

Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Inductiekookplaten Pro

Mode d'emploi et d'installation

Table à induction Pro

Montage- und Bedienungsanleitung

Induktions Kochfelder Pro

1773^{1/2} – 1775^{1/2} – 1776^{1/2} – 1777^{1/2} – 1778³

NOVY®
INSPIRED BY QUALITY

INHOUD

VEILIGHEID	3
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	3
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	4
VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	5
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	6
ANDERE VOORZORGSMAATREGELEN	6
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	7
TECHNISCHE BESCHRIJVING	7
IMPLEMENTATIE POTTEN	7
BEDIENINGSPANEEL.....	8
BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT	9
AFFICHEUR	9
VENTILATIE	9
INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT	9
VOOR HET EERSTE OPWARMEN.....	9
PRINCIPE VAN DE INDUCTIE	9
SENSORTOETSEN	10
SLIDERBEDIENING EN TIMERINSTELLING.....	10
KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELEN	10
PANHERKENNING	11
AANDUIDING RESTWARMTE.....	11
POWER EN SUPER POWER FUNCTIE.....	11
COUNTER-FUNCTIE.....	12
TIMER FUNCTIE	12
AANKOOKAUTOMAAT	13
STOP&GO FUNCTIE	14
MEMORY-FUNCTIE	14
WARMHOUDFUNCTIE	14
VERGREDELING KOOKPLAAT	15
BRUG EN AUTOMATISCHE BRUGFUNCTIE	15
“CHEF” FUNCTIE	16
GRILL FUNCTIE.....	16
VERGREDELING VOOR HET REINIGEN VAN DE KOOKPLAAT	17
HELDERHEID AANPASSEN.....	17
VOLUMEREGELING AANPASSEN.....	17
KOOKGEHEUGEN FUNCTIE.....	18
“POT MOVE” FUNCTIE	19
GEBRUIKSDUURBEPERKING.....	19
KOOKADVIES	20
KOOKPANNEN	20
AFMETINGEN VAN DE PANNEN.....	20
VOORBEELDEN VAN VERMOGENSREGELING	21
REINIGING EN ONDERHOUD	21
KLEINE STORINGEN VERHELPEN	21
MILIEUBESCHERMING	23
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN	24
ELEKTRISCHE AANSLUITING	25

VEILIGHEID

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

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

Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.
- Verzekert u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

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

Vorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

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

Andere voorzorgsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpotten: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.



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



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

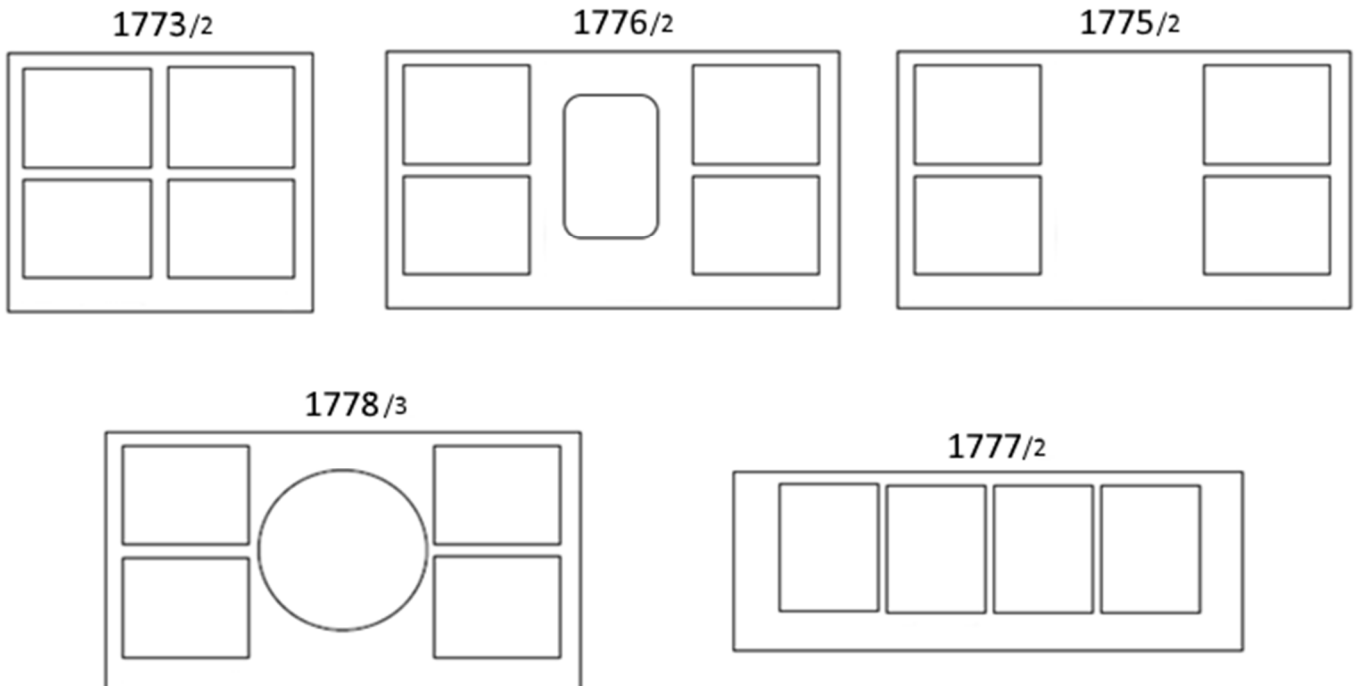
Technische beschrijving

Type	1773/2 1775/2 1777/2	1776/2	1778/3
Total vermogen Energieverbruik van de kookplaat EChob**	7400 W 187.4 Wh/kg	11100 W 188 Wh/kg	11100 W 188 Wh/kg
Zone			
Detectie kookpan Normaal*	240 x 200 mm Ø 100 mm 2100 W	240 x 200 mm Ø 100 mm 2100 W	240 x 200 mm Ø 100 mm 2100 W
Met Power*	2600 W	2600 W	2600 W
Super Power*	3700 W	3700 W	3700 W
Centrum zone			
Detectie kookpan Normaal*	-	300 x 200 mm Ø 90 /220 mm 2100 W	Ø 280 mm Ø 90 /220 mm 1850 / 2600 W
Met Power*	-	2600 W	2500 / 3300 W
Super Power*	-	3700 W	3000 / 5500 W
Kookgerei **	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Energieverbruik EC _{cw} **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Kookgerei **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Energieverbruik EC _{cw} **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Kookgerei **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Energieverbruik EC _{cw} **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

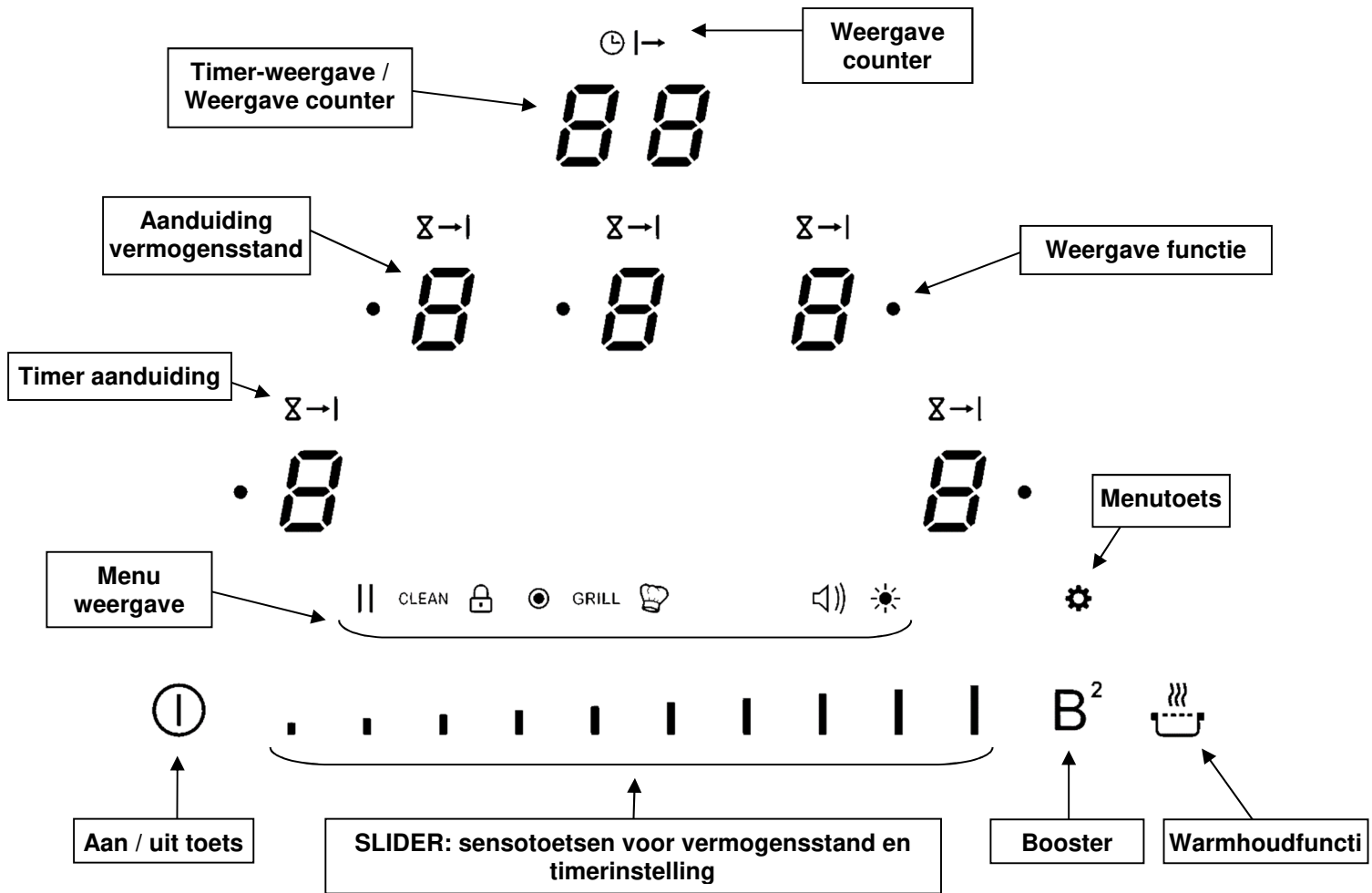
* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten.
 ** berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen(EN 60350-2)

Implementatie potten

Belangrijk: Voor een optimale werking is het belangrijk dat de pan zo centraal mogelijk op de zones staat (zie schema).







Bedieningspaneel



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Afficheur

<u>Weergave</u>	<u>Benaming</u>	<u>Beschrijving</u>
0	Nul	De kookzone is geactiveerd
1...9	Vermogensstand	Instelling van het vermogen
U	Panherkenning	Geen pan opgezet of niet geschikt
A	Aankookautomaat	Maximaal vermogen + aankoken
E	Foutmelding	Fout van de elektronica
H	Restwarmte	Kookzone is heet
P	Booster (powerstand)	Het boostervermogen is geactiveerd
„	Dubbele booster	Het dubbele boostervermogen is geactiveerd
	Warmhoudfunctie	De functie houdt spijzen op 42°C.
	Warmhoudfunctie	De functie houdt spijzen op 70°C.
	Warmhoudfunctie	De functie houdt spijzen op 90°C.
	Stop&Go	De kookplaat pauzeert
	Grill Functie	De Grill Functie is geactiveerd.

Ventilatie

De ventilator werkt automatisch. Hij start met lage snelheid zodra de waarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden.

De snelheid wordt verhoogd als de inductiekookplaat intensief wordt gebruikt. De ventilator reduceert zijn snelheid en stopt automatisch zodra de elektronica voldoende is afgekoeld.

INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

Voor het eerste opwarmen

Maak het apparaat eerst met een vochtige doek schoon en wrijf het dan droog. Gebruik geen reinigingsmiddel, omdat dat het glazen oppervlak blauwachtig kan doen verkleuren.

Principe van de inductie

Onder elke kookzone bevindt er zich een inductiespoel. Als de kookzone wordt ingeschakeld, wekt deze spoel een magneetveld op. Het magneetveld produceert op zijn beurt in de panbodem, die magnetisch moet zijn, wervelstromen. Daardoor wordt de panbodem warm. De kookzone wordt slechts indirect warm door de door de pan afgegeven warmte.

De inductiekookzones functioneren alleen met magnetische pannen.

- Voor inductie geschikte pannen met magnetische bodem: gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal met magnetische bodem.
- Niet voor inductie geschikte pannen: koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, keramiek, niet magnetiseerbaar roestvrij staal.

De inductiekookzone wordt automatisch aan de grootte van de pan aangepast. De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld. Naargelang van de grootte van de kookzone moet elke panbodem een bepaalde minimumdiameter hebben.

Als de pan niet geschikt is voor inductie, verschijnt de aanwijzing [U].

