

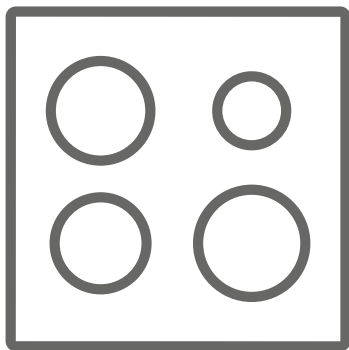
DAEWOO

DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung

EN Hob / User Manual

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation

NL Kookplaat / Gebruikershandleiding



BH7ITF33BNL-DE

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

- 1. SICHERHEITSHINWEISE 4
 - 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
 - 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 7
 - 1.3 Während des Betriebs 8
 - 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung 9
- 2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch11
 - 2.1 Hinweise für den Installateur11
 - 2.2 Einbauen des Kochfeldes11
 - 2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise 13
- 3.PRODUKTMERKMALE 14
- 4.Verwenden des Produkts..... 15
 - 4.1 Kochfläche-Steuerung 15
 - 4.2 FUNKTION DER ENERGIEVERWALTUNG (POWER MANAGEMENT)..... 16
- 5.REINIGUNG UND WARTUNG 20
 - 5.1 Reinigung 20
- 6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT 22
 - 6.1 Fehlerbehebung 22
 - 6.2 Transport 22

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen . Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Legen Sie bei Induktions-Kochfelder keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie bei Induktions-Kochfeldern die Kochzone stets anhand des Einstellknopfes aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der

Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.
- Halten Sie Gegenstände, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (wie Kreditkarten, EC-Karten, Uhren und dergleichen) vom Induktionskochfeld fern, während es in Betrieb ist. Wir empfehlen Menschen mit einem Schrittmacher dringend, sich vor Benutzung des Induktionskochfeldes ihren Kardiologen zu fragen.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende

Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

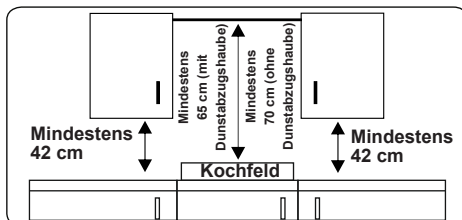
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der

Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



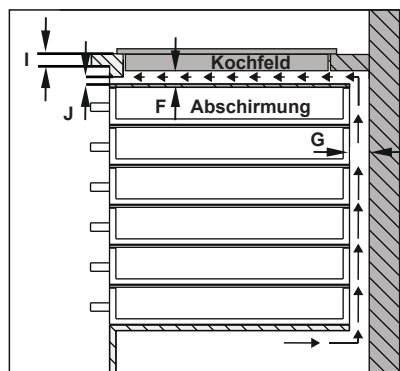
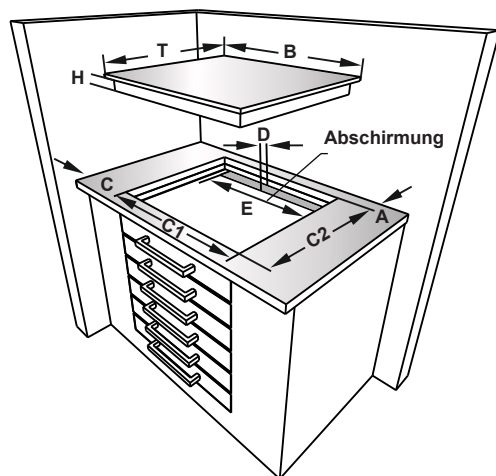
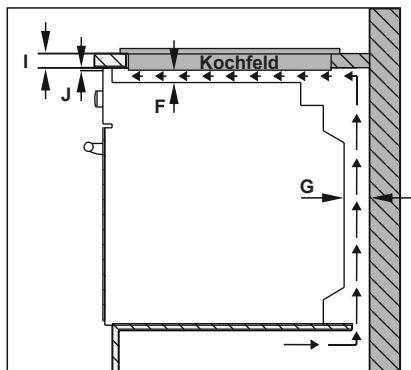
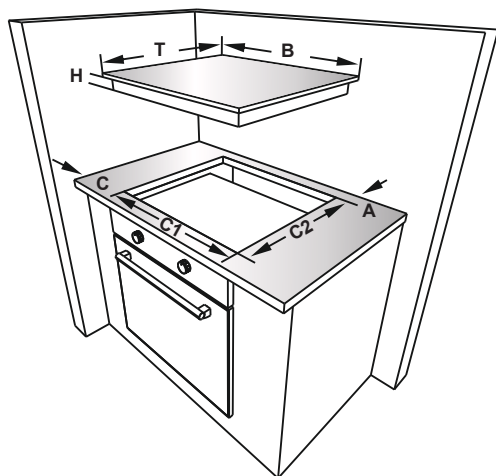
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschildert werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.
- Wird das Kochfeld über einem Backofen eingebaut, sollte der Backofen mit einem Kühllüfter ausgestattet sein.
- Sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass nicht verstopft ist.

2.2 EINBAUEN DES KOCHFELDES

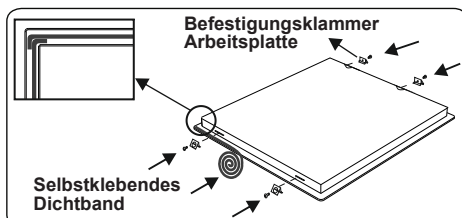
Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

B (mm)	780	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	700
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Das Klebedichtung nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

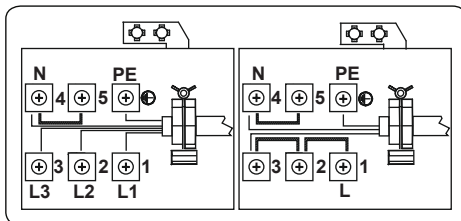
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer

Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



3. PRODUKTMERKMALE

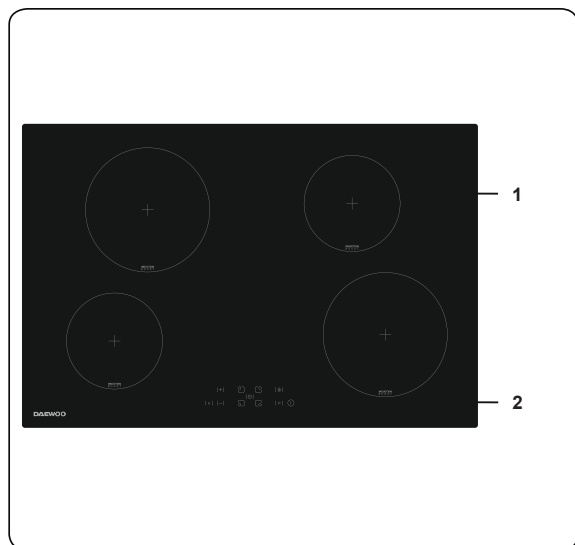


Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten

1. Induktionszone

2. Bedienfeld



4. Verwenden des Produkts

4.1 KOCHFLÄCHE-STEUERUNG

Induktionsfeld

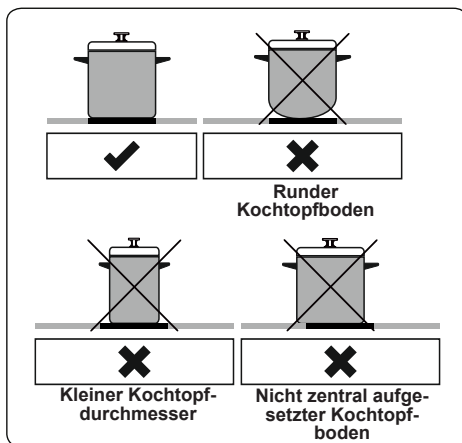
Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1 – 3	Sanftes Erwärmen
4 – 5	Schonender Siedeprozess, langsames Erwärmen
6 – 7	Aufwärmen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

Kochgeschirr

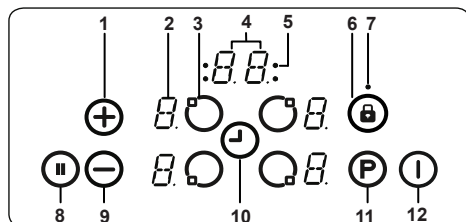
- Benutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr von hoher Qualität mit einem glatten Boden – aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Form des Kochgeschirrs wirkt sich direkt auf die Kochleistung aus.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit konkav oder konvex geformten Boden. Für die Induktionserwärmung eignet sich kein Kochgeschirr aus Aluminium und Edelstahl mit nicht-ferromagnetischem Boden und auch kein Kochgeschirr aus Glas, Kupfer, Messing, Keramik oder Porzellan.
- Wenn Sie prüfen wollen, ob sich Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen eignet, können Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs halten. Wenn der Magnet haften bleibt, eignet sich das Kochgeschirr üblicherweise für das Induktionskochen – oder Sie geben ein wenig Wasser in das Kochgeschirr und stellen es auf eine maximal aufgedrehte Kochplatte. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Bei der Nutzung bestimmter Pfannen erzeugen diese vielleicht diverse Geräusche. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit der Kochfläche.

- Für die beste Kochleistung sollten Sie die Pfanne in der Mitte des Kochfelds platzieren.
- Wenn die Leistungsstufe gewählt wird, blinkt auf der Anzeige der Kochplatte das Symbol , wenn ein nicht geeigneter Topf oder gar kein Topf auf die Kochplatte gestellt wird. Das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Wenn eine geeignete Pfanne auf das Kochfeld gestellt wird, verschwindet das Symbol  und das Kochen wird auf der ausgewählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Für eine optimale Energieübertragung sollte der Durchmesser des Kochgeschirr-Bodens dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Der Mindestdurchmesser für Kochgeschirr bei Kochplatten mit 160 mm: D120 mm – bei Kochplatten mit 210 mm: D140 mm – und bei Kochplatten mit 290 mm: D160 mm.



Dieses Haushaltsgerät wird über das Drücken von Tasten bedient und die Funktionen werden durch Anzeigen und akustische Signale bestätigt.

