BERTAZZONI
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, ED USO

PIANI A INDUZIONE

IT

BERTAZZONI
INSTALLATION AND USE INSTRUCTIONS

INDUCTION COOKTOPS

EN

BERTAZZONI
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

FR

BERTAZZONI
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN HET GEBRUIK

INDUCTIEKOOKPLATEN

NL

BERTAZZONI
INSTALLATIONS- OCH BRUKSANVISNINGAR

INDUKTIONSHÄLLAR

SW

BERTAZZONI
INSTALLATIONS- OG BETJENINGSVEJLEDNING

INDUKTIONSKOGEPLADER

DK

P784I1M30NV

Avvertenze per la sicurezza

La vostra sicurezza è molto importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano fornite loro supervisione o istruzioni sull'uso dell'elettrodomestico. I bambini dovrebbero essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione
- Avvertenza: Non adoperare apparecchi per la pulizia a vapore. Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l’uso, spegnere l’elemento del piano cottura tramite il relativo comando e non fare affidamento sulla funzione di rilevazione pentola. L’elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

- Pericolo di incendio: non appoggiare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere tenuto sotto controllo. Se il processo di cottura è breve, deve essere sorvegliato costantemente.
- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da un tecnico qualificato per evitare possibili rischi.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei rischi che derivano dall'uso dello stesso. Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'elettrodomestico. Le operazioni di pulizia e manutenzione dell'elettrodomestico non possono essere eseguite da bambini se non assistiti da un adulto.
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i suoi componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non possono essere sorvegliati di continuo.

- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito.
- In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma
- ad es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere tenuto sotto controllo. Se il processo di cottura è breve, deve essere sorvegliato costantemente.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: Usare esclusivamente le strutture di protezione del piano cottura previste dal produttore del piano cottura o designate dal produttore come idonee a tale scopo nelle istruzioni per l’uso, oppure le barre di protezione integrate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadatte può causare incidenti.
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile dopo l’installazione.

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di installazione per comprendere appieno come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.
Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

Panoramica del prodotto

Vista dall’alto



Pannello comandi



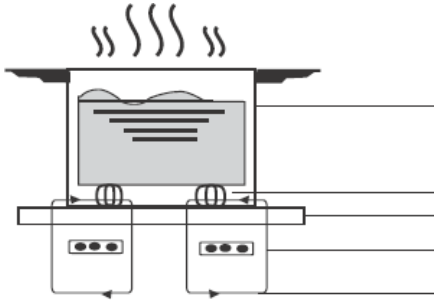
Riferimento	Descrizione
A 	Tasto di accensione/spegnimento
B 	Tasto blocco bambini
C 	Tasto pausa
D 	Tasti di comando timer e indicatore impostazione timer
E Cursore regolazione potenza 	
F 	Tasto della funzione Boost
G 	Tasto funzioni di cottura
H 	Indicatore impostazione timer
I 	Indicatore livello potenza
J 	Indicatore timer
K 	Indicatore funzioni di cottura

Potenza della zona scaldante

Zona scaldante	
Zona anteriore sinistra	2000/2500/2800 W (Boost)
Zona posteriore sinistra	1500/1800/2000 W (Boost)
Zona centrale	2300/3000 W (Boost)
Zona anteriore destra	1200/1500 W (Boost)
Totale potenza nominale	7200 W

Come funziona la cottura a induzione

La tecnologia della cottura a induzione è una metodologia sicura, tecnologicamente avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano il calore direttamente nella pentola invece che indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si surriscalda solo perché si riscalda anche la pentola.



pentola di acciaio

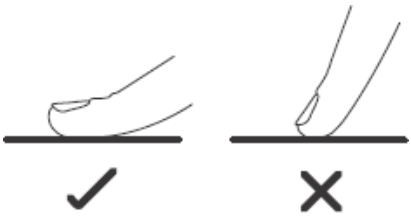
circuito magnetico
piastra in vetroceramica
bobina a induzione
correnti indotte

Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze per la Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano cottura a induzione.

Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni tocco rilevato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o asciugapiatti). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



Scelta dei recipienti di cottura più appropriati

- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.



- È possibile accertarsi che il recipiente di cottura sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se questa viene attratta, la pentola è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non si ha a disposizione una calamita:

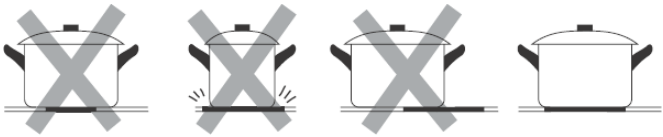
1. Mettere un certo quantitativo di acqua nella pentola da controllare.
2. Se U non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola si può usare.

- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

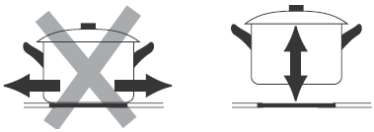
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza energetica si ottiene adoperando una pentola di diametro leggermente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Una pentola di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano cottura.



Togliere sempre le pentole dal piano cottura a induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



Funzioni speciali

Protezione contro il surriscaldamento

Il sensore di temperatura incorporato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni

Quando viene rilevata la presenza di pentole di dimensioni non idonee o non magnetiche (ad es. alluminio) o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano cottura passa automaticamente alla modalità di standby entro 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

Protezione tramite autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano cottura. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1~3	4~6	7~8	9
Timer di funzionamento predefinito (min)	360	180	120	90

Quando si toglie la pentola, il piano cottura a induzione cessa immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

 I portatori di pacemaker cardiaco devono utilizzare questo elettrodomestico dopo avere consultato il proprio medico.

Rilevamento automatico delle pentole

Questa funzione rileva automaticamente la posizione di una pentola o di una padella. La funzione ponte viene attivata immediatamente a seconda delle dimensioni della pentola o della padella. Basta solo aumentare la potenza con il cursore.

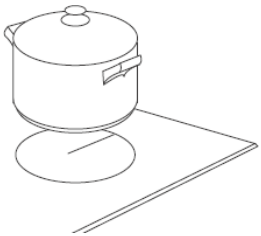
Uso del piano cottura a induzione

Per iniziare la cottura

1. Tenere premuto per 3 secondi il comando di accensione/spegnimento ON/OFF (A). Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "–" a indicare che il piano cottura a induzione è in modalità di standby.



2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
   - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Impostare il livello di potenza toccando il comando a cursore (E) per la zona scaldante dov'è posizionata la pentola.





- Se non si imposta la potenza entro 20 secondi, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.

Il display visualizza l'indicazione lampeggiante  alternativamente all'impostazione della temperatura

Significa che:

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure

- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.
  Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta. Se non viene collocata una pentola adatta sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Al termine della cottura

1. Premere il cursore (E) per ridurre il livello di potenza a “0”.
2. Attenzione alle superfici calde

   Verrà visualizzata una “H” per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.

Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

Toccare il tasto di comando della funzione Boost (F); l’indicatore zona mostrerà "P."

e la potenza aumenterà fino al livello Max.

Toccare il tasto di comando della funzione Boost (F); l’indicatore zona mostrerà "d" e la potenza aumenterà fino a due volte. (Ponte sinistro)

Annullamento della funzione Boost

Toccare il comando a cursore (E) per annullare la funzione Boost; la zona di cottura a questo punto tornerà al livello desiderato.

- Questa funzione è attivabile per qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura torna automaticamente al livello “9” dopo 5 minuti.

Uso delle funzioni di cottura

Si possono scegliere 3 pratiche funzioni di cottura premendo il tasto delle funzioni di

cottura (G); ad ogni pressione si passa da una funzione a quella successiva.

 - Fusione delicata o scongelamento (circa 50 °C)

 - Riscaldamento o mantenimento in caldo (circa 70 °C)

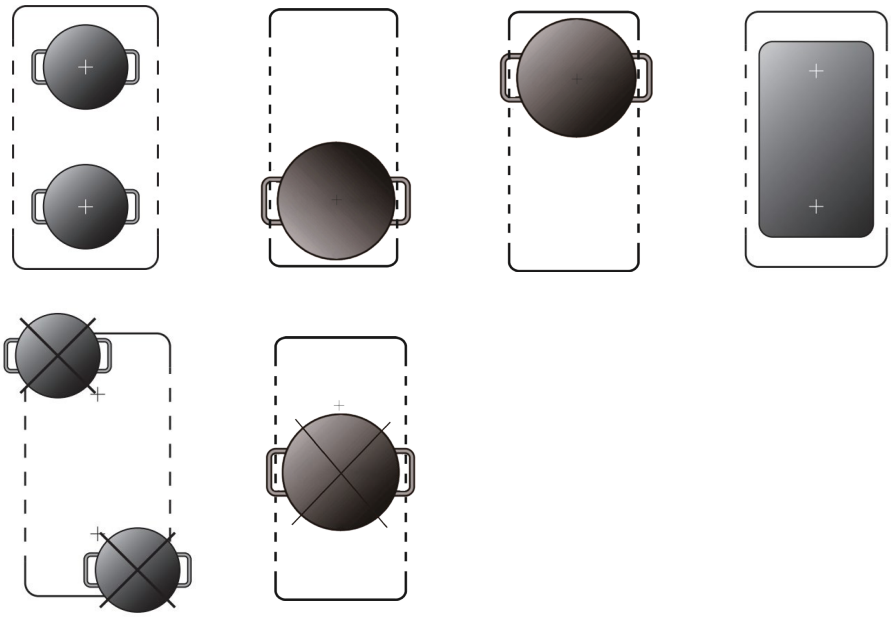
- Sobbollimento, temperatura prossima all’ebollizione, utile per la cottura a fuoco lento

ZONA FLESSIBILE

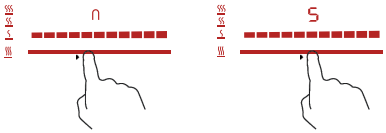
- Quest'area può essere utilizzata in qualunque momento come singola zona, in base alle esigenze di cottura.
- L'area zona flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando funziona come zona singola, i recipienti di cottura possono essere spostati da un punto all’altro della zona flessibile, mantenendo lo stesso livello di potenza della zona sulla quale il recipiente era stato collocato inizialmente. La parte non coperta dal recipiente di cottura viene automaticamente spenta.
- Importante: collocare i recipienti di cottura al centro sulla singola zona di cottura.

L’ideale è un tegame ovale o rettangolare.

Esempi di posizionamento corretto e scorretto delle pentole:



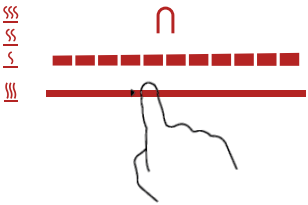
1. Per attivare la zona flessibile come un’unica zona, basta premere i cursori della zonascaldante contemporaneamente per almeno 2 secondi



2. L’indicatore della zona flessibile vicino all’indicatore del livello di potenza si accende



3. Impostare il livello di potenza toccando il comando a cursore della zona anteriore sinistra oanteriore destra (E) per la zona scaldante dov’è posizionata la pentola.



4. Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa),l’area flessibile rileva automaticamente la nuova posizione e mantiene la stessa potenza.

Utilizzo della funzione di Blocco bambini

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es.i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne quello di spegnimento.

Per bloccare i comandi

Toccare il tasto di blocco bambini (B) per 3 secondi. L'indicatore sopra il tasto di blocco bambini si accende e l'indicatore del timer riporta "Lo" (basso)

Per sbloccare i comandi

2. Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco dei tasti
3. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura a induzione.

Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di spegnimento. In caso di emergenza, sarà sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di spegnimento, ma prima del successivo utilizzo occorrerà sbloccare il piano cottura stesso

Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come allarme

1. Dopo avere selezionato la zona di cottura (E) e il livello di potenza richiesto, il puntino di fianco all'indicatore del livello di potenza lampeggia per 5 secondi



2. Quando il puntino cessa di lampeggiare, toccare il tasto di comando timer (D) "+" o "-" per impostare il tempo da 1 a 99 minuti.

Suggerimento: toccare il tasto "–" o "+" una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto.

Tenere premuto il tasto "–" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.

3. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display riporta il tempo residuo e,il puntino a fianco dell'indicatore del timer continua a lampeggiare.



4. Quando il tempo impostato è trascorso, l'avvisatore acustico suona e l'indicatore del timer si spegne.

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Dopo avere selezionato la zona di cottur(E) a e il livello di potenza richiesto toccando il cursore di regolazione della potenza, il puntino di fianco all'indicatore del livello di potenza lampeggia per 5 secondi

2. Prima che il puntino cessi di lampeggiare, toccare il tasto di comando timer (D) "+" o "-", per impostare il tempo da 1 a 99 minuti.

Suggerimento: toccare il tasto "–" o "+" una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto.

Tenere premuto il tasto "–" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.

3. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. L'indicatore di impostazione del timer mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer (J) lampeggia per 5 secondi.