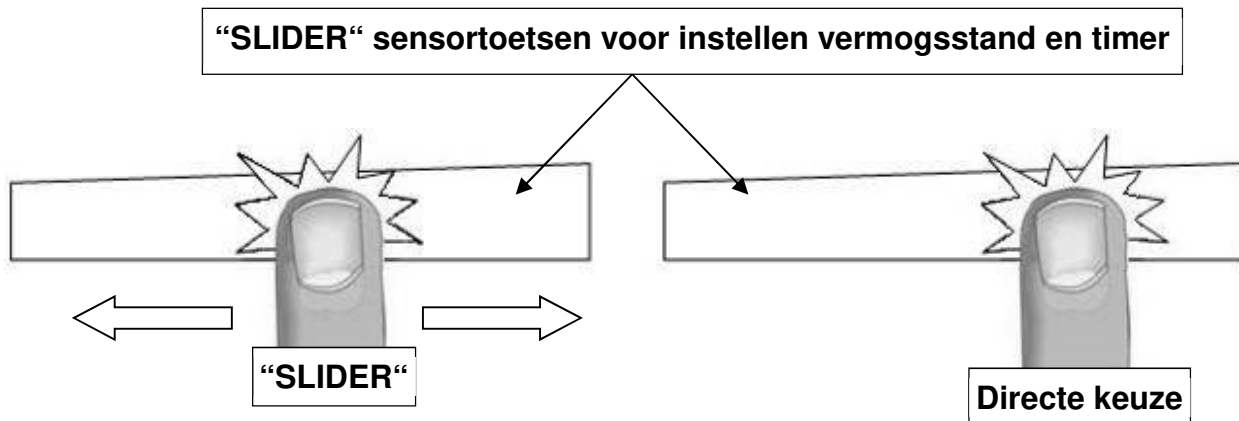
Sensortoetsen

De kookplaat wordt m.b.v. sensortoetsen bediend. Deze reageren op lichte aanrakingen van het glas met de vinger. Als u de toetsen ongeveer een seconde lang aanraakt, worden de besturingsopdrachten uitgevoerd. Elke reactie van de schakelvelden wordt door een akoestisch of visueel signaal bevestigd.

Bij het normale gebruik drukt u slechts op één toets tegelijk.

Sliderbediening en timerinstelling

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



Kookplaat in- en uitschakelen

- **Kookplaat: inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk 2 sec. op [①]	[0]
Uitschakelen	Druk 2 sec. op [①]	[H] of geen aanduiding

- **Kookzone: inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [0] van de kookzone	[0]
Vermogensstand kiezen	Over de „SLIDER” glijden	[0] tot [9]
Uitschakelen	Over de „SLIDER” tot 0 glijden	[0] of [H]

Als er geen verdere invoer gebeurt, wordt de kookplaat na 20 seconden om veiligheidsredenen uitgeschakeld en de nullen verdwijnen.

Panherkenning

De panherkenning verzekert een optimale veiligheid:

- De inductie functioneert niet als er zich geen pan op de kookzone bevindt of als er een pan wordt gebruikt die niet geschikt is voor inductie. In dat geval kan de kookstand niet worden verhoogd en verschijnt het symbool [U] op het display. De [U] verdwijnt als er een pan op de kookzone wordt gezet.
- Als de pan tijdens het koken van de kookzone wordt genomen, wordt de kookzone meteen uitgeschakeld en op het display verschijnt het symbool [U]. De [U] verdwijnt als de pan weer op de kookzone wordt gezet. De kookzone wordt altijd met de eerder ingestelde kookstand weer ingeschakeld.

Schakel de kookzone uit na gebruik opdat de panherkenning [U] niet meer verschijnt.

Aanduiding restwarmte

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

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

Power en Super Power functie

Alle kookzones zijn met een Power functie en een Super power functie, d.w.z. met een vermogensversterking, uitgerust. De Power functie wordt door [P] aangetoond. De Super power wordt door [P] en een knipperend symbool [" || "] aangetoond.

Als de functies zijn ingeschakeld, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een hoger vermogen. Dat hoog vermogen is bedoeld om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water warm te maken, zoals bij het koken van pasta.

- **Power inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [0] van de kookzone	[0]
Power inschakelen	Druk op [B ²]	[P]
Power uitschakelen	Over de „SLIDER” glijden	[9] tot [0]

- **Super power inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [0] van de kookzone	[0]
Power inschakelen	Druk op [B ²]	[P]
Super power inschakelen	Druk nogmaals op [B ²]	[" " en P]
Super power uitschakelen	Druk nogmaals op [B ²]	[P]
Power uitschakelen	Over de „SLIDER” glijden	[9] tot [0]

- **Automatische regeling van de Power functie (powermanagement):**

De kookplaat is uitgerust met een begrenzing van het maximaal vermogen te bescherming van het apparaat.

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone. De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.

Geselecteerde kookzone

[P] is zichtbaar

Andere kookzone (bijv.: kookstand 9)

[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert

Counter-functie

Alle kookzones zijn uitgerust met een counter-functie die actief wordt wanneer de kookzone wordt geselecteerd. Deze functie geeft dan de gebruikstijd ervan weer in seconden 1-59 en 1-99 minuten.

Timer functie

Met de geïntegreerde timer functie kan voor alle vier kookzones een kooktijd van 1 tot 99 minuten worden ingesteld. Elke kookzone kan een andere instelling hebben.

- **Inschakelen of wijzigen van de tijd:**

Voorbeeld 16 minuten bij inschakelen 7 :

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [0] van de kookzone	[0]
Vermogensstand kiezen	Over de „SLIDER” tot 7 glijden	[7]
Timer activeren	Druk 3 sec op de [00] van de timer	[00]
Tientallen kiezen	Over de „SLIDER” tot 1 glijden	[1 knippert] [0 vaste]
Tientallen bevestigen	Druk op [10] van de timer	[1 vaste] [0 knippert]
Eenheden kiezen	Over de „SLIDER” tot 6 glijden	[1 vaste] [6 knippert]
Eenheden bevestigen	Wacht 2 seconden	[16]

De tijd is ingesteld en het aftellen begint.

- **Tijdschakelklok uitschakelen:**

Voorbeeld 13 minuten bij vermogen 7:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [7] van de kookzone	[0]
Timer selecteren	Druk 3 sec. op [13] van de timer	[13]
Tientallen bevestigen	Over de „SLIDER” tot 0 glijden	[0 knippert] [3 vaste]
Valideren tientallen	Druk op [03] van de timer	[0 vaste] [3 knippert]
Eenheden kiezen	Over de „SLIDER” tot 0 glijden	[0 vaste] [0 knippert]
Eenheden bevestigen	Wacht 2 seconden	[00]

- **Automatisch uitschakelen:**

Na afloop van de geprogrammeerde kookduur wordt de kookzone uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en [00] knippert.

- **Kookwekker functie:**

Voorbeeld 29 minuten:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk 2 sec. op [①]	[0]
Timer activeren	Druk 3sec. op [00] van de timer	[00]
Tientallen kiezen	Over de „SLIDER” tot 2 glijden	[2 knippert] [0 vaste]
Tientallen bevestigen	Druk op [20] van de timer	[2 vaste] [0 knippert]
Eenheden kiezen	Over de „SLIDER” tot 9 glijden	[2 vaste] [9 knippert]
Eenheden bevestigen	Wacht 2 seconden	[29]

Na afloop van de geprogrammeerde kookduur wordt de kookzone uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en [00] knippert.

Aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat functie. Als de aankookautomaat geactiveerd is, wordt de betreffende kookzone een bepaalde tijd op het hoogste vermogen ingeschakeld (aankoken). Daarna wordt automatisch teruggeschakeld naar de ingestelde vermogensstand. De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkooktijd (zie tabel).

- **Inschakelen van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [0] van de kookzone	[0]
Vermogensstand kiezen	Over de „SLIDER” glijden en 3 s blijven drukken	[0] tot [9] knippert met [A]

Ingestelde doorkookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -


- **Uitschakelen van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op weergave [A] van de kookzone	het vermogensniveau knippert knippert met [A]
Vermogensstand kiezen	Over de „SLIDER” glijden	[0] tot [9]

Stop&Go functie

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

- **Pauze-functie activeren/uitschakelen:**


<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Menu inschakelen	Op menu-toets [] drukken	het menu wordt weergegeven
Stop&Go inschakelen	Druk op de "SLIDER" onder het symbool [II]	[II] in alle aanwijzingen
Stop&Go uitschakelen	Druk op de "SLIDER" onder het symbool [II]	Vorige instellingen worden weergegeven

Memory-functie

Na het uitschakelen van de kookplaat blijven de laatste instellingen bewaard. Met de Memory-functie kunt u deze waarden weer activeren. De volgende instellingen kunnen met de Memory-functie weer worden geactiveerd:

- Vermogensstanden van de kookzones.
- Timerinstellingen van de kookzones.
- Instellingen van de aankookautomaat

Memory-functie oproepen:

- Kookplaat inschakelen (druk 2 sec. op [])
- Druk op de "SLIDER" onder het display [II] binnen 6 seconden

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Warmhoudfunctie

Met deze functie is het mogelijk een temperatuur van 42 °C, 70 °C of 94 °C in te stellen en automatisch te behouden.

- **In- en uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [0] van de kookzone	[0]
Activeer warmhouden 42°C	Druk 1 maal op []	[]
Activeer warmhouden 70°C	Druk 2 maal op []	[]
Activeer warmhouden 94°C	Druk 3 maal op []	[]
Warmhoudfunctie stoppen	Over de „SLIDER” glijden	[0] tot [9] of [H]

De maximale duur warmhouden is 2 uur.

Vergrendeling kookplaat

Om te vermijden dat een instelling van de kookzones wordt gewijzigd, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets [①]).

- **Vergrendeling activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk 2 sec. op [①]	[0]
Menu inschakelen	Op menutoets [⚙] drukken	het menu wordt weergegeven
Vergrendeling inschakelen	Druk op de "SLIDER" onder het symbool [🔒]	[L] in alle aanwijzingen

De tabel kan niet worden vergrendeld wanneer de vermogen worden geselecteerd op de kookzones.

- **Vergrendeling uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Menu inschakelen	Op menutoets [⚙] drukken	het menu wordt weergegeven
Vergrendeling uitschakelen	Druk 3 sec. op de "SLIDER" Onder het symbool [🔒]	[0]

Brug en automatische brugfunctie

Deze functie laat toe om 2 zones (voor en achter) om te vormen tot een grote zone en tegelijkertijd te laten werken en te bedienen als een standaard zone.







<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Brug functie inschakelen	Plaats een pan op een van de twee zones die overbrugd moeten worden en druk tegelijkertijd op de bijbehorende selectietoetsen of Automatisch: Zet een grote kookpot op beide zones	[0] en [17] aan het achter kookzone
Vermogensstand instellen	Over de „SLIDER” glijden	[0] tot [9] en [17] op achter kookzone
Brug functie uitschakelen	Toets tegelijkertijd op de display van de 2 kookzones	[0]

“Chef“ functie



Deze functie verandert de kookplaat in 2 of 3 grote kookzones. (afhankelijk per model). De zones voor en achter worden hierbij automatisch in de brug functie geschakeld met een bepaald vermogen.

Deze vermogensstand kan hierbij zelf ingesteld worden en wordt dan de nieuwe standaard instelling. Met de Chef functie verandert u dus uw kookplaat in een professioneel toestel waarbij u de zones kunt instellen voor het intensief koken, sudderen of warmhouden.

- **“Chef“ functie activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Menu inschakelen Activeer de “CHEF” functie	Op menu-toets [] drukken Druk op de "SLIDER" onder het Onder symbool []	het menu wordt weergegeven [C], [H], [E] [F] vervolgens [3] en [], [6], [9] en []
Vermogensstand “CHEF” zone aanpassen	Druk op gewenste zone	[0] tot [9] en []
Vermogensstand instellen	Over de „SLIDER” glijden	[0] tot [9] en []






- **“Chef“ functie uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Menu inschakelen Stop de functie “Chef”	Op menu-toets [] drukken Druk op de "SLIDER" onder het symbool []	het menu wordt weergegeven [0]


Grill functie

Met deze functie kan het optimale gebruik van de grillplaat met het combineren van twee zones en gebruik van de juiste vermogens.


- **Grill functie activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Menu inschakelen Activeer de “GRILL” functie	Op menu-toets [] drukken Druk op de "SLIDER" onder het symbool [GRILL]	het menu wordt weergegeven [] en [] aan het
Vermogen instellen	Over de „SLIDER” glijden kookzone	[] en [] aan het achter


- **Grillfunctie uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Menu inschakelen Stop de “GRILL” functie	Op menu-toets [] drukken Druk op de "SLIDER" onder het symbool [GRILL]	het menu wordt weergegeven [0]

Vergrendeling voor het reinigen van de kookplaat

Om te vermijden dat een instelling van de kookzones wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld 20 seconden (behalve de toets []).




- **Vergrendeling activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Menu inschakelen Vergrendeling inschakelen	Op menu-toets [] drukken Druk op de "SLIDER" onder het symbool [CLEAN]	het menu wordt weergegeven [L] in alle aanwijzingen en een teller wordt weergegeven [20], [19], [18]...