Touch-Steuereinheit



- 1- Erhöhung der Hitzeeinstellung / Timer
- 2- Kochplattenanzeige
- 3- Kochfeldauswahl
- 4- Timer-Anzeige
- 5- Timer-Funktion-Kochfeldanzeigen
- 6- Tastatursperre
- 7- Tastatursperrenanzeige
- 8- Intelligente Pause (Smart Pause)
- 9- Verringerung der Hitzeeinstellung / Timer
- 10- Timer-Auswahl
- 11- Boost
- 12- Ein/Aus

Benutzen Sie die Induktionskochplatten mit geeignetem Kochgeschirr.

Nachdem Netzspannung anliegt, leuchten alle Anzeigen kurz auf. Danach befindet sich die Kochfläche im Stand-by-Modus und kann benutzt werden.

Die Kochfläche wird gesteuert, indem Sie die entsprechende elektronische Taste drücken. Nach jedem Tastendruck folgt ein Summertone.

Anschalten des Geräts

Schalten Sie die Kochfläche mit der EIN-/AUS-Taste ⑫ ein. Alle Kochfeldanzeigen zeigen eine statische „0“ und die Punkte unten rechts blinken. (Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Kochfeld gewählt wird, schaltet sich die Kochfläche automatisch aus.)

Abschalten des Geräts

Schalten Sie das Kochfeld jederzeit durch das Drücken von ⑫ aus.

Die EIN/AUS Taste ⑫ hat immer Priorität vor der Ausschaltfunktion.

Einschalten der Kochfelder

Drücken Sie die Kochfeldwahl-taste des gewünschten Kochfelds. Auf der ausgewählten Kochfeldanzeige wird ein statischer Punkt angezeigt und die blinkenden Punkte auf allen anderen Kochfeldanzeigen leuchten nicht mehr.

Wählen Sie die Temperatur durch Auswahl der Hitze-erhöhen Taste ⊕ oder Hitze-verringern Taste ⊖. Das Brückenelement ist jetzt betriebsbereit. Für schnellere Siedezeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren die Boost-Funktion durch Drücken der Taste „P“.

Ausschalten der Kochfelder

Wählen Sie das Feld, das Sie ausschalten möchten, indem Sie die Kochfeldauswahl-taste drücken. Stellen Sie die Temperatur mit der Taste ⊖ hinunter auf „0“. (Wenn Sie gleichzeitig die Tasten ⊕ und ⊖ drücken, wird die Temperatur ebenfalls auf „0“ geschaltet).

Wenn das Kochfeld heiß ist, wird anstatt „0“ ein „H“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochfelder

Um alle Kochfelder gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie die Taste ⑩.

Im Stand-by-Modus erscheint ein „H“ auf allen heißen Kochfeldern.

4.2 FUNKTION DER ENERGIEVERWALTUNG (POWER MANAGEMENT)

Dank der Funktion der Energieverwaltung (Power Management) kann der Nutzer bei Bedarf die maximale Leistung des Kochfelds einstellen – und die Leistungsgrenze wird nie überschritten.

Funktionsweise

Wenn die Gesamtleistung den eingestellten Grenzwert überschreitet, verringert die Funktion der Energieverwaltung (Power Management) automatisch die zuletzt gewählte Kochfeld-Leistungsgrenze – danach blinkt die Anzeige und es ertönt ein Signalton. Die Leistungsstufe der anderen Kochfelder bleibt gleich.

Nach dem Einschalten des Kochfelds erfolgt 4 bis 5 Sekunden lang eine Standardleistungsbegrenzung auf der Anzeige, wie in Abbildung A dargestellt.

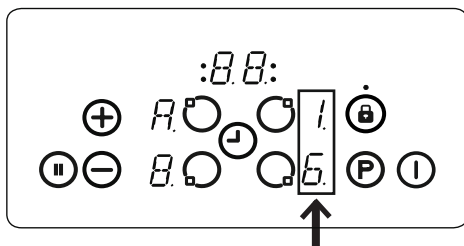


Abbildung A

Es stehen 5 verschiedene Leistungsgrenzen zur Verfügung (10 A, 13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

Leistungsgrenze	Erforderliche Kabelgröße
10 A	min. 3G1, 5 mm ²
13 A	min. 3G1, 5 mm ²
15 A	min. 3G1, 5 mm ²
16 A	min. 3G1, 5 mm ²
32 A	min. 3G, 4 mm ²

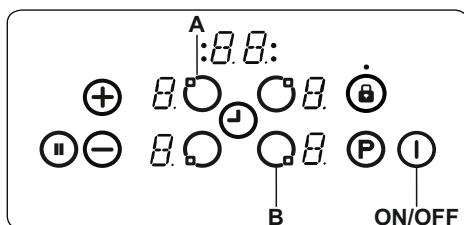
Einstellen der Leistungsgrenze;

WICHTIG: Wenn Sie eine höhere Leistungsgrenze als die Standardeinstellung wählen möchten, muss das elektrische Netzwerk (Kabel, Stecker, Sicherung usw.) überprüft und bei Bedarf entsprechend den örtlichen Vorschriften von einem qualifizierten Techniker angepasst werden.

Nach dem Einschalten des Kochfelds kann die gewünschte Leistungsgrenze innerhalb der ersten 60 Sekunden durch folgende Schritte eingestellt werden:

1. Zuerst sehen Sie auf der Anzeige die Standardeinstellung. (Abbildung A).
2. Nachdem das Display erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „on/off“  ein
3. Berühren Sie gleichzeitig 2 bis 3 Sekunden lang die Tasten „A“ und „B“. Dann erscheint erneut die Standard-Leistungsgrenze.
4. Wählen Sie die Leistungsgrenze durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“.
5. Drücken Sie anschließend gleichzeitig 2 bis 3 Sekunden lang die Tasten „A“ und „B“, um die ausgewählte Grenze einzustellen. Das Kochfeld kann nun mit der neuen Leistungsgrenze benutzt werden.

Diese Einstellung kann jederzeit vorgenommen werden und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.



Restwärme-Anzeige

Die Restwärme-Anzeige zeigt an, dass die Glaskeramikfläche eine Temperatur hat, die bei einer Berührung gefährlich sein könnte.

Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm ein „H“ an, bis die Temperatur des entsprechenden Kochfelds einen unkritischen Wert erreicht hat.

Intelligente Pause (Smart Pause)

Intelligente Pause reduziert, soweit aktiviert, die Leistung aller eingeschalteten Brenner.

Bei einer Deaktivierung der „Intelligenten Pause“ kehren die Kochfelder automatisch zur vorherigen Stufe zurück.

Wenn die „Intelligente Pause“ nicht deaktiviert wird, wird das Kochfeld nach 30 Minuten ausgeschaltet.

Drücken Sie , um die „Intelligente Pause“ zu aktivieren. Die Leistung der aktivierten Kochstelle(n) wird auf Stufe 1 reduziert und „II“ erscheint in allen Bildschirmen.

Drücken Sie , um die „Intelligente Pause“ zu deaktivieren. „II“ verschwindet und die Kochfelder laufen wieder auf der vorherigen Stufe.

Funktion der Sicherheitsabschaltung

Ein Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn die Kochfeldeinstellung eine bestimmte Zeit lang nicht verändert wurde. Wenn Sie die Kochfeldeinstellung des Kochfeldes ändern, wird die Zeitdauer auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert richtet sich nach der gewählten Temperaturstufe, wie unten dargestellt.

Hitzeinstellung	Sicherheitsabschaltung nach
1 – 2	6 Stunden
3 – 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 – 9	1,5 Stunden

Kindersicherung

Nach dem Einschalten des Geräts kann die Kindersicherung aktiviert werden. Drücken

Sie gleichzeitig die Einstelltaste zum Erhöhen der Hitze $\oplus$ und die Einstelltaste zum Verringern der Hitze $\ominus$ und danach nochmals die Einstelltaste zum Verringern der Hitze $\ominus$. Auf allen Kochfeldanzeigen erscheint ein „L“, welches die aktivierte Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochplatte heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)

Das Kochfeld bleibt so lange im Modus Kindersicherung, bis es entsperrt wurde, sogar wenn das Gerät aus- und eingeschaltet wird.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie gleichzeitig die Einstelltaste zum Erhöhen der Hitze $\oplus$ und die Einstelltaste zum Verringern der Hitze $\oplus$ und danach nochmals die Einstelltaste zum Verringern der Hitze $\ominus$. „L“ wird nicht länger angezeigt und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastensperre

Die Funktion der Tastensperre versetzt das Gerät während des Betriebs in einen „sicheren Modus“. Es können keine Einstellungen durch einen Tastendruck vorgenommen werden (z. B. Wärmeeinstellungen). Das Gerät kann in diesem Fall nur ausgeschaltet werden.

Die Sperrfunktion wird aktiviert, wenn die Tastensperre-Taste $\textcircled{B}$ mindestens 2 Sekunden lang gedrückt wird. Diese Meldung wird immer mit einem akustischen Signal quittiert. Nach einer erfolgreichen Bedienung blinkt die Anzeige der Tastensperre und das Kochfeld wird gesperrt.

Zeitschaltuhr

Der Timer funktioniert auf zwei Arten, wie unten dargestellt.

Minuten-Timer (1 - 99 Min.)

Der Minuten-Timer kann bedient werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Der Timer zeigt „00“ mit einem blinkenden Punkt an.

Drücken Sie $\oplus$ zum Verlängern der Zeit oder drücken Sie $\ominus$ zum Verkürzen der Zeit. Der Einstellungsbereich beträgt zwischen 0 - 99 Minuten. Nachdem die angezeigte Zeit für 10 Sekunden nicht geändert wird, ist der Minuten-Timer aktiviert und der blinkende Punkt erlischt. Der Timer beginnt nach der Einstellung herunterzuzählen.