4. Dopodiché, se l'indicatore (J) continua a lampeggiare, significa che l'indicatore di impostazione del timer riporta il tempo rimanente finché il timer non scade per la zona corrispondente, altrimenti l'indicatore (J) rimarrà accesso finché il tempo non è trascorso.

5. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la corrispondente zona di cottura si spegne automaticamente. Le altre zone di cottura rimangono in funzione se erano state accese in precedenza.

6 Quando si utilizza contemporaneamente “il timer come allarme” e “il timer per spegnere le zone”, il display visualizza come prima priorità il tempo rimanente dell’allarme. Premere il cursore di potenza della zona di cottura (E) per visualizzare il tempo rimanente del timer di spegnimento.

Uso della funzione Pausa

Il piano cottura è dotato di una pratica funzione che consente di interrompere e riavviare il procedimento di cottura in caso di interruzioni.

1. Con il piano cottura acceso e in funzione, premere il tasto pausa (C); tutti i fuochi cesseranno di funzionare e tutti gli indicatori a LED riporteranno il simbolo “=”.
2. Premere di nuovo il tasto pausa (C); tutti i parametri torneranno alle impostazioni precedenti.

Istruzioni per la regolazione della limitazione di potenza (1,5 kW / 2,8 kW / 3,7 kW / 4,5 kW / 6,0 kW / 6,5 kW / 7,2 kW)

ATTENZIONE! : Solo il rappresentante dell'assistenza autorizzato può effettuare questa regolazione!

Accertarsi che il piano cottura sia spento. Il livello di potenza richiesto può essere impostato effettuando i seguenti passaggi entro 60 secondi:

Passaggio	Utilizzo del pannello di comando	Display
1	 Con il piano cottura spento, premere il tasto di gestione temperatura e il tasto timer.	
2	Il display a LED indica i livelli di potenza.	
3	Premere i tasti “+” e “-” per scegliere la limitazione di potenza.	Selezionare in alternativa 1,5/2,8/3,7 kW/4,5 kW/6,0 kW/ 6,5 kW/7,2 kW
4	 Premere il tasto pausa per uscire	Uscire dall’impostazione

Indicazione dei guasti e significato

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione si mette automaticamente in autoprotezione e visualizza i seguenti codici di errore:

Messaggio di errore	Possibili cause	Rimedi
U	Nessuna padella o padella inadatta;	Sostituire la padella:
ER03	Un oggetto o un liquido copre i tasti dei comandi	Pulire il pannello comandi
F1E	Problema di connessione tra la scheda display e la scheda madre sinistra (nella zona di cottura per la quale l'indicatore visualizza "E")	1. Cavo di collegamento non inserito correttamente o difettoso; Sostituire la scheda madre.
F3E	Guasto del sensore della temperatura della bobina. (nella zona di cottura per la quale l'indicatore visualizza "E")	Sostituire il sensore della bobina
F4E	Guasto del sensore della temperatura della scheda madre. (nella zona di cottura per la quale l'indicatore visualizza "E")	Sostituire la scheda madre
E1E	Temperatura elevata del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica	Riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.
E2 E	Temperatura alta del sensore di temperatura IGBT	Riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.
E3 E	Tensione di alimentazione anomala (troppo alta)	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Se è normale, accendere il piano cottura a induzione.
E4 E	Tensione di alimentazione anomala (troppo bassa)	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Se è normale, accendere il piano cottura a induzione.
E5 E	Guasto del sensore della temperatura (nella zona di cottura per la quale l'indicatore visualizza "E")	Cavo di collegamento non inserito correttamente o assemblaggio difettoso;

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni. Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano cottura a induzione; **rivolgersi al fornitore.**

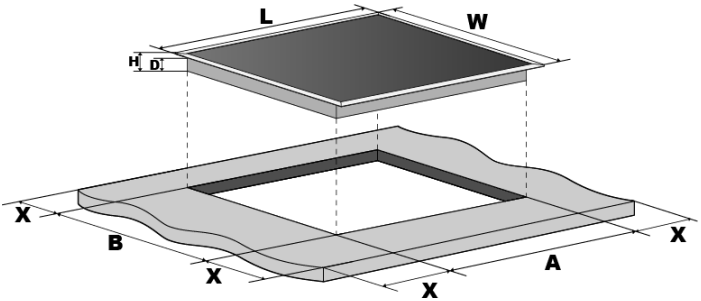
Installazione

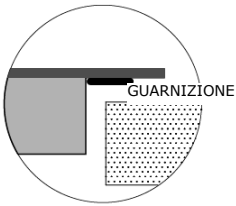
Scelta delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.

Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.

Accertarsi che lo spessore del top cucina sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

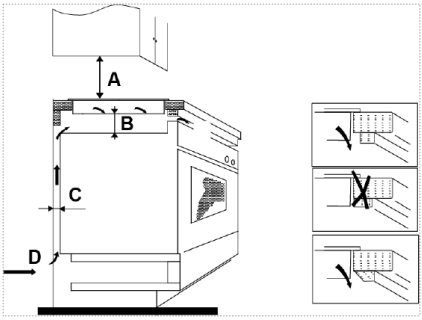




L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
780	520	60	56	755	495	50 min.

Accertarsi sempre che il piano cottura a induzione sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura a induzione funzioni correttamente. Attenersi alle illustrazioni seguenti.

Nota: tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere lasciata una distanza di sicurezza di almeno 700 mm. Se al di sopra del piano cottura è installata una cappa, mantenere come riferimento la distanza indicata nel manuale d'uso della cappa.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
700	20 min.	20 min.	Entrata aria

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top cucina deve essere in squadro e livellato, senza elementi strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio
- Il top cucina deve essere realizzato in materiale resistente al calore
- Se il piano cottura viene installato al di sopra di un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e disposizioni vigenti
- Nel cablaggio permanente deve essere incorporato un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali in materia di impianti elettrici. L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti in aria di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative locali sugli impianti elettrici permettono questa variazione rispetto alle specifiche)
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore sezionatore deve essere facilmente accessibile per il cliente
- In caso di dubbi relativi all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti dei mobiletti
- Deve esserci un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano cottura
- Se il piano cottura è installato sopra una cassettiera o a dei mobiletti, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica, per evitare il contatto con il fondo del piano cottura stesso.
- L'interruttore sezionatore deve essere facilmente accessibile per il cliente

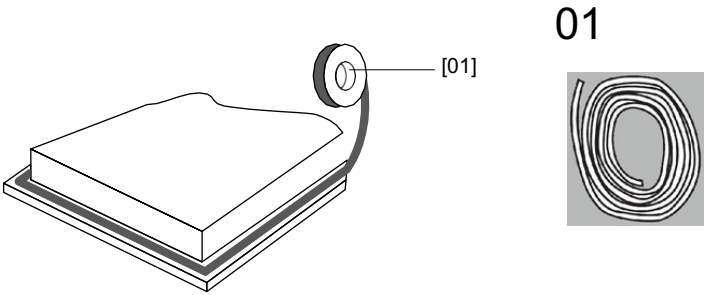
Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (è possibile utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Regolazione della posizione delle staffe di fissaggio

- L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (è possibile utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

fig. 1



Stendere la guarnizione autoadesiva fornita lungo il bordo inferiore del piano cottura, facendo in modo di sovrapporne le estremità.

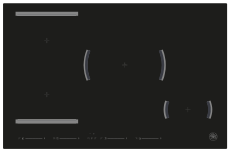


fig. 2

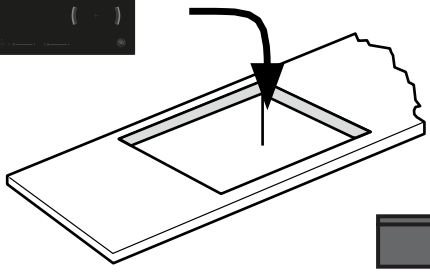




fig. 3

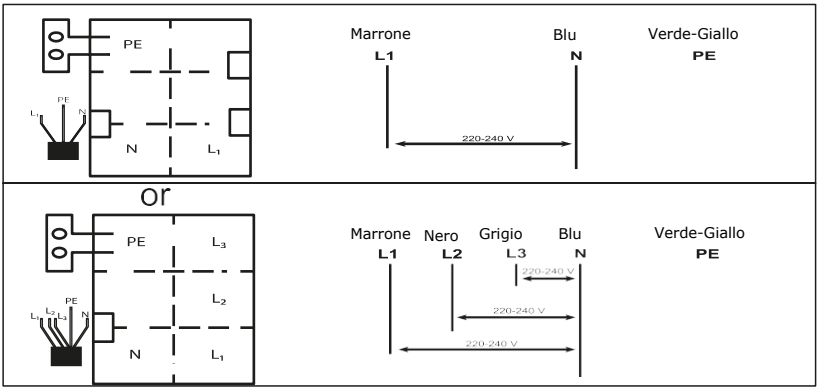
Non utilizzare adesivi per fissare il piano cottura nel top cucina.
Una volta applicata la guarnizione autoadesiva, posizionare il piano cottura nell'incavo del top cucina. Premere delicatamente il piano cottura verso il basso per spingerlo nel top cucina e assicurare una corretta tenuta lungo il bordo esterno (fig. 3

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato solo da personale o tecnici qualificati. Il produttore può mettere a disposizione tecnici professionisti. In nessun caso effettuare l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente su lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore e quindi incrementarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top cucina devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata. Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:
1. L'impianto elettrico dell'abitazione deve essere adeguato alla potenza consumata dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta dei dati tecnici
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta dei dati tecnici. Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.
Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75 °C.

Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico domestico sia idoneo senza bisogno di modifiche. Eventuali modifiche dovranno sempre essere eseguite solo da un elettricista qualificato.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico dell'assistenza con appositi utensili, in modo da evitare qualsiasi incidente.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete è necessario installare un interruttore automatico multipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.

- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità. e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.

Questo elettrodomestico richiede un mini interruttore automatico da 40 A.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria una raccolta differenziata di questi rifiuti al fine di sottoporli a un trattamento specifico.

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2011/65/EU in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo, che potrebbero altrimenti verificarsi in caso di smaltimento non appropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere conferito presso un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero e al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio comune, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, al recupero e al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare l'ufficio comunale preposto, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

- The appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Make sure that children do not to play with the appliance.
- Warning: Hob surfaces made of glass-ceramic or similar materials protect the live parts, so switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock if the surface is cracked
- Warning: Do not use a stem cleaner. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface since they may become hot.
- After use, switch off the hob element with its control and do not rely on the pan detector. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Fire hazard: Do not store items on the cooking surfaces.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Cooking with fat or oil on an unattended hob can be dangerous and may result in fire.

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or other similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Children may not carry out cleaning and user maintenance without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Keep children less than 8 years of age away unless continuously supervised.
- WARNING: Cooking with fat or oil on an unattended hob can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Fire hazard: do not store items on the cooking surfaces.

- WARNING: Use only hob guards designed by the cooking appliance manufacturer or indicated as being suitable in the appliance manufacturer's instructions for use, or hob guards incorporated into the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- The power cable must be inaccessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install it correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View



User interface



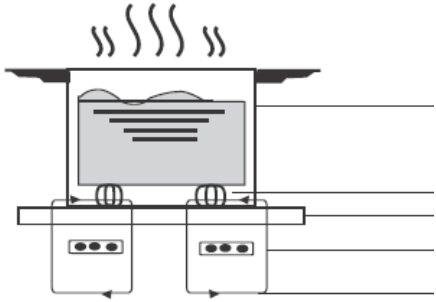
Reference	Description
A 	ON/OFF key
B 	Child lock key
C 	Pause key
D 	Timer control keys & Timer setting indicator
E Power slider 	
F 	Boost control key
G 	Cooking functions key
H 	Timer setting indicator
I 	Power level indicator
J 	Timer Indicator
K 	Cooking functions indicator

Heating zone Power

Heating Zone	
Front left zone	2000/2500/2800W Booster)
Rear left zone	1500/1800/2000W Booster)
Central zone	2300/3000W Booster)
Front Right zone	1200/1500W Booster)
Total Rating Power	7200W

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by using electromagnetic vibrations to generate heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass only becomes hot because the pan eventually warms it up.



iron pot

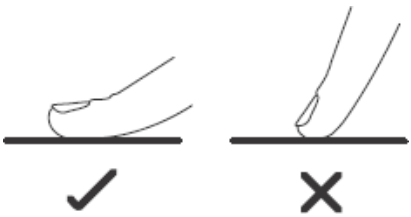
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean and dry, and that there are no objects (e.g. a utensil or cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



- If you do not have a magnet:

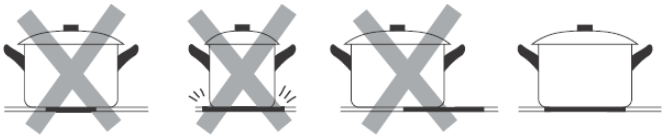
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash on the display and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

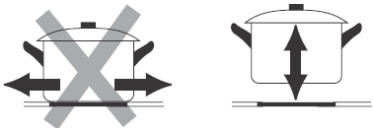
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans with diameters as large as the graphic on the selected zone. A slightly wider pan will use energy most efficiently. Efficiency may be less than expected if you use a smaller pan. The hob may not detect a pan smaller than 140 mm. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob - do not slide them as they may scratch the glass.



