



TABLE DE CUISSON ENCASTRABLES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

GIEI 624410 X

FR

NL

www.grundig.com

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

185.9277.57/R.AB/20.12.2017/2-2

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Grundig. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

	Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.
	Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.
	Avertissement de risque de choc électrique.
	Avertissement de risque d'incendie.
	Avertissement de surfaces brûlantes.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE DES MATIERES

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale.....	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du produit.....	6
Utilisation prévue.....	8
Sécurité des enfants.....	8
Mise au rebut de l'ancien appareil	9
Élimination des emballages.....	9

2 Généralités 10

Vue d'ensemble.....	10
Caractéristiques techniques.....	10

3 Installation 12

Avant l'installation.....	12
Installation et branchement.....	13
Déplacement ultérieur.....	17

4 Préparation 18

Conseils pour faire des économies d'énergie.....	18
Première utilisation.....	18
Premier nettoyage de l'appareil..	18
Première cuisson.....	18

5 Utilisation de la table de cuisson 19

Généralités concernant la cuisson.....	19
Utilisation des tables de cuisson..	22
Bandeau de commande.....	22

6 Maintenance et entretien 35

Généralités.....	35
Nettoyage de la table de cuisson..	35

7 Recherche et résolution des pannes 37

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne

sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque

vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.

- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats.

L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme

avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne

fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson*, page 19, sélection des casseroles.

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'ori-

gine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant

l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la

mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

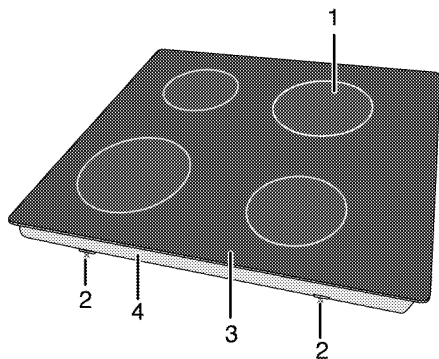
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson à induction | 3 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Bride de montage | 4 | Fond |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V / 380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 7200 W
Fusible	32 A / 16 A x 2
Type de câble/section	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	1800/3000 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	1800/3000 W
Avant droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	145mm
Puissance	1500/2200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	210 mm
Puissance	2000/3700 W



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

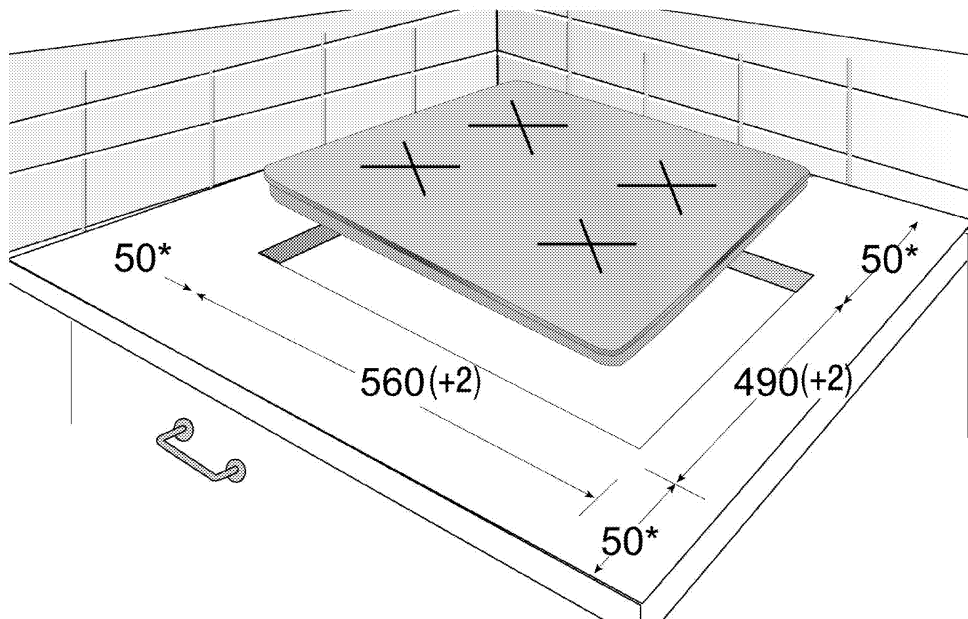
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de tra-

vail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.



N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants.

Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société

13/FR

ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

**DANGER:**

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

**DANGER:**

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !

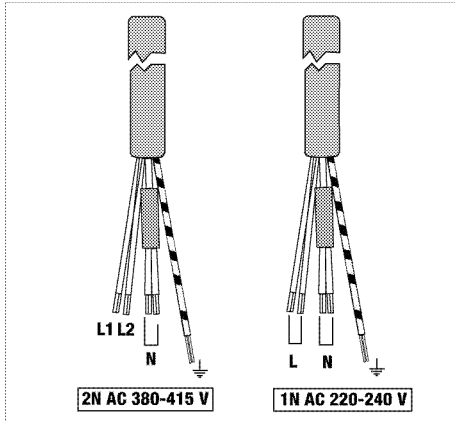
Raccordement du câble d'alimentation



Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit. Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous :

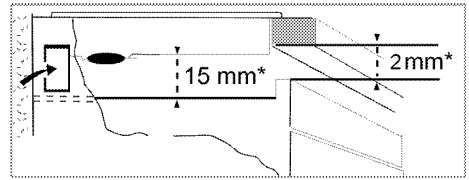
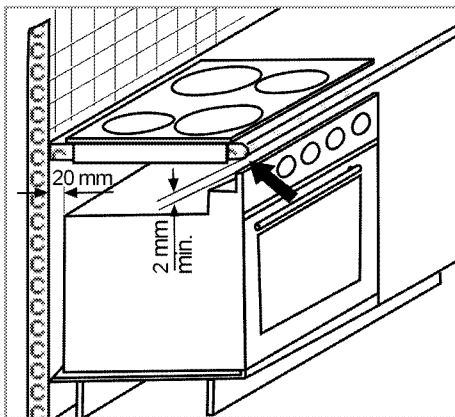
- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) ⊕ (Terre)

» ou

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) ⊕ (Terre)

Installation des produits

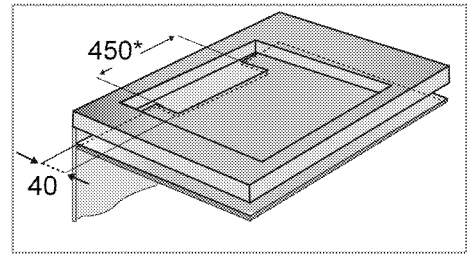
Si le four est en bas :



* min.

Si le tableau est en bas :

Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au minimum 180 cm² à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.

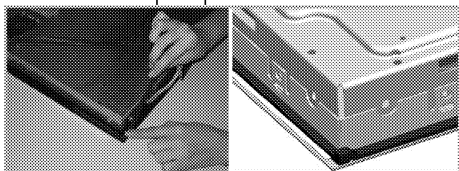


* min.

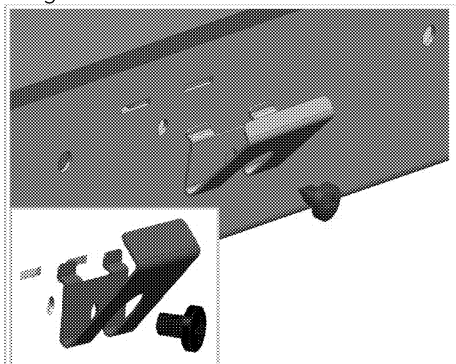
Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de la surface inférieure, comme il-

lustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.