Wenn der Timer den Wert Null erreicht,

ertönt ein Signalton und der Timer-Bildschirm blinkt. Der Signalton wird automatisch nach 2 Sekunden und/oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Der Minuten-Timer kann jederzeit geändert oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Timer-Einstellungstaste $\textcircled{J}$ und/oder die Taste zum Verringern $\ominus$ des Timers verwenden. Sie können die Kochfläche jederzeit ausschalten, indem Sie $\textcircled{I}$ berühren – dies beendet auch den Minuten-Timer.

Kochzonen-Timer (1 - 99 Min.)

Wenn die Kochfläche eingeschaltet wird, kann für jedes Kochfeld ein individueller Timer programmiert werden.

Wählen Sie ein Kochfeld und dann die Temperatureinstellung und aktivieren Sie anschließend die entsprechende Timer-Einstelltaste $\textcircled{J}$ – der Timer kann programmiert werden, um ein Kochfeld auszuschalten. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet. Sie zeigen an, für welches Kochfeld der Timer eingestellt wurde.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt der Timer-Bildschirm zum Timer, der als Nächstes abläuft (für den Fall, dass Sie Timer für mehrere Kochfelder programmiert haben).

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton, die Timer-Anzeige zeigt „00“ und die entsprechende LED des Kochfeld-Timers blinkt. Das programmierte Kochfeld wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn das Kochfeld heiß ist.

Der Signalton und das Blinken der Timer-LED werden automatisch nach 2 Minuten und/oder nach dem Drücken einer beliebigen Taste gestoppt.

Piepton

Während die Kochfläche in Betrieb ist, werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert.

- Die normale Bedienung einer Taste wird durch einen kurzen Signalton bestätigt.
- Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) wird durch einen längeren, unterbrochenen Signalton begleitet.

Boost-Funktion

Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie ein Kochfeld und stellen Sie die gewünschte Garstufe ein und drücken anschließend die Taste „P“ (Boost).

Die Boost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sie für die gewählte Kochplatte zur Verfügung steht. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird auf dem entsprechenden Display ein „P“ angezeigt.

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten – dann wird das integrierte Leistungsmanagement aktiviert.

Die erforderliche Leistungsverminderung wird durch Blinken auf der entsprechenden Kochfeldanzeige angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden lang aktiv und erlaubt eine weitere Anpassungen der Einstellungen. Die anderen Anpassungen der Einstellungen werden nicht erlaubt, bevor die Leistung verringert wird.

Fehlercodes	
Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode auf der Anzeige der Kochfelder angezeigt.	
E0	Die Ampere-Grenzwertfunktion muss beim Einschalten des Produkts ausgewählt werden. Andernfalls wird ein E0-Fehler angezeigt. Gleichzeitig sollte diese Funktion auf dem Display und der Hauptplatine ausgewählt werden. Wenn ein Fehler in der Software einer Karte auftritt, zeigt das Produkt einen Fehler an. Der Kunde kann in diesen Fehler nicht beheben. Das autorisierte Servicezentrum sollte angerufen werden.
E1	Der Lüfter ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E2	Dieser Fehler tritt auf, wenn das Heizgerät zu heiß wird. Im Falle dieses Fehlers muss das Heizgerät gekühlt werden. Es sollte nach dem Abkühlen wieder in Betrieb genommen werden.
E3	Die Versorgungsspannung stimmt nicht mit den Nennwerten überein. Schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie ① drücken – warten Sie, bis das „H“ bei allen Kochfeldern verschwindet, schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von ① ein und nutzen Sie sie weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
E4	Die Netzfrequenz unterscheidet sich von den Nennwerten. Schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie ① drücken – warten Sie, bis das „H“ bei allen Kochfeldern verschwindet, schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von ① ein und nutzen Sie sie weiter. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, stecken Sie den Stecker des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von ① ein und nutzen Sie sie weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
E5	Die interne Temperatur der Kochfläche ist zu heiß – schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie ① drücken, und lassen Sie die Kochfelder abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Kochfeld. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E8	Der Kühlertemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken der Taste ON/OFF (EIN/AUS) ein und nutzen Sie das Gerät weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

EC	Fehler bei der Versorgungsspannung. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken der Taste ON/OFF (EIN/AUS) ein und nutzen Sie das Gerät weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
C1-C8	Mikroprozessor-Alarm. Schalten Sie nach dieser Warnung die Energiezufuhr zum Produkt ab und schalten Sie es dann wieder ein.. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

 **WARNUNG:**Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

 **WARNUNG:**Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik

verwenden. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu

lange auf Edelstahlteilen belassen.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		DAEWOO
Modell		BH7ITF33BNL-DE
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Induktion
Größe – 1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 2		Induktion
Größe – 2	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 3		Induktion
Größe – 3	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 4	%	Induktion
Größe – 4	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	182,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	182,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		

Energiespartipps

Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Töpfe erzeugen Geräusche beim Kochen oder das Kochfeld gibt Klickgeräusche ab.	Dies ist normal bei Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder. Die Geräusche entstehen bei der Energieübertragung vom Kochfeld auf das Kochgeschirr.	Dies ist normal. Es besteht keine Gefahr, weder für Ihr Kochfeld noch für Ihr Kochgeschirr.
Das Symbol „U“ wird in der Kochstufenanzeige von einer der Kochzonen angezeigt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Die Kochstufe „9“ oder „P“ wird automatisch verringert, wenn Sie die Kochstufe „9“ oder „P“ an zwei Kochzonen gleichzeitig auswählen, die sich auf derselben Seite befinden.	Es wurde die höchste Leistungsstufe für die beiden Kochzonen erreicht.	Es können nicht beide Kochzonen mit der Kochstufe „9“ oder „P“ betrieben werden, da sonst die zulässige maximale Leistung für die beiden Kochzonen überschritten wird.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

- 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... 4
 - 1.1 General Safety Warnings 4
 - 1.2 Installation Warnings 6
 - 1.3 During Use..... 7
 - 1.4 During Cleaning and Maintenance 8
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... 10
 - 2.1 Instructions for the Installer 10
 - 2.2 Installation of the Hob..... 10
 - 2.3 Electrical Connection and Safety..... 12
- 3.PRODUCT FEATURES..... 13
- 4.USE OF PRODUCT 14
 - 4.1 Hob Controls..... 14
 - 4.2 POWER MANAGEMENT FUNCTION..... 15
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... 18
 - 5.1 Cleaning 18
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 20
 - 6.1 Troubleshooting..... 20
 - 6.2 Transport 20

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

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

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

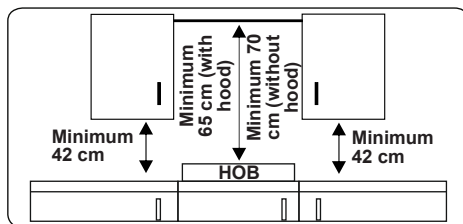
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



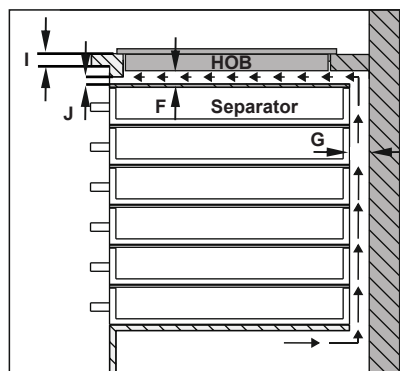
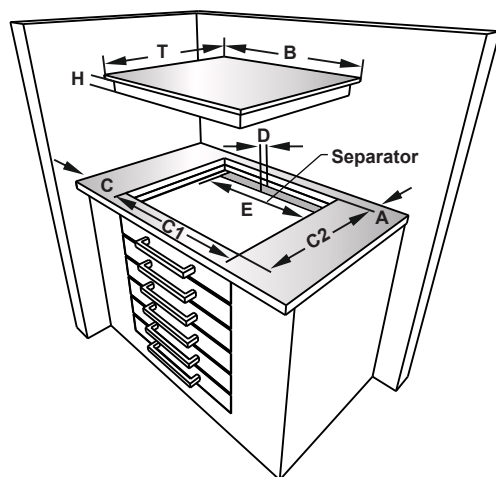
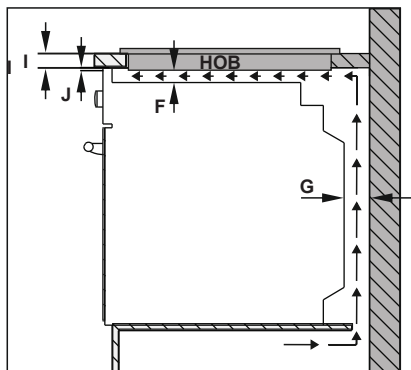
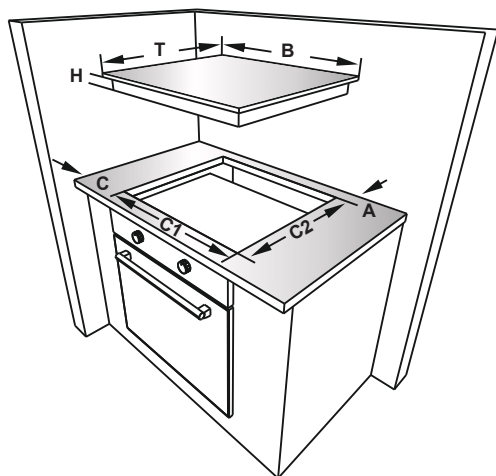
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

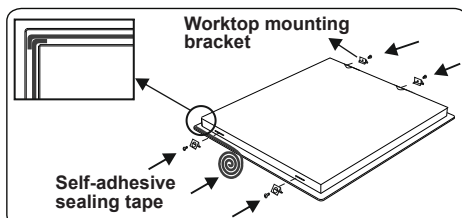
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	780	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	700
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch the tape.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

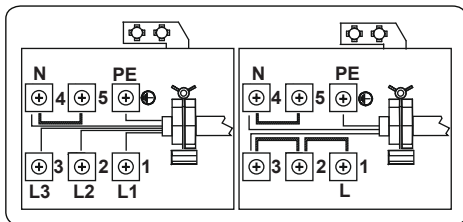
Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