Special functions

Over-Temperature Protection

A temperature sensor has been installed to monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is detected, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes into standby in 1 minute. The fan will continue cooling the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shutdown is a safety function to protect your induction hob. It shuts down automatically if you ever forget to turn off your hob. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working time (min)	360	180	120	90

When the pan is removed, the induction hob stops heating immediately and the hob will automatically switch off after 2 minutes.


People with a heart pace maker should consult their doctor before using this unit.

Auto Pan Detect

This function automatically detects where the pot or pan is located. The bridge functions is activated automatically, depending on the size of the pot or pan. You just need to power up with the slider.

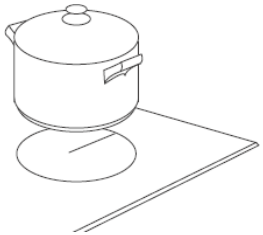
Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF key (A) for 3 seconds.
   After power on, the buzzer beeps once; all displays show " - "
   to indicate that the induction hob has entered standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Adjust heat setting by touching the slider control (E) for the heating zone where the pan is placed.





- If you do not choose a heat setting within 20 seconds, the induction hob will automatically switch off. In this case, you will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes ⊃U⊂ alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you are using is not suitable for induction cooking or,

- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
  No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touch the slider (E) to decrease the power level to “0”.
2. Beware of hot surfaces
   “H” will show which cooking zone is hot to the touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. You can save energy by using a hotplate that is still hot if you want to heat more pans.

Using the Boost function

Activating the boost function

Touch the boost control key (F); the zone indicator will show "P." and the power will reach Max.

Touch the boost control key (F); the zone indicator will show d and the power will be boosted to double. (Left Bridge)

Cancelling the Boost function

Touch the slider control (E) to cancel the Boost function; the cooking zone will then revert to the power you wish.

- This function can work in any cooking zone.
- The cooking zone automatically returns to level 9 after 5 minutes.

Using Cooking Functions

You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key (G);

moves from one function to the next on each press.

 - Melt or defrost (about 50°C)

 - Heating or keeping warm (about 70°C)

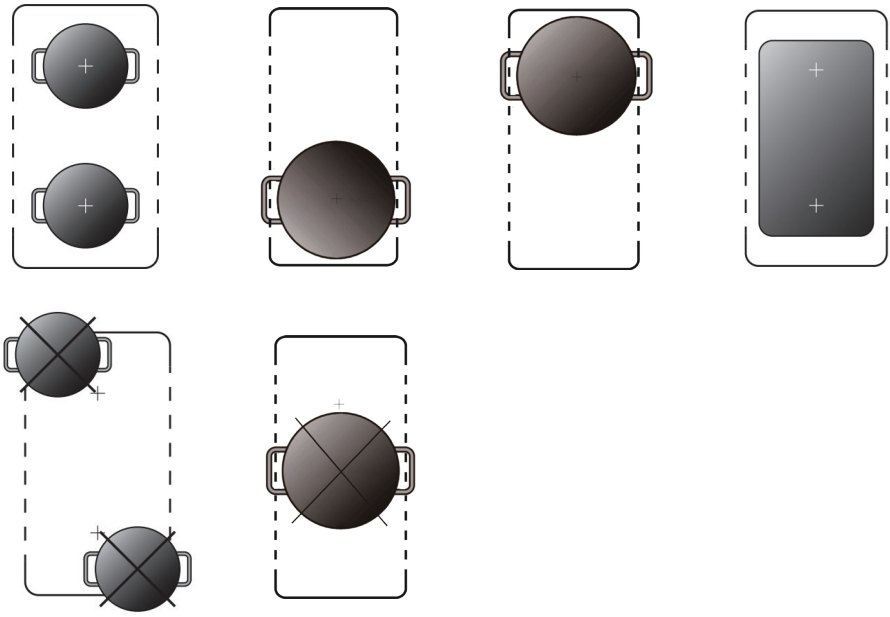
 - Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking

FLEXIBLE AREA

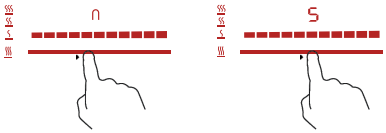
- This area can be used as a single zone, depending on your cooking needs at any time.
- The flexible area is composed of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, cookware is moved from one zone to the other within the flexible area while maintaining the same power level in the zone where the cookware was originally placed. The part that is not covered by cookware is automatically switched off.

- Important: Take care to centre the cookware on the single cooking zone. An oval or rectangular saucepan is ideal.

Examples of good and bad pan placement.



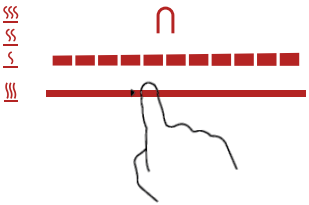
1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the same time related heating zone power slider regulating key at least 2 second



2. The flexible zone indicator next to the power lever indicator will be light up.



3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the front left zone or the front right zone slider regulating key(E) control.



4. If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa),the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

Using the Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintentional use (for example, children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the child lock key (B) for 3 seconds. The indicator above the child lock key will be on and the timer indicator will show “Lo “

To unlock the controls

2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in lock mode, all controls are disabled except OFF. You can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you must unlock the hob before any further operations

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off when set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as an alarm

1. After selecting the cooking zone and required power level, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds



2. When the dot stops flashing, touch the timer control key (D) " +" or "-" , to set the time from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "-" or "+" timer keys once to decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" timer keys to decrease or increase by 10 minutes.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the dot next to the timer indicator will continue flashing.



4. The buzzer will beep and the timer indicator will turn off when the set time has elapsed.

Setting the timer to switch off zones

1. After selecting the cooking zone (E) and required power level by touching the power slider, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds

2. When the dot stops flashing, touch the timer control key (D) "+" or "-" to set the time from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "-" or "+" timer keys once to decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" timer keys to decrease or increase by 10 minutes.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The timer setting indicator will show the remaining time and the timer indicator (J) will flash for 5 seconds.

4. After that, if the indicator (J) continues flashing, it means that the timer setting indicator shows the remaining time until the timer expires for the corresponding zone, otherwise the indicator (J) will remain lit until the time elapses.

5. When the cooking timer has elapsed, the corresponding cooking zone will switch off automatically. Other cooking zones will keep operating if they were turned on previously.

4. When simultaneously using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones", the display will show the remaining alarm time as its first priority. Press the cooking zone power slider (E) to show the remaining time of the switch-off timer.

Using the Pause function

The hob has a handy restart function to pause and restart the cooking process if you are interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key (C); all burners will stop working and all LED indicators will show the symbol “=” .
2. Press the pause key (C) again ; all parameters will return to their previous settings.

Power Limitation Adjustment Instruction (1.5kW / 2.8kW / 3.7kW / 4.5kW / 6.0kW / 6.5kW / 7.2kW)

ATTENTION! : Only the authorized service representative may make this adjustment!

Make sure the hob is switched off. The required power level can be set by carrying out the following steps within 60 seconds:

Step	Control Panel Operation	Display
1	+ When the hob is turned off, temperature manager key and timer key.	
2	The LED display shows the power levels.	
3	Press the + and - keys to choose the power limitation.	Select 1.5/2.8/3.7kW/4.5kW/6.0kW/6.5kW/ 7.2kW alternative
4	Press pause key to quit	Quit setting

Failure Display and Inspection

If a fault occurs, the induction hob will enter the protection state automatically and display the corresponding error codes:

Error Message	Possible Cause	What to do
U	No pan or pan unsuitable;	Replace the pan:
ER03	Water or pan on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard has failed (in the cooking zone for which the indicator is showing “E”)	1. Connection cable not plugged in properly or defective; Replace the mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (in the cooking zone for which the indicator is showing "E")	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (in the cooking zone for which the indicator is showing "E")	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob has cooled down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob has cooled down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high)	Please check that the power supply is normal; Power on when the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low)	Please check that the power supply is normal; Power on when the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (in the cooking zone for which the indicator is showing “E”)	Connection cable not plugged in properly or defective assembly;

The above are causes and solutions of the most common failures.
Do not disassemble the unit by yourself to avoid any hazards and damage to the induction hob, and **please contact the supplier.**

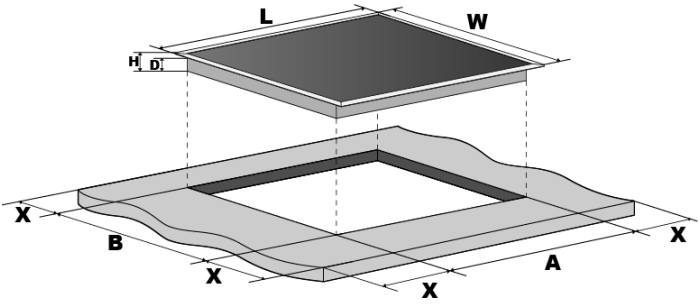
Installation

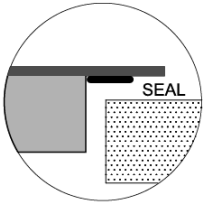
Choosing installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

Leave a space of at least 5 cm around the hole for the purpose of installation and use.

Make sure the work surface is at least 30 mm thick. Please select a heat-resistant work surface material to avoid extensive deformation due to the heat radiated by the hotplate. As shown below:

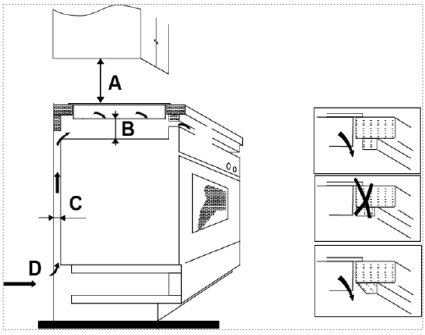




L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
780	520	60	56	755	495	50 min.

Under all circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction hob is in good working condition as shown below.

Note: Leave a safety distance of at least 700 mm between the hotplate and the cupboard above the hotplate. If over the hob a hood is installed, keep as reference the distance indicated into the hood user manual.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D
700	20 min.	20 min.	Air intake

Before installing the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with the space requirements
- the work surface is made of heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated into the permanent wiring, and is installed and positioned in accordance with the local wiring rules and regulations.
  The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm contact separation (air gap) on all poles (or all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the customer will be able to access the isolating switch easily with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant finishes that are easy to clean (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After installing the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob to avoid touching the bottom of the hob.
- the customer can easily access the isolating switch

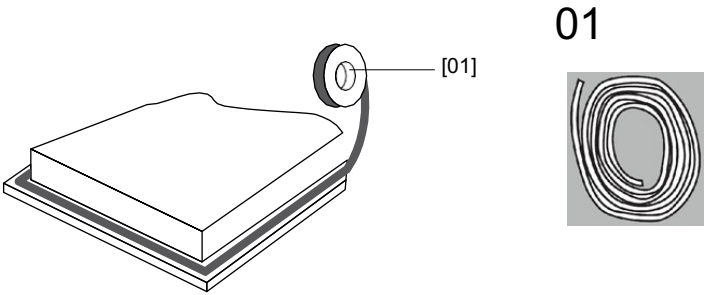
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force to the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force to the controls protruding from the hob.

fig. 1



Stretch out the supplied seal along the bottom edge of the hob, ensuring the ends overlap.

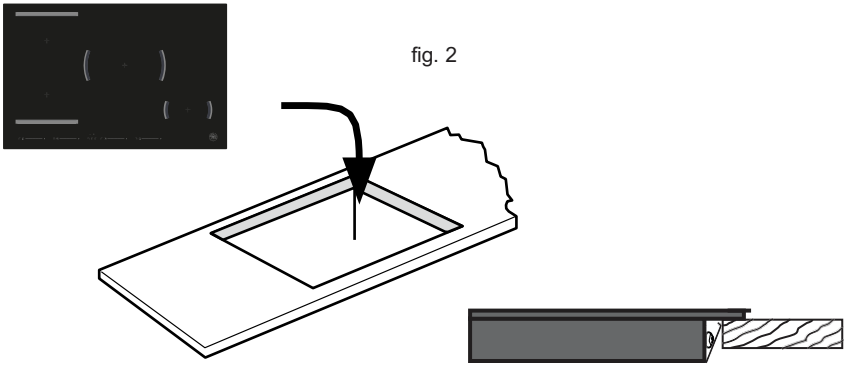


fig. 2

fig. 3

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Once the seal is fitted, position the hob into the cut-out in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop and ensure a good seal around the outer edge (fig. 3)

1. Only qualified personnel or technicians may install the induction hotplate. Our professionals at your service. Please never carry out the operation by yourself.
2. Do not install the hob directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. Install the induction hotplate in such a way as to ensure good heat radiation to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface must be heat resistant.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.