Helderheid aanpassen

Deze functie wijzigt het helderheidsniveau.




- **Wijzig de helderheid:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Menu inschakelen Selecteer functie	Op menu-toets [] drukken Druk op de "SLIDER" onder het symbool []	het menu wordt weergegeven de "SLIDER" geeft het helderheidsniveau
Wijzig de helderheid helderheidsniveau Instellingen bewaren	Over de „SLIDER” glijden Op menu-toets [] drukken of wacht 3s	de "SLIDER" geeft het [0]

Volumeregeling aanpassen

Deze functie past het volume.

- **Het volume wijzigen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Menu inschakelen Selecteer functie	Op menu-toets [] drukken Druk op de "SLIDER" onder het symbool []	het menu wordt weergegeven de "SLIDER" geeft het volumeniveau
Het volume wijzigen	Over de „SLIDER” glijden	de "SLIDER" geeft het volumeniveau
Instellingen bewaren	Op menu-toets [] drukken of wacht 3s	[0]

Kookgeheugen functie

Na het instellen van de vermogensstand en tijdsduur, is het mogelijk om deze instelling op deze zone te onthouden.

Deze instellingen kunnen dan bij een volgend gebruik van deze zone gewoon gestart worden.

- Vermogensstanden van de kookzones
- Timerinstellingen van de kookzones
- Warmhoudfunctie
- Aankookautomaat

- **Om een memory programma in te stellen voor een kookzone**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op [0] van de kookzone	[0]
Vermogensstand selecteren (Bijvoorbeeld 7)	Over de „SLIDER” tot 7 glijden	[7]
Timer instellen	Druk 3 sec. op [00]	[00]
Tientallen kiezen	Over de „SLIDER” tot 1 glijden	[1 knippert] [0 vast]
Tientallen bevestigen	Druk op [10]	[1 vaste] [0 knippert]
Units kiezen	Over de „SLIDER” tot 6 glijden	[1 vaste] [6 knippert]
Units bevestigen	Wacht 2 seconden	[16]
Zone selecteren	Druk op [7] van de kookzone	[7]
Menu inschakelen	Op menu-toets [⚙] drukken	het menu wordt weergegeven
Instellingen bewaren	Druk op de "SLIDER" onder het display [●] 3 seconden	[●] naast [7]

- **Kookgeheugen functie voor de kookzones activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren met [●]	Druk op [0] van de kookzone	[0] en [●]
Menu inschakelen	Op menu-toets [⚙] drukken	het menu wordt weergegeven
Inschakelen instellingen	Druk op de "SLIDER" onder het symbool [●]	[●] naast [7] en [16] op Timer-weergaven

- **Om een programma-geheugen te verwijderen voor een kookzone**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren met [●]	Druk op [0] van de Kookzone	[0] en [●]
Vermogensstand op 0 instellen	Over de „SLIDER” tot 0 glijden	[0] en [●]
Menu inschakelen	Op menu-toets [⚙] drukken	het menu wordt weergegeven
Instellingen bewaren	Druk op de "SLIDER" onder het symbool [●] 3 seconden	[0]

“Pot move” functie

Met deze functie is het mogelijk de vermogensstand, de geprogrammeerde timer en de gekozen kookfunctie van de ene op de andere kookzone over te dragen.

- **Wisselen tussen 2 kookzones:**

Actie

Zone selecteren

Bedieningspaneel

Druk gedurende 3 sec. op de Vermogensweergave van de Ingeschakelde kookzone
Plaats het kookgerei op een andere kookzone of druk op de kookzone weergave van een andere zone

Display

Andere kookzones knippen

Instellingen wisselen

Gebruiksduurbepering

De kookplaat bezit een automatische gebruiksduurbepering. De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand.

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd. Als de gebruiksduurbepering reageert, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbepering (uren : min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

KOOKADVIES

Kookpannen

Geschikte materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, roestvrij staal met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

Niet geschikte materialen: aluminium en roestvrij staal zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, aardewerk, porselein.

De fabrikanten van de pannen vermelden meestal of hun producten geschikt zijn voor inductie. Zo controleert u de inductiecompatibiliteit van de pannen:

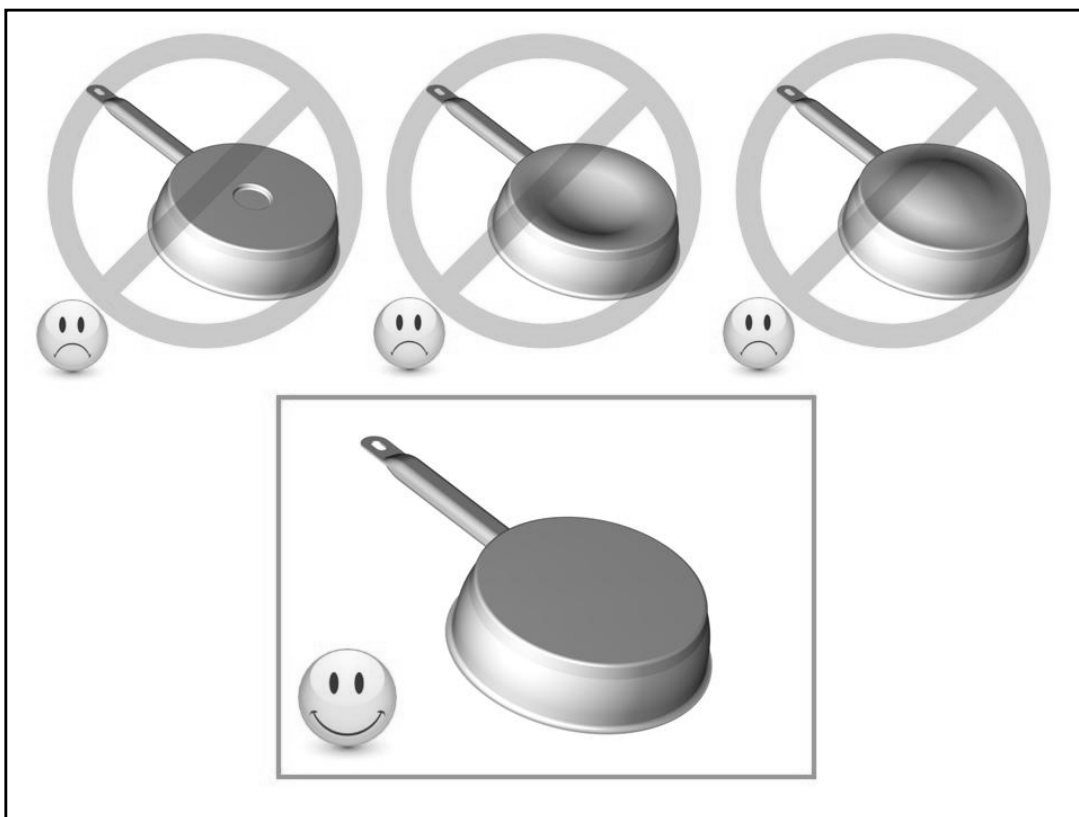
- Giet wat water in de pan en plaats ze op de inductiekookzone. Stel de kookzone op stand [9] in. Het water moet binnen enkele seconden warm worden.
- Houd een magneet tegen de bodem van de pan. Als de magneet blijft plakken is de pan geschikt.

Sommige pannen zoemen wanneer ze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.

De kwaliteit van de bodem van de pan kan het bereidingsresultaat beïnvloeden, zoals het niet doorkoken van gerechten door te weinig vermogensopname of niet gelijke warmteverdeling.

Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op het glas van de kookplaat veroorzaken.

Gebruik waar mogelijk pannen met rechte rand. Bij pannen met schuine rand werkt de inductie ook bij de randen van de pan. Daardoor kan de rand van een pan verkleuren.



Afmetingen van de pannen

De kookzones passen zich tot een bepaalde grens automatisch aan de diameter van de panbodem aan. De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld.

Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone om een optimaal rendement te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelden waarden zijn enkel richtgetallen)

1 tot 2	Smelten, oplossen, bereiding	Sauzen, boter, chocolade, gelatine, yoghurt
2 tot 3	Laten zwellen, ontdooien, warmhouden	Rijst, diepgevroren producten, vis, groenten
3 tot 4	Stomen, stoven	Vis, groenten, fruit
4 tot 5	Stoven, wellen, ontdooien	Vis, groenten, pasta, granen, peulvruchten, diepgevroren producten
6 tot 7	Aan de kook brengen, doorkoken	Vlees, lever, eieren, braadworsten, goulash, rollade, pannenkoeken
7 tot 8	Voorzichtig braden	Vis, schnitzel, braadworsten, spiegeleieren
9	Braden, aan de kook brengen	Steaks, omeletten, linzen
P en $ $	Koken	Grote hoeveelheden water

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders bestaat er risico voor brandwonden.

Maak de kookplaat regelmatig schoon. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat reinigingsmiddel of een speciaal product voor keramisch glas.

- Om het apparaat te reinigen moet het uitgeschakeld zijn.
- Het reinigen van het apparaat met een stoomreiniger of een hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegelaten.
- Gebruik in geen geval schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals grill- en ovensprays, vlekken- of roestmiddelen, schuurpoeder of sponsjes met een krassend oppervlak.
- Wrijf de kookplaat vervolgens met een schone doek droog.

Verwijder suiker of spijzen die suiker bevatten onmiddellijk.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld:

- De kookplaat is verkeerd op het elektrisch net aangesloten.
- De zekering van de elektrische installatie is niet correct ingezet of defect.
- De kookplaat is vergrendeld.
- De sensoren zijn met water of vuil bedekt.
- Er staat een pan of een voorwerp op de toetsen.

In het display verschijnt [U]:

- De kookpan staat niet op de kookzone.
- De kookpan is niet geschikt voor inductie.
- De diameter van de panbodem is te klein voor deze kookzone.

In het display verschijnt [E]:

- Het apparaat ten minste 10 minuten van het elektrisch net nemen en weer aansluiten.
- De klantenservice bellen.

Een enkele kookzone of de volledige kookplaat vallen uit:

- De veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd.
- U hebt vergeten een kookzone uit te schakelen.
- Meerdere sensoren zijn bedekt.
- De pan is leeg en oververhit.
- De elektronica heeft wegens oververhitting het vermogen automatisch gereduceerd of de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- De koeling kan onvoldoende zijn. De achterwand van de onderkast moet ter hoogte van de uitsparing in het werkblad open zijn zodat de lucht kan circuleren. De voorste dwarslijst van het meubel moet worden verwijderd, zodat er onder het werkblad over de hele breedte van het apparaat een opening is waar de lucht door kan.

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen:

- Dat is geen defect; de ventilator blijft lopen tot het apparaat is afgekoeld.
- De ventilator stopt automatisch.

De aankookautomaat treedt niet in werking:

- De kookzone is nog heet [H].
- De hoogste kookstand is ingeschakeld [9].

Symbool [U]:

- Zie hoofdstuk „Warmhouden”.

Symbool [II]:

- Zie hoofdstuk „Stop&Go”

Het symbool [] of [Er03] licht op:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.

Het symbool [E2] licht op:

- De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze weer terug inschakelen.

Het symbool [E8] licht op:

- De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.

Het symbool [U400] licht op:

- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijkde aansluiting na.

Het symbool [Er47] licht op:

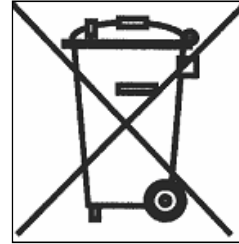
- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijkde aansluiting na.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.

MILIEUBESCHERMING

- Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor recycling.
- Elektrische en elektronische apparaten bevatten nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook nog schadelijke stoffen, die voor de werking en de veiligheid noodzakelijk zijn.

- **Werp het oude apparaat in geen geval weg met het huisvuil.**
- **Doe beroep op het door uw gemeente ingerichte inzamelpunt voor verwijdering en recycling van elektrische en elektronische**



INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

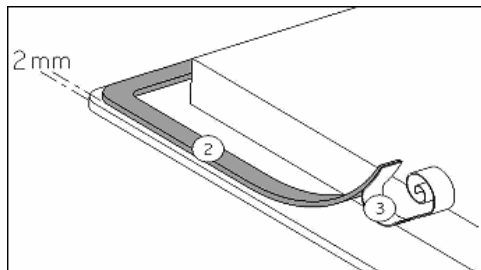
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

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

Plaatsen van de waterdichte strip

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

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



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

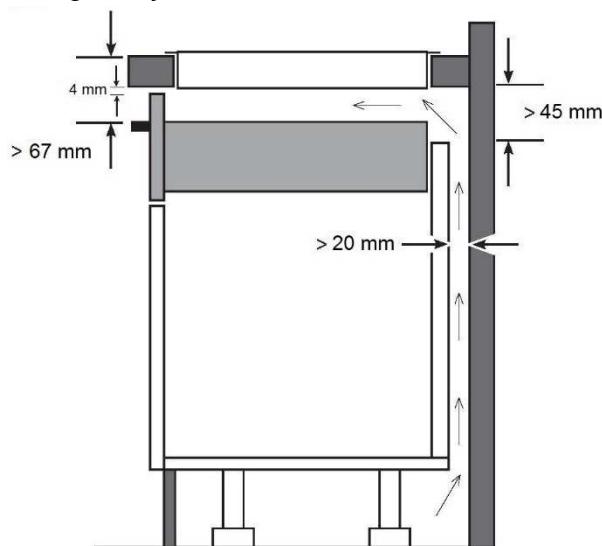
Waarschuwing: Breng geen voegafdichtingsmiddel aan tussen de onderzijde van de kookplaat en werkblad.