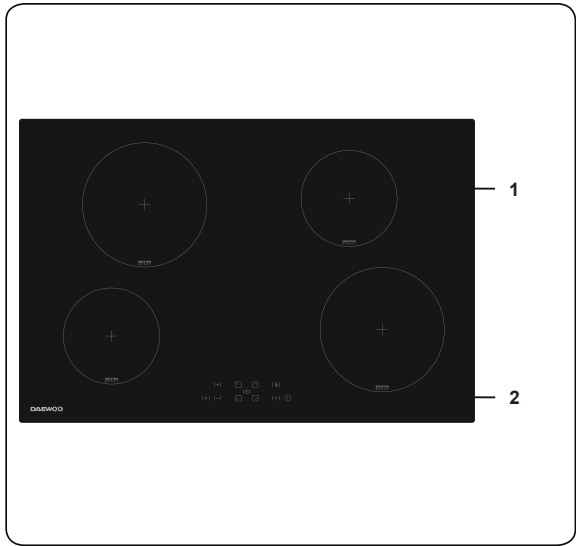


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



- 1. Induction zone
- 2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Induction Zone

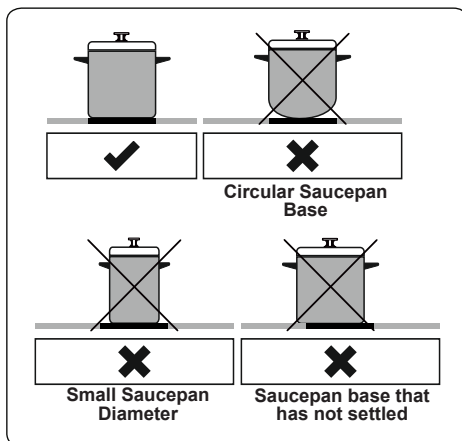
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

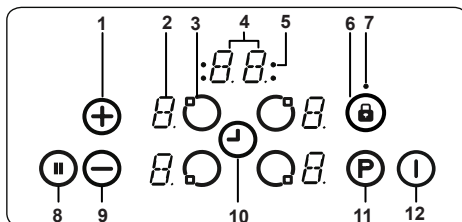
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ⏏ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone ⏏ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- 1- Increase heat setting/timer
- 2- Heater display
- 3- Heater selection
- 4- Timer display
- 5- Timer function cooking zone indicators
- 6- Key lock
- 7- Key lock indicator
- 8- Smart pause
- 9- Decrease heat setting/timer

10- Timer selection

11- Boost

12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (1). All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing (1).

The ON/OFF button (1) always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the zone selection button that corresponds to the zone you wish to use. A static dot will be shown on the selected zone display and the blinking dots on all other zone displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button (+) or decrease heat setting button (-). The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the (-) button, turn the temperature down to "0". (Pressing the (+) and (-) buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (1) button

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

4.2 POWER MANAGEMENT FUNCTION

Thanks to the power management function, you can set the maximum power of the hob

if needed and the power limit will never be exceeded.

How it works

If total the power exceeds the adjusted limit, the power management function decreases the last selected hob zone power limit automatically, then the display flashes and buzzer signal sounds. The power level of the other cooking zones remain the same.

After turning on the hob, the default power limit shows on the display for 4-5 seconds as shown figure A

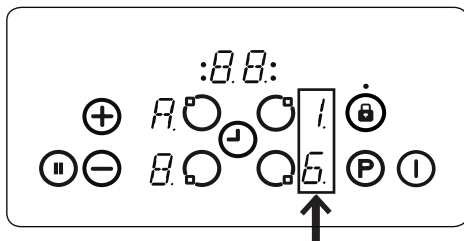


Figure A

5 different power limits are available (10 A, 13A,15A,16A,32A)

Power Limit	Required Cable Size
10 A	min 3G1,5mm ²
13 A	min 3G1,5mm ²
15 A	min 3G1,5mm ²
16 A	min 3G1,5mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

Setting the power limit;

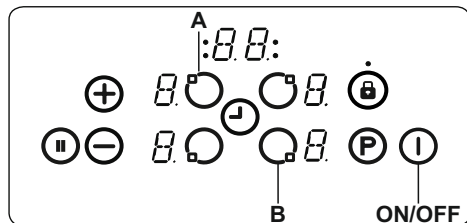
IMPORTANT: If you wish to select a power limit which is higher than the default setting, your electrical network (cable, plug, fuse, etc.) must be checked and changed if necessary by a qualified technician according to local regulations.

After turning on the hob, in the first 60 seconds you can set the required power limit by the following steps:

1. First you will see the default setting on the display. (Figure A).
2. After the display goes off, turn on the hob with the on/off (1) key
3. Touch the 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds. Then the default power limit will appear again.

4. Select the power limit by pressing the '+' or '-' buttons.
5. Then press 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds to set the selected limit. Now the hob is ready to use with the new power limit setting.

This setting can be made at any time and is maintained until the next change



Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press "II" to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

Press "II" again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the increase heat setting key (+) again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the decrease heat setting button (-) again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button (Ⓢ) is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Press (+) to increase the time or press (-) to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds,

the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button  and/or the decrease timer button . Switching off the hob by touching  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of is this frame needed. It isn't in the other sections settings before power reduction.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E0	Ampere limit feature must be selected at the moment the product is energized. Otherwise E0 error is seen. At the same time, this feature should be selected on the display and mainboard. If there is an error in the software of any card, the product will show an error. The customer cannot interfere in this error. Authorized service should be called.
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E2	This error is seen when the heater gets too hot. In case of this error, the heater must be cooled. It should be operated after cooling, again.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ① and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing the on/off button, and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. After this warning, cut off energy from the product and then re-energize the product. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroc ceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very

sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation de la table de cuisson.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes de la table de cuisson	15
4.2. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE.....	16
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT	21
6.1. Dépannage	21
6.2. Transport	21
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	22
7.1. Fiche énergie.....	22

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **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.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à

toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. 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.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **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.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son

emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

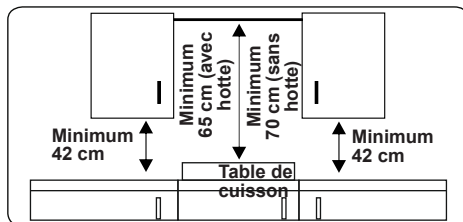
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



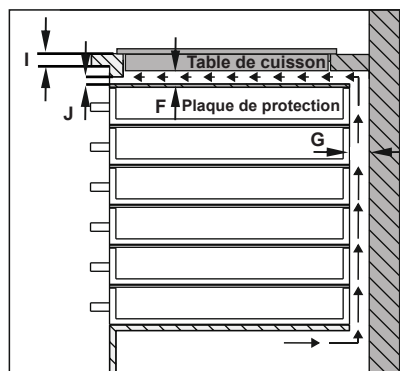
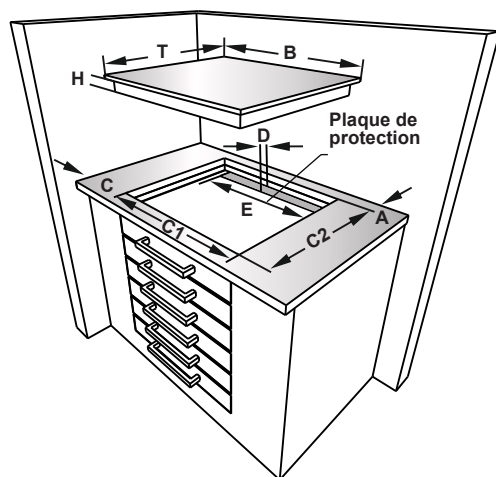
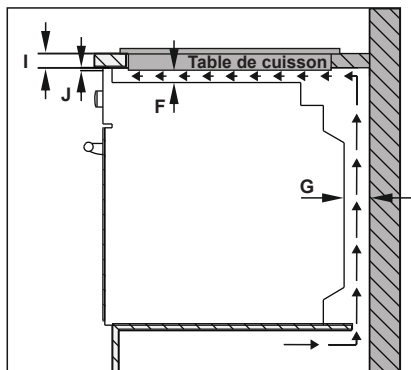
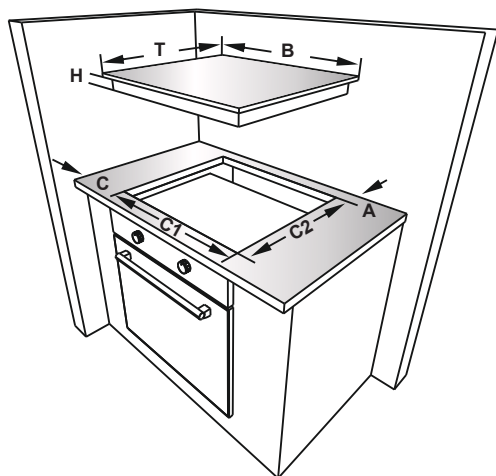
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur.
- Vérifier que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les arrivées et sorties de gaz ne sont pas bloquées.

2.2. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

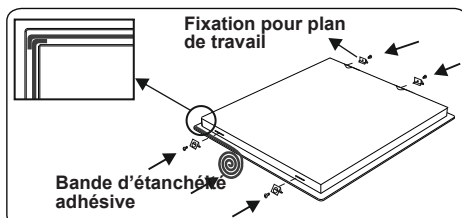
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	780	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	700
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas étirer le ruban adhésif.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales du produit.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

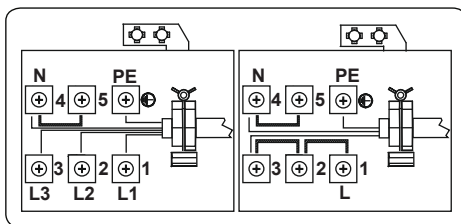
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction

est placé sur le boîtier de jonction.