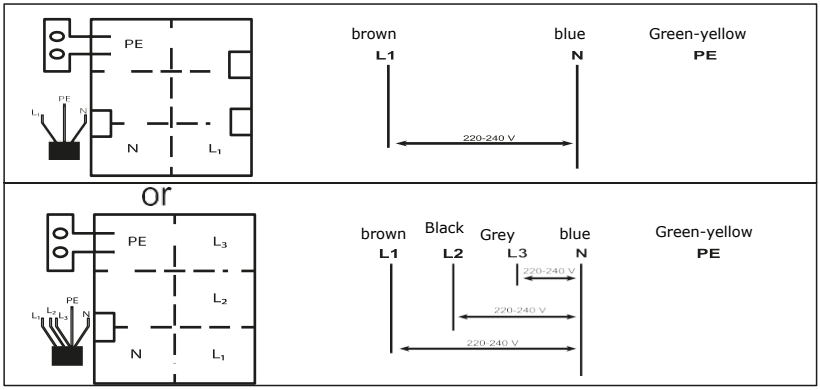
Connecting the hob to the mains power supply

Only a suitably qualified person may connect this hob to the mains power supply. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage matches the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. When connecting the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and fire.

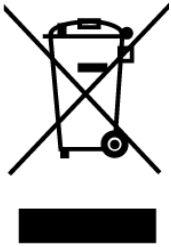
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned to ensure that its temperature will not exceed 75 °C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Only a qualified electrician may make any alterations.



- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly. Only authorised technicians may replace it.

This appliance requires a 40 Amp Miniature Circuit Breaker.



DISPOSAL: Do not dispose of this product as unsorted municipal waste. Such waste must be collected separately for special treatment.

This appliance is labelled in compliance with European Directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health that might otherwise occur if it were disposed of inappropriately.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased it.

Avertissements de sécurité

Nous accordons beaucoup d'importance à votre sécurité. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si elles restent sous surveillance ou ont reçu les instructions nécessaires s'y rapportant. Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Avertissement : Les surfaces en vitrocéramique ou en matériaux similaires de la table protègent les pièces sous tension ; il faut donc éteindre l'appareil en cas de fissure pour éviter les risques d'électrocution
- Avertissement : N'utilisez pas de nettoyeur à ◦ vapeur. Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers ou des couvercles sur la surface de la plaque étant donné qu'ils risquent de devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson à l'aide de sa commande ; ne vous fiez pas uniquement au détecteur de casserole. L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par le biais d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.

- Risque d’incendie : n’entreposez pas d’objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE : Le processus doit être surveillé tout au long de la cuisson. Une cuisson rapide doit être surveillée constamment.
- AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance si vous utilisez de la graisse ou de l’huile pour cuisiner car cela risque d’être dangereux et de provoquer un incendie.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d’entretien ou toute autre personne qualifiée afin d’éviter qu’une mise en danger se produise.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à condition qu’elles restent sous surveillance ou qu’elles aient reçu les instructions nécessaires sur l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à le nettoyer ou faire son entretien sans surveillance.
- AVERTISSEMENT : L’appareil et les pièces accessibles deviennent chaudes pendant l’utilisation.
- Évitez de toucher les éléments chauffants.

- Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart, sauf s'ils restent sous surveillance constante.
- AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance si vous utilisez de la graisse ou de l'huile pour cuisiner car cela risque d'être dangereux et de provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; vous devez commencer par éteindre l'appareil puis étouffer les flammes,
- par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE : Le processus doit être surveillé tout au long de la cuisson. Une cuisson rapide doit être surveillée constamment.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : n'entreposez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement : soit des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme étant adaptées dans les instructions d'utilisation du fabricant de l'appareil, soit celles incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut entraîner des accidents.
- Le câble d'alimentation doit être inaccessible après l'installation.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction.
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'installation et d'utilisation pour comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.
En ce qui concerne le montage, veuillez lire la section se rapportant à l'installation.
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et gardez ce manuel d'installation/utilisation à portée de main pour pouvoir le consulter à tout moment.

Vue d'ensemble du produit

Vue du dessus



Interface utilisateur



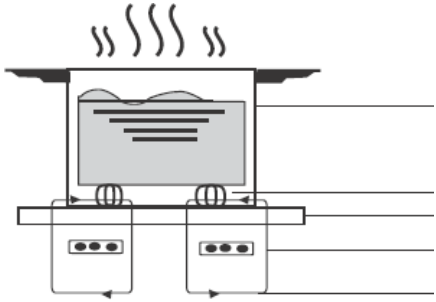
Référence	Description
A 	Touche marche/arrêt (ON/OFF)
B 	Touche Sécurité enfant
C 	Touche Pause
D 	Touches de commande de la minuterie et indicateur de réglage de la minuterie
E Curseur de puissance 	
F 	Touche de commande du booster
G 	Touche des fonctions de cuisson
H 	Indicateur de réglage de la minuterie
I 	Indicateur du niveau de puissance
J 	Indicateur de la minuterie
K 	Indicateur des fonctions de cuisson

Puissance de la zone de cuisson

Zone de cuisson	
Zone avant gauche	2000/2500/2800 W booster
Zone arrière gauche	1500/1800/2000 W booster
Zone centrale	2300/3000 W booster
Zone avant droite	1200/1500 W booster
Puissance nominale totale	7200 W

Quelques mots sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de pointe sûre, efficace et économique pour cuire vos aliments. Elle utilise les vibrations électromagnétiques pour induire de la chaleur directement dans la casserole au lieu de chauffer la surface en verre de manière indirecte. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole le réchauffe, éventuellement.



récipient en fer

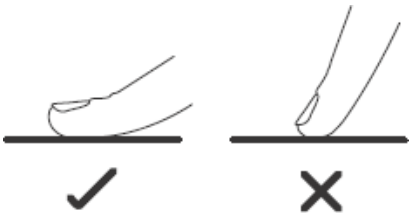
circuit magnétique
plaque en vitrocéramique
bobine à induction
courants induits

Avant d'utiliser votre nouvelle table à induction

- Veuillez lire ce guide, notamment la section « Avertissements de sécurité ».
- Enlevez le film de protection qui se trouve éventuellement sur votre plaque à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher ; par conséquent, ce n'est pas nécessaire d'exercer une pression sur les touches.
- Veuillez utiliser non pas l'extrémité mais le plat du doigt.
- Vous entendrez un « bip » dès qu'un contact tactile sera enregistré.
- Vérifiez que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (ex. : un ustensile ou un torchon) ne les recouvre. Même la présence d'une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



Sélection de la bonne batterie de cuisine

- Utilisez uniquement une batterie de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson à induction. Vérifiez la présence du symbole d'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.



- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test avec un aimant. Rapprochez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant à votre disposition :

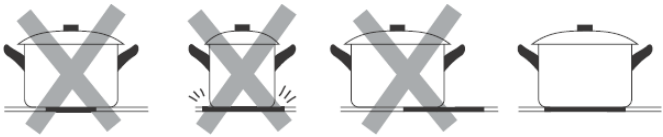
1. Mettez un peu d'eau au fond de la casserole que vous voulez contrôler.
2. Si U ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau se réchauffe, la casserole est adaptée.

- Les batteries de cuisine constituées des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inox pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

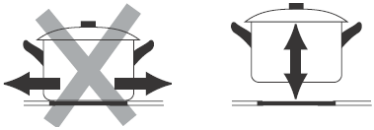
N'utilisez pas de batteries de cuisine dotées de bords irréguliers ou d'une base incurvée.



Vérifiez que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même dimension que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que celui du schéma sur la zone sélectionnée. Une casserole légèrement plus large utilisera l'énergie de manière plus efficace. Il se peut que l'efficacité soit inférieure aux attentes si vous utilisez une casserole plus petite. Il est possible que la table de cuisson ne détecte pas une casserole dont le diamètre est inférieur à 140 mm. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez vos casseroles de la table à induction - ne les faites pas glisser sur la surface en verre au risque de la rayer.



Fonctions spéciales

Protection contre les surchauffes

Un capteur de température a été installé afin de surveiller la température à l'intérieur de la table à induction. En cas de détection d'une température excessive, le fonctionnement de la table à induction est arrêté automatiquement.

Détection de petits objets

Si une casserole non-magnétique (ex. : en aluminium) ou d'un diamètre inadapté, ou bien si de petits objets (ex. : couteau, fourchette, clé) ont été laissés sur la plaque, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la table à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Arrêt automatique de protection

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité qui protège votre table à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous avez oublié de mettre votre plaque sur Arrêt (OFF). Les temps de fonctionnement par défaut relatifs aux différents niveaux de puissance sont reportés dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1~3	4~6	7~8	9
Temps de fonctionnement par défaut (min)	360	180	120	90

Lorsque vous enlevez la casserole, la table à induction cesse immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.


Les personnes qui portent un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Détection automatique d'une casserole

Cette fonction détecte automatiquement l'endroit où a été posée une poêle ou une casserole. La fonction de transfert est activée automatiquement en fonction de la taille de la poêle ou de la casserole. Il suffit de régler la puissance avec le curseur.

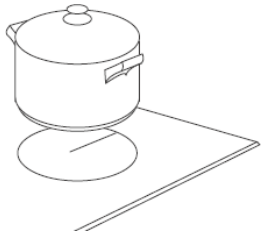
Utilisation de votre plaque à induction

Démarrage de la cuisson

1. Touchez la commande ON/OFF (A) pendant 3 secondes.
   Quand la table est en marche, elle émet un seul « bip » ; « - » s'affiche sur tous les écrans pour vous signaler que la table à induction est passée en mode Veille.



2. Posez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.
   - Vérifiez que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.



3. Ajustez le réglage de la puissance en touchant la commande du curseur (E) correspondant à la zone de cuisson sur laquelle la casserole est posée.





- Si vous ne réglez pas la puissance dans les 20 secondes, la table à induction s'éteint automatiquement. Dans ce cas, vous devez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.

Si l’afficheur clignote alternativement avec le réglage de la puissance

Cela signifie que :

- soit vous n’avez pas posé de casserole sur la zone de cuisson correcte,
- soit la casserole que vous utilisez n’est pas adaptée à la cuisson à induction,
- soit la casserole est trop petite ou n’est pas centrée correctement sur la zone de cuisson. Aucune chaleur ne se dégage tant qu’une casserole adaptée n’a pas été posée sur la zone de cuisson. L’afficheur s’éteint automatiquement au bout d’une minute si aucune casserole adaptée n’est détectée.

À la fin de la cuisson

1. Touchez le curseur (E) pour diminuer le niveau de puissance à « 0 ».
2. Faites attention aux surfaces chaudes

   « H » indique la zone de cuisson qui est chaude au toucher. Il disparaît dès que la température de la surface est redescendue à une valeur sûre. Vous pouvez économiser de l’énergie si vous utilisez une plaque encore chaude pour chauffer d’autres casseroles.

Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost

Appuyez sur la touche de commande du booster (F) ; l’indicateur de la zone affiche « P. » et la puissance atteint la valeur Max.

Appuyez sur la touche de commande du booster (F) ; l’indicateur de la zone affiche « d » et la puissance est multipliée par deux. (Transfert gauche)

Désactivation de la fonction Boost

Touchez la commande du curseur (E) pour supprimer la fonction Boost ; la zone de cuisson repasse alors à la puissance que vous souhaitez.

- Cette fonction peut être activée sur n’importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson repasse automatiquement au niveau 9 au bout de 5 minutes.

Utilisation des fonctions de cuisson

Vous pouvez sélectionner 3 fonctions de cuisson très pratiques en appuyant sur la touche des fonctions de cuisson (G); permet de passer d’une fonction à une autre à chaque fois qu’elle est enfoncée.