4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.

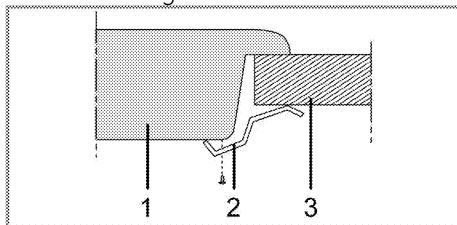


i Pour certains modèles, votre produit peut être livré avec les ressorts de montage déjà installés.

i Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie

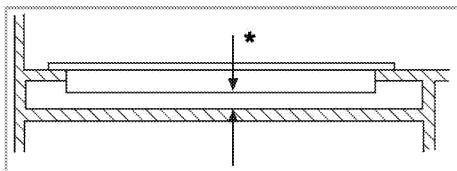
avant du produit tel qu'illustré dans la figure.



- 1 Table de cuisson
2 Colliers de serrage de l'installation
3 Plan de travail

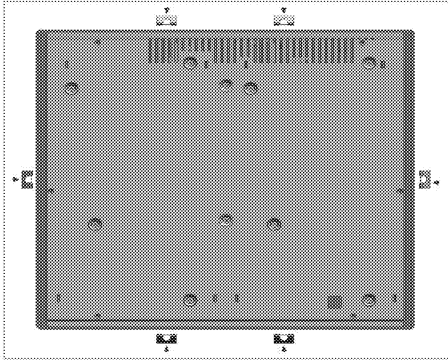
i Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)



DANGER:

La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



DANGER:

La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.



Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson

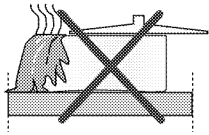


Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

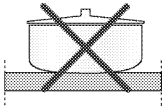
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

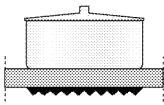
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.



N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.

Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.

2. Votre casserole est compatible si "L" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "L" clignotent en alternance.

Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casse-

role sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

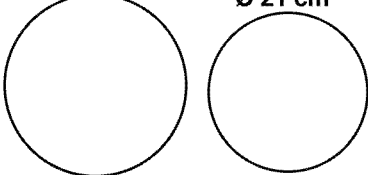
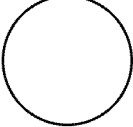
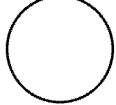


En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.



Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson Ø 28 cm 	Foyer de cuisson moyen Ø 18 cm 	Petit foyer de cuisson Ø 14,5 cm 
<p>Grand foyer de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none">• Il s'adapte automatiquement à la casserole.• L'énergie est répartie de manière idéale.• La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.	<p>Foyer de cuisson moyen (normal)</p> <ul style="list-style-type: none">• Il s'adapte automatiquement à la casserole.• L'énergie est répartie de manière idéale.• La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.	<p>Petit foyer de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes)• Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

Utilisation des tables de cuisson



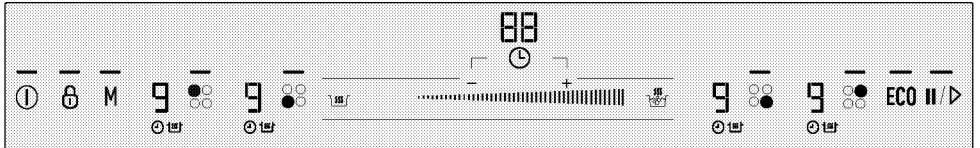
DANGER:

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

.....
Zone de réglage (pour le niveau de température)

- Un témoin lumineux indique que la touche appropriée fonctionne.
- ⓘ Touche Marche/Arrêt
- 🔒 Touche de verrouillage des touches
- 🕒 Touche d'activation/désactivation de la minuterie
- ➕ Touche Plus (+) de la minuterie
- ➖ Touche Moins (-) de la minuterie
- 🔥 Touche Chauffage rapide / Touche Booster
- 🔥 Touche Garde-au-chaud
- ⏸️ Touche Arrêt

M

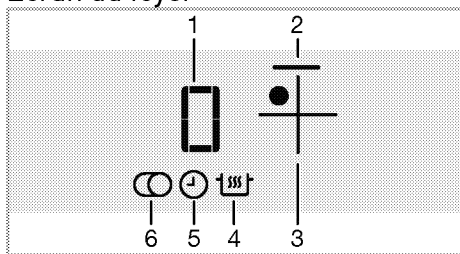


- Touche Mémoire
- Touche Mode éco
- Commandes de sélection de foyer



Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

Ecran du foyer



- 1 Indicateur de température (réglage de la température 0 ... 19/0 ... 9. [Varie en fonction du modèle de four.])
- 2 Témoin du foyer
- 3 Touche de sélection de foyer
- 4 Symbole de la fonction garde-au-chaud (*)
- 5 Symbole de la minuterie
- 6 Symbole de foyer extensible (*)
- * Varie selon le modèle.

i Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

i Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "ⓘ" sur le bandeau de commande.
Le voyant de la touche "ⓘ" s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

i Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

i Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "ⓘ") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "ⓘ" sur le bandeau de commande.
La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

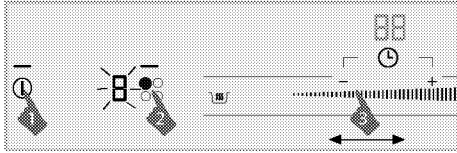
i Les symboles "H" ou "h" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour garder au chaud un peu de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

i Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "0" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

"0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer approprié s'allume.



Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre "0" et "19".

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)



Lorsque votre table de cuisson est en surchauffe, les foyers actifs descendent au 14ème niveau (s'ils étaient à un niveau supérieur à 14) pour des raisons de sécurité et ne peuvent pas être réglés à un niveau plus élevé. Ils peuvent être de nouveau réglés à un niveau supérieur lorsque la température de votre table de cuisson tombe à un niveau de sécurité. La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsqu'elle chauffe à un niveau critique. Dans ces conditions, ses foyers ne peuvent pas être activés.

Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**
Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".
2. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur tous les écrans. Le symbole "⏸" disparaît de l'écran de la table de cuisson.
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

3. **En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes**

Appuyez sur le symbole du foyer que vous voulez arrêter pendant environ 3 secondes.

Fonction Booster (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

Pour sélectionner la fonction Booster directement :

1. Appuyez sur la touche "ⓘ" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.

3. Appuyez sur la touche "🔥".

Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la zone de cuisson s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque la zone de cuisson est active :

1. Appuyez sur la touche "🔥" après que la zone de cuisson a fonctionné pendant au moins 20 secondes sur un certain niveau.



La zone de cuisson doit cesser de fonctionner pendant au moins 20 secondes sur le niveau sélectionné.

2. Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la période Booster terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

Appuyez sur la touche "🔥" pour arrêter la fonction Booster à tout moment de votre choix.

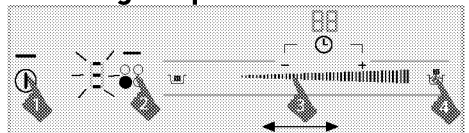
Chauffage rapide

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il peut être utilisé pour un chauffage rapide pendant une courte période de temps. Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction Chauffage rapide. Pour utiliser cette fonction, définir le niveau de température au préalable.