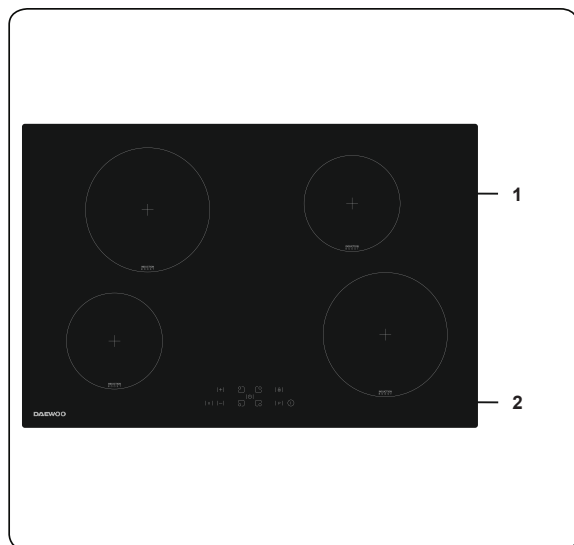


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Zone à induction
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Zone d'induction

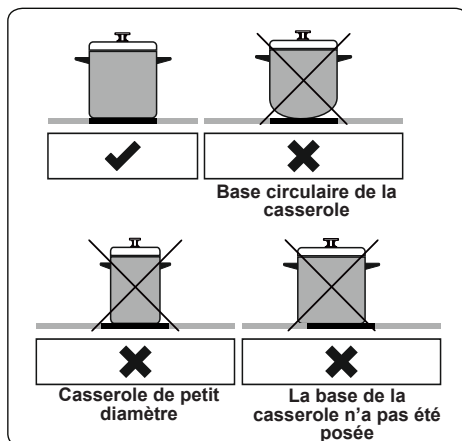
Les informations présentées dans le tableau suivant ne sont données qu'à titre indicatif.

Réglages	Utilisé pour
0	Éteindre l'élément
1-3	Avertissement délicat
4-5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6-7	Réchauffage et cuisson rapide à feu doux
8	Chauffage, sauté, et grillage
9	Chaleur maximale
P	Fonction boost

Batterie de cuisine

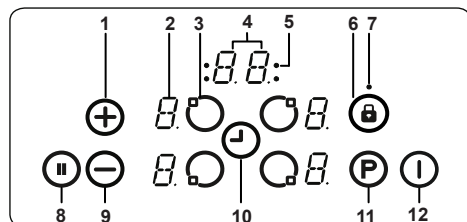
- Utilisez des poêles et des casseroles de bonne qualité à fond épais, plat et lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition d'une batterie de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles à fond concave ou convexe. Les batteries de cuisine en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique, en porcelaine ne conviennent pas à la cuisson par induction.
- Pour vérifier si les poêles ou les casseroles sont adaptées à la cuisson par induction, vous pouvez poser un aimant à leur base. Si l'aimant adhère à la surface, la poêle ou la casserole est généralement adaptée, et vous pouvez l'utiliser avec une quantité limitée d'eau sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines casseroles ou poêles, des petits bruits peuvent être perçus durant la cuisson. Ceci est dû à la conception de la casserole ou de la poêle et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.

- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole ou la poêle doit être placée au centre de la zone de cuisson.
- Le symbole clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné sur l'affichage de la zone de cuisson si une casserole ou une poêle non appropriée y est posée ou si aucune casserole ou poêle n'y est placée. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.
- Si une casserole ou une poêle appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole disparaîtra et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de la casserole ou de la poêle doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimum de la casserole ou de la poêle doit être de D120 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 160 mm, D140 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 210 mm, D160 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 290 mm.



Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux sonores.

Unité de commande tactile



- 1- Minuterie/réglage de l'augmentation de la chaleur
- 2- Affichage de l'élément chauffant
- 3- Sélection de l'élément chauffant
- 4- Affichage de la minuterie
- 5- Indicateurs de la fonction de la minuterie sur la zone de cuisson
- 6- Verrouillage
- 7- Indicateur de verrouillage
- 8- Pause intelligente
- 9- Diminution du réglage de chaleur/minuterie
- 10- Sélection minuterie
- 11- Boost (amplification)
- 12- Marche/Arrêt

Utilisez les zones de cuisson par induction avec l'ustensile approprié.

Après l'application du réseau d'alimentation électrique, tous les affichages s'allument pendant un moment. La table de cuisson se met ensuite en mode veille et est prête à fonctionner.

La table de cuisson est commandée en appuyant sur le bouton électronique approprié. Une alarme sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

Mise en marche de l'appareil

① Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT

Tous les affichages de l'élément chauffant présentent un « 0 » statique et les points droits qui se trouvent dans le coin inférieur clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.)

Mise à l'arrêt de l'appareil

Éteignez la table de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche ①.

La touche MARCHE/ARRÊT ① est toujours prioritaire sur la fonction de mise à l'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur la touche de sélection de l'élément chauffant correspondant à l'élément chauffant que vous voulez utiliser. Un point statique s'affiche sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné, et les points clignotants sur tous les autres affichages ne s'allument plus.

Sélectionnez le réglage de la température en utilisant la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+) ou la touche de réglage de la diminution de chaleur (-). L'élément est à présent prêt à être utilisé. Pour les temps de cuisson plus rapides, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » pour activer la fonction Boost.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez l'élément que vous voulez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de l'élément chauffant. À l'aide de la touche (-), réglez la température à « 0 ». (Vous pouvez également appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) pour régler la température à « 0 »).

Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur le bouton ①.

En mode veille, une lettre « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

4.2. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

Grâce à la fonction de gestion de la puissance, l'utilisateur peut régler la puissance maximale de la table de cuisson si nécessaire et la limite de puissance n'est jamais dépassée.

Fonctionnement

Si la puissance totale dépasse la limite réglée, la fonction de gestion de la puissance diminue automatiquement la dernière limite de puissance pour la zone de cuisson sélectionnée, puis l'affichage clignote et le signal sonore retentit. Le niveau de puissance des autres zones de cuisson reste le même.

Après la mise sous tension de la table de cuisson, la limite de puissance par défaut s'affiche à l'écran pendant 4 à 5 secondes, comme illustré à la figure A.

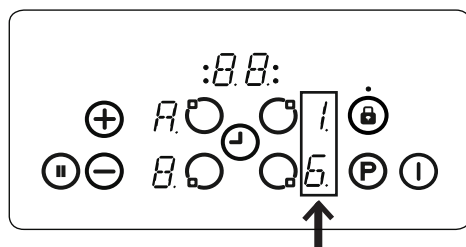


Figure A

4 limites de puissance différentes sont disponibles (10 A, 13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

Limite de puissance	Taille de câble requise
10 A	min 3G1,5 mm ²
13 A	min 3G1,5 mm ²
15 A	min 3G1,5 mm ²
16 A	min 3G1,5 mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

Réglage de la limite de puissance :

IMPORTANT : Si vous souhaitez régler une limite de puissance supérieure à la limite de puissance par défaut, le réseau électrique (câble, fiche, fusible, etc.) doit être vérifié et remplacé si nécessaire par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales.

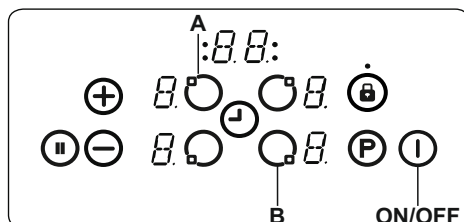
Après la mise sous tension de la table de cuisson, il est possible, au cours des 60 premières secondes, de régler la limite de puissance requise en suivant les étapes suivantes :

1. Le réglage par défaut s'affiche d'abord à l'écran. (Figure A).
2. Après cela, allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche (I) marche/arrêt.
3. Appuyez simultanément sur les touches « A » et « B » pendant 2-3 secondes. Ensuite, la limite de puissance par défaut réapparaîtra.
4. Sélectionnez la limite de puissance en appuyant sur les boutons « + » ou « - ».

Appuyez ensuite simultanément sur les boutons « A » et « B » pendant

2-3 secondes pour régler la limite sélectionnée. La table de cuisson est maintenant prête à l'emploi avec un nouveau réglage de la limite de puissance.

Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment. Ce réglage est maintenu jusqu'à la prochaine modification.



Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la surface vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage respectif présente la lettre « H » jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson correspondante soit à un niveau sécuritaire.

Pause intelligente

Lorsqu'elle est activée, la pause intelligente réduit la puissance de tous les brûleurs qui ont été mis en marche.

Si par la suite vous désactivez la pause intelligente, les éléments chauffants retournent automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, la table de cuisson s'arrête au bout de 30 minutes.

Appuyez sur la touche (II) pour activer la pause intelligente. La puissance des éléments chauffants activés passe au niveau 1 et « II » apparaît sur les affichages.

Appuyez à nouveau sur la touche (II) pour désactiver la pause intelligente. « II » disparaît ensuite et les éléments chauffants fonctionnent désormais au niveau précédemment défini.

Fonction « Éteindre en toute sécurité » (Safety switch off function)

Une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement si le réglage de la chaleur

n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Toute modification apportée au réglage de la température de la zone de cuisson réinitialise la durée de temps à la valeur initiale. Cette valeur initiale est fonction du niveau de température sélectionné, tel qu'illustré ci-dessous.

Réglage de chaleur	Eteindre en toute sécurité après
1-2	6 Heures
3-4	5 Heures
5	4 Heures
6-9	1,5 heure

Sécurité enfants

Après avoir allumé l'appareil, la fonction Verrouillage Enfants peut également être activée. Pour activer le verrouillage enfant, appuyez simultanément sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+) et la touche de réglage de la diminution de chaleur (-), puis appuyez de nouveau sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+). La lettre « L » signifiant VERROUILLÉ apparaît sur tous les affichages de l'élément chauffant et les commandes ne peuvent être utilisées. (Si une zone de cuisson est chaude, « L » et « H » s'afficheront successivement.

La table de cuisson restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle se déverrouille, même si l'appareil a été éteint, puis rallumé.

Pour désactiver le verrouillage enfants, allumez d'abord la table de cuisson, Appuyez simultanément sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+) et la touche de réglage de la diminution de chaleur (-), puis appuyez de nouveau sur le bouton de réglage de diminution de chaleur (-). La lettre « L » ne s'affichera plus et la table de cuisson s'arrêtera.