 - Permet de faire fondre ou de décongeler des aliments (environ 50 °C)

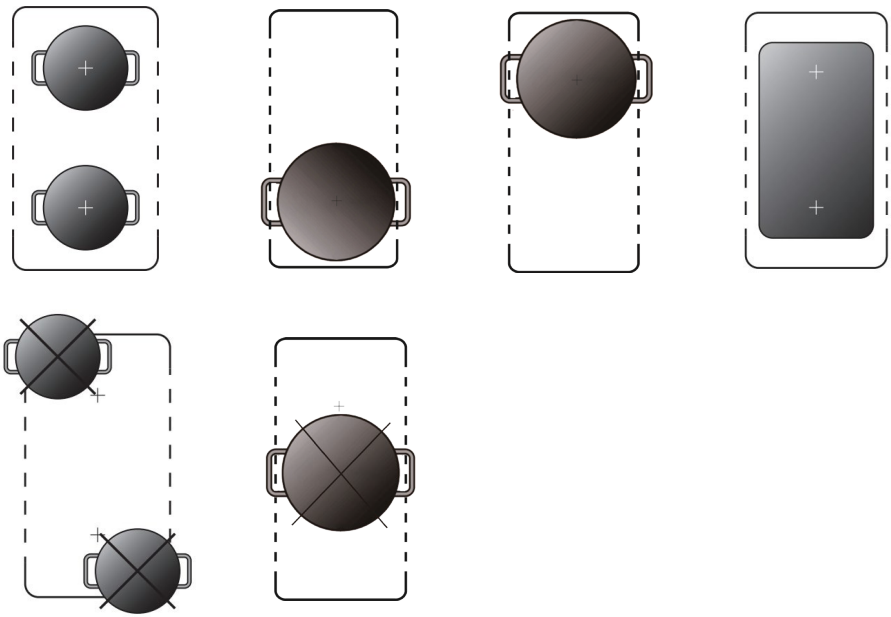
- Permet de chauffer ou de maintenir au chaud (environ 70 °C)

- Permet de faire mijoter (température proche de l'ébullition) ; très utile en cas de cuisson lente

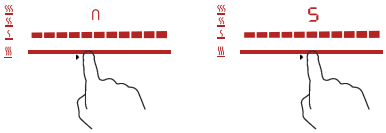
ZONE FLEXIBLE

- Cette zone peut servir à tout moment de zone unique en fonction de vos exigences de cuisson.
- La zone flexible est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. En cas d'utilisation comme zone simple, la batterie de cuisine est déplacée d'une zone à l'autre sur la zone flexible tout en maintenant le même niveau de puissance que celui de la zone où la batterie de cuisine était placée au départ. La partie qui n'est pas couverte par la batterie de cuisine est éteinte automatiquement.
- Important : Veillez à centrer la batterie de cuisine sur la zone de cuisson unique. Une casserole ovale ou rectangulaire est idéale.

Exemples de bon ou mauvais emplacement d'une casserole.



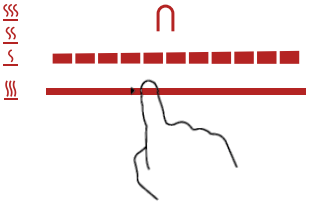
1. Pour activer la zone flexible comme zone unique, il suffit d'appuyer en même temps sur les curseurs de puissance de la zone de cuisson pendant au moins 2 secondes.



2. L'indicateur de la zone flexible à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allume.



3. Ajustez le réglage de la puissance en touchant la commande du curseur de la zone avant gauche ou de la zone avant droite (E) correspondant à la zone de cuisson sur laquelle la casserole est posée.



4. Si vous déplacez la casserole d'avant en arrière (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement sa nouvelle position et maintient la même puissance.

Utilisation de la fonction Sécurité enfant

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, allumage accidentel des zones de cuisson par un enfant).
- En cas de verrouillage, toute les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Arrêt (OFF).

Verrouillage des commandes

Appuyez sur la touche Sécurité enfant (B) pendant 3 secondes. L'indicateur situé au-dessus de la touche Sécurité enfant s'allume et « Lo » s'affiche sur l'indicateur de la minuterie.

Déverrouillage des commandes

2. Maintenez la commande de verrouillage des touches enfoncée quelques instants.
3. Vous pouvez désormais commencer à utiliser votre plaque à induction.

Quand la table est en mode Verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche OFF. Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec la commande OFF en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la table avant de pouvoir exécuter toute autre opération.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons :

- Il est possible de l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson à la fin du temps de réglage.
- Vous pouvez la paramétrer pour qu'elle éteigne une zone de cuisson à la fin du temps de réglage.
- La minuterie peut être réglée au maximum sur 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme alarme

1. Après avoir sélectionné la zone de cuisson et le niveau de puissance requis, le point situé à côté de l'indicateur du niveau de puissance clignote pendant 5 secondes.



2. Quand le point cesse de clignoter, appuyez sur la touche de commande de la minuterie (D) "+" ou "-" pour régler l'heure sur une valeur comprise entre 1 et 99 minutes.

Conseil : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » de la minuterie pour la diminuer ou l'augmenter d'une minute.

Maintenez la touche « - » ou « + » de la minuterie enfoncée pour la diminuer ou l'augmenter de 10 minutes.

3. Lorsque le temps a été réglé, le compte à rebours commence immédiatement. Le temps restant est indiqué sur l'afficheur et le point situé à côté de l'indicateur de la minuterie continue de clignoter.



4. Un « bip » retentit et l'indicateur de la minuterie s'éteint lorsque le temps réglé arrive à expiration.

Réglage de la minuterie pour éteindre les zones

1. Après avoir sélectionné la zone de cuisson et le niveau de puissance requis en touchant le curseur, le point situé à côté de l'indicateur du niveau de puissance clignote pendant 5 secondes.

2. Quand le point cesse de clignoter, appuyez sur la touche de commande de la minuterie (D) "+" ou "-" pour régler l'heure sur une valeur comprise entre 1 et 99 minutes.

Conseil : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » de la minuterie pour la diminuer ou l'augmenter d'une minute.

Maintenez la touche « - » ou « + » de la minuterie enfoncée pour la diminuer ou l'augmenter de 10 minutes.

3. Lorsque le temps a été réglé, le compte à rebours commence immédiatement. Le temps restant est affiché sur l'indicateur de réglage de la minuterie et l'indicateur de la minuterie (J) clignote pendant 5 secondes.

4. Ensuite, si l'indicateur (J) continue à clignoter, cela signifie que l'indicateur de réglage de la minuterie affiche le temps restant de la zone correspondante jusqu'à ce qu'il arrive à expiration ; dans le cas contraire, l'indicateur (J) reste allumé jusqu'à expiration du temps.

5. Quand le temps de la minuterie est arrivé à expiration, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Les autres zones de cuisson resteront en marche si elles ont été activées auparavant.

6 En cas d'utilisation simultanée de la fonction « Minuterie comme alarme » et « Minuterie d'extinction des zones », l'afficheur indique en priorité le temps restant de l'alarme. Appuyez sur le curseur de puissance de la zone de cuisson pour afficher le temps restant de la minuterie d'extinction.

Utilisation de la fonction Pause

La table de cuisson est équipée d'une fonction de redémarrage très pratique qui vous permet de mettre en pause puis de réactiver le processus de cuisson en cas d'interruption.

1. Lorsque la table est en marche, appuyez sur la touche Pause (C); tous les brûleurs cessent de fonctionner et l'ensemble des indicateurs LED affichent le symbole « = ».
2. Appuyez de nouveau sur la touche Pause (C); tous les réglages préalables des paramètres sont rétablis.

Instructions de réglage de la limite de puissance (1,5 kW/2,8 kW/3,7 kW/4,5 kW/6,0 kW/6,5 kW/7,2kW)

ATTENTION : Seul un représentant agréé du service d'entretien est autorisé à exécuter ce réglage !

Vérifiez que la table de cuisson est éteinte (OFF). Pour régler le niveau de puissance requis, il faut exécuter les étapes suivantes dans les 60 secondes :

Étape	Opération sur le panneau de commande	Afficheur
1	 Quand la plaque est éteinte, touche de gestion de la température et touche de la minuterie	
2	L'indicateur LED affiche les niveaux de puissance.	
3	Appuyez sur les touches « + » et « - » pour sélectionner la limite de puissance.	Les choix disponibles sont les suivants : 1,5/2,8/3,7 kW/4,5 kW/ 6,0 kW/6,5 kW/7,2kW
4	 Appuyez sur la touche Pause pour quitter le menu de réglage	Quitter le réglage

Affichage des dysfonctionnements et inspection

Si une défaillance se produit, la table à induction se met automatiquement en mode de protection et affiche les codes d'erreur correspondants :

Message d'erreur	Cause possible	Intervention
U	Absence de casserole ou casserole inadaptée ;	Remplacer la casserole :
ER03	Eau ou casserole sur le verre au-dessus de la commande	Nettoyer l'interface utilisateur
F1E	Échec de connexion entre la carte de l'afficheur et la carte principale gauche (sur la zone de cuisson correspondant à l'affichage du « E » par l'indicateur)	1. Le câble de raccordement n'est pas branché correctement ou est défectueux ; Remplacer la carte principale.
F3E	Défaillance du capteur de température de la bobine. (sur la zone de cuisson correspondant à l'affichage du « E » par l'indicateur)	Remplacer le capteur de la bobine
F4E	Défaillance du capteur de température de la carte principale. (sur la zone de cuisson correspondant à l'affichage du « E » par l'indicateur)	Remplacer la carte principale
E1E	Le capteur de température de la plaque en vitrocéramique détecte une valeur élevée	Veuillez redémarrer la table à induction après l'avoir laissée refroidir.
E2 E	Le capteur de température du transistor bipolaire à grille isolée (IGBT) détecte une valeur élevée	Veuillez redémarrer la table à induction après l'avoir laissée refroidir.
E3 E	Tension d'alimentation anormale (trop élevée)	Vérifier que la tension d'alimentation est normale ; mettre en marche quand la tension d'alimentation est normale.
E4 E	Tension d'alimentation anormale (trop basse)	Vérifier que la tension d'alimentation est normale ; mettre en marche quand la tension d'alimentation est normale.
E5 E	Défaillance du capteur de température (sur la zone de cuisson correspondant à l'affichage du « E » par l'indicateur)	Le câble de raccordement n'est pas branché correctement ou le montage est défectueux ;

Les éléments ci-dessus correspondent aux causes et aux solutions des défaillances les plus courantes.

Ne démontez pas l'ensemble de votre propre chef pour ne pas être exposé à des risques et éviter d'endommager la table à induction ; **veuillez contacter le fabricant.**

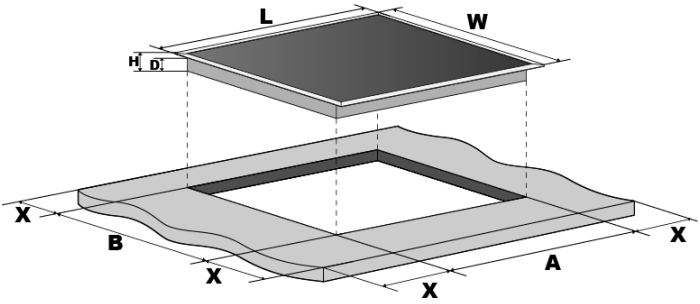
Installation

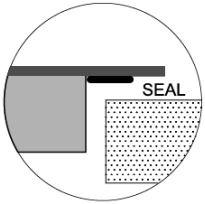
Sélection de l'équipement d'installation

Coupez le plan de travail en fonction des dimensions reportées sur le schéma.

Laissez un espace d'au moins 5 cm autour de la cavité pour pouvoir l'installer et l'utiliser.

Vérifiez que le plan de travail mesure au moins 30 mm d'épaisseur. Veuillez sélectionner un plan de travail constitué d'un matériau thermorésistant pour éviter toute déformation en raison de la chaleur dégagée par la plaque chaude. Comme illustré ci-dessous :

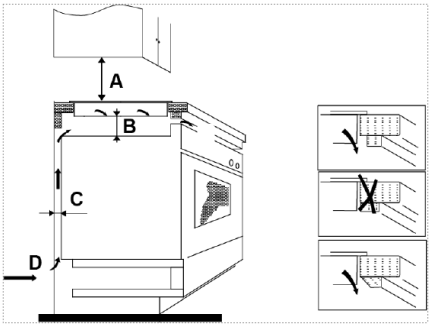




L (mm)	l (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
780	520	60	56	755	495	50 min.

Dans toutes les circonstances, vérifiez que la table à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez que la table à induction est en bon état de fonctionnement, comme indiqué ci-dessous.

Remarque : Laissez une distance de sécurité d'au moins 700 mm entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus. Si une hotte est installée audessus de la plaque de cuisson, respectez la distance de référence reportée dans le manuel d'utilisation de la hotte.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
700	20 min.	20 min.	Entrée d'air

Avant d'installer la table, vérifiez que :

- le plan de travail est à l'équerre, de niveau et qu'aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, ce dernier est constitué d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation devra être conforme à toutes les exigences en matière de dégagement ainsi qu'aux normes et réglementations en vigueur.
- un interrupteur de sectionnement adapté permettant de couper entièrement la table de l'alimentation du réseau électrique est intégré au câblage permanent. Il est installé et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
  L'interrupteur de sectionnement doit être du type approprié et garantir une séparation de contact de 3 mm (lame d'air) sur tous les pôles (ou tous les conducteurs [phase] actifs si les règlements locaux en matière de câblage autorisent cette modification des caractéristiques)
- le client pourra accéder facilement à l'interrupteur de sectionnement une fois la table installée
- veuillez consulter les autorités locales et les règlements en matière de construction si un doute subsiste concernant l'installation
- utilisez des finitions thermorésistantes faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) sur les surfaces murales qui entourent la table.