Inbouw

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

Typ	Afmetingen uitsnijding		Afmetingen vlakbouw			Afmetingen glas		
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Straal	Breedte	Diepte	Hoogte
1773/2	560	490	654	524	7	650	520	4
1775/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1776/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1777/2	890	390	914	414	7	910	410	4
1778/3	850	490	904	524	7	900	520	4

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voorzie een ventilatieopening net onder het werkblad van 4mm over een breedte van min. 600mm voor voldoende afkoeling van de kookplaat.



- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

Let op !


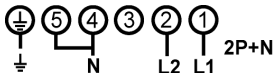

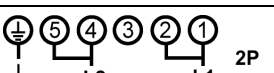
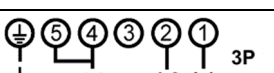
Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 HZ

Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

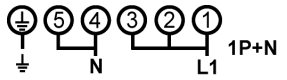
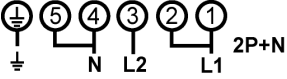

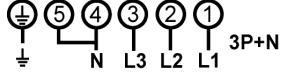
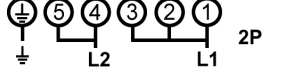
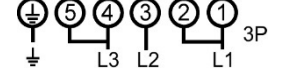
Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT VOOR 1773/2 – 1775/2 – 1777/2

Netwerk	Aansluiting	Aansluitsnoer	Aansluitsnoer	Aansluitschema	Kaliber automaten
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	 1P+N	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	 2P+N	16 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 fasen + 2N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	 2P+2N	16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 fasen	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	 2P	25 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 fasen	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	 3P	16 A *

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

AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT VOOR 1776/2 -1778/3

Netwerk	Aansluiting	Aansluitsnoer	Aansluitsnoer	Aansluitschema	Kaliber automaten
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 fasen + 2N	5 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 fasen + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 fasen	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 fasen	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *

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

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

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

SOMMAIRE

SECURITE	28
PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	28
UTILISATION DE L'APPAREIL	29
PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL.....	29
PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL	31
AUTRES PROTECTIONS.....	31
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	32
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	32
MISE EN PLACE DES CASSEROLES.....	32
BANDEAU DE COMMANDE	33
UTILISATION DE L'APPAREIL	33
AFFICHEUR	33
VENTILATION	34
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	34
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	34
PRINCIPE DE L'INDUCTION	34
TOUCHES SENSITIVES	34
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE.....	35
MISE EN ROUTE	35
DÉTECTION DE RÉCIPIENT	36
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE	36
FONCTIONS POWER ET SUPER POWER	36
FONCTION COMPTEUR.....	37
FONCTION MINUTERIE	37
PROGRAMMATION AUTOMATIQUE DE CUISSON	39
FONCTION PAUSE	40
FONCTION « MEMORY »	40
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	40
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	41
FONCTION BRIDGE ET BRIDGE AUTOMATIQUE	41
FONCTION "CHEF"	42
FONCTION GRILL	42
VERROUILLAGE POUR NETTOYAGE.....	43
RÉGLAGE DE LA LUMINOSITÉ	43
RÉGLAGE DU VOLUME SONORE.....	44
FONCTION MÉMOIRE	44
FONCTION "POT MOVE"	45
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT	45
CONSEILS DE CUISSON	46
QUALITÉ DES CASSEROLES	46
DIMENSION DES CASSEROLES	47
EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	47
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	47
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	48
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	49
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	50
CONNEXION ELECTRIQUE	51

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface vitrée afin d'éviter qu'ils ne chauffent.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.

- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Evitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : Eteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risques de brûlures).
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, prévoir un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

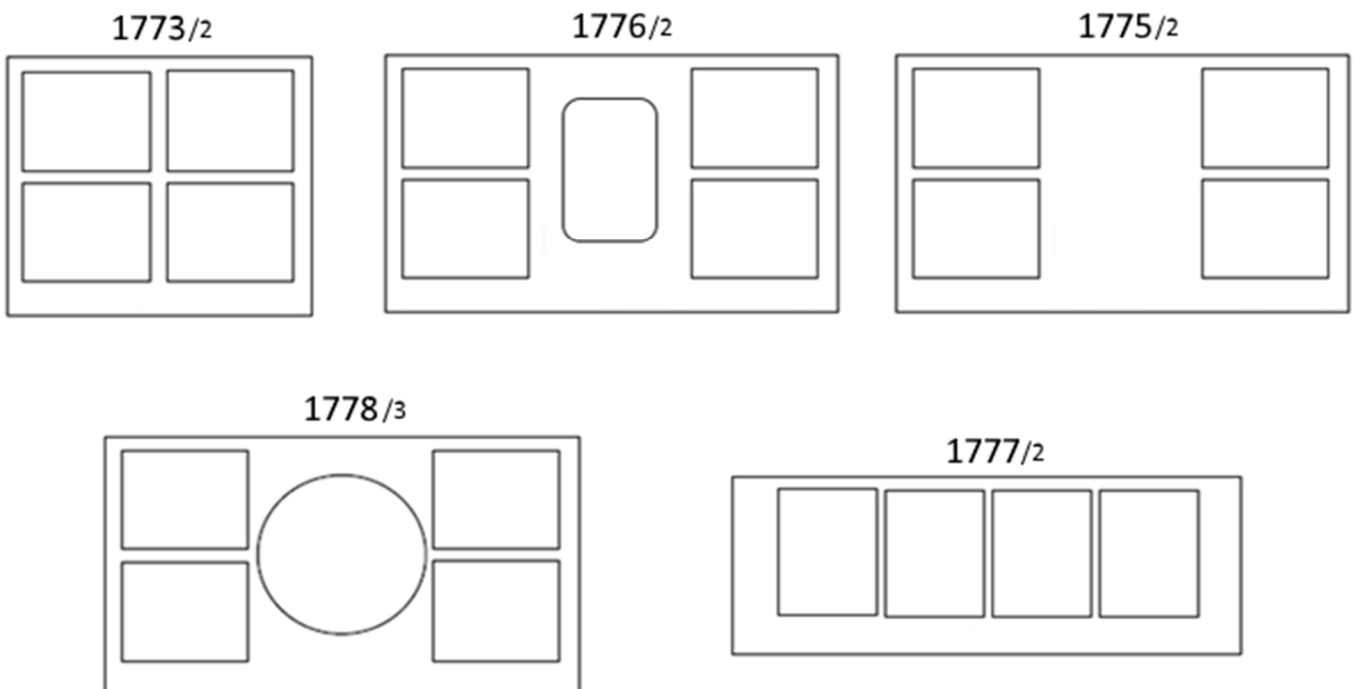
Type	1773/2 1775/2 1777/2	1776/2	1778/3
Puissance Totale	7400 W	11100 W	11100 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Zone de cuisson	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W	2100 W	2100 W
Puissance du Power*	2600 W	2600 W	2600 W
Puissance du Super Power*	3700 W	3700 W	3700 W
Zone de cuisson central	-	300 x 200 mm	Ø 280 mm
Détection minimum	-	Ø 90 /220 mm	Ø 90 /220 mm
Puissance nominale*	-	2100 W	1850 / 2600 W
Puissance du Power*	-	2600 W	2500 / 3300 W
Puissance du Super Power*	-	3700 W	3000 / 5500 W
Casserole **	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Consommation d'énergie EC _{cw} **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Casserole **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Consommation d'énergie EC _{cw} **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Casserole **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Consommation d'énergie EC _{cw} **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

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

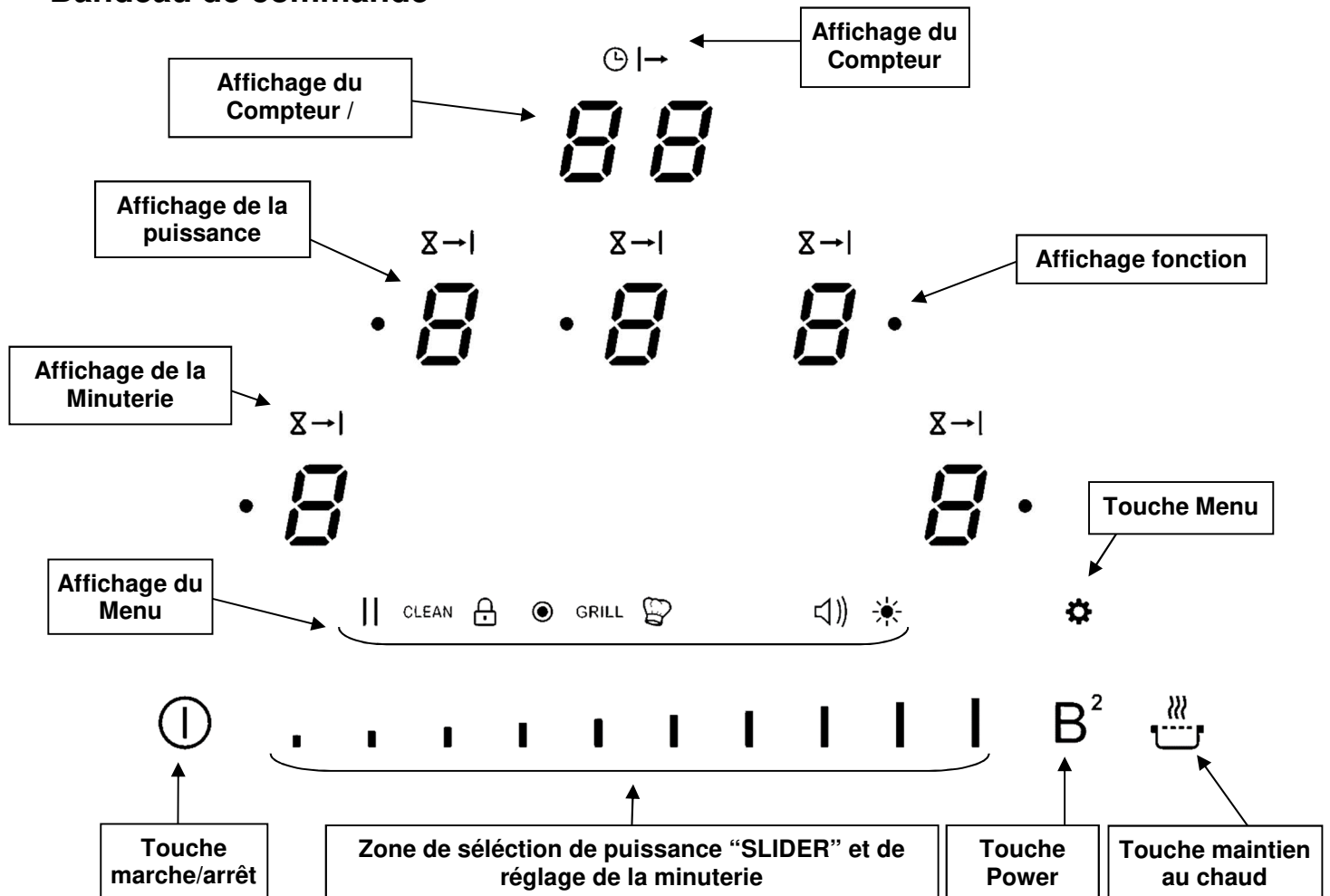
** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Mise en place des casseroles

Important: Pour un effet optimal, il est important que la poêle soit centrée sur les zones (voir schéma).



Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Afficheur

<u>Afficheur</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Power	Le Power est activé.
	Super Power	Le Super Power est activé.
	Maintien au chaud	La cuisson est maintenue à 42°C.
	Maintien au chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
	Maintien au chaud	La cuisson est maintenue à 90°C.
	Stop & Go	La table est en pause.
	Fonction Grill	La fonction Grill est activée.

