en verschijnt

er een P op display '**M**'.

- Als er na ongeveer 5 seconden geen handeling wordt uitgevoerd, klinkt er een geluidssignaal en keert de displaygradatie terug naar de beginstand. De plaat blijft normaal koken.

- Er kan geen kookzone worden ingeschakeld als de sleutelfunctie actief is.

Veiligheidsuitschakeling

Het apparaat is voorzien van een veiligheidssysteem dat de kookzones automatisch uitschakelt na het verstrijken van een tijdslimiet voor inschakeling bij een bepaald vermogen.

VERMOGEN	TIJDSLIMIET INSCHAKELING (uur)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Vermogensbegrenzing:

De versie met 5 kookzones heeft een vermogensbegrenzingsstelsel op 7200, 6000, 4500, 3600, 3100, 2800, 2300, 2200, 2100, 2000, 1900, 1800, 1700, 1600, 1500 of 1400 watt.

Het product kan als volgt geconfigureerd worden:

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en sluit het dan weer aan.

- Selecteer de knop '**G**' binnen ongeveer 30 seconden na het opnieuw aansluiten op het elektriciteitsnet.

- Selecteer tegelijkertijd '**B - C en H**'.

- Nadat het geluidssignaal 'BIP' is gehoord, geeft het display '**M7**' **Po** weer en geven de displays '**M1** en **M2**' de code voor het vermogensniveau van de plaat weer.

- Gebruik de '**G**'-knop om het vermogen van de plaat te wijzigen en het display toont achtereenvolgens alle mogelijke niveaus waarop de plaat kan worden ingesteld.

Code:	Maximaal vermogen watt
7 2	7200 W
6 0	6000 W
4 5	4500 W
3 6	3600 W
3 1	3100 W
2 8	2800 W
2 3	2300 W
2 2	2200 W
2 1	2100 W
2 0	2000 W
1 9	1900 W

18	1800 W
17	1700 W
16	1600 W
15	1500 W
14	1400 W

- Selecteer wanneer het gewenste vermogen is ingesteld tegelijkertijd de knoppen **'B - C en H'**.
- De plaat wordt ingesteld op het gewenste vermogen.
- Om het vermogen opnieuw te wijzigen, moet de gehele procedure herhaald worden.
- Als er gedurende 60 seconden geen actie wordt uitgevoerd of geen andere knop dan de **'G'**-knop wordt aangeraakt, worden er geen wijzigingen doorgevoerd.

Timer

Door middel van deze functie kan de tijd worden ingesteld (tussen 1 en 99 minuten) voor de automatische uitschakeling van de geselecteerde kookzone. De gebruiker kan alle kookzones tegelijkertijd programmeren op elk vermogensniveau (1...P).

- Selecteer om het te activeren eerst een kookzone **'D'** en druk kort op **'B' of 'C'**, het vermogen van de kookzone moet meer zijn dan **0**.

- Druk op knop **'B' of 'C'** op het display **'M7'** de waarde **'00'** knippert en er klinkt een geluidssignaal, terwijl de indicator **'P'** van de zone waar de timer actief is knippert.

- Vervolgens moet met de **'F'**-knop een vermogensniveau worden gekozen (de timeroptie is niet actief als het vermogen **0 is**).

- Stel de tijd in met de knoppen **'B' of 'C'** tot maximaal 99 minuten, er klinkt een geluidssignaal.

- Houd als u snel door de weergegeven cijfers wilt bladeren **'B' of 'C'** ingedrukt.

- Door op **'B'** te drukken gaat de tijd direct naar 99, door op **'C'** te drukken van 99 gaat de tijd direct naar 00.

- De timer begint te lopen ongeveer 5 seconden nadat de laatste handeling met de knoppen **'B' of 'C'** is verricht, er klinkt een geluidssignaal en het display **'M7'** en de indicator **'P'** stoppen met knippen wanneer het vermogensniveau is geselecteerd.

- Als de timer loopt, kunt u de timer wijzigen, kookzone **'D'** selecteren en **'B' of 'C'** aanraken.