Après l'installation de la table, vérifiez que :

- le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible par les portes du placard ou les tiroirs
- il y a un débit suffisant d'air frais entre l'extérieur du mobilier de cuisine et la base de la plaque
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique est montée en dessous de la base de la table pour éviter qu'elle soit en contact avec la partie inférieure de la plaque.
- le client peut facilement accéder à l'interrupteur de sectionnement

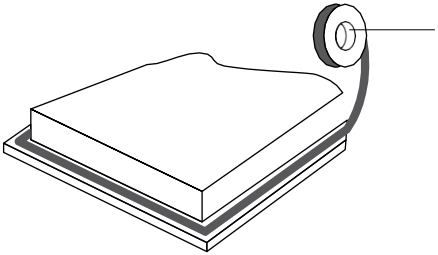
Avant de positionner les supports de fixation

Le groupe doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'exercez aucune force sur les commandes qui dépassent de la table.

Positionnement des supports de fixation

- Le groupe doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'exercez aucune force sur les commandes qui dépassent de la table.

fig. 1



01



Étendez le joint fourni le long du bord inférieur de la table en vérifiant que les extrémités se chevauchent.



fig. 2

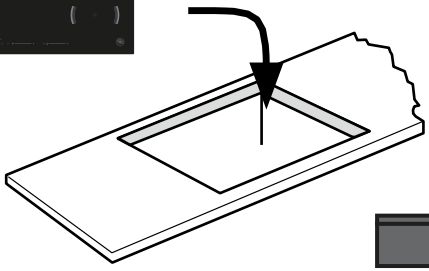




fig. 3

N'utilisez pas de colle pour fixer la table dans le plan de travail.
Une fois le joint posé, positionnez la table à l'intérieur de la découpe effectuée dans le plan de travail. Exercez une légère pression vers le bas sur la table pour la pousser dans le plan de travail et vérifiez que le joint est posé correctement tout autour du bord extérieur (fig. 3).

1. Seuls des techniciens ou des personnes qualifiés sont autorisés à installer la plaque de cuisson à induction. Nos professionnels sont à votre service. N'exécutez jamais aucune opération de votre propre chef.
2. N'installez pas la table directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge étant donné que l'humidité risque d'endommager les composants électroniques de la plaque
3. Installez la plaque de cuisson à induction de manière à garantir une bonne dissipation de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction au-dessus de la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être thermorésistants.

Raccordement de la table au réseau électrique

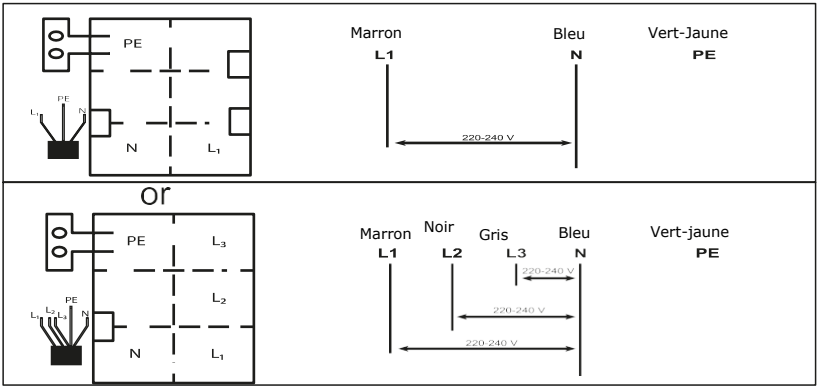


Seule une personne agréée est autorisée à brancher cette plaque sur le réseau électrique. Avant de raccorder la table au réseau électrique, vérifiez que :

1. le circuit de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table.
2. la tension correspond à la valeur reportée sur la plaque signalétique
3. la section des câbles d'alimentation électrique peut supporter la charge reportée sur la plaque signalétique. Lors du raccordement de la table au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ni de dispositifs de dérivation étant donné qu'ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

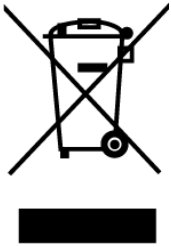
Il ne faut pas que le câble d'alimentation soit en contact avec des éléments chauds et il doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C à n'importe quel endroit.

Vérifiez avec un électricien si le circuit de câblage domestique est adapté tel quel ou s'il doit être modifié. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des modifications.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente à l'aide d'outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, installez un disjoncteur omnipolaire doté d'une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit vérifier qu'un branchement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux consignes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement. Seuls des techniciens agréés sont autorisés à le remplacer.

Cet appareil requiert un disjoncteur miniature de 40 A.

 **MISE AU REBUT : Ne mettez pas ce produit au rebut comme un déchet ménager non trié. Ce type de déchet doit être collecté séparément en vue d'être soumis à un traitement spécial.**	Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2011/65/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le fait de veiller à ce que cette table de cuisson soit mise au rebut correctement permet d'éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine. Dans le cas contraire, ces risques sont susceptibles de se produire si l'appareil est éliminé de manière inappropriée. Ce symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet domestique normal. Il doit être confié à un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Cet appareil doit être mis au rebut par une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets. Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie ou le magasin où vous l'avez acheté. Pour obtenir des informations détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie ou le magasin où vous l'avez acheté.

Veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat gebruikt.

- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Waarschuwing: De oppervlakken van de kookplaat die zijn gemaakt van glaskeramiek of soortgelijke materialen beschermen onderdelen die onder spanning staan. Schakel het apparaat dus uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen als het oppervlak gebarsten is.
- Waarschuwing: Gebruik geen stoomreiniger. Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, want deze kunnen heet worden.
- Schakel het kookplaatelement na gebruik uit met de bijbehorende bediening en vertrouw niet op de pandetector. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- LET OP: Het kookproces moet in het oog gehouden worden. Een kort kookproces moet voortdurend worden bewaakt.

- WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op een onbewaakte kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze, om gevaren te vermijden, worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of andere personen met vergelijkbare kwalificaties.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring en kennis hebben, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat, en de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhoud erop uitvoeren zonder toezicht.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Raak de verwarmingselementen niet aan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op een onbewaakte kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af, bijv. met een deksel of een blusdeken.

- LET OP: Het kookproces moet in het oog gehouden worden. Een kort kookproces moet voortdurend worden bewaakt.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: leg geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kookapparaat of die in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het apparaat zijn aangegeven als geschikt of in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan leiden tot ongelukken.
- De voedingskabel moet na de installatie niet toegankelijk zijn.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat.
We raden u aan enige tijd te besteden aan het lezen van deze instructie-/installatiehandleiding, zodat u volledig begrijpt hoe u het product correct installeert en gebruikt.
Lees voor de installatie het deel Installatie.
Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door vóór het gebruik en bewaar deze instructie-/installatiehandleiding om hem later te kunnen raadplegen.

Productoverzicht

Bovenaanzicht



Gebruikersinterface



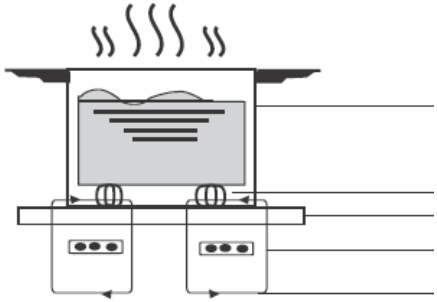
Referentie	Beschrijving
A 	AAN/UIT-toets
B 	Kinderslottoets
C 	Pauzetoets
D 	Timertoetsen en indicator van de timerinstelling
E Vermogensregelaar 	
F 	Boost-toets
G 	Kookfunctietoets
H 	Indicator van de timerinstelling
I 	Indicator vermogensniveau
J 	Timerindicator
K 	Indicator kookfuncties

Vermogen verwarmingszone

Verwarmingszone	
Zone linksvoor	2000/2500/2800W Booster
Zone linksachter	1500/1800/2000W Booster
Centrale zone	2300/3000W Booster
Zone rechtsvoor	1200/1500W Booster
Totaal nominaal vermogen	7200W

Wat informatie over inductiekoken

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen te gebruiken die direct warmte opwekken in de pan in plaats van indirect door het verwarmen van het glasoppervlak. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het uiteindelijk opwarmt.



ijzeren pan

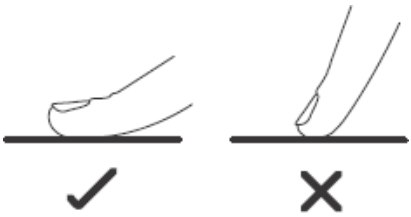
magnetisch circuit
keramische glasplaat
inductiespoel
geïnduceerde stromen

Voordat u de nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding en besteed vooral aandacht aan het gedeelte 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw inductiekookplaat zit.

De aanraakbedieningen gebruiken

- De bedieningselementen reageren op aanraking, u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vingertop, niet de punt.
- Telkens wanneer een aanraking wordt waargenomen, hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (zoals keukengerei of een doek) op de bedieningselementen liggen. Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.



Het kiezen van de juiste pannen

- Gebruik uitsluitend kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie. Kijk of het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan staat.



- U kunt met een magneettest controleren of uw pan geschikt is. Houd een magneet bij de bodem van de pan. Als hij wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:

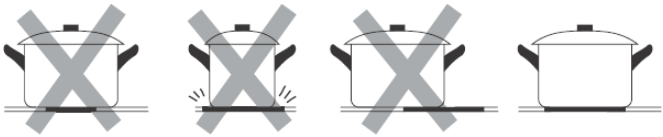
1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
2. Als U niet knippert op het display en het water wordt verwarmd, is de pan geschikt.

- Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

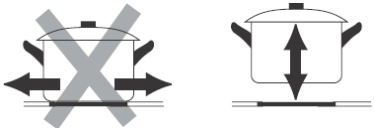
Gebruik geen pannen met gekartelde randen of een kromme bodem.



De bodem van uw pan moet glad zijn, goed aansluiten tegen het glas en even groot zijn als de kookzone. Gebruik pannen met dezelfde diameter als de grafische aanduiding van de geselecteerde zone. Een iets grotere pan gebruikt de energie het meest efficiënt. De efficiëntie kan lager zijn dan verwacht als u een kleinere pan gebruikt. De kookplaat detecteert mogelijk geen pan die kleiner is dan 140 mm. Zet uw pan altijd midden op de kookzone.



Til pannen altijd op van de inductiekookplaat. Verschuif ze niet, want dat zou krassen op het glas kunnen veroorzaken.



Speciale functies

Beveiliging tegen oververhitting

Er is een temperatuursensor geïnstalleerd om de temperatuur in de inductiekookplaat te bewaken. Als er een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de inductiekookplaat automatisch.

Detectie van kleine voorwerpen

Als er een ongeschikte maat of niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat is blijven liggen, schakelt de kookplaat binnen 1 minuut automatisch in stand-by. De ventilator blijft de inductiekookplaat nog 1 minuut afkoelen.

Automatische uitschakelbeveiliging

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie om uw inductiekookplaat te beschermen. Het systeem schakelt automatisch uit als u vergeet uw kookplaat uit te schakelen. De standaardwerktijden voor verschillende vermogensniveaus staan vermeld in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1 tot 3	4 tot 6	7 tot 8	9
Standaard werktijd (min)	360	180	120	90

Als de pan wordt weggehaald, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met opwarmen en schakelt hij na 2 minuten automatisch uit.


Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze deze kookplaat gaan gebruiken.

Automatische pandetectie

Deze functie detecteert pannen automatisch. Brugfuncties worden automatisch geactiveerd, afhankelijk van de grootte van de pan. U hoeft alleen maar het vermogen in te stellen met de regelaar.

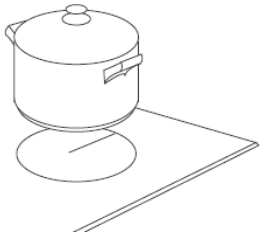
Gebruik van uw inductiekookplaat

Beginnen met koken

1. Raak de AAN/UIT (A) toets A 3 seconden aan.
   Na het inschakelen piept de zoemer één keer; op alle displays verschijnt " - " om aan te geven dat de inductiekookplaat in de stand-bymodus is gezet.

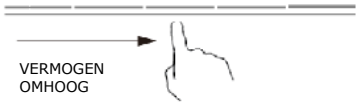


2. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
   - Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Pas de warmte-instelling aan door de vermogensregelaar (E) van de verwarmingszone waar de pan staat aan te raken.





- Als u niet binnen 20 seconden een warmtestand kiest, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. In dit geval moet u weer beginnen bij stap 1.
- U kunt de warmtestand tijdens het koken op elk gewenst moment veranderen.