La fonction de chauffage rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson et le réglage du niveau de température.

Pour sélectionner la fonction de chauffage rapide :



1. Appuyez sur la touche "Ⓢ" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "👉". Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée (se reporter au tableau ci-après). 3 témoins lumineux et la valeur de la température définie s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.
5. Une fois la période Chauffage rapide terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Tableau : Horaires de la fonction Chauffage rapide

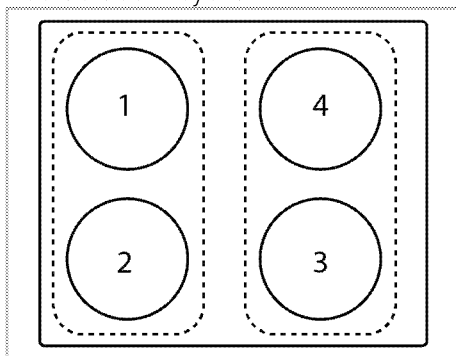
Niveau de la température		Limite de durée de fonctionnement - seconde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85

12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

Utiliser simultanément 2 foyers de cuisson situés du même côté

Vous pouvez changer la performance de la table de cuisson en fonction du nombre de foyers allumés. Si vous souhaitez utiliser simultanément deux foyers, utilisez ceux situés du même côté de la table. Ce mode d'utilisation améliore la performance de cuisson et de détection de la casserole. La figure ci-dessous vous donne des indications sur l'utilisation simultanée de deux foyers.



En raison de la limite de la puissance totale de la table de cuisson,

le premier niveau de cuisson réglé peut diminuer par rapport aux autres niveaux réglés lorsque les foyers de droite ou de gauche fonctionnent simultanément.

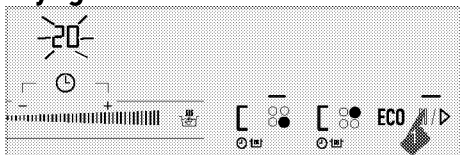
Arrêt de la fonction Chauffage rapide :

Appuyez sur la touche "☞" pour arrêter la fonction Chauffage rapide quand vous le souhaitez.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne.

Activation du verrou de nettoyage



1. Lorsque la table de cuisson est en marche, appuyez et maintenez "☞/▷" jusqu'à ce que 20 s'affiche sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson.

» "☞/▷" s'allume et un compte à rebours commence à partir de 20 sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson. "C" s'affiche sur les écrans des foyers. Aucune touche du panneau de commande n'est fonctionnelle pendant cette période, en dehors de "⏸".

Désactivation du verrou de nettoyage

Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le voyant "☞/▷" s'éteint et le verrou de nettoyage se désactive automatiquement.

i Si vous souhaitez annuler le verrouillage plus tôt, maintenez la touche enfoncée "☞/▷" jusqu'à ce que le symbole "C" disparaisse des écrans des foyers.

Verrouillage enfants

Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche "⏸" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le Verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche "⏸" s'éteint.

i Si une touche est actionnée lorsque le Verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche "⏸" clignote.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche "Ⓜ" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.
» Le Verrouillage enfants est ainsi désactivé et le voyant de la touche "Ⓜ" s'éteint.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

Activation du verrouillage des touches

1. Lorsque la table de cuisson est en marche, effectuez un appui long sur la touche "Ⓜ" jusqu'à ce que **retentissent** deux signaux sonores.

Le voyant de la touche "Ⓜ" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.



Vous pouvez activer le verrouillage des touches **uniquement si l'appareil** est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "Ⓜ" fonctionne. Si vous touchez une autre touche, le voyant de la touche "Ⓜ" clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Maintenez votre doigt sur la touche "Ⓜ" pendant 2 secondes. Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche "Ⓜ" s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

Fonction Minuterie





Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "Ⓜ" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.

4. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer la minuterie. "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole "⌚" commence à clignoter sur l'écran du foyer.
5. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur "—"/"+". Vous pouvez appuyer et maintenir "—" ou "+" pour avancer plus rapidement.

Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole "⌚" reste allumé. Le symbole "⌚" reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.

	La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.
	Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.
	La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.
	Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson con-

inue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtez.

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à "00" :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "⌚" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Diminuez la valeur jusqu'à ce que le symbole « 00 » apparaisse sur l'écran de la minuterie "—". Vous pouvez appuyer et maintenir la touche "—" pour avancer plus rapidement.

Le symbole "⌚" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

2- Arrêt de la minuterie en appuyant 3 secondes sur la touche de la minuterie :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "⌚" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Appuyez environ 3 secondes sur la touche "⌚".

Le symbole "⌚" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder un plat au chaud une fois la cuisson terminée. La fonction

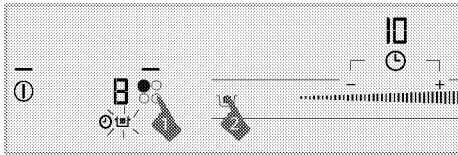
garde-au-chaud peut être utilisée de deux manières : avec et sans la minuterie.

Activation de la fonction garde-au-chaud sans minuterie

1. Sélectionnez le foyer réglé à une certaine température et que vous souhaitez utiliser pour la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

i Le foyer continue à fonctionner à une température réduite.
Les symboles "⌚" et "u" s'affichent sur l'écran du foyer.

Activation de la fonction garde-au-chaud avec minuterie



1. Sélectionnez le foyer pour lequel la température et la minuterie ont été définies et pour lequel vous comptez utiliser la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

Le symbole "⌚" s'affiche sur l'écran du foyer.

Le foyer continue de fonctionner à la température définie pendant la durée choisie. Lorsque la durée est écoulée, il passe en fonction garde-au-chaud et commence à fonctionner à température réduite. Le sym-

bole "u" s'affiche sur l'écran du foyer.

Arrêt de la fonction garde-au-chaud

1. Si la minuterie est activée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée.

Appuyez sur la touche "⌚" pour arrêter la fonction garde-au-chaud. Le foyer continue de fonctionner pour la durée prévue à la température définie précédemment.

2. Si la minuterie est désactivée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée. Réglez la température souhaitée en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage afin de désactiver la fonction garde-au-chaud.

Le foyer continue de fonctionner à la nouvelle température définie.

i Vous pouvez annuler la fonction garde-au-chaud en appuyant sur la touche "⌚" et en arrêtant la table de cuisson.

Fonction Arrêt

À l'aide de cette fonction, vous pouvez réduire le degré de température au premier niveau de tous les foyers actifs sur la table de cuisson **(à l'exception de la minuterie)**.

i Si la minuterie est définie pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.

1. Appuyez sur la touche "|||/▷" alors que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs continuent de fonctionner à la température du premier niveau.

2. Appuyez à nouveau sur la touche "|||/▷" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

Mode économique

Vous pouvez ramener toutes les zones de cuisson à des niveaux plus bas grâce à cette fonction.



Le mode éco peut uniquement être activé pour les foyers actifs.

1. Appuyez sur la touche "ECO" alors que la zone de cuisson fonctionne.

» La zone de cuisson active passe en mode Économie et son niveau chute de moitié.

Fonction Mémoire

Votre table de cuisson peut garder en mémoire une température et une durée de cuisson données. Grâce à cette fonction, vous pouvez enregistrer la température et la durée de cuisson d'un plat que vous avez aimé.



Un seul réglage peut être enregistré dans la mémoire. Chaque réglage écrase le précédent, le dernier réglage enregistré est donc celui qui reste en mémoire.