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

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

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

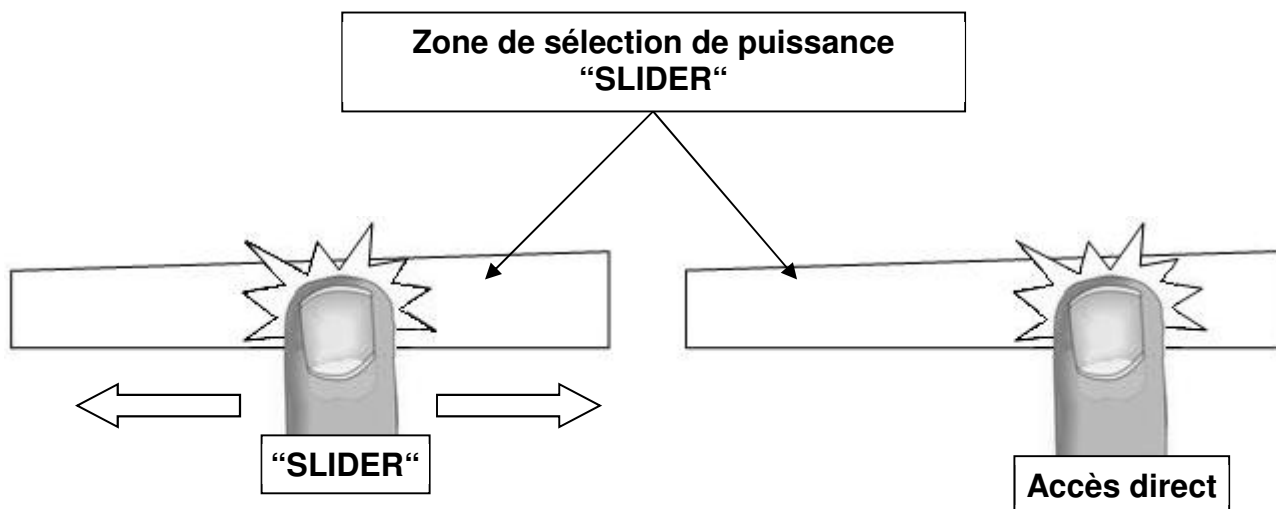
Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage pendant 1 seconde de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

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

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

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



Mise en route

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer 2 sec. sur [0]	[0]
Arrêter	Appuyer 2 sec. sur [0]	Aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER" vers la droite ou vers la gauche	[0] à [9]
Arrêter	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0] ou [H]

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

Détection de récipient

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

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Fonctions Power et Super Power

Les fonctions Power [P] et Super Power [,, !!] octroyent un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

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

- **Enclencher / arrêter le Power:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Enclencher le Power	Appuyer sur la touche [B ²]	[P]
Stopper le Power	Glisser sur le "SLIDER"	[9] à [0]

- **Enclencher / arrêter le Super Power:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Enclencher le Power	Appuyer sur la touche [B ²]	[P]
Enclencher le Super Power	Re-appuyer sur la touche [B ²]	[,, !! and P]
Stopper le Super Power	Re-appuyer sur la touche [B ²]	[P]
Stopper le Power	Glisser sur le "SLIDER"	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

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

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

Zone de cuisson sélectionnée

[P] est affiché

Autre zone de cuisson (exemple: puissance niveau 9)

[9] passe à [8] et clignote

Fonction compteur

Lorsqu'un foyer est sélectionné la fonction compteur affiche le temps de fonctionnement de celui-ci, en secondes de 1 à 59, puis en minute de 1 à 99.

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

Exemple pour 16 minutes à la puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à 7	[7]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignote]
Valider les dizaines	Appuyer sur l'afficheur [10]	[0 fixe] [1 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[1 fixe] [6 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie :**

Exemple pour 13 minutes à la puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie [13]	[13]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0 clignote]
Valider les dizaines	Appuyer sur l'afficheur [03] clignote]	[3 fixe] [3]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0 fixe] [0 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[00]

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur l'afficheur de la minuterie [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer 2 sec. sur [Ⓞ]	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie [CL]	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [2]	[2 clignote]
Valider les dizaines	Appuyer sur l'afficheur [20]	[0 fixe] [2 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	[2 fixe] [9 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[29]

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur l'afficheur de la minuterie [00].

Programmation automatique de cuisson

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

- **Enclencher l'automatisme :**

Action

Sélectionner la zone
Sélectionner l'automatisme

Bandeau de commande

Appuyer sur [0] de la zone
Glisser sur le "SLIDER"
et rester appuyé

Afficheur

[0]

[0] à [9] clignote
avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**

Action

Sélectionner la zone
puissance clignote avec [A]
Sélectionner la puissance

Bandeau de commande

Appuyer sur [A] de la zone

Glisser sur le "SLIDER"

Afficheur

le niveau de

[0] à [9]

Puissance sélectionnée	Temps automatisme de cuisson (min : s)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- : -

Fonction Pause

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

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Activer la pause	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II]	[II] est affiché sur
tous les foyers		
Stopper la pause	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II]	les paramètres précédents sont affichés

Fonction « Memory »

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

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

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer 2 sec. sur la touche [⏻].
- Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 42, 70 ou 94°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud » :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Activer le maintien à 42°C	Appuyer 1 fois sur [⏻]	[42]
Activer le maintien à 70°C	Appuyer 2 fois sur [⏻]	[70]
Activer le maintien à 94°C	Appuyer 3 fois sur [⏻]	[94]
Arrêter	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Verrouillage du bandeau de commande

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

- **Verrouiller le bandeau de commande :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table	Appuyer 2 sec. sur [⏻]	[0]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Verrouiller la table	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [🔒]	[L] est affiché sur tous les foyers

La table ne peut être verrouillée quand des puissances sont sélectionnées sur des foyers.

- **Déverrouiller le bandeau de commande :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
déverrouiller la table	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [🔒] pendant 3s	[0]

La table est déverrouillée quand les [L] disparaissent.

Fonction Bridge et Bridge automatique

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







<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer le bridge	Poser une casserole sur un des 2 foyers à bridger et appuyer simultanément sur les touches de sélection de zones correspondantes ou placer une grande casserole sur les 2 foyers arrière	[0] et [↔] sur la zone
Sélectionner la puissance arrière	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] et [↔] sur la zone
Désactiver le bridge	Appuyer simultanément sur les touches de sélection des 2 foyers	[0]

Fonction “Chef”



Cette fonction change la plaque de cuisson en 2 ou 3 grandes zones.

Les zones avant et arrière sont automatiquement reliées sur la fonction Bridge sur une certaine puissance avec une certaine puissance. Ce niveau de puissance peut être réglé ici, puis devient le nouveau paramètre standard. Avec la fonction Chef cuisinez comme un pro, cuisinez à feu vif, mijotez ou maintenez au chaud vos plats.

- **Activer la fonction “Chef” :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Activer la fonction “Chef”	Appuyer sur le “SLIDER” sous l’afficheur []	[C], [H], [E] [F] puis [3] et [], [6], [9] et []
Sélectionner une zone “Chef” arrière	Appuyer sur une des trois zones	[0] à [9] et [] sur le foyer arrière
Sélectionner la puissance arrière	Glisser sur le “SLIDER”	[0] à [9] et [] sur le foyer arrière






- **Désactiver la fonction “Chef” :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Désactiver fonction “Chef”	Appuyer sur le “SLIDER” sous l’afficheur []	[0]


Fonction Grill

Cette fonction permet d’utiliser de façon optimal le grill en combinant 2 zones et en utilisant des puissances appropriées.

- **Activer la fonction Grill :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Activer la fonction Grill	Appuyer sur le “SLIDER” sous l’afficheur [GRILL]	[] et [] sur le foyer arrière
Sélectionner la puissance arrière	Glisser sur le “SLIDER”	[] et [] sur le foyer arrière

- **Désactiver la fonction Grill :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Désactiver fonction Grill	Appuyer sur le “SLIDER” sous l’afficheur [GRILL]	[0]

Verrouillage pour nettoyage

Cette fonction verrouille le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [Ⓞ]) pendant 20 secondes pour permettre le nettoyage de la table

- **Activer la fonction de verrouillage pour nettoyage:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Activer le verrouiller	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [CLEAN]	[L] est affiché sur tous les foyers et un compteur est affiché [20], [19], [18]...

Réglage de la luminosité

Cette fonction permet de changer le niveau de luminosité.

- **Changer le niveau de luminosité :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Entrer dans les réglages	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [☀]	le "SLIDER" affiche le niveau de luminosité
Changer la luminosité	Glisser sur le "SLIDER"	le "SLIDER" affiche le niveau de luminosité
Valider les paramètres	Appuyer sur la touche menu [⚙] ou attendre 3s	[0]

Réglage du volume sonore

Cette fonction permet de régler le volume sonore.

- **Changer le volume sonore:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Entrer dans les réglages	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [🔊]	le "SLIDER" affiche le volume sonore
Changer le volume	Glisser sur le "SLIDER"	le "SLIDER" affiche le volume sonore
Valider les paramètres	Appuyer sur la touche menu [⚙] ou attendre 3s	[0]

Fonction mémoire

Après avoir paramétré une puissance et un timer pour une zone, il est possible de mémoriser ces paramètres pour cette zone.

- état de cuisson de la zone de cuisson (puissance)
- minutes et secondes de la zone de cuisson programmée
- fonction "cuisson automatique"
- fonction "maintien au chaud"

- **Mémoriser les paramètres d'une zone :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance (sur 7 par exemple)	Glisser sur le "SLIDER"	[7]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignote] [0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [10]	[1 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[1 fixe] [6 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[16]
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[7]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Memoriser les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●] pendant 3s	[●] à coté du [7]

- **Activer les paramètres mémorisés d'une zone :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone avec [●]	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et [●]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Activer les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●]	[●] à coté de [7] et [16] sur l'afficheur de la minuterie

- **Supprimer les paramètres mémorisés d'une zone :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone avec [●]	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et [●]
Mettre la puissance à 0	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0] et [●]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Memoriser les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●] pendant 3s	[0]

Fonction "pot move"

Cette fonction permet de transférer la puissance, timer et la fonction de cuisson sélectionnés d'un foyer à l'autre.

- **Intervertir 2 foyers:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Appuyer sur la touche de la zone pendant 3s	Les autres zones clignotent
Déplacer les paramètres	Appuyer sur une autre zone ou placer une casserole sur une zone	Les 2 zones sont interverties

Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné. Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

Niveau de puissance sélectionné	Temps maximum de fonctionnement (heures)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

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

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

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

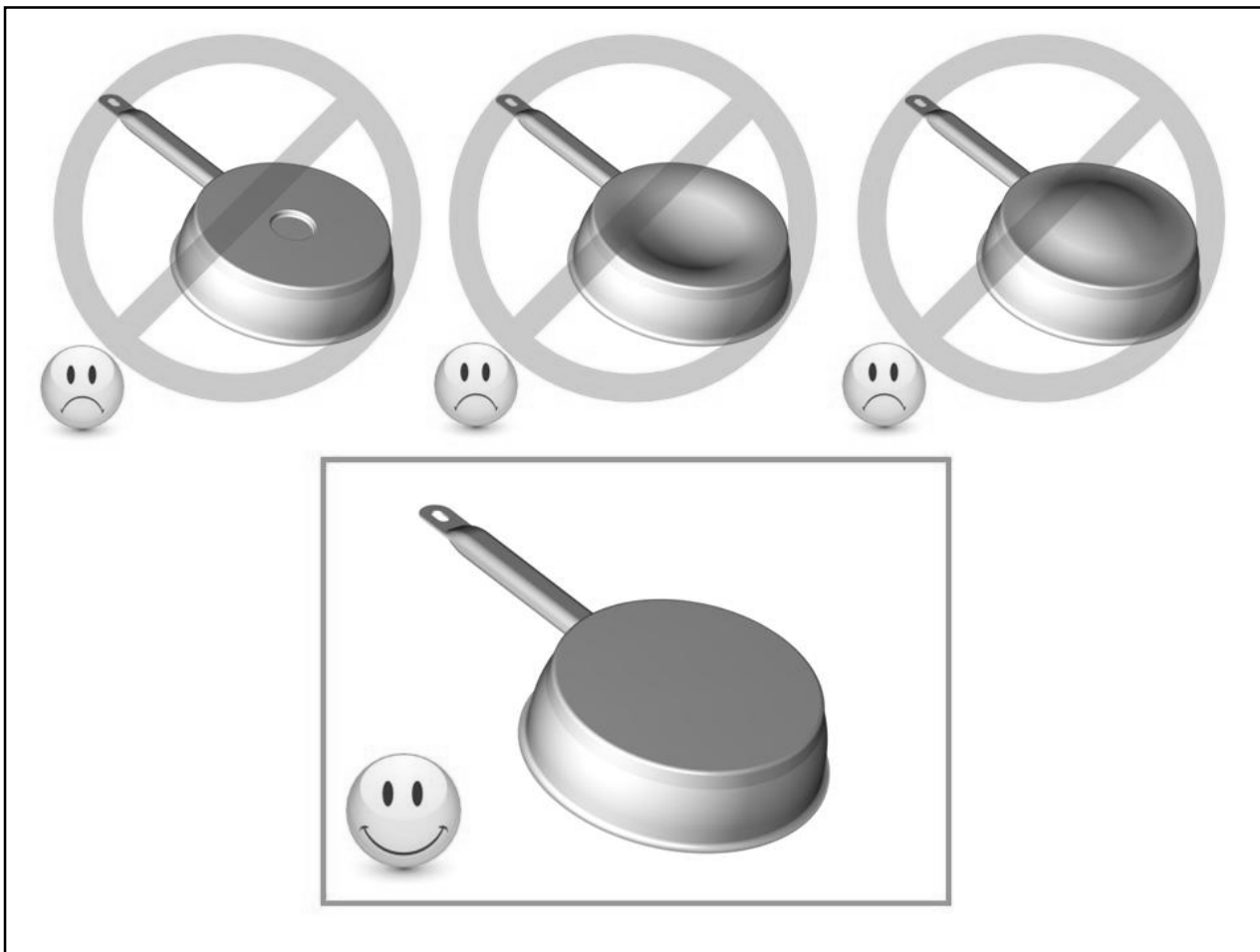
- Versez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

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

La qualité du fond de la casserole peut influencer l'uniformité de la cuisson et l'enregistrement de puissance de la casserole.