Als op het display knippert, afwisselend met de warmtestand

Dit betekent:

- dat u geen pan op de juiste kookzone hebt gezet of
- dat de pan die u gebruikt niet is geschikt voor inductiekoken of

- dat de pan te klein is of niet goed in het midden van de kookzone staat.
  Er vindt geen verwarming plaats zolang er geen geschikte pan op de kookzone staat.
  Het display gaat na 1 minuut automatisch uit als er geen geschikte pan op staat.

Als u klaar bent met koken

1. Raak de regelaar (E) aan om het vermogensniveau te verlagen naar “0”.
2. Pas op voor hete oppervlakken

   “H” geeft aan welke kookzone heet is. Dit zal verdwijnen als het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt energie besparen door een nog hete zone te gebruiken als u meer pannen wilt verhitten.

De boost-functie gebruiken

De boost-functie activeren

Raak de boost-toets (F) aan; de zone-indicator geeft “P.” aan en het vermogen bereikt Max.
Raak de boost-toets (F) aan; de zone-indicator geeft d aan en het vermogen wordt verdubbeld. (Linker brug)

De boost-functie annuleren

Raak de regelaar (E) aan om de boost-functie te annuleren. De kookzone keert dan terug naar het gewenste vermogen.

- Deze functie kan in elke kookzone werken.
- De kookzone keert na 5 minuten automatisch terug naar niveau 9.

De kookfuncties gebruiken

U kunt 3 handige kookfuncties kiezen door op de kookfunctietoets (G) te drukken;

verplaatst zich van de ene functie naar de andere, telkens wanneer u op de toets drukt.

 - Smelten of ontdooien (ongeveer 50 °C)

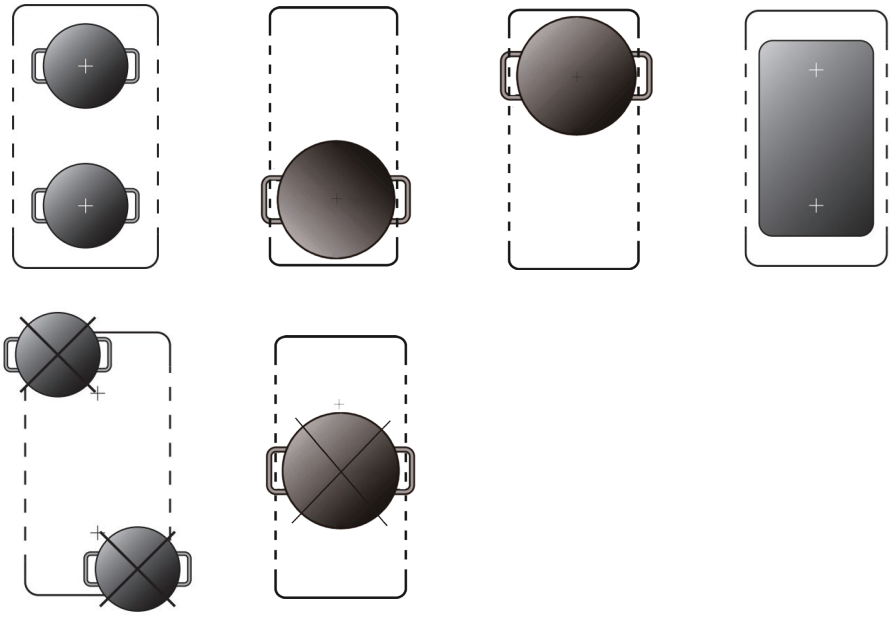
 - Verwarmen of warm houden (ongeveer 70°C)

 - Sudderen, temperatuur dicht bij het kookpunt, handig voor langzaam koken

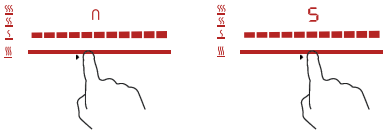
FLEXIBEL GEBIED

- Dit gebied kan worden gebruikt als één zone, afhankelijk van uw kookbehoeften op elk moment.
- Het flexibele gebied bestaat uit twee onafhankelijke inductiespoelen die afzonderlijk kunnen worden bediend. Als hij als één zone werkt, wordt de pan van de ene zone naar de andere binnen het flexibele gebied verplaatst, met behoud van hetzelfde vermogensniveau in de zone waar de pan oorspronkelijk stond. Het deel dat niet door de pan wordt bedekt, wordt automatisch uitgeschakeld.
- Belangrijk: zorg ervoor dat de pan op de enkelvoudige kookzone staat. Een ovale of rechthoekige steelpan is ideaal.

Voorbeelden van goede en slechte plaatsing van pannen.



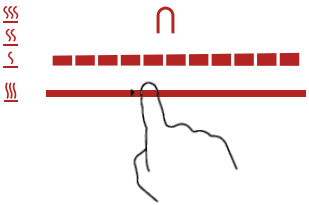
1. Om het flexibele gebied als één zone te activeren, drukt u minstens 2 seconden tegelijkertijd op beide vermogensregelaars voor de verwarmingszone



2. De indicator van de flexibele zone, naast de indicator van het vermogensniveau, gaat branden



3. Pas de warmtestand aan door de regelaar (E) van de zone linksvoor of rechtsvoor aan te raken voor de verwarmingszone waar de pan staat.



4. Als de pan van het voorste naar het achterste gedeelte wordt verplaatst (of omgekeerd), detecteert het flexibele gebied automatisch de nieuwe positie en blijft het hetzelfde vermogen gehandhaafd

De kinderslotfunctie gebruiken

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kookzones die per ongeluk worden ingeschakeld door kinderen).
- Als de bedieningselementen zijn vergrendeld, zijn alle bedieningselementen behalve de UIT-knop uitgeschakeld.

Vergrendeling van de bedieningselementen

Raak de toets voor het kinderslot (B) 3 seconden aan. De indicator boven de kinderslottoets brandt en de timerindicator geeft “Lo” weer

Ontgrendeling van de bedieningselementen

2. Houd de toetsvergrendeling even ingedrukt
3. Nu kunt u uw inductiekookplaat gaan gebruiken.

Als de kookplaat in vergrendelde stand staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve UIT. U kunt de kookplaat in een noodgeval altijd uitschakelen met de UIT-toets, maar daarna moet u de kookplaat ontgrendelen voordat u verder gaat

De timer gebruiken

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- Als een kookwekker. In dit geval schakelt de timer bij het verstrijken van de ingestelde tijd geen enkele kookzone uit.
- U kunt hem zo instellen dat één kookzone wordt uitgeschakeld bij het verstrijken van de ingestelde tijd.
- U kunt de timer instellen op maximaal 99 minuten.

De timer gebruiken met alarm

1. Nadat u de kookzone en het vereiste vermogensniveau hebt geselecteerd, knippert de stip naast de indicator van het vermogensniveau 5 seconden



2. Als de stip niet meer knippert, raakt u de timertoets (D) "+" of "-" aan om de tijd in te stellen van 1 tot 99 minuten.

Tip: Raak de timertoetsen '-' of '+' één keer aan om de timer met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
Houd de timertoetsen '-' of '+' ingedrukt om de timer met 10 minuten te verlagen of te verhogen.

3. Wanneer de tijd is ingesteld, begint hij onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de stip naast de timerindicator blijft knipperen.



4. De zoemer piept en de timerindicator gaat uit wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

De timer instellen om zones uit te schakelen

1. Nadat u de kookzone en het vereiste vermogensniveau hebt geselecteerd door de vermogensregelaar aan te raken, knippert de stip naast de indicator van het vermogensniveau 5 seconden

2. Als de stip niet meer knippert, raakt u de timertoets (D) "+" of "-" aan om de tijd in te stellen van 1 tot 99 minuten.

Tip: Raak de timertoetsen '-' of '+' één keer aan om de timer met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
Houd de timertoetsen '-' of '+' ingedrukt om de timer met 10 minuten te verlagen of te verhogen.

3. Wanneer de tijd is ingesteld, begint hij onmiddellijk af te tellen. De indicator van de timerinstelling geeft de resterende tijd aan en de timerindicator (J) knippert 5 seconden.

4. Als de indicator (J) daarna blijft knipperen, betekent dit dat de indicator van de timerinstelling de resterende tijd aangeeft totdat de timer van de betreffende zone is verstreken. Als dit niet het geval is, blijft de indicator (J) branden totdat de tijd is verstreken.

5. Wanneer de kooktimer is verstreken, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld. Andere kookzones blijven werken als ze eerder waren ingeschakeld.

6 Wanneer u tegelijkertijd “de timer met alarm” en “de timer om zones uit te schakelen” gebruikt, toont het display de resterende alarmtijd als eerste prioriteit. Druk op de vermogensregelaar van de kookzone om de resterende tijd van de uitschakeltimer weer te geven.

De pauzefunctie gebruiken

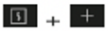
De kookplaat heeft een handige herstartfunctie om het kookproces te stoppen en weer te starten als u wordt gestoord.

1. Als de kookplaat is ingeschakeld en werkt, drukt u op de pauzetoets (C); geen van de branders werkt meer en alle ledindicators geven het symbool “=” weer.
2. Druk nogmaals op de pauzetoets (C); alle parameters keren terug naar hun vorige instellingen.

Instructie om een beperkt vermogen in te stellen (1,5 kW / 2,8 kW / 3,7 kW / 4,5 kW / 6,0 kW / 6,5 kW / 7,2 kW)

LET OP! : Alleen een geautoriseerd servicevertegenwoordiger mag deze afstelling uitvoeren!

Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgeschakeld. Het vereiste vermogensniveau kan worden ingesteld door binnen 60 seconden de volgende stappen uit te voeren:

Stap	Bediening op het bedieningspaneel	Weergave
1	 Als de kookplaat is uitgeschakeld, drukt u op de temperatuurbeheertoets en op de timertoets.	
2	Het led-display toont de vermogensniveaus.	
3	Druk op de toetsen + en - om de vermogensbegrenzing te kiezen.	Selecteer een van de mogelijkheden: 1,5kW/2,8kW/3,7kW/4,5kW/6,0kW/6,5KW/ 7,2kW
4	 Druk op de pauzetoets om af te sluiten	Instelling afsluiten

Storingsweergave en inspectie

Als er een fout optreedt, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de beveiligingsstatus en worden de bijbehorende foutcodes weergegeven:

Foutbericht	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
⊔	Geen of ongeschikte pan;	Zet een geschikte pan neer:
ER03	Water of pan op het glas over het bedieningselement	Reinig de gebruikersinterface
F1E	De verbinding tussen de displaykaart en het linker moederbord is defect (in de kookzone waarvoor de indicator “E” weergeeft)	1. De aansluitkabel is niet goed aangesloten of defect; Vervang het moederbord.
F3E	Defecte spoeltemperatuursensor. (in de kookzone waarvoor de indicator “E” weergeeft)	Vervang de spoelsensor
F4E	Defecte moederbordtemperatuursensor. (in de kookzone waarvoor de indicator “E” weergeeft)	Vervang het moederbord
E1E	Temperatuursensor van de keramische glasplaat neemt een hoge temperatuur waar	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.
E2 E	Temperatuursensor van de IGBT neemt een hoge temperatuur waar	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.
E3 E	Abnormale voedingsspanning (te hoog)	Controleer of de stroomvoorziening normaal is; schakel de stroom in als de stroomvoorziening normaal is.
E4 E	Abnormale voedingsspanning (te laag)	Controleer of de stroomvoorziening normaal is; schakel de stroom in als de stroomvoorziening normaal is.
E5 E	Uitval temperatuursensor (in de kookzone waarvoor de indicator “E” weergeeft)	De aansluitkabel is niet goed aangesloten of de montage is defect;

Het bovenstaande zijn oorzaken en oplossingen van de meest voorkomende storingen. Demonteer het apparaat niet zelf, om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen, maar **neem contact op met de leverancier.**

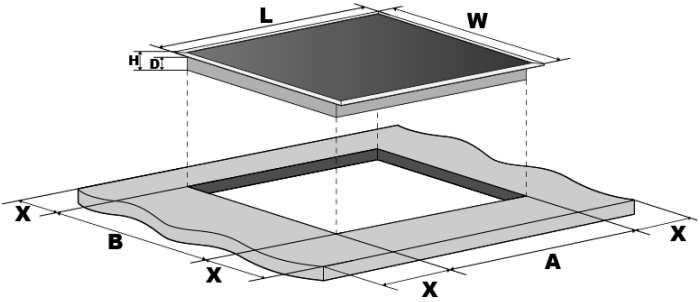
Installatie

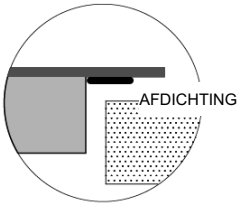
De juiste apparatuur voor de installatie kiezen

Zaag een uitsparing in het aanrecht met de afmetingen die in de tekening worden weergegeven.