1. Appuyez sur la touche "Ⓜ" pour allumer la table de cuisson.

2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.

3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.

4. Réglez également la durée souhaitée.

5. Une fois le réglage de la température et de la durée effectué, appuyez sur le symbole "M" jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le symbole "M" s'allume et la température ainsi que la durée définies sont enregistrées dans la mémoire.

Utilisation des réglages mémorisés

1. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.

2. Lorsque la valeur de la température est "0", appuyez sur la touche "M" jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

Le foyer sélectionné est réglé à la température et pour la durée gardées en mémoire et commence à fonctionner avec ces réglages.

Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de

cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe pour vous fournir une sécurité maximale à l'utilisation.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte le diamètre du récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température		Limite de durée de fonctionnement - heure
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Fonction Booster (intensité élevée)	Fonction Booster (intensité élevée)	10 minutes

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varie en fonction du modèle de four.)

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement. Le message "E" s'affiche alors à l'écran.

Réglage précis de la puissance

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puissance. Vous pouvez par conséquent éviter qu'une préparation (eau, lait...) ne déborde, même si elle était sur le point de le faire.

Bruits de fonctionnement


La table de cuisson à induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.




- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- A faible température, le fonctionnement de la plaque peut entraîner un bruit à intervalles réguliers.

- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Codes d'erreur / messages d'erreur et sources d'erreur

Tableau-2 :

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches ou des débordements s'y répandront.	Le symbole "E" clignote	Ecran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole "H" clignote	Ecran du foyer
Aucun récipient adéquat sur la zone.	Le symbole  s'allume	Ecran du foyer
Erreur de la commande tactile.	Le symbole "Fx**" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de la technologie à induction.	Le symbole "Fx**" s'allume	Ecran du foyer
Erreur de sensibilité de la touche tactile	Le symbole "F2" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de communication sur la commande tactile.	Le symbole "F3" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de la technologie à induction.	Le symbole "Ex**" clignote	Ecran du foyer
x** : "1,2,...,9"		

	<p>Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2. Si les messages "Fx" et "Ex" s'affichent constamment, contactez le service agréé.</p>
	<p>Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur "E". Des signaux sonores se font entendre.</p>
	<p>La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.</p>

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux

avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utili-

ser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

De l'eau s'écoule durant la cuisson.

- La vapeur qui se forme durant la cuisson peut se condenser et former des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. →→→ *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se déformer et émettre ces bruits. →→→ *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. →→→ *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. →→→ *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. →→→ *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. →→→ *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. →→→ *Vérifiez votre plat.*

Le symbole "E" s'affiche sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. →→→ *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. →→→ *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. →→→ *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. →→→ *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. →→→ Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.
- La protection contre le surchauffage fonctionne. →→→ Laissez votre table de cuisson refroidir.
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. →→→ Enlevez l'objet sur le bandeau.

Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. →→→ Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. →→→ Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.

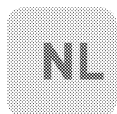
- Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent en passant à une température adaptée.



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

INBOUWKOOKP- LAAT

GEBRUIKERSHANDLEIDING



Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Grundig-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

	Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.
	Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.
	Waarschuwing voor een elektrische schok.
	Waarschuwing voor brandgevaar.
	Waarschuwing voor hete oppervlakken.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

INHOUDSOPGAVE

<u>1</u>	<u>Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu</u>	<u>4</u>
	Algemene veiligheid	4
	Elektrische veiligheid	5
	Productveiligheid.....	6
	Bedoeld gebruik	8
	Kindveiligheid	8
	Het oude product afvoeren	9
	Verpakkingsmateriaal afvoeren	9
<u>2</u>	<u>Algemene informatie</u>	<u>10</u>
	Overzicht	10
	Technische specificaties	10
<u>3</u>	<u>Installatie</u>	<u>12</u>
	Voor installatie.....	12
	Installatie en verbinding	13
	Toekomstig transport	17
<u>4</u>	<u>Vorbereidingen</u>	<u>18</u>
	Tips om energie te besparen	18
	Het eerste gebruik.....	18
	Eerste reiniging van het toestel..	18
	Eerste opwarming	18
<u>5</u>	<u>De kookplaat gebruiken</u>	<u>19</u>
	Algemene informatie over koken	19
	Gebruik van de kookplaten	22
	Bedieningspaneel.....	22
<u>6</u>	<u>Onderhoud en verzorging</u>	<u>35</u>
	Algemene informatie.....	35
	Reiniging van de kookplaat.....	35
<u>7</u>	<u>Problemen oplossen</u>	<u>37</u>

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet

aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl

u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de

stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.

- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer

NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en

vertrouw niet op de pandetector.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Zie. *Algemene informatie*

over koken, pagina 19, selecteren van pannen.

- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een

verlengkabel, behalve de originele kabel.

- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen

van de verpakking weg volgens de milieunormen.

- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor

recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

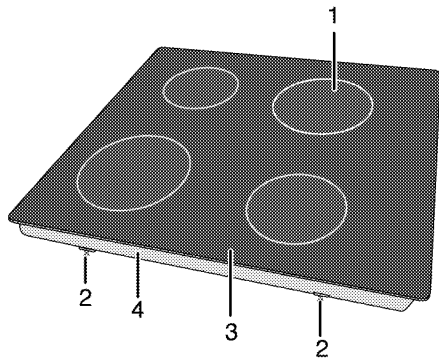
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- 1 Inductiekookplaat
- 2 Montageklem
- 3 Keramisch oppervlak
- 4 Basisdeksel

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V / 380-415 V 2N ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W
Zekering	32 A / 16 A x 2
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/580 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Branders	
Links achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Links vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Rechts vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	145mm
Stroom	1500/2200 W
Rechts achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	210 mm
Stroom	2000/3700 W



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.

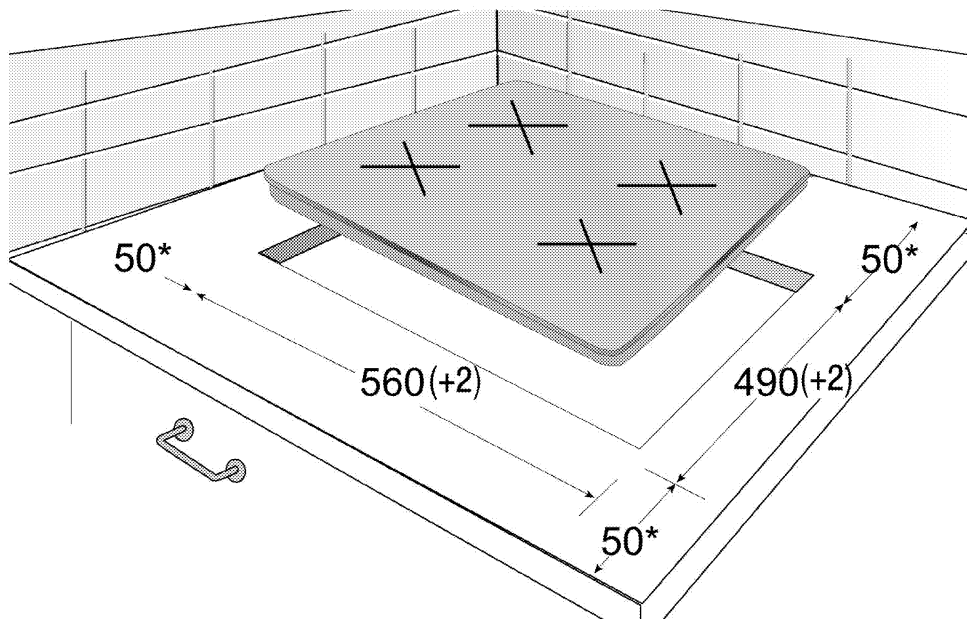
Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel

werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.



Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.

Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een gearde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf

13/NL

is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

**GEVAAR:**

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

Er is kans op elektrische schokken!

Het aansluiten van de stroomkabel

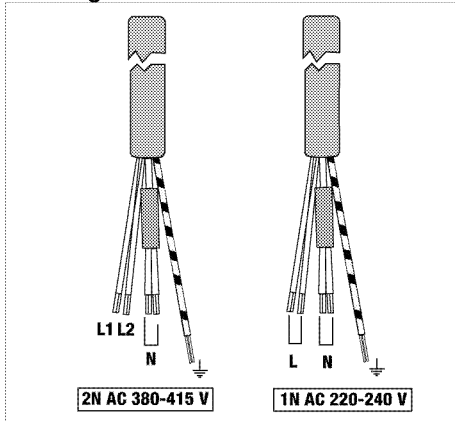


Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.


1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiteenheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiteenheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.


Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



2. Sluit voor eenfase aansluiting de draden aan zoals hieronder aangegeven:

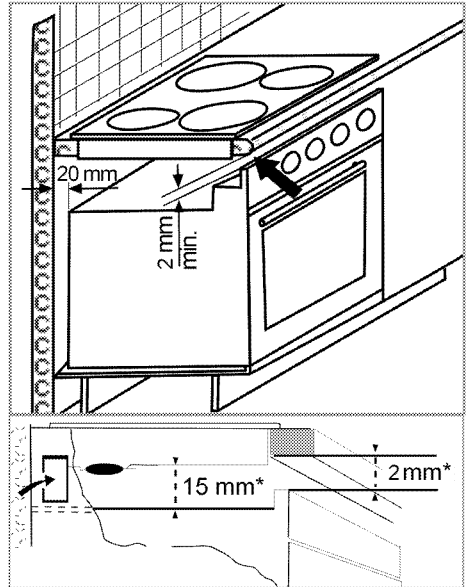
- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

» of

- Grijze/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

Het product installeren

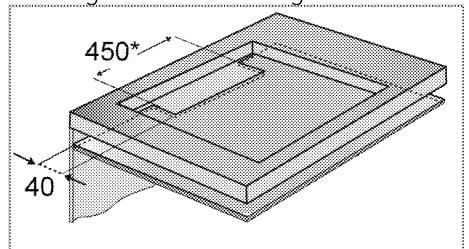
Indien de oven zich beneden bevindt:



* min.

Indien de plank zich beneden bevindt:

Men dient een ventilatieopening van minimaal 180 cm² aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.



* min.

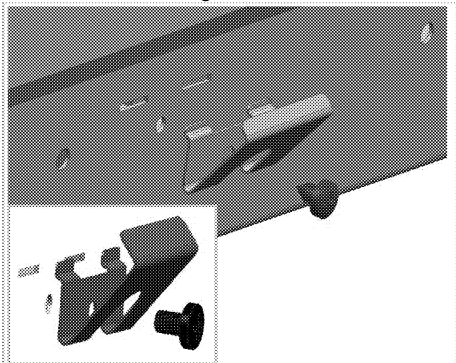
Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op

de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
3. De dichtingspakking, geleverd in het pakket, moet tijdens de installatie van de kookplaat worden aangebracht op de onderste behuizing rond de kookplaat, zoals getoond in de afbeelding.



4. Bevestig de montageveren door ze in de gaten te plaatsen en ze vast te schroeven op de onderkast zoals weergegeven in de afbeelding.

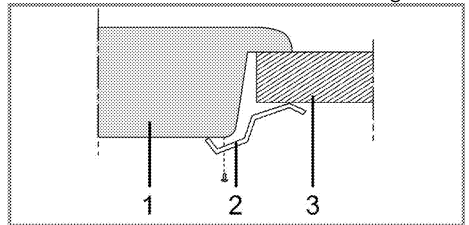


Op sommige modellen zijn de montageveren al bevestigd.



Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

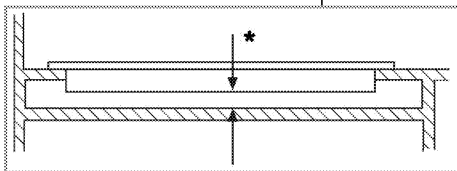
5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het aanrechtblad, wordt deze met behulp van de klemmen makkelijk vastgezet. Als de afmetingen van het aanrechtblad niet passen, kunnen 2 bevestigingsklemmen aan de voorkant van het product worden bevestigd, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad

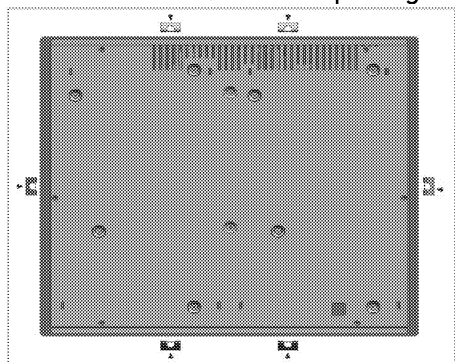
i Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



* min. 15 mm

Achteraanzicht (aansluitopeningen)



GEVAAR:
Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsoefening, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

GEVAAR:
Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

i Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.

i Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempannen te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt.
Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon.

Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



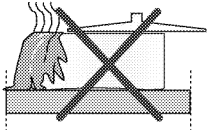
Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
 - Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
 - Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
 - Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
 - Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product.
- Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
 - Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
 - Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen. Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

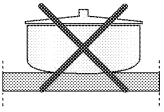
Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.

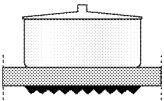
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken. Gebruik geen



kookpotten met concave of convexe bodems.



Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "L" niet flikkert wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

Systeme voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd. Het "L" symbool van de geselecteerde kookzone flikkert.

Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

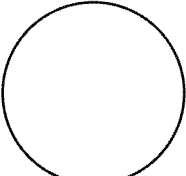
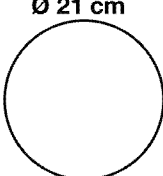
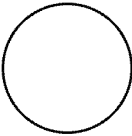
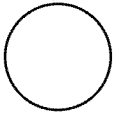


Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.



Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

<p>Grote kookzone Ø 28 cm</p>  <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Normale kookzone Ø 18 cm</p> 	<p>Kleine kookzone Ø 14,5 cm</p> 
<p>Grote kookzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken). 	<p>Normale kookzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten. 	<p>Kleine kookzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room) • Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.