N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les bases rugueuses des casseroles et des poêles rayent le verre.

Utilisez de préférence des sauteuses à bords droits. Pour les poêles aux bords inclinés, l'induction agit aussi dans les zones de bordure de la poêle. Par conséquent, le bord des poêles se décolore.



Dimension des casseroles

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

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

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

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

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

Le symbole [U] s'affiche :

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

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson
- Appelez le Service Après-Vente.

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

- Le déclenchement de sécurité est activé.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.
- Le refroidissement peut ne pas être suffisant. Il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière du meuble sur la largeur de la découpe et de raboter la traverse avant du meuble de cuisine sur la largeur de la découpe d'encastrement afin de permettre un léger passage d'air sous le plan de travail.

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

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

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien au chaud".

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

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

Le symbole [II] s'affiche :

Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [U400] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Le symbole [Er47] s'affiche :

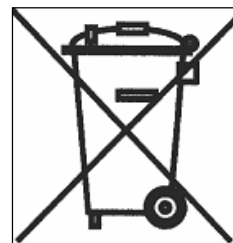
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

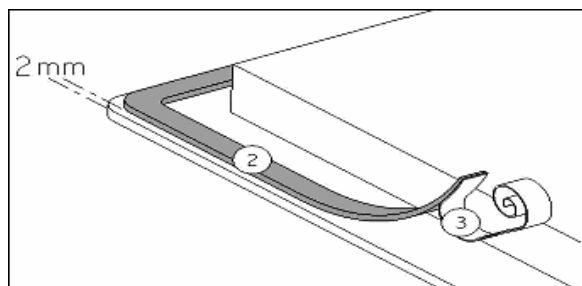
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

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

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



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

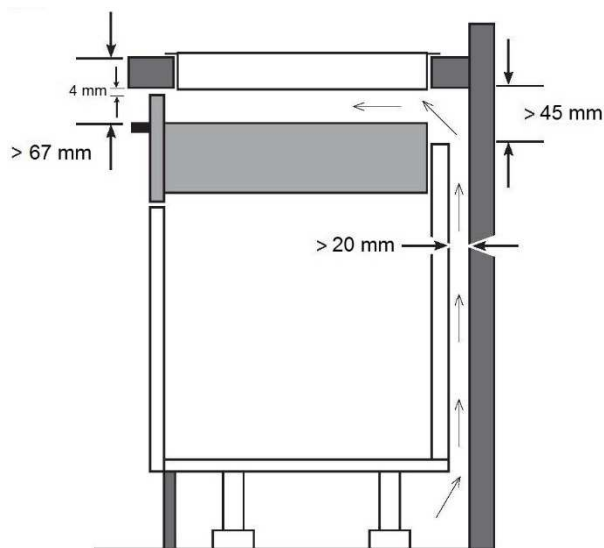
Avertissement : N'utilisez pas de mastic je joint entre le dessous de la plaque de cuisson et le plan de travail.

Encastrement

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

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
1773/2	560	490	654	524	7	650	520	4
1775/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1776/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1777/2	890	390	914	414	7	910	410	4
1778/3	850	490	904	524	7	900	520	4

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- Ne pas installer la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Prévoir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.



- Créer une ouverture de ventilation juste sous le plan de travail de 4 mm sur une largeur de mini 600 mm pour un refroidissement suffisant de la table de cuisson.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple: spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ELECTRIQUE

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

Attention !

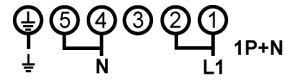
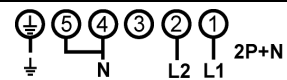
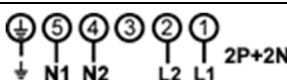
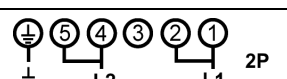

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 / 60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

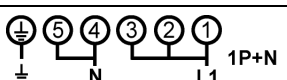
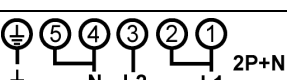
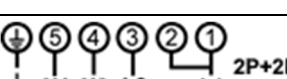
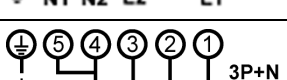
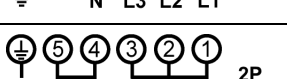
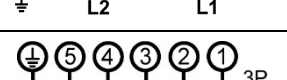
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Branchement de la table 1773/2 – 1775/2 – 1777/2:

Réseau	Raccordement	Section cordon	Cordon d'alimentation	Schéma de branchement	Calibre de disjoncteur
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 phases + 2N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 phases	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 phases	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *

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

Branchement de la table 1776/2 – 1778/3:

Réseau	Raccordement	Section cordon	Cordon d'alimentation	Schéma de branchement	Calibre de disjoncteur
230 V~ 50/60 Hz	1 phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 phases + 2N	5 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 phases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 phases	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 phases	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *

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

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

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

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	54
SICHERHEITSHINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME	54
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	55
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG.....	56
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	57
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	58
GERÄTEBESCHREIBUNG	59
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	59
UMSETZUNG TÖPFEN	59
BEDIENFELD	60
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	60
ANZEIGE	60
BELÜFTUNG.....	61
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES	61
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	61
INDUKTIONSPRINZIP	61
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER.....	61
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	62
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN.....	62
TOPFERKENNUNG	62
RESTWÄRMEANZEIGE	63
BOOSTER FUNKTION	63
ZEITZÄHLER FUNKTION	63
ZEITSCHALTUHR.....	64
ANKOCHAUTOMATIK	65
PAUSENFUNKTION.....	65
MEMORY FUNKTION	66
WARMHALTESTUFEN	66
VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES.....	66
AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN KUNKTION	67
CHEFKOCH FUNKTION	67
GRILLFUNKTION	68
REINIGUNGSFUNKTION.....	68
EINSTELLUNG DER HELLIGKEIT	69
EINSTELLUNG DER LAUTSTÄRKE	69
KOCHEN SPEICHERFUNKTION.....	69
" POT MOVE " FUNKTION	71
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG	71
KOCHEMPFEHLUNGEN	72
KOCHGESCHIRR.....	72
GESCHIRRGRÖSSE	73
EINSTELLBEREICHE	73
REINIGUNG UND PFLEGE	73
WAS TUN WENN...	73
UMWELTSCHUTZ	75
MONTAGEHINWEISE	76
ELEKTROANSCHLUSS	77

SICHERHEIT

Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung entfernen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es gerade und fest in einer Arbeitsplatte montiert ist und unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber müssen vom Glas entfernt werden.
- Das Gerät darf baulich nicht verändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Die Elektronik (Relais) kann während des Betriebs hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochvorganges noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche weisen keinesfalls auf einen Mangel des Kochfeldes hin, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie die Kochfläche nie mit einem Lappen oder einer Schutzfolie, diese könnten sehr heiß werden und in Brand geraten.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.

- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall

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

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keine synthetischen Behältnisse oder Gefäße aus Aluminium: Sie könnten auf der Kochzone schmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



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



GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	1773/2 1775/2 1777/2	1776/2	1778/3
Gesamt Leistung	7400 W	11100 W	11100 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Kochzone	240 x 200 mm	240 x 200 mm	240 x 200 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2100 W	2100 W	2100 W
Power Leistung*	2600 W	2600 W	2600 W
Super Power Leistung*	3700 W	3700 W	3700 W
Centrum kochzone	-	300 x 200 mm	Ø 280 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	-	Ø 90 /220 mm	Ø 90 /220 mm
Nominal Leistung*	-	2100 W	1850 / 2600 W
Power Leistung*	-	2600 W	2500 / 3300 W
Super Power Leistung*	-	3700 W	3000 / 5500 W
Kochgeschirr **	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Energieverbrauch EC _{cw} **	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Kochgeschirr **	Ø 180 mm	Ø 180 mm (x2)	Ø 180 mm (x2)
Energieverbrauch EC _{cw} **	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Kochgeschirr **	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)	Ø 210 mm (x2)
Energieverbrauch EC _{cw} **	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg

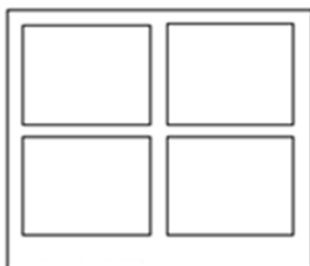
* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

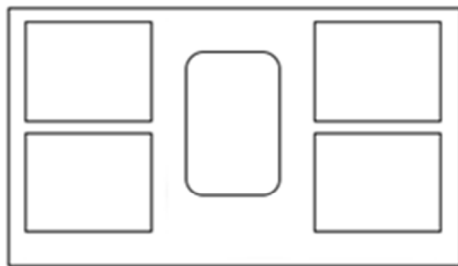
Umsetzung Töpfen

Wichtig: Für eine optimale Wirkung ist es wichtig, dass die Pfanne auf Kochzonen zentriert ist (siehe Diagramm).

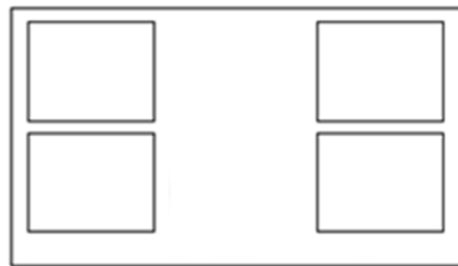
1773/2



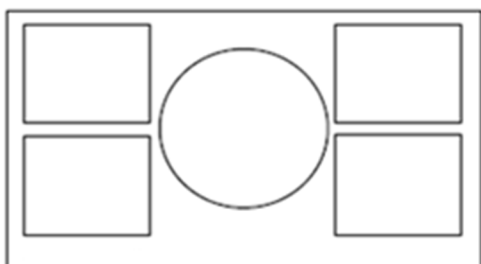
1776/2



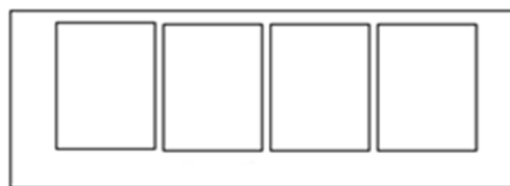
1775/2



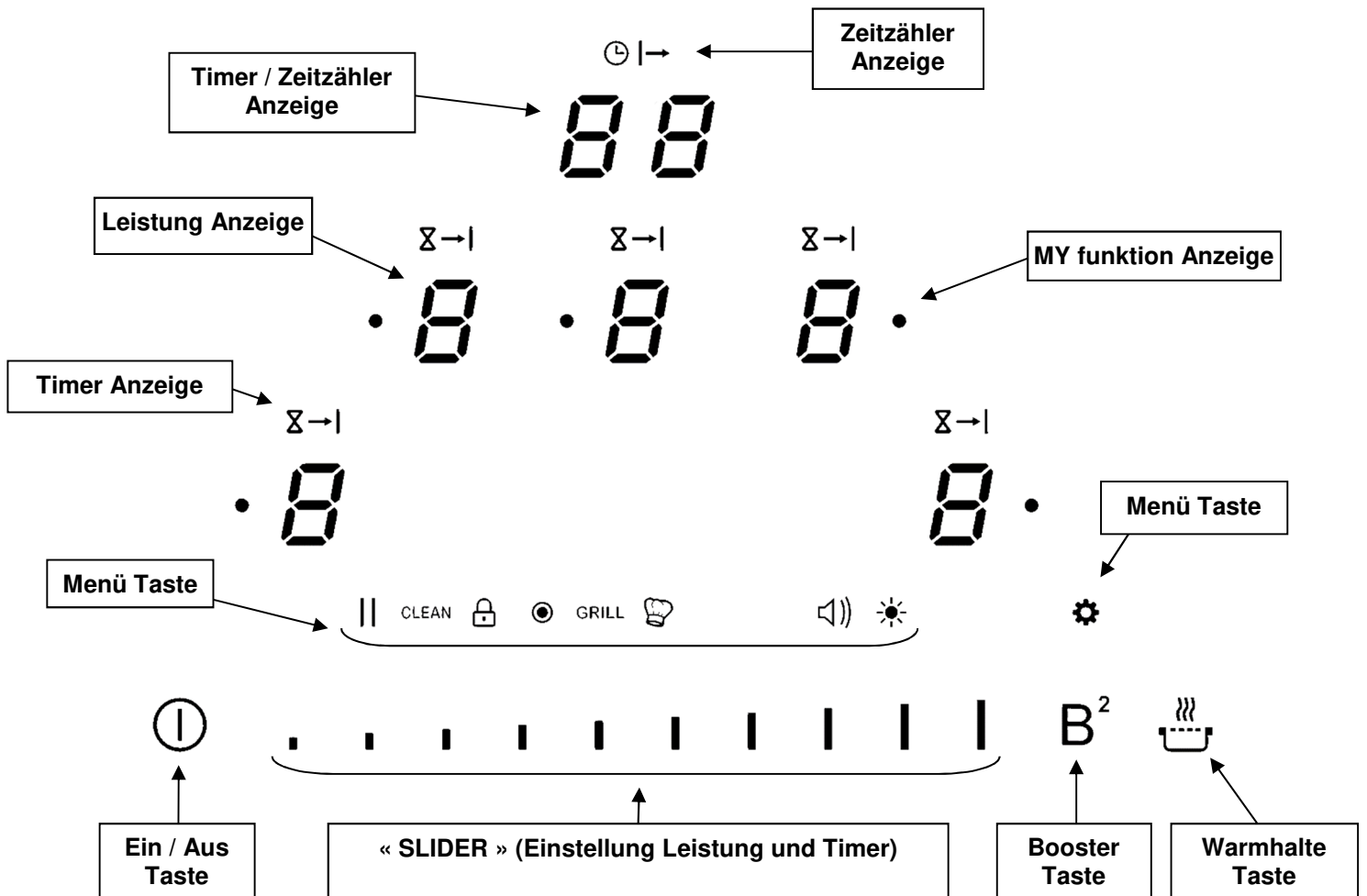
1778/3



1777/2



Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Beschreibung</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Kein Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehler Anzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiss
P	Booster (Powerstufe)	Die Booster Leistung ist aktiviert.
	Doppel-Booster	Die Doppel-Booster Leistung ist aktiviert.
8	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 42°C.
8	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 70°C.
8	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 90°C.
	Stop & Go	Das Kochfeld ist in Pause.
8	Grillfunktion	Die Grillfunktion ist aktiviert.