Verrouillage

La fonction de verrouillage est utilisée pour régler le mode « sécurité » sur l'appareil pendant qu'il est en marche. Il sera impossible d'effectuer un réglage en appuyant sur les boutons (par exemple les réglages de la chaleur). Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

La fonction de verrouillage est active si le bouton de verrouillage (🔒) est appuyé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par une sonnerie. Après un fonctionnement réussi, l'indicateur de verrouillage clignote et l'élément de

chauffage est verrouillé.

Fonction minuterie

La fonction Minuterie est disponible en deux versions, comme suit.

Compte-minutes (1 - 99 min.)

Le compte-minutes peut fonctionner si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage de la minuterie affiche « 00 » avec un point clignotant.

Appuyez sur la touche (+) pour augmenter la durée ou appuyez sur la touche (-) pour réduire le temps. La plage de réglage est comprise entre 0 et 99 minutes. S'il n'y a pas de réglage de la durée affichée dans les 10 secondes, le compte-minutes sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie programmée, elle commence le compte à rebours.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Le compte-minutes peut être changé ou éteint à tout moment à l'aide de la touche de réglage de la minuterie (🕒) et/ou la touche Diminution de la minuterie (-). Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche (🔒) à tout moment éteindra également le compte-minutes.

Minuterie de la zone de cuisson (1 - 99 min.)

Lorsque la table de cuisson est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson. Ensuite, choisissez un réglage de température et activez, enfin, la touche de réglage de la minuterie (🕒) ; la minuterie peut être programmée pour désactiver une zone de cuisson. Quatre voyants à LED sont disposés autour de la minuterie et indiquent la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été réglée.

10 secondes après l'opération précédente, l'affichage de la minuterie se transforme en la minuterie qui sera la prochaine à s'écouler (dans le cas où une minuterie est programmée pour plus d'une zone de cuisson).

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal retentit, et l'affichage de la minuterie présente « 00 » de manière statique, le voyant lumineux de la minuterie de la zone de cuisson attribuée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteindra et la lettre

« H » s'affichera si la zone de cuisson chauffe.

Le signal sonore et le clignotement du voyant lumineux de la minuterie s'arrêteront automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Sonnerie

Pendant que la table de cuisson est en cours de fonctionnement, les activités ci-après seront signalées au moyen d'une sonnerie.

- L'activation normale d'une touche est accompagnée d'un court signal sonore.
- L'utilisation continue de la touche pendant une période de temps plus longue (10 secondes) s'accompagne d'un signal sonore intermittent, plus long.

Fonction boost

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » (Boost).

La fonction Boost ne peut être activée que si elle est applicable à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Boost est activée, un « P » s'affiche sur l'affichage correspondant.

L'activation de la pompe à chaleur peut faire dépasser la puissance maximale, auquel cas la gestion de la puissance intégrée sera activée.

La réduction de la puissance nécessaire s'affiche par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes et permettra d'autres adaptations de paramètres avant la réduction de la puissance.

Codes d'erreurs	
En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages de l'élément chauffant.	
E0	La fonction de limitation de l'ampérage doit être sélectionnée au moment où le produit est mis sous tension. Sinon, l'erreur E0 apparaît. En même temps, cette fonction doit être sélectionnée sur l'écran et la carte mère. S'il y a une erreur dans le logiciel d'une carte, le produit affichera une erreur. Le client ne peut pas intervenir sur cette erreur. Il faut faire appel à un service agréé.

E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E2	Cette erreur apparaît lorsque le radiateur devient trop chaud. Dans ce cas, il faut laisser refroidir le radiateur. Il pourra fonctionner à nouveau uniquement après le refroidissement.
E3	La tension d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche ① et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche ① et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E4	La fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche ① et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche ① et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, éteignez et rallumez l'appareil. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E5	Si la température interne de la plaque de cuisson est trop élevée, arrêtez la plaque en appuyant sur la touche ①, et laissez les éléments chauffants refroidir.
E6	Erreur de communication entre la commande tactile et l'élément chauffant. Appelez un agent de service agréé.
E7	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E8	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
EA	Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
EC	Erreur de tension d'alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
C1-C8	Alerte microprocesseur. Après cet avertissement, coupez l'alimentation du produit, puis remettez-le sous tension. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

 **AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

 **AVERTISSEMENT :** Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.

- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est donc parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement. Si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		DAEWOO
Modèle		BH7ITF33BNL-DE
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Induction
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Induction
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Induction
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø21,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Induction
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø21,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	182,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	182,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie Table de cuisson - Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat. - Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée. - Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle. - Réduisez la quantité de liquides ou de graisse. - Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.		

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	7
1.3. Tijdens het gebruik	8
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	10
2.1. Instructies voor de installateur	10
2.2. Installatie van de kookplaat	10
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid	12
3.PRODUCTKENMERKEN	13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	14
4.1. Kookplaatbediening	14
4.2. ENERGIEMANAGEMENTFUNCTIE	15
5.REINIGING EN ONDERHOUD	18
5.1. Reiniging	18
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	20
6.1. Probleemoplossing	20
6.2. Transport	20

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

 **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.

  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Op het oppervlak van inductiekookplaten moeten geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden geplaatst. Deze kunnen heet worden.
- Schakel bij inductiekookplaten de kookplaat-elementen na gebruik uit met de bedieningsklop. Vertrouw niet op de panherkenning.
- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door

erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

- Houd bij de in gebruik zijnde inductiekookplaat voorwerpen uit de buurt die gevoelig zijn voor magnetische velden (zoals creditcards, betaalpassen, horloges en soortgelijke voorwerpen). Personen met een pacemaker worden sterk aangeraden hun cardioloog te raadplegen voordat ze gebruik maken van een inductiekookplaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- De temperatuur van het bodemoppervlak van de kookplaat kan tijdens gebruik stijgen, er moet daarom een plaat onder het product worden geïnstalleerd.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.



Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.

- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.
- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Let er op dat de bedieningsknoppen van het apparaat altijd op '0' (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.

1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

CE We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

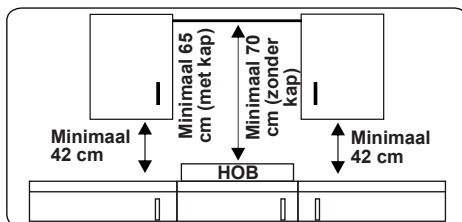
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

2.1. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Algemene instructies

- Zorg er na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires voor dat het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



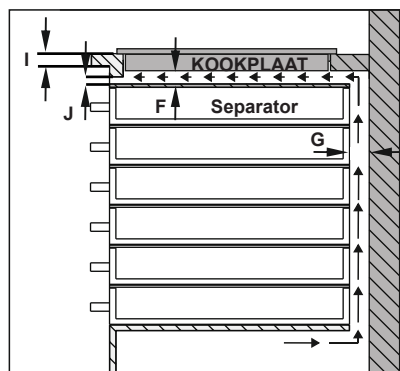
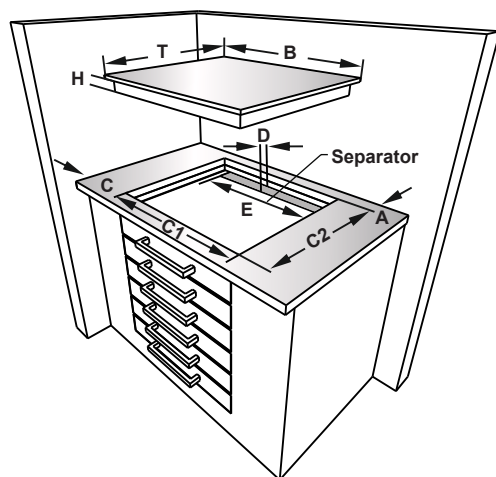
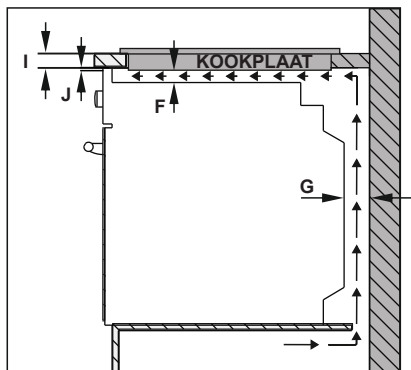
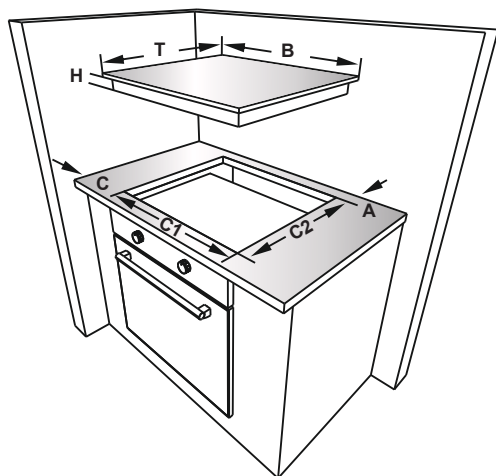
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te zorgen dat er geen toegang is tot de onderkant van het apparaat.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geplaatst, moet de oven een koelventilator hebben.
- Zorg dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinvoer en -uitvoer niet worden geblokkeerd.

2.2. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

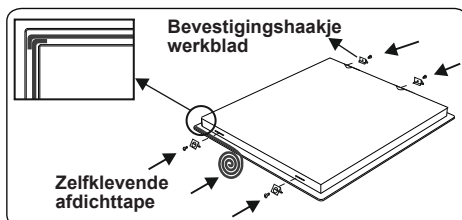
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit, inclusief zelfklevend afdichtingsmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

- Snij de openingsafmetingen uit zoals wordt aangegeven op de afbeelding. Plaats de opening dusdanig op het aanrechtblad dat de volgende vereisten zijn gevolgd nadat de kookplaat is geïnstalleerd.

B (mm)	780	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	700
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek de tape niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrechtblad op de zijanten van het product.