- Als er geen tijd wordt geselecteerd of als de ingestelde tijd binnen 10 seconden **'00'** is, schakelt de timer uit.

- Als de timer actief is, knippert led **'M7'** op de kookzone-indicator **'P'**.

- Aan het einde van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld, gaan het **M7-display** en de LED-indicator **P** knippen en klinkt er onmiddellijk daarna gedurende 1 minuut een geluidssignaal. Als je op een willekeurige knop drukt, stopt het geluidssignaal.

- Als de timer geactiveerd is in meerdere kookzones, zal het display **M7** de timer eerder laten aflopen en zal de **P** indicator knippen.

- De timer kan op elk moment worden geannuleerd door de tijd op **'00'** te zetten of door tegelijkertijd op de **'B' en 'C'** te drukken.

Booster

Afhankelijk van het model is het apparaat uitgerust met een **'Booster'**-systeem waarmee je kooktijden

kunt versnellen door gedurende een bepaalde tijd een hoger vermogen toe te passen dan het nominale vermogen.

Kookzones die zijn uitgerust met deze functie worden aangeduid met het woord **'Booster'**.

- Raak om het te activeren, de knop **'E'** aan van de kookzone waar u het wilt activeren, er klinkt een pieptoon en de letter **P** verschijnt op het display **'M'**. Deze functie duurt ongeveer 10 minuten, aan het einde klinkt er een geluid en gaat het koken verder op niveau 9.

- Selecteer om het te verwijderen knop **'E'** of selecteer eerst de kookzone **'D'** waar het actief is en stel vervolgens het vermogensniveau in op nul via schuifregelaar **'F'**.

Warmhoud-functie

Met deze warmhoudfunctie kan kant-en-klaar voedsel op een bepaalde temperatuur warm worden gehouden. De functie kan op alle kookzones onafhankelijk worden geactiveerd. De kookzone werkt op minimaal vermogen.

1. Selecteer om het te activeren kookzone **'D'** en druk vervolgens op knop **'A'**, er klinkt een geluidssignaal en er verschijnt een **U** op display **'M'**.

2. Selecteer om deze te deactiveren de knop **'A'** en de kookzone blijft werken op vermogensniveau 1. De Warmhoudfunctie is slechts 120 minuten beschikbaar, daarna schakelt de kookplaat uit.

Functie voor lage temperatuur

Met de lagetemperatuurfunctie kunt u het energieverbruik en het verwarmingsvermogen verlagen (bijv. als het vermogensniveau van een kookzone is ingesteld op niveau 5, wordt het verbruik verlaagd met ongeveer 50% of als het is ingesteld op niveau 9 met ongeveer 75% "als de 145mm-zone is ingesteld op niveau 9, schakelt de lagetemperatuurfunctie over van 1200W naar 300W"). Volg de onderstaande stappen om de lagetemperatuurfunctie te activeren:

- Selecteer een kookzone **'D'** en raak de toets **'I'** aan, er klinkt een pieptoon en er verschijnt een **knipperende L** afgewisseld met het ingestelde vermogensniveau op het display **'M'** en de indicator **'N8'** licht op.

- De functie kan worden geactiveerd op alle kookzones en de kookzone zal werken op het ingestelde vermogensniveau.

- Het kan ook worden geactiveerd met de brugfunctie.

- Druk op **'I'** om de functie uit te schakelen. Aan het einde van de functie blijft de kookzone werken op vermogensniveau 1.

Brugfunctie

Kookzones kunnen worden aangesloten tijdens het kookproces bij gebruik van grote pannen. De functie kan alleen worden geactiveerd als beide kookzones **"D1 en D5"** zijn uitgeschakeld. volg onderstaande stappen om deze functie uit te voeren:

-Selecteer de kookzones **'D1 en D5'** en de indicators **'N5 en N4'** beginnen te knippen totdat het vermogensniveau, dat groter moet zijn dan **0**, is geselecteerd.