Laat ten minste 5 cm ruimte de opening vrij voor installatie en gebruik.

Het aanrecht moet minstens 30 mm dik zijn. Kies een hittebestendig aanrecht om sterke vervorming als gevolg van de warmte die door de kookplaat wordt uitgestraald te voorkomen. Zoals hieronder weergegeven:

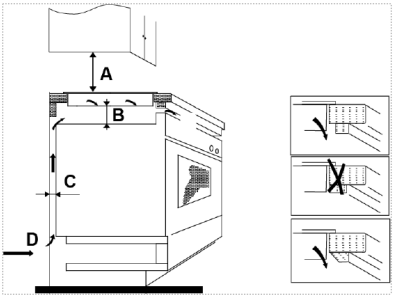




L (mm)	B (mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
780	520	60	56	755	495	50 min.

Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet afgedekt zijn. Controleer of de inductiekookplaat in goede staat van werking verkeert, zoals hieronder weergegeven.

Opmerking: Houd een veiligheidsafstand van ten minste 700 mm aan tussen de kookplaat en het kastje erboven. Als er een wasemkap boven de kookplaat is geïnstalleerd, moet tussen de apparaten de afstand worden aangehouden die wordt aangegeven in de gebruikershandleiding van de wasemkap



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D
700	20 min.	20 min.	Luchtinlaat

Verzeker u ervan, voordat u de kookplaat installeert, dat

- het aanrecht recht en vlak is, en de vereiste ruimte niet wordt gehinderd door structurele elementen
- het aanrecht van hittebestendig materiaal is
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, de oven een ingebouwde koelventilator heeft
- de installatie voldoet aan alle vereisten betreffende de vrije ruimte en de geldende normen en voorschriften
- in de permanente bedrading een geschikte scheidingsschakelaar is ingebouwd die volledige ontkoppeling van de netvoeding mogelijk maakt. Deze schakelaar moet geïnstalleerd en geplaatst worden in overeenstemming met de lokale regels en voorschriften voor bedrading.
  De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn, met een afstand tussen de contacten van 3 mm (luchtspleet) op alle polen (of alle actieve [fase] geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie van de vereisten toestaan)
- de klant de scheidingsschakelaar eenvoudig kan bereiken als de kookplaat is geïnstalleerd
- u het plaatselijke bouw- en woningtoezicht en de plaatselijke regelgeving raadpleegt als u twijfelt over de installatie
- er voor de wandoppervlakken rond de kookplaat hittebestendige afwerkingen worden gebruikt die eenvoudig te reinigen zijn (bijv. keramische tegels).

Verzeker u ervan, nadat de kookplaat geïnstalleerd is, dat

- de voedingskabel niet bereikbaar is via kastdeuren of laden
- er frisse lucht van buiten door de kastjes stroomt naar de onderkant van de kookplaat
- als de kookplaat boven een lade- of kastruimte is geïnstalleerd, er een thermische beveiliging onder de onderkant van de kookplaat wordt aangebracht om te voorkomen dat de bodem van de kookplaat kan worden aangeraakt.
- de klant de scheidingsschakelaar gemakkelijk kan bereiken

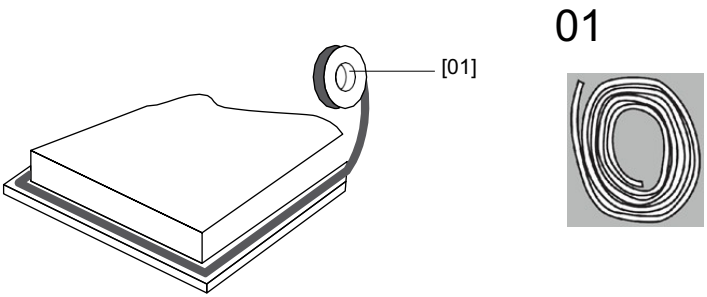
Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

Het apparaat moet op een stabiele, gladde ondergrond worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

Het plaatsen van de bevestigingsbeugels

- Het apparaat moet op een stabiele, gladde ondergrond worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

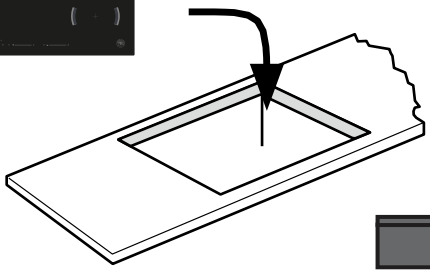
afb. 1



Trek de meegeleverde afdichting uit langs de onderrand van de kookplaat, zodat de uiteinden elkaar overlappen.



afb. 2





afb. 3

Gebruik geen lijm om de kookplaat in het aanrecht te bevestigen.
Nadat de afdichting is aangebracht, plaatst u de kookplaat in de uitsparing in het aanrecht. Duw de kookplaat met een lichte druk omlaag in het aanrecht en zorg voor een goede afdichting rond de buitenrand (afb. 3)

1. De inductiekookplaat mag alleen door gekwalificeerd personeel of technici worden geïnstalleerd. Onze professionals staan tot uw dienst. Voer de montage nooit zelf uit.
2. Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, want de vochtigheid hiervan kan de elektronica van de kookplaat beschadigen
3. Installeer de inductiekookplaat zodanig dat een goede warmtestraling wordt gegarandeerd om de betrouwbaarheid ervan te vergroten.
4. De wand en de zone met inductieverwarming boven het plaatoppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen moeten de sandwichlaag en het kleefmiddel hittebestendig zijn.

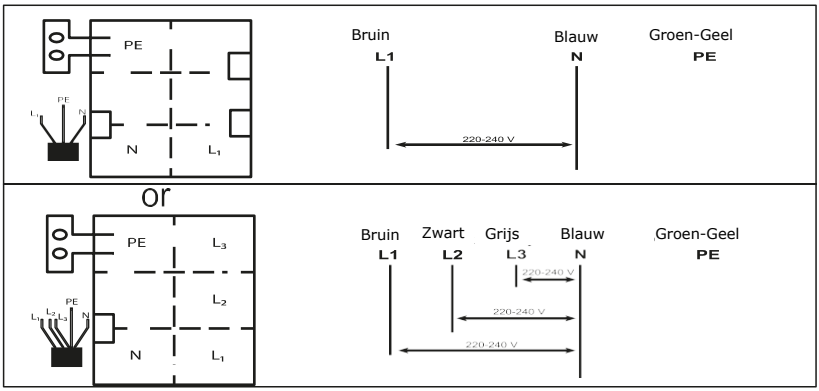
Aansluiting van de kookplaat op de netvoeding

Alleen een gekwalificeerde persoon mag deze kookplaat op het elektriciteitsnet aansluiten. Voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, moet u controleren of:

1. het bedradingssysteem in huis geschikt is voor het vermogen dat door de kookplaat wordt opgenomen.
2. de spanning overeenkomt met de waarde op het typeplaatje
3. de doorsnede van de voedingskabel de belasting kan weerstaan die op het typeplaatje is aangegeven. Gebruik geen adapters, verloopstukken of vertakkingen als u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, want deze kunnen oververhitting en brand veroorzaken.

De voedingskabel mag geen hete onderdelen raken en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger is dan 75°C.

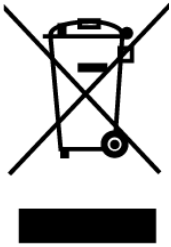
Check met een elektricien of het bedradingssysteem geschikt is zonder aanpassingen. Alleen een gekwalificeerd elektricien mag wijzigingen aanbrengen.



- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dat worden gedaan door een aftersales-vertegenwoordiger met speciaal gereedschap, om ongelukken te voorkomen.

- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, installeer dan een alpolige vermogensschakelaar met een opening van minimaal 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet verzekeren dat de juiste elektrische aansluiting wordt gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden verbogen of geplet.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd. Alleen bevoegde monteurs mogen hem vervangen.

Voor dit apparaat is een minizekering van 40 ampère nodig.



AFVOER: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dit afval moet apart worden ingezameld voor speciale behandeling.

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2011/65/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u eventuele negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid te voorkomen die anders zou kunnen optreden als het apparaat op onjuiste wijze wordt afgevoerd.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet mag worden behandeld als normaal huishoudelijk afval. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische goederen worden gebracht.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Voor gedetailleerdere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Säkerhetsföreskrifter

Din säkerhet är mycket viktig för oss. Läs noga denna information innan du använder din spishäll.

- Apparaten får inte användas av personer (inkl. barn) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har erhållit instruktioner eller övervakas. Se noga till att barn inte leker med apparaten.
- Varning: Hällytor tillverkade av glaskeramik eller liknande material skyddar de strömförande delarna, så stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar om ytan är sprucken.
- Varning: Använd inte ångrengöring. Placera inte metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar eller lock på hällytan eftersom de kan bli heta.
- Efter användning, stäng av hällelementet med dess reglage och lita inte på panndetektorn. Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Brandrisk: Förvara inga föremål på matlagningsytorna.
- FÖRSIKTIGHET: Matlagningsprocessen måste övervakas. En kort matlagningsprocedur måste övervakas hela tiden.

- VARNING: Matlagning med fett eller olja på en oövervakad häll kan vara farlig och kan resultera i brand.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller annan kvalificerad person för att undvika risker.
- Apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har erhållit instruktioner eller övervakas i användningen av apparaten på ett säkert sätt - och de förstår riskerna associerade med apparatens användning. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring eller användarunderhåll utan tillsyn.
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning.
- Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Håll barn under 8 års ålder på säkert avstånd såvida de inte övervakas hela tiden.
- VARNING: Matlagning med fett eller olja på en oövervakad häll kan vara farlig och kan resultera i brand.
- Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågorna
  med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

- FÖRSIKTIGHET: Matlagningsprocessen måste

övervakas. En kort matlagningsprocedur måste övervakas hela tiden.

- VARNING: Brandrisk: Förvara inga föremål på matlagningsytorna.
- VARNING: Använd endast hällskydd som är utformade av apparatens tillverkare eller anges vara lämpliga i tillverkarens bruksanvisning, eller hällskydd som medföljer apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Nätkabeln får inte vara åtkomlig efter installationen.

Gratulerar till köpet av din nya induktionshäll.
Vi rekommenderar att du ägnar en stund åt att läsa denna Bruksanvisning / Installationsmanual så att du till fullo förstår hur induktionshällen ska installeras och användas.
För installation, läs installationsavsnittet.
Läs noga alla säkerhetsföreskrifter före användning och spara denna Bruksanvisning / Installationsmanual för framtida referens.

Produktöversikt

Toppvy



Användargränssnitt



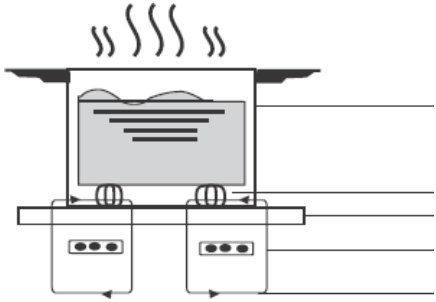
Referens	Beskrivning
A 	Strömbrytare (På/Av)
B 	Barnlåsknapp
C 	Pausknapp
D 	Timer-kontrollknappar och timer-inställningsindikator
E Effekt - skjutreglage 	
F 	Boost-kontrollknapp
G 	Matlagning - funktionsknapp
H 	Timer - inställningsindikator
I 	Effektnivåindikator
J 	Timer-indikator
K 	Matlagning - funktionsindikator

Värmezoneffekt

Värmezon	
Främre vänster zon	2000/2500/2800 W Booster)
Bakre vänster zon	1500/1800/2000 W Booster)
Central zon	2300/3000 W Booster)
Främre höger zon	1200/1500 W Booster)
Total nominell effekt	7200 W

Några ord om matlagning med induktionsvärme

Matlagning med induktionsvärme är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Den använder elektromagnetiska vibrationer för att generera värme direkt i pannan, i stället för indirekt uppvärmning av glasytan. Glaset blir hett endast därför att pannan så småningom värmer upp det.



järnkastrull

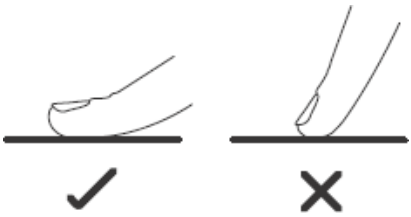
magnetisk krets
keramisk glasplatta
induktionsspole
inducerade strömmmar

Innan du använder din nya induktionshäll

- Läsa igenom denna guide och observera särskilt avsnittet Säkerhetsföreskrifter.
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som kan sitta kvar på induktionshällen.

Använda pekreglagen

- Kontrollerna svarar på beröring, så du behöver inte applicera något egentligt tryck.
- Använd fingerdynan, inte fingerspetsen.
- Du hör ett “beep” varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena och torra, och att inga föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) täcker dem. Även en tunn film av vatten kan