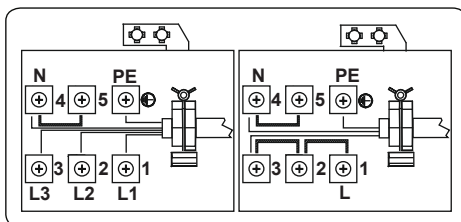
!Zet het apparaat in de opening.

2.3. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

! WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd, moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



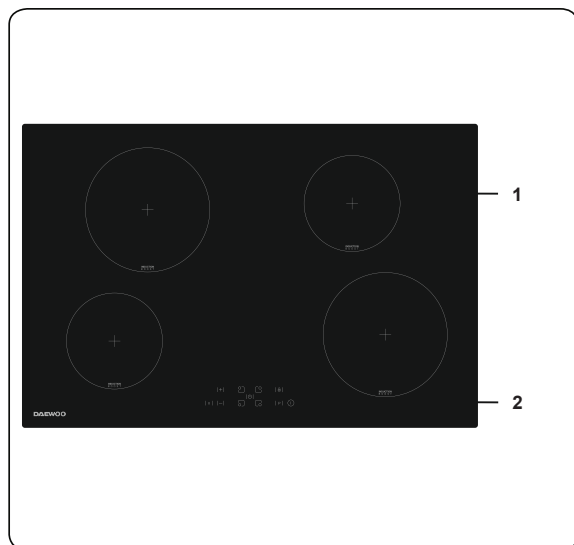
3. PRODUCTKENMERKEN



Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst

1. Inductiezone
2. Bedieningspaneel



4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. KOOKPLAATBEDIENING

Inductiezone

De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

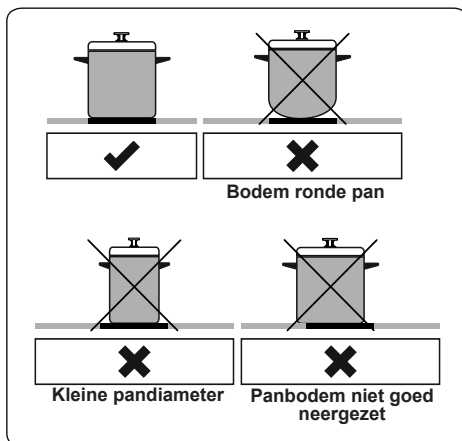
Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1-3	Delicate verwarming
4-5	Zachtjes sudderen, langzame verwarming
6-7	Opwarmen en snel sudderen
8	Koken, sauteren en krachtig aanbraden
9	Maximale hitte
P	Boost-functie

Kookgerei

- Gebruik kwalitatief hoogwaardig kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal met een dikke, platte, gladde bodem. De kwaliteit en samenstelling van het kookgerei hebben een direct effect op de kookresultaten.
- Gebruik geen kookgerei met een holle of bolle bodem. Aluminium en roestvrijstaal kookgerei met een niet-ferromagnetische bodem of een bodem van glas, koper, messing, keramiek of porselein is ongeschikt voor inductieverwarming.
- Om te controleren of het kookgerei geschikt is voor inductiekoken houdt u een magneet bij de bodem van het kookgerei houden. Als de magneet blijft hangen, dan is het kookgerei over het algemeen geschikt. U kunt ook een beetje water in het kookgerei doen en deze op een kookzone zetten die op maximaal vermogen staat. Het water moet binnen een paar seconden opgewarmd zijn.
- Bij het gebruik van bepaalde pannen, kunnen verschillende geluiden te horen zijn. Dit heeft te maken met het ontwerp van de pannen en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de kookplaat.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken.
- Het  symbool knippert als het vermogensniveau in het display van de kookzone is geselecteerd en er een ongeschikte pan of geen pan op de kookzone is geplaatst. De

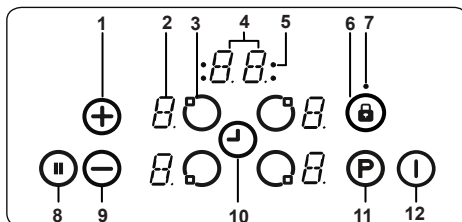
kookzone schakelt na 2 minuten automatisch uit.

- Als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst, dan verdwijnt het symbool . De bereiding van de etenswaren wordt voortgezet op het gekozen vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht dient de diameter van de kookgereibasis overeen te stemmen met die van de kookzone.
- De minimale diameter van het kookgerei moet 120 mm zijn voor kookzones van 160 mm, 140 mm voor kookzones van 210 mm en 160 mm voor kookzones van 290 mm.



Het apparaat wordt bediend door op de toetsen te drukken en de functies worden bevestigd door displays en geluidssignalen.

Touch-bedieningspaneel



- 1- Temperatuurinstelling verhogen/timer
- 2- Pit-display
- 3- Selectietoets pit
- 4- Timer-display
- 5- Timer-functie kookzone-indicatoren
- 6- Vergrendelingsslot
- 7- Vergrendelingsindicator

- 8- Smart pause
- 9- Temperatuurinstelling verlagen/timer
- 10- Timerselectie
- 11- Boost
- 12- Aan/uit

Gebruik de inductiekookzones met geschikte kookgerei.

Nadat de stroomvoorziening is aangesloten, lichten alle displays kort op. Hierna staat de kookplaat in standby-modus en is deze klaar voor gebruik.

U kunt de kookplaat bedienen door op de betreffende elektronische toets te drukken. Elke keer dat u een toets indrukt, klinkt er een zoemgeluid.

Het apparaat inschakelen

Schakel de kookplaat in door op de AAN/UIT-toets  te drukken. Alle pit-displays tonen een statische "0" en de punten rechtsonder knipperen. (Indien binnen 20 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.)

Het apparaat uitschakelen

U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door op  te drukken.

De AAN/UIT-toets  heeft altijd prioriteit bij de uitschakelfunctie.

De kookzones inschakelen

Druk op de zoneselectietoets die overeenkomt met de zone die u wilt gebruiken. Op het geselecteerde zone-display wordt een statische punt getoond. De knipperende punten op alle andere zone-displays branden niet langer.

Stel de gewenste temperatuur in met de verhoogtoets  of verlaagtoets  voor warmteinstelling. De zone is nu klaar voor gebruik. Voor snellere kooktijden selecteert u de gewenste kookstand, waarna u op de "P"-toets drukt om de Boost-functie te activeren.

De kookzones uitschakelen

Selecteer de zone die u wenst uit te schakelen door op de pitselectietoets te drukken. Met de toets  verlaagt u de temperatuur tot "0". (Door gelijktijdig de toetsen  en  in te drukken, stelt u de temperatuur eveneens in op "0").

Als de kookzone nog heet is, verschijnt "H" op het display in plaats van "0".

Alle kookzones uitschakelen

Druk op de toets  om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

In de standby-modus verschijnt er een "H" op het display van alle kookzones die nog heet zijn.

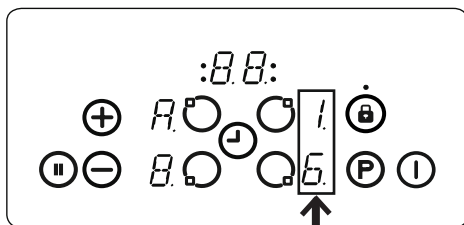
4.2. ENERGIEMANAGEMENTFUNCTIE

Dankzij de energiemanagerfunctie kunt u het maximale vermogen van de kookplaat instellen als dat nodig is. De vermogenslimiet wordt nooit overschreden.

Hoe werkt het?

Als het totale vermogen de aangepaste limiet overschrijdt, dan verlaagt de energiemanagerfunctie automatisch de laatst geselecteerde limiet voor het vermogen in de kookzone. Vervolgens knippert het display en klinkt het zoemersignaal. Het vermogensniveau van de andere kookzones blijft gelijk.

Na het inschakelen van de kookplaat wordt de standaard vermogenslimiet gedurende 4-5 seconden op het display getoond, zoals weergegeven in afbeelding A.



Afbeelding A

Er zijn 4 verschillende vermogenslimieten beschikbaar (10 A, 13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

Vermogenslimiet	Vereiste kabelgrootte
10 A	min. 3G 1,5 mm ²
13 A	min. 3G 1,5 mm ²
15 A	min. 3G 1,5 mm ²
16 A	min. 3G 1,5 mm ²
32 A	min. 3G 4 mm ²

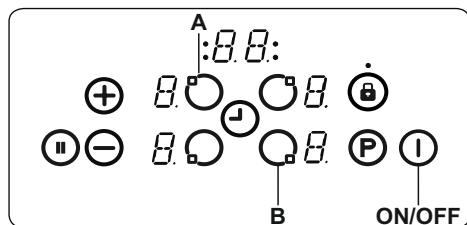
Het vermogenslimiet instellen

BELANGRIJK: als een hoger vermogenslimiet wordt aangepast dan het standaard vermogenslimiet, dan dient een gekwalificeerde technicus het elektrische netwerk (kabel, stekker, zekering, enz.) te controleren. Indien nodig moet deze gekwalificeerde technicus conform de plaatselijke voorschriften ook de noodzakelijke wijzigingen doorvoeren.

Na het inschakelen van de kookplaat kunt u gedurende de eerste 60 seconden de gewenste vermogenslimiet instellen aan de hand van de volgende stappen:

1. Eerst ziet u de standaardinstelling op het display. (Afbeelding A).
2. Nadat het display uitschakelt, schakelt u de kookplaat in met de toets Aan/uit ①
3. Druk gedurende 2-3 seconden gelijktijdig op de toetsen 'A' en 'B'. De standaard vermogenslimiet verschijnt dan weer.
4. Selecteer de gewenste vermogenslimiet door op de toetsen '+' of '-' te drukken.
5. Druk dan gedurende 2-3 seconden gelijktijdig op de toetsen 'A' en 'B' om de geselecteerde limiet in te stellen. Nu is de kookplaat klaar voor gebruik met een nieuwe vermogenslimietinstelling.