Belüftung

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

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

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Reinigen Sie Ihr Gerät zuerst mit einem feuchten Lappen und reiben Sie es dann trocken. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, da dieses eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche hinterlassen könnte.

Induktionsprinzip

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

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr.

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden: Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetischer Edelstahl.

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

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

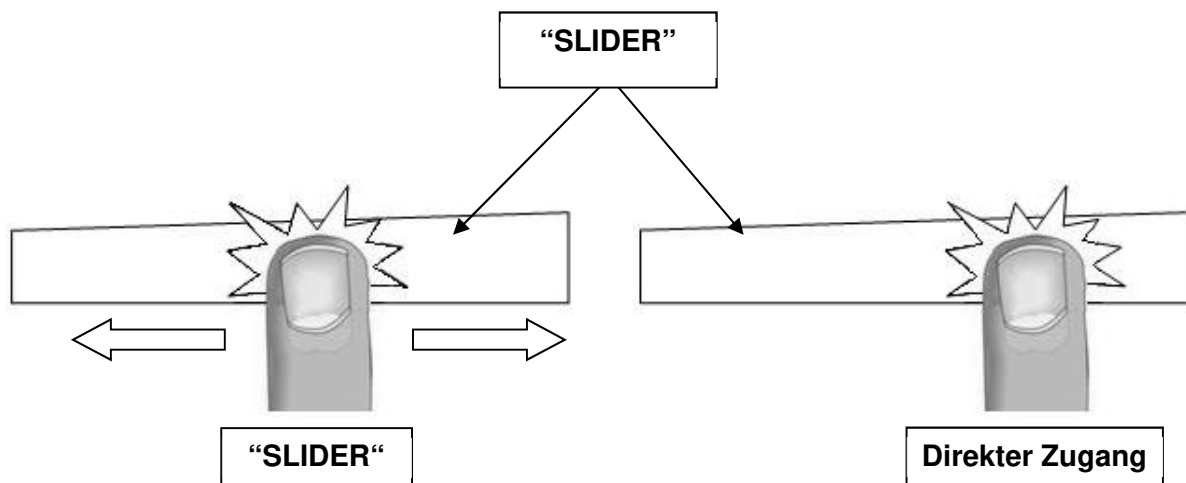
Funktion der Sensorschaltfelder

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

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

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswahlung

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



Kochfeld ein- und ausschalten

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	2 sec. auf [0] drücken	[0]
Ausschalten	2 sec. auf [0] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Leistung erhöhen	über den "SLIDER" fahren	[1] bis [9]
Ausschalten	über den "SLIDER" bis zu 0 fahren	[0] oder [H]

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

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine sehr hohe Sicherheit:

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

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

Restwärmearzeige

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

Verbrennungsgefahr!

Booster Funktion

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel- Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [P] angezeigt. Die Doppel-Boosterfunktion wird mit [P] blinkend [„ !!] angezeigt.

Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser. Nachdem das Gerät nach 10 Minuten automatisch zurück geregelt hat, dürfen Sie **nicht erneut auf die Booster- bzw. Doppel-Boosterfunktion hochschalten**. Das Gerät könnte überhitzen und löst eine Sicherheitsabschaltung aus.

- **Boosterfunktion einschalten / ausschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Booster einschalten	Auf die Taste [B ²] drücken	[P]
Booster ausschalten	Mit dem « SLIDER » [0] bis [9] wählen	[9] bis [0]

- **Doppel Booster einschalten / ausschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Booster einschalten	Auf die Taste [B ²] drücken	[P]
Doppel Booster einschalten	Erneut auf die Taste [B ²] drücken	[„ !!] und P]
Doppel Booster ausschalten	Erneut auf die Taste [B ²] drücken	[P]
Booster ausschalten	Mit dem « SLIDER » [0] bis [9] wählen	[9] bis [0]

- **Automatische Steuerung der “ Powerstufe“:**

Das Induktionskochfeld ist mit einem Powermanagement ausgestattet. Benutzen Sie daher möglichst gegenüberliegende Kochzonen. Wenn Sie zwei Kochzonen einer Seite gleichzeitig auf Powerstufe und Stufe [9] betreiben, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer dieser Kochzonen. Diese Kochzone zeigt dann die reduzierte Leistung [8] blinkend an.

<u>Ausgewählte Kochzone</u>	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u>
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitähler Funktion

Wenn eine Kochzone ausgewählt ist, zeigt der Zeitähler die Betriebszeit von dieser Kochzone an. Zuerst in Sekunden von 1 bis 59 und danach in Minuten von 1 bis 99.

Zeitschaltuhr

Mit dem Timer können Sie jeder Kochzone eine individuelle Kochdauer von 1 bis 99 Minuten zuweisen.

- **Timer einschalten:**

Beispiel: 16 Minuten bei Leistungsstufe 7 :

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	[0] à [9]
Timer auswählen	3s lang auf der Timer Anzeige drücken	[00]
Die Zehnerminuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [1] rutschen	[1 blinkelt] [0 fest]
Die Zehnerminuten bestätigen	Auf die Anzeige [10] drücken	[1 fest] [0 blinkelt]
Die Minuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [6] rutschen	[1 fest] [6 blinkelt]
Die Minuten bestätigen	2 Sekunden abwarten	[16]

Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

Beispiel: 13 Minuten Restlaufzeit bei Leistungsstufe 7:

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [7] drücken	[7]
Timer auswählen	3s lang auf der Timer Anzeige drücken	[13] [13]
Die Zehnerminuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [0] rutschen	[0 blinkelt] [3 fest]
Die Zehnerminuten bestätigen	Auf die Anzeige [03] drücken	[0 fest] [3 blinkelt]
Die Minuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [0] rutschen	[0 fest] [0 blinkelt]
Die Minuten bestätigen	2 Sekunden abwarten	[00]

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und es blinkt [00].

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur [00] zu drücken.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

Beispiel: Einstellen von 29 Minuten:

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	2 sec. auf [Ⓞ] drücken	[0]
Timer Auswählen	2 Sekunden lang auf die Anzeige [CL] drücken	[00]
Die Zehnerminuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [2] rutschen	[2 blinkelt] [0 fest]
Die Zehnerminuten bestätigen	Auf die Anzeige [20] drücken	[2 fest] [0 blinkelt]
Die Minuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [9] rutschen	[2 fest] [9 blinkelt]
Die Minuten bestätigen	2 Sekunden abwarten	[29]

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [00] blinkt. Drücken Sie [00], um den Signalton und das Blinken abzuschalten.

Ankochautomatik

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

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Ankochautomatik auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen und auf gewünschten Leistung Bleiben	[0] bis [9] und [A] blinken abwechselnd

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [A] der Kochzone Anzeige drücken	Die Leistung und [A] blinken abwechselnd
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	[0] bis [9]

Eingestellte Fortkochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min : Sek)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- : -

Pausenfunktion

Mit der Pausenfunktion können Sie den Kochvorgang unterbrechen. Die zuletzt eingestellten Werte bleiben gespeichert. Anschließend können Sie den Kochvorgang mit den zuletzt eingestellten Werten wieder aktivieren und fortführen.

- **Pausenfunktion einschalten / ausschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
Pause einschalten	Unter der Anzeige [II] auf den „SLIDER“ drücken	[II] wird auf allen Kochzonen angezeigt
Pause ausschalten	Unter der Anzeige [II] auf den „SLIDER“ drücken	Die zuletzt eingestellten Werten werden wieder angezeigt

Memory Funktion

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

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

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten [①].
- Unter der Anzeige [II] auf den "SLIDER" drücken bevor die Anzeige aufhört zu blinken.







Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltestufen

Auf der Warmhaltestufe können Sie Ihre Speisen bei ca. 42, 70 oder 94°C warmhalten.

Dies verhindert, dass die Flüssigkeit nicht überläuft und die Nahrung nicht in der Pfanne hängen bleibt.

- **Warmhaltestufen ein bzw. ausschalten:**



<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Warmhaltestufe auf 42°C	1 Mal auf [] drücken	[]
Warmhaltestufe auf 70°C	2 Mal auf [] drücken	[]
Warmhaltestufe auf 94°C	3 Mal auf [] drücken	[]
Warmhaltestufe ausschalten	Auf den „SLIDER“ rutschen	[0] bis [9] oder [H]

Die Warmhaltestufe ist bei allen 4 Kochzonen verfügbar und bleibt max. 2 Stunden aktiv.

Verriegelung des Kochfeldes

Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der Ein-/Austaste [①]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld einschalten	Auf [①] drücken	[0]
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken	Das Menü wird angezeigt
Kochfeld verriegeln	Unter der Anzeige [] auf den "SLIDER" drücken	[L] wird auf allen Kochzonen angezeigt

Das Kochfeld kann nicht verriegelt werden, wenn eine Leistung auf den Kochzonen ausgewählt ist.

- **Verriegelung abschalten :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
Verriegelung abschalten	Unter der Anzeige [🔒] 3 Sekunden lang auf den "SLIDER" drücken	[0]

Die Verriegelung vom Kochfeld wird abgeschaltet sobald das [L] auf den Anzeigen verschwindet.

Automatische Brücke und Brücken Funktion

Diese Funktion erlaubt zwei Kochzonen für einen Kochvorgang zusammen zu schalten. Der Booster ist mit dieser Funktion nicht verfügbar.

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Brücke einschalten	Stellen Sie einen Topf auf einer von beiden zu überbrückenden Kochzonen und drücken Sie gleichzeitig die entsprechen Auswahltasten oder eine große Pfanne auf beide Zonen legen die man Brücken möchte	[0] und [🔒] auf der hinteren Kochzone
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	[0] bis [9] und [🔒] auf der hinteren Zone
Brücke ausschalten	Auf beiden Kochzonen Anzeigen gleichzeitig drücken	[0]

Chefkoch Funktion

Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 2 oder 3 große Zonen. Die vorderen und hinteren Zonen werden automatisch mit einer bestimmten Leistung auf die Brückenfunktion umgeschaltet. Diese Leistungsstufe kann hier eingestellt werden und wird dann zur neuen Standardeinstellung. Mit der Chef-Funktion wechseln Sie Ihr Kochfeld in einem professionellen Gerät, in dem Sie die Zonen für intensives Kochen, Kochen oder Warmhalten einstellen können.

- **Chefkoch Funktion einschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
Chefkoch einschalten	Unter der Anzeige [👨🍳] auf den "SLIDER" drücken	[C], [H], [E] [F], danach [3] und [🔒], [6], [9] und [🔒]
Eine Chefkoch Zone auswählen	Auf einer der 3 Kochzonen drücken	[0] bis [9] und [🔒] auf der hinteren Zone
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	[0] bis [9] und [🔒] auf der hinteren Zone

- **Chefkoch Funktion ausschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
Chefkoch ausschalten	Unter der Anzeige [👨] auf den "SLIDER" drücken	[0]

Grillfunktion

Diese Funktion ermöglicht eine optimale Verwendung der Grillplatte durch die Brückung von zwei Zonen und durch geeignete Leistungsstufen.