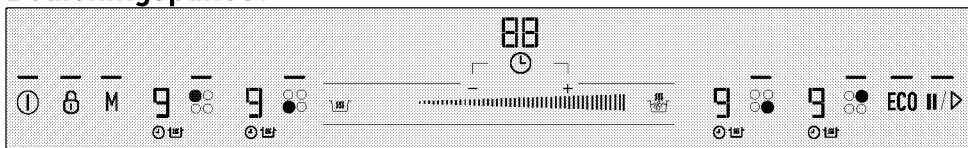
Gebruik van de kookplaten



GEVAAR:

Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken. Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

Bedieningspaneel



Specificaties



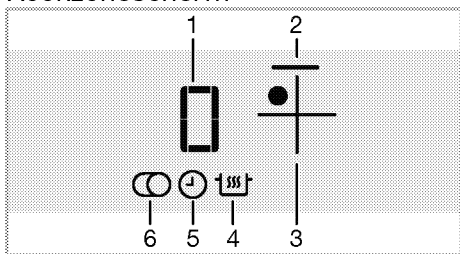
Regelzone (voor temperatuur)

- Licht dat aangeeft dat de betreffende toets werkt
- Aan/uit-toets
- Toetsenvergrendeling
- Toets om timer te activeren/deactiveren
- +-toets timer
- toets timer
- Snelverwarmtoets / boostertoets
- Warmhoudtoets
- Stoptoets
- Geheugentoets
- Toets voor spaarmodus
- Bediening van de keuze van de kookzone



Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.

Kookzonescherm



- 1 Temperatuurindicator (temperatuurinstelling 0 ... 19/ 0 ... 9. (De functies verschillen per productmodel.))
 - 2 Licht van kookzone
 - 3 Keuzetoets voor kookzone
 - 4 Symbool van de functie warmhouden (*)
 - 5 Timersymbool
 - 6 Symbool voor kookzones met meerdere segmenten (*)
- * Hangt af van het model.



Dit apparaat wordt bediend via een aanraakpaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.



Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de "ⓘ" toets op het bedieningspaneel aan. Het licht van de "ⓘ" toets gaat aan. De kookplaat is klaar voor gebruik.



Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.



Als een willekeurige toets ("ⓘ" toets) lang ingedrukt wordt schakelt het product om veiligheidsredenen automatisch uit.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de "ⓘ" toets op het bedieningspaneel aan. De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.



De symbolen "H" of "h" die na het uitschakelen van de kookplaat op het scherm van de kookzone verschijnen, geven aan dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

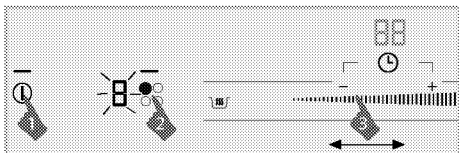
Indicator restwarmte

"H"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in "h"-symbool wat minder heet inhoudt.



Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

De kookzones inschakelen



1. Raak de "i" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen. "0" verschijnt op het scherm van de kookzone en het licht van de betreffende kookzone gaat aan.

i Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

De temperatuur instellen

Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen "0" en "19" instellen.

Temperatuurniveau is op sommige modellen 1, 2, 3...19 terwijl dit op andere 1.1, 2.2, ... 9. is. (De functies verschillen per productmodel.)



Als uw kookplaat oververhit raakt, vallen om veiligheidsredenen de actieve kookzones terug naar niveau 14 (indien ze hoger ingesteld staan dan 14) en kunnen niet naar een hoger niveau worden ingesteld. Ze kunnen weer naar een hoger niveau worden ingesteld als de temperatuur van uw kookplaat is gedaald naar een veilig niveau. Als de kookplaat verhit naar een kritiek niveau, zal deze automatisch uitschakelen en kunnen de kookzones niet worden geactiveerd.

De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".
2. **Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen.**
Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" en "00" zullen op alle schermen verschijnen. Het "⌚" symbool op het kookplaat scherm zal verdwijnen. Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak eender welke knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

3. Door het symbool van de betreffende kookzone drie seconden aan te raken. Raak het symbool van de kookzone die u wilt uitschakelen gedurende ongeveer drie seconden aan.

Hoog vermogen(booster)-functie

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

Het direct selecteren van de booster:

1. Raak de "ⓘ" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Raak de "☀" toets aan.

De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzondescherf oplichten. Als de boostertijd tot een einde komt schakelt de kookzone uit.

Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:

1. Raak "☀" aan nadat de kookzone minstens 20 seconden op een bepaald niveau heeft gewerkt.

i De kookzone dient minstens 20 seconden op het geselecteerde niveau te hebben gewerkt.

2. De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzondescherf oplichten. Als de Boostertijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

De boosterfunctie voortijdig uitschakelen:

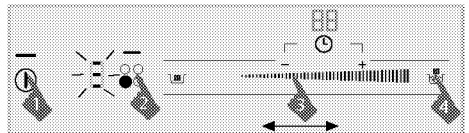
Raak "☀" aan om de booster wanneer u maar wilt uit te schakelen.

Snelverwarming

Snelverwarmen is een functie die het bereiden vergemakkelijkt. Het kan gebruikt worden voor snel verwarmen in een korte tijd. Alle kookzones zijn uitgerust met een snelverwarmfunctie. Deze functie kan in werking worden gesteld door vooraf het temperatuurniveau in te stellen.

i De snelverwarmfunctie kan ingesteld worden binnen 20 seconden na het inschakelen van de kookzone en het aanpassen van het temperatuurniveau.

Snelverwarmfunctie selecteren:



1. Raak de "ⓘ" toets aan om de kookplaat in te schakelen.

2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Raak de "☞" toets aan. De kookzone die u hebt gekozen zal voor een bepaalde tijd op hoog vermogen werken (zie navolgende tabel). Op het scherm van de kookzone verschijnen resp. drie lichtjes en de ingestelde temperatuurwaarde.
5. Als de snelverwarmtijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

Tabel: Tijden voor snelverwarmwerking

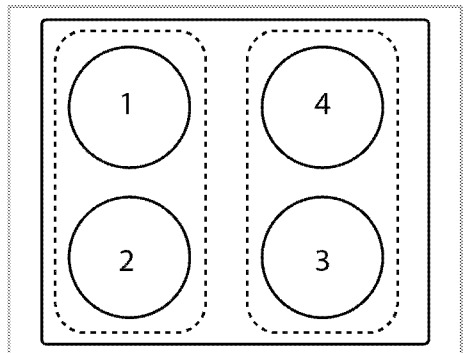
Temperatuurniveau		Werktijdbegrenzing - seconde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35

16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperatuurniveau is op sommige modellen 1, 2, 3...19 terwijl dit op andere 1.1, 2.2, ... 9. is. (De functies verschillen per productmodel.)

Het gebruik van 2 kookzones tegelijk aan dezelfde kant

De prestatie van de kookplaat kan wijzigen afhankelijk van het aantal actieve zones. Als er tegelijkertijd twee zones worden gebruikt, dienen de zones aan dezelfde zijde te worden gebruikt. Het gebruik op deze manier zorgt voor betere prestaties bij de bereiding en panwaarneming. U kunt in onderstaande afbeelding het aanbevolen gebruik zien bij gebruik van twee kookzones op hetzelfde moment.



Door de totale vermogensbeperking van de kookplaat kan er een daling in het eerste ingestelde kookplaatniveau plaatsvinden in vergelijking met de ingestelde niveaus als de rechter- of

linkerzones op hetzelfde moment worden gebruikt.

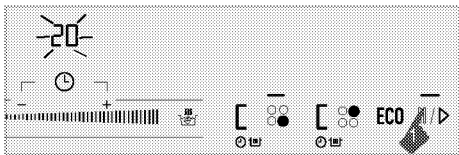
Het uitschakelen van de snelverwarmfunctie:

Raak de "☺" toets aan om de snelverwarmfunctie uit te schakelen wanneer u dat wilt.

Schoonmaakvergrendeling

De 'schoonmaakvergrendeling' zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel zuiver kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat.