Het is te allen tijde mogelijk om dit in te stellen. De instelling blijft behouden tot de volgende wijziging



Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator geeft aan dat het glaske-ramische gedeelte een temperatuur heeft waarbij aanraking gevaarlijk is.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt "H" op het desbetreffende display totdat deze kookzone afgekoeld is tot een veilige temperatuur.

Smart Pause

Als Smart Pause wordt geactiveerd, dan wordt het vermogen van alle pitten die zijn ingeschakeld gereduceerd.

Als u Smart Pause deactiveert, dan keren de pitten automatisch terug naar het vorige temperatuurniveau.

Als u Smart Pause niet deactiveert, dan schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

Druk op ② om Smart Pause te activeren. Het vermogen voor de geactiveerde pit(ten) wordt gereduceerd tot niveau 1 en op alle schermen verschijnt "II".

Druk nogmaals op ② om Smart Pause te deactiveren. "II" verdwijnt en de pitten keren nu terug naar het niveau dat hiervoor ingesteld was.

Automatische uitschakelfunctie

Een kookzone schakelt automatisch uit als de warmte-instelling gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd. Een wijziging in de warmte-instelling

van de kookzone zet de tijdsduur terug op de beginwaarde. Deze beginwaarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau, zoals hieronder aangegeven.

Warmteinstelling	Automatische uitschakelfunctie na
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1,5 uur

Kinderslot

Nadat het apparaat is ingeschakeld, kunt u ook het kinderslot activeren. Om het kinderslot te activeren, drukt u gelijktijdig op de verhoogtoets (+) en verlaagtoets (-) voor de warmteinstelling, waarna u opnieuw op de verhoogtoets (+) drukt. Op alle pit-displays verschijnt een "L" (LOCKED, vergrendeld). Het apparaat kan niet bediend worden. (Als een kookzone nog heet is, verschijnen "L" en "H" om en om op het display.)

De kookplaat blijft in de vergrendelde toestand totdat deze ontgrendeld wordt, zelfs wanneer de bediening uit- en opnieuw ingeschakeld is.

Om het kinderslot te deactiveren, schakelt u eerst de kookplaat in. Druk gelijktijdig op de verhoogtoets (+) en verlaagtoets (-) voor de warmteinstelling en druk vervolgens nogmaals op de verlaagtoets (-) voor de warmte-instelling. "L" wordt niet meer weergegeven op de displays en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Toetsvergrendeling

Het vergrendelingsslot wordt gebruikt om de "veilige modus" op het apparaat in te stellen tijdens de werking. Het is niet mogelijk om aanpassingen te maken door op de toetsen te drukken (bijvoorbeeld warmte-instellingen). Het is dan alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

Het vergrendelingsslot wordt geactiveerd als u de vergrendelingstoets (Ⓜ) minstens 2 seconden indrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zoemersignaal. Na een geslaagde bediening knippert de indicator van het vergrendelingsslot en is de pit vergrendeld.

Timer-functie

De timer-functie is uitgevoerd in twee versies:

Kookwekker (1..99 min):

De kookwekker kan bediend worden als de kookzones uitgeschakeld zijn. De timerdisplay toont "00" met een knipperende punt.

Druk op (+) om de tijd te verlengen of druk op (-) om de tijd te verkorten. Het aanpassingsbereik ligt tussen 0 en 99 minuten. Als u de weergegeven tijd

binnen 10 seconden niet aanpast, dan wordt deze ingesteld en verdwijnt de knipperende punt. Zodra de timer is ingesteld, begint het aftellen.

Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een geluid en knippert het timer-display. Het geluidssignaal stopt automatisch na 2 seconden en/of nadat u op een willekeurige toets drukt.

De op de kookwekker ingestelde tijd kan te allen tijde gewijzigd of uitgeschakeld worden met de timerinstellingentoets  en/of de verlaagtoets  voor de timer. Als u de kookplaat op welk moment dan ook uitschakelt door op  te drukken, dan wordt de kookwekker ook uitgeschakeld.

Kookzonetimer (1..99 min)

Als de kookplaat is ingeschakeld, kan een onafhankelijke timer geprogrammeerd worden voor elke kookzone.

Selecteer een kookzone en vervolgens de temperatuurinstelling. Activeer tot slot de timerinstellingentoets van de betreffende pit . De timer kan geprogrammeerd worden om een kookzone uit te schakelen. Rond de kookwekker zijn vier leds aan-gebracht. Deze geven aan voor welke kookzone de kookwekker is ingesteld.

10 seconden na de laatste werking verandert de timer-display in de timer, die hierna het eerst zal aflopen (indien er een timer is ingesteld voor meer dan 1 kookzone).

Als de timer afgelopen is, klinkt er een geluidssig-naal. Op de timerdisplay verschijnt een statische "00", terwijl de led van de toegewezen kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en "H" verschijnt als de kookzone heet is.

Het geluidssignaal en de knipperende timer-led stoppen automatisch na 2 minuten en/of nadat een willekeurige toets is ingedrukt.

Zoemer

Terwijl de kookplaat in gebruik is, duidt een zoemer de volgende activiteiten aan:

- Normale activering van een toets met een kort geluidssignaal.
- Voortdurende bediening van toetsen gedu-rende een langere tijd (10 seconden) met een langer, onderbroken geluidssignaal.

Boost-functie

Om deze functie te gebruiken, selecteert u een kookzone en stelt u de gewenste kookstand in. Druk vervolgens op de "P"-toets (Boost).

De boostfunctie kan uitsluitend geactiveerd worden als deze van toepassing is op de geselecteerde kookzone. Als de boostfunctie actief is, dan wordt er een "P" getoond op het desbetreffende display.

Door de Boost-functie te activeren, kan het maxi-

male vermogen overschreden worden. In dat geval wordt het geïntegreerde energiemanagements-ysteem geactiveerd.

De noodzakelijke vermogensreductie wordt knip-perend getoond op het display van de desbet-reffende kookzone. Het knipperen is gedurende 3 seconden actief en stelt u in staat de instellingen aan te passen. Is this frame needed. It isn't in the other sections settings before power reduction.

Foutcodes	
Als er zich een fout voordoet, dan wordt een foutcode getoond op de pit-displays.	
E0	De functie Ampèrelimiet moet worden geselecteerd op het moment dat het product van stroom wordt voorzien. Anders wordt E0 weergegeven. Deze functie moet tegelijkertijd op de display en het moederbord worden geselecteerd. Als er een fout is in de software van een kaart, wordt er een fout weergegeven. De klant kan deze fout niet oplossen. Bel een erkende servicemonteur.
E1	Koelventilator is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E2	Deze fout verschijnt als de kookzone oververhit is. Laat de kookzone afkoelen. Daarna moet de kookzone weer normaal werken.
E3	De voedingsspanning wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken, wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op  te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E4	De netfrequentie wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken en wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op  te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, trek dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht even en steek de stekker weer in het stopcontact. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op  te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog, schakel de kookplaat uit door op  te drukken en laat alle pitten afkoelen
E6	Communicatiefout tussen touch-bedieningspaneel en pit. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E7	De temperatuursensor van de spoel is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E8	De temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.

EA	Verzadigingsfout grote spoel. Schakel vervolgens de kookplaat weer uit door op de aan/uit-toets te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
EC	Fout in de voedingsspanning. Schakel vervolgens de kookplaat weer uit door op de aan/uit-toets te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
C1-C8	Microprocessor-waarschuwing. Als deze waarschuwing verschijnt, verbreekt u de stroomtoevoer naar het product. Sluit de stroom weer aan en schakel het product weer in. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.

 Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

 **WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak

gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.



Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/ deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.

- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.



Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elke display knippert 'F'.	De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen.	Droog de knoppen of verwijder het object.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit.	Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan.	U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten.
De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt.	Kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.
De pannen maken lawaai tijdens het koken of de kookplaat maakt een kliekgeluid tijdens het koken.	Dit is normaal bij kookgerei voor een inductiekookplaat. Dit wordt veroorzaakt door de overdracht van energie van de kookplaat naar het kookgerei.	Dit is normaal. Er is geen risico. Niet voor uw kookplaat en niet voor uw kookgerei.
Het symbool 'U' licht op in de display van een van de kookzones.	Er staat geen pan op de kookzone, of de pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Vermogensniveau 9 of 'P' wordt automatisch verlaagd. Als u tegelijkertijd vermogensniveau 'P' of 9 kiest bij twee kookzones aan dezelfde kant.	Maximaal vermogensniveau voor de twee zones bereikt	Door beide zones op vermogensniveau 'P' of 9 te gebruiken, wordt het toegestaan maximaal vermogensniveau voor de twee zones overschreden.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem

Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich - vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage

signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site RecyclingMap.ch. Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens

appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil.

Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit.

Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione

indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio.

Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione dei dati personali sul dispositivo da smaltire.

Élimination



Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que

Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Weggoaien



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de verpakking daarvan geeft aan dat het apparaat niet met het huisvuil mag worden weggegooid, maar naar een inzamelpunt voor elektrische apparaten moet worden gebracht. U kunt het apparaat gratis inleveren bij het inzamelpunt bij u in de buurt. De adressen zijn verkrijgbaar bij uw gemeente of provincie. Daarnaast kunt u kleine afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) met een lengte van maximaal 25 cm gratis terugbrengen naar elke winkel met een oppervlakte van ten minste 400 m² gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopprijs van 400 m². Grotere AEEA kunnen gratis naar een winkel worden gebruikt als er een nieuw product van hetzelfde type wordt gekocht. Neem contact op met uw winkelier voor informatie over de wijze van het inzamelen van AEEA in geval van het verzenden van een nieuw gekocht product. Verwijder indien mogelijk alle batterijen en accumulatoren en ook alle verwijderbare lampjes voordat u het apparaat gaat weggooien. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing die door de fabrikant of winkelier van het apparaat werd meegeleverd voor informatie over het veilig weggooien van batterijen of accu's.

Merk op dat u verantwoordelijk bent voor het verwijderen van alle persoonlijke gegevens op het apparaat dat weggegooid gaat worden.

Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione

indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata. Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m². I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo. Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del dispositivo.



52514416