- **Grillfunktion einschalten :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
Grillfunktion einschalten	Unter der Anzeige [GRILL] auf den "SLIDER" drücken	[🔥] und [🔥] auf der hinteren Zone
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	[🔥] und [🔥] auf der hinteren Zone

- **Grillfunktion ausschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
Grillfunktion ausschalten	Unter der Anzeige [GRILL] auf den "SLIDER" drücken	[0]

Reinigungsfunktion

Diese Funktion verriegelt das Bedienfeld (außer die Ein / Aus Taste [⏻]) für 20 Sekunden, damit man das Kochfeld Reinigen kann.

- **Reinigungsfunktion einschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
Reinigungsfunktion einschalten	Unter der Anzeige [CLEAN] auf den "SLIDER" drücken	[L] wird auf allen Kochzonen Angezeigt Und der Countdown beginnt [20], [19], [18]...

Einstellung der Helligkeit

Diese Funktion ermöglicht die Änderung der Helligkeit.

- **Änderung der Helligkeit :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird
In den Einstellungen gelangen	Unter der Anzeige [✨] auf den "SLIDER" drücken	Der „SLIDER“ zeigt der Helligkeitspegel an
Die Helligkeit ändern	Auf den „SLIDER“ rutschen	Der „SLIDER“ zeigt der Helligkeitspegel an
Die Einstellung bestätigen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken oder 3 Sekunden abwarten	[0]

Einstellung der Lautstärke

Diese Funktion ermöglicht die Änderung der der Lautstärke.

- **Änderung der Lautstärke:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
In den Einstellungen gelangen	Unter der Anzeige [🔊] auf den "SLIDER" drücken	Der „SLIDER“ zeigt der Lautstärke an
Die Lautstärke ändern	Auf den „SLIDER“ rutschen	Der „SLIDER“ zeigt der Lautstärke an
Die Einstellung bestätigen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken oder 3 Sekunden abwarten	[0]

Kochen Speicherfunktion

Wenn Sie eine Kochstufe und einen Timer aktiviert haben, können Sie diesen Vorgang pro Kochzone speichern, um ihn jederzeit wieder aufrufen zu können. Die Speicherung folgender Werte ist möglich:

- Kochstufe pro Kochzone
- Timer pro programmierter Kochzone
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik

- **Memory Funktion für Kochzone speichern :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Leistung auswählen (Beispiel: Leistung auf 7)	Auf den „SLIDER“ rutschen	[7]
Timer auswählen	3 Sekunden lang auf die Timer Anzeige drücken	[00]
Die Zehnerminuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [1] rutschen	[1 blinkelt] [0 fest]
Die Zehnerminuten bestätigen	Auf die Anzeige [10] drücken	[1 fest] [0 blinkelt]
Die Minuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [6] rutschen	[1 fest] [6 blinkelt]
Die Minuten bestätigen	2 Sekunden abwarten	[16]
Kochzone auswählen	Auf der Anzeige [7] der Zone drücken	[7]
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
Einstellung speichern	Unter der Anzeige [●] auf den “SLIDER“ drücken	[●] auf der Seite vom [7]

- **Die gespeicherten Einstellungen einer Kochzone aktivieren:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Die Zone mit [●] auswählen	Auf [0] der Kochzone drücken	[0] und [●]
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
Die Einstellung aktivieren	Unter der Anzeige [●] auf den “SLIDER“ drücken	[●] auf der Seite vom [7] und [16] auf der Timer Anzeige

- **Die gespeicherten Einstellungen einer Kochzone Löschen:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Die Zone mit [●] auswählen	Auf [0] der Kochzone drücken	[0] und [●]
Die Leistung auf 0 setzen	Auf den „SLIDER bis auf [0] rutschen	[0] und [●]
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [⚙] drücken	Das Menü wird angezeigt
Einstellung speichern	Unter der Anzeige [●] auf den “SLIDER“ 3 Sekunden lang drücken	[0]

“Pot move” Funktion

Mit dieser Funktion lassen sich die Leistung, die programmierte Garzeit und die gewählte Kochfunktion von einer Kochstelle auf eine andere übertragen.

- **2 Kochzonen Tauschen:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochzone auswählen	Auf die Kochzone Anzeige 3 Sekunden lang drücken	Les autres zones clignotent
Die Einstellung tauschen	Eine andere Kochzone auswählen oder eine Pfanne auf eine andere Kochzone Legen	Beide Kochzonen wurden getauscht

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Std : min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

KOCHEMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden,

Aluminium mit magnetischem Boden

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

Die Topfhersteller geben meist an, ob ihre Produkte induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktionskompatibilität der Töpfe:

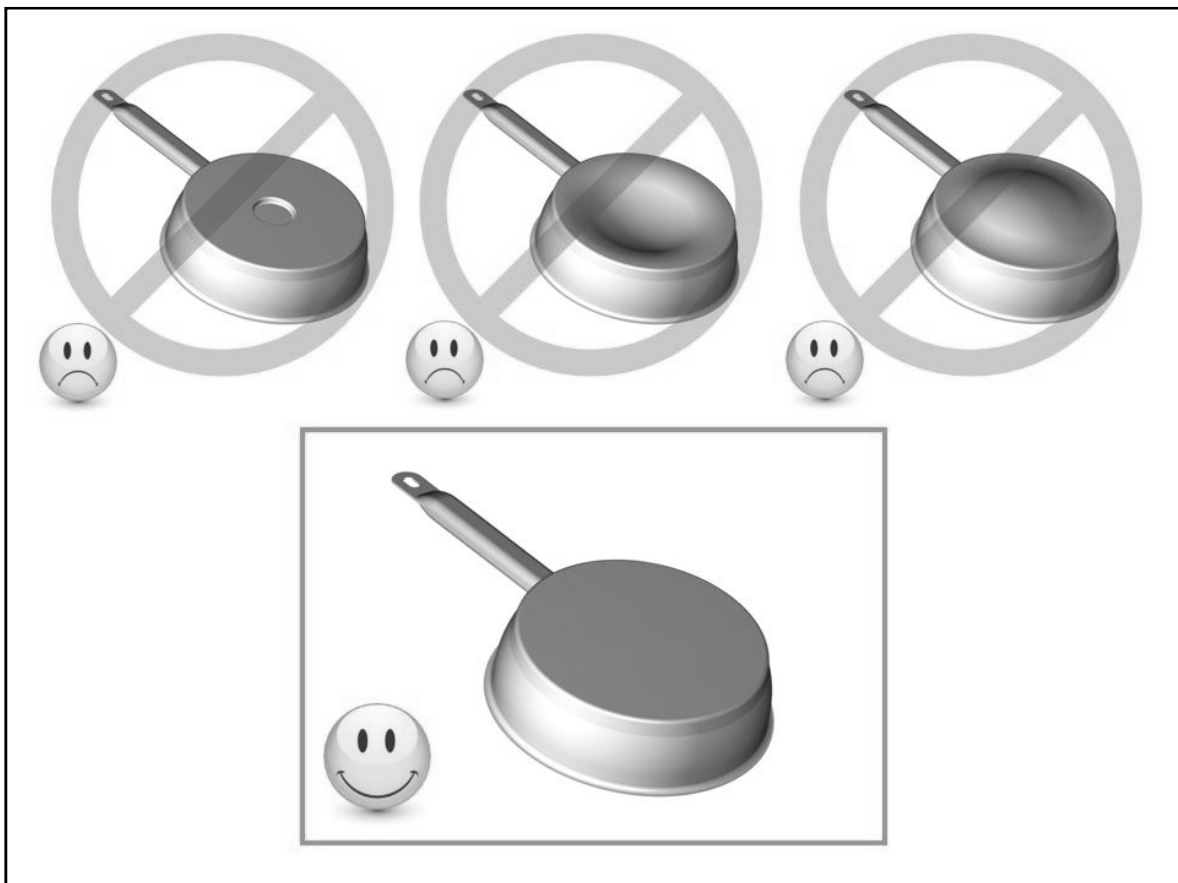
- Füllen Sie das Kochgeschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktionskochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Das Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Geräusche erzeugen, wenn sie auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Fehler des Gerätes dar und beeinflussen keineswegs seine Funktionen.

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeiten des Garergebnisses beeinflussen.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikplatte.

Verwenden Sie möglichst Pfannen mit geradem Rand. Bei Pfannen mit schrägen Rand wirkt die Induktion auch im Randbereich der Pfanne. Dadurch kann sich der Pfannenrand verfärben.



Geschirrgösse

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

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

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen, es besteht sonst Verbrennungsgefahr. Reinigen Sie das Kochfeld regelmässig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und wenig Putzmittel oder ein spezielles Produkt für Glaskeramik.

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

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

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

In der Anzeige erscheint [U] :

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

In der Anzeige erscheint [E]:

- Das Gerät für mindestens 10 Minuten vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.
- Die Kühlung ist eventuell nicht ausreichend. Es ist empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

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

Anzeige [U] :

Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [II] :

Finden Sie im Kapitel Pause Funktion.

In der Anzeige erscheint [] oder [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

In der Anzeige erscheint [U400]:

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

In der Anzeige erscheint [Er47]:

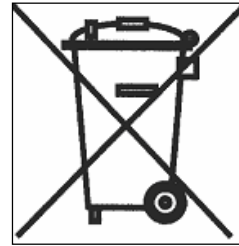
- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

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

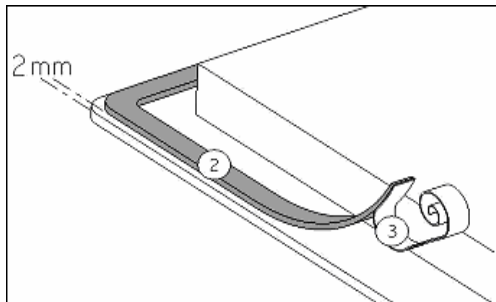
- **Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.**
- **Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.**



MONTAGEHINWEISE

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

Dichtung Einbau:



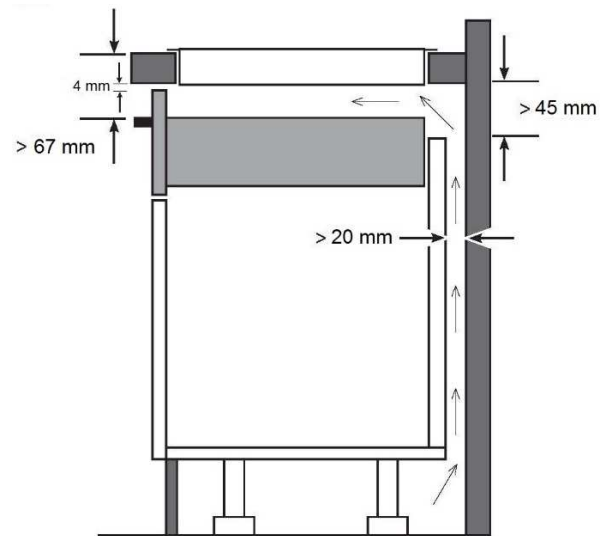
Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

Warnhinweis: Bringen Sie kein Fugendichtmittel zwischen der Unterseite des Kochfeld und der Arbeitsplatte an.

• Einfüßdimensionen:

Type	Ausschnittmaß		Falzmass (flächenbündiger Einbau)			Glasmaß		
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Radius	Breite	Tiefe	Dicke
1773/2	560	490	654	524	7	650	520	4
1775/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1776/2	750	490	804	524	7	800	520	4
1777/2	890	390	914	414	7	910	410	4
1778/3	850	490	904	524	7	900	520	4

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Stellen Sie eine Belüftungsöffnung unter der 4 mm Arbeitsplatte auf einer Breite von min. 600 mm zur Verfügung, um das Kochfeld ausreichend zu kühlen.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.



- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

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

Achtung !

Der Schutzleiter muss an den gekennzeichneten Anschluss angeschraubt werden.

Netzanschlussleitung

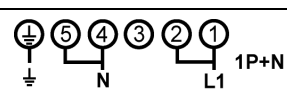
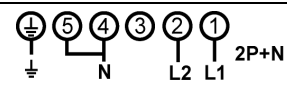
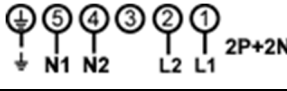
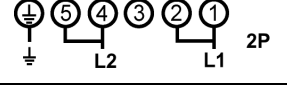
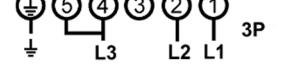
Dieses Gerät ist nur für eine Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schliessen Sie immer, falls vorhanden den Nullleiter (N) mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in die vorgesehenen Schlitze.

Anschluß des Tisches 1773/2 – 1775/2 – 1777/2:

Netz	Anschluss	Anschlusskabel	Anschlusskabel	Anschlusszeichnung	Schutzschalter
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 Phasen + 2N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 Phasen	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 Phasen	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *

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

Anschluß des Tisches 1776/2 – 1778/3:

Netz	Anschluss	Anschlusskabel	Anschlusskabel	Anschlusszeichnung	Schutzschalter
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
400 V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz (NL)	2 Phasen + 2N	5 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *
400 V~ 50/60Hz	3 Phasen + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		16 A *
230 V~ 50/60 Hz	2 Phasen	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		40 A *
230 V~ 50/60 Hz (BE)	3 Phasen	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F		25 A *

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

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

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