De schoonmaakvergrendeling activeren



1. Als de kookplaat in werking is, houdt u "|||/▷" deze vast totdat op het tijdscherm van de kookplaat 20 wordt weergegeven.

» "|||/▷" gaat aan en de aftelling van 20 gaat op de tijdscherm van start. "C" verschijnt op de schermen van de kookzone. Op het bedieningspaneel zal geen enkele toets nog reageren tijdens deze periode, met uitzondering van de "⓪".

De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U hoeft geen enkele toets aanraken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na

20 seconden een geluidssignaal, "|||/▷" het lampje gaat uit en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.

i Als u de schoonmaakvergrendeling eerder wilt uitschakelen, houd dan "|||/▷" vast totdat "C" van de schermen van de kookzones verdwijnt.

Kinderbeveiliging

Als de kookplaat op standby staat kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

De kinderbeveiliging activeren

1. Als de kookplaat op standby staat, houd de "⓪" toets ingedrukt tot er **twee geluidssignalen** klinken.

De kinderbeveiliging is nu actief en het licht van de "⓪" toets gaat uit.

i Als er een toets wordt aangeraakt tijdens dat de kinderbeveiliging actief is, zal het licht van de "⓪" toets oplichten.

De kinderbeveiliging deactiveren

1. Als de kinderbeveiliging ingeschakeld is, houd de "⓪" toets ingedrukt tot er een **enkel geluidssignaal** klinkt.

» De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld en het licht van de "⏻" toets gaat uit.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert **als de kookplaat in werking is**.

De toetsvergrendeling activeren

1. **Als de kookplaat in werking is**, houd "⏻" ingedrukt tot er twee geluidssignalen klinken.

Daarop zal het lichtje van de "⏻" toets oplichten en zijn alle kookzones vergrendeld.



U kunt de toetsenvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat **in werking** is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert enkel de "⏻" toets nog. Als u een andere toets aanraakt zal het licht van de "⏻" toets oplichten om aan te geven dat de toetsenvergrendeling actief is. Als u de kookplaat uitzet terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet de vergrendeling worden uitgeschakeld om de kookplaat terug aan te kunnen zetten.

De toetsvergrendeling inactiveren

1. Houd de "⏻" toets twee seconden in.

De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het licht van de

"⏻" toets gaat uit en het bedieningspaneel is ontgrendeld.

Timerfunctie

Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

De timer instellen

1. Raak de "⌚" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Raak de "⏻" knop aan om de timer te activeren.



"00" verschijnt op het timerscherm en het "⌚" symbool begint te flikkeren op het scherm van de kookzone.

5. Stel de gewenste tijdsduur in door te drukken op "—"/"+". U kunt "—" aanraken en vasthouden of "+" om sneller vooruit te gaan.

Nadat een bepaalde tijd te hebben geflikkerd, licht het "⌚" symbool blijvend op. Dat voortdurende oplichten van het "⌚" symbool wijst erop dat de functie is geactiveerd.



De timer kan enkel worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.

	Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.
	De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.
	Als de timer loopt zal enkel de tijd die voor de gekozen kookzone is ingesteld op het timerscherm worden weergegeven.

De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven.

Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

U kunt de timer op twee verschillende manieren uitschakelen:

1-De timer afzetten door de waarde in te stellen op "00" :

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "⌚" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Verminder de waarde totdat "00" op het timerscherm verschijnt door "—" aan te raken. U kunt

"—" aanraken en vasthouden om sneller vooruit te gaan.

Het "⌚" symbool knippert gedurende een bepaalde tijd op het kookzonescherm en schakelt dan **permanent** uit, waarmee het aftellen is geannuleerd.

2-De timer uitschakelen door de timertoets 3 seconden in te houden:

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "⌚" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Raak de "⌚" toets ongeveer 3 seconden aan.

Het "⌚" symbool knippert gedurende een bepaalde tijd op het kookzonescherm en schakelt dan **permanent** uit, waarmee het aftellen is geannuleerd.


Warmhoudfunctie (indien beschikbaar)

U kunt deze functie gebruiken om uw maaltijd warm te houden nadat u klaar bent met koken. De warmhoudfunctie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt: met of zonder gebruik van de timer.

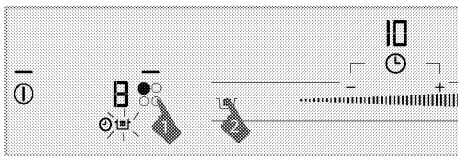
De warmhoudfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Kies de kookzone die op een bepaalde temperatuur is ingesteld en die u wilt gebruiken om uw bereiding warm te houden.
2. Raak de "🔒" toets aan om de warmhoudfunctie voor de

betreffende kookzone te activeren.

 De kookzone zal verder blijven werken op een lage temperatuur. "⏸" en "u"-symbolen verschijnen op het kookzonescherm.

De warmhoudfunctie activeren door de timer in te stellen



1. Kies de gewenste kookzone waarvoor de temperatuur en timer zijn ingesteld en die u wilt gebruiken voor de warmhoudfunctie.
2. Raak de "⏸" toets aan om de warmhoudfunctie voor de betreffende kookzone te activeren.

"⏸" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone. De kookzone blijft gedurende de ingestelde tijd werken op de ingestelde temperatuur. Als de tijd is verlopen, treedt de warmhoudfunctie in werking en blijft de kookzone werken op lage temperatuur. "u"-symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

De warmhoudfunctie uitschakelen

1. Als de timer is geactiveerd moet u de kookzone kiezen waarvoor

de warmhoudfunctie werd geactiveerd.

Raak de "⏸" toets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen. De kookzone zal blijven werken volgens de vorige instellingen voor tijd en temperatuur.


2. Als de timer is uitgeschakeld, moet u de kookzone kiezen waarvoor de warmhoudfunctie werd geactiveerd. Stel de gewenste temperatuur in door de regelzone aan te raken of door uw vinger erover te bewegen om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

De kookzone blijft werken op de nieuwe temperatuur die u hebt ingesteld.

 U kunt het warmhouden opheffen door de "⏸"-toets aan te raken en de kookplaat volledig uit te schakelen.

Stopfunctie

Via deze functie kunt u voor een bepaalde tijd de temperatuur van alle actieve kookzones op de kookplaat verlagen tot het eerste niveau (**behalve de timer**).

 Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verderlopen.

1. Raak de "⏸/▶" toets aan als uw kookplaat in werking is. Alle actieve kookzones werken verder op hun temperatuur van het 1e niveau.

2. Raak de "||/▷" toets opnieuw aan om alle gepauzeerde kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

Spaarmodus

U kunt met deze functie alle kookzones op een lager niveau zetten.



De spaarmodus kan enkel worden geactiveerd voor actieve kookzones.

1. Raak de "eco" toets aan als de kookzone in werking is.
» In werking zijnde kookzone schakelt naar de spaarmodus waarbij het niveau gehalveerd wordt.

Geheugenfunctie

Uw kookplaat kan een bepaalde kooktemperatuur en -tijd in het geheugen opslaan. Dankzij deze functie kunt u de ideale kooktemperatuur en -tijd van een heerlijke maaltijd bijhouden.



Er kan slechts 1 instelling in het geheugen worden bewaard. Omdat iedere opgeslagen instelling over de vorige wordt geschreven, zal de laatste instelling die u hebt opgeslagen in het geheugen blijven.