- Het is ook mogelijk om de boosterfunctie te activeren, druk hiervoor op de knop **'E1 of E5'**.

- Als het vermogensniveau moet worden gewijzigd, selecteer dan de kookzone **'D1 of D5'** en wijzig het

vermogensniveau met de 'F' schuifknop en bevestig door op de 'D1 of D5' knop te drukken.

- De functie kan op twee manieren worden gedeactiveerd:

1. Selecteer 'D1 of D5' en zet het vermogensniveau op 0 en de functie is gedeactiveerd.

2. Selecteer tegelijkertijd de toetsen 'D1 en D5' en beide kookzones worden uitgeschakeld.

O.S.D. (Overflow Safety Device, overloopbeveiliging)

De kookplaat is uitgerust met een veiligheidssysteem dat alle platen op OFF zet en de veiligheidsvergrendeling inschakelt bij aanwezigheid van vloeistoffen of voorwerpen op het bedieningsgedeelte. De piano wordt automatisch uitgeschakeld en het symbool 'L' wordt weergegeven op het display .

Magnetische detector

De kookplaat is uitgerust met een pannendetector deze is verwijderd of onvoldoende is, verschijnt het symbool afwisselend "L" met het ingestelde vermogensniveau.

Verwarmingsfunctie

Druk om de functie Warm te activeren op de knop F totdat een A verschijnt afgewisseld door het ingestelde vermogensniveau, dat meer moet zijn dan 0.

-Wanneer de functie is geactiveerd, werkt de kookzone op maximaal vermogen P voor de duur van de tijd. zodra de maximale tijd is verstreken, keren de kookzones automatisch terug naar het eerder ingestelde vermogen

Vermogensniveau	Duur Warm (sec)
0	0
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

- Als deze functie actief is, verschijnt er een 'A' op het display.

- Als de functie is geactiveerd op een kookzone waar de pan niet wordt gedetecteerd, knippert 'A' afwisselend met het symbool "L".

- Als de 'F'-schuifregelaar wordt gebruikt om het vermogensniveau te verhogen, blijft de functie Warm actief met het ingestelde vermogen en werkt deze maar één keer. als daarentegen een lager vermogensniveau dan ingesteld is ingesteld, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

- Wanneer deze functie automatisch wordt uitgeschakeld of gedeactiveerd, toont het display M

het ingestelde vermogen.

Stop & Go

Door middel van deze functie kan de kookplaat tijdens de werking tijdelijk gestopt worden, voor het geval u tijdelijk niet aanwezig bent bij het apparaat en om overkoken van de pannen te voorkomen. Deze functie kan ook gebruikt worden om de reiniging van het glazen oppervlak van de bedieningszone mogelijk te maken. Het wordt geactiveerd door op de L-knop te drukken, er klinkt een geluidssignaal, alle kookzones worden vergrendeld en op de displays verschijnt een segment met een cirkelvormige beweging. Alle toetsen worden uitgesloten, met uitzondering van de toets Stop & Go en de toets On/Off. Druk voor de deactivering van de functie nogmaals op de toets L; als er na 10 minuten geen functie is geactiveerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Onderhoud (Afb.7):

Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt.

Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek. Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen.

Gebruik in geen geval schuurponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

Fouten/Alarmen

Wanneer een fout wordt gedetecteerd, wordt het hele apparaat uitgeschakeld, wordt een akoestisch signaal uitgezonden (alleen als een of meer kookzones actief zijn) en worden op alle schermen afwisselend de letter "F of M" en de foutcode weergegeven. Tijdens de foutstatus werken de knoppen van de betreffende verwarmers niet.

Schakel het apparaat een paar uur uit; als de fout niet meer wordt aangegeven op het display wanneer het apparaat weer wordt ingeschakeld, werkt de kookplaat weer normaal. Neem contact op met een gespecialiseerde technicus als de fout zich blijft voordoen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.

SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH
Lilienthalstraße 26
D-41515 Grevenbroich
Tel.: +49 (0) 2181 / 75 668-350
kundendienst@silverline24.de