1. Raak de "ⓘ" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de gewenste temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.

4. Pas ook de gewenste tijd aan.
5. Nadat u de temperatuur en tijd hebt aangepast, raak het "M" symbool aan tot u **twee waarschuwingsgeluiden hoort**.

Het "M" symbool zal oplichten en de ingestelde temperatuur en tijd worden in het geheugen opgeslagen.

De instellingen in het geheugen gebruiken

1. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
2. Bij een temperatuur van "0", raak de "M" toets aan tot u een **enkele verwittiging hoort**.

De gekozen kookzone zal worden ingesteld op de temperatuur en tijd in het geheugen, en begint volgens deze instellingen te werken.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet. De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.



Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone de diameter van eender welke pot of pan. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbeperking. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen.

De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel-1: Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau		Werkijdbeperking - uur
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5

4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Hoog vermogen(b ooster)-functie	Hoog vermogen(b ooster)-functie	10 minuten

Temperatuurniveau is op sommige modellen 1, 2, 3...19 terwijl dit op andere 1.1, 2.2, ... 9. is. (De functies verschillen per productmodel.)

Bescherming tegen oververhitting

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen temperatuurniveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

Veiligheidssysteem tegen overlopen

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overlopen. Als er

iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een "E"-waarschuwing weergegeven op het scherm.

Precieze vermogensinstelling

Een van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Op die manier kunt u voorkomen dat een bereiding (water, melk) overkookt, zelfs als dat op het punt stond te gebeuren.

Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.


- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een steelpan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege steelpan opwarmt. Als u water of een bereiding toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.

- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt is ook hoorbaar.


Foutcodes / waarschuwingen en foutbronnen

Tabel-2:

Oorzaak van fout	Indicator	Schermb
Twee of meer toetsen worden ingedrukt of er wordt gemorst op de toetsen bij overkoken.	Het "E"-symbool of licht op	Kookzoneschermb
Kookplaat oververhit	Het "H"-symbool of licht op	Kookzoneschermb
Geen juiste pan op de zone.	"L"-symbool of licht op	Kookzoneschermb
Hardwarefout aanraakbediening.	"Fx***"-symbool of licht op	Timerschermb
Hardwarefout inductie.	"Ex***"-symbool of licht op	Kookzoneschermb
Fout bij gevoeligheid aanraaktoets	"F2"-symbool of licht op	Timerschermb
Communicatiefout in bedieningspaneel.	"F3"-symbool of licht op	Timerschermb
Hardwarefout inductie.	Het "Ex***"-symbool of licht op	Kookzoneschermb
x**: "1,2,...,9"		

 Voor meer informatie over foutmeldingen die op het bedieningspaneel kunnen verschijnen, raadpleed tabel 2. Indien "Fx" en "Ex" meldingen constant worden weergegeven, neem contact op met een bevoegde onderhoudsdienst.

 Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal "E" geven. Geluidssignalen klinken.

 Houd het oppervlak van het aanraakpaneel zuiver. Er kunnen storingen zijn aan de werking ervan.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



GEVAAR:

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.

- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat. Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak

worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen.

Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken. Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voedingswaren op basis van suiker, zoals volle room en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product. Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

7 Problemen oplossen

Er ontstaan waterdruppels tijdens het bereiden.

- The stoom die tijdens de bereiding ontstaat kan condenseren en waterdruppels vormen als het in aanraking komt met koude oppervlakken van het product. →→→ *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. →→→ *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. →→→ *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. →→→ *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. →→→ *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. →→→ *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. →→→ *Controleer uw pan.*

"L" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. →→→ *Controleer of er een pan op de kookzone staat.*
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. →→→ *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. →→→ *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*
- De kookpan of de kookzone is oververhit. →→→ *Laat deze afkoelen.*

De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. →→→ *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. →→→ *Laat uw fornuis afkoelen.*
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. →→→ *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

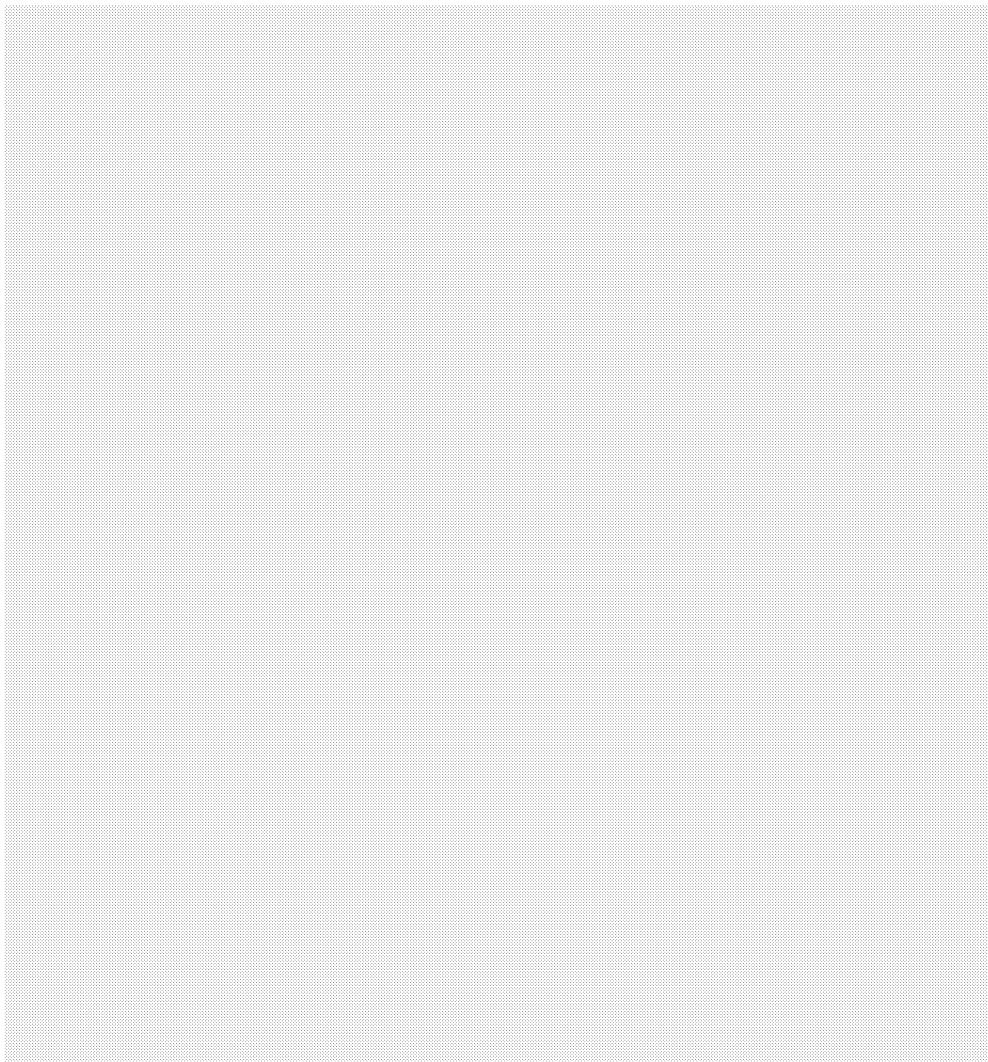
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. →→→ Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. →→→ Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.

De koelventilator blijft werken ookal is het fornuis uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken totdat de elektronica in het fornuis tot een geschikte temperatuur zijn afgekoeld.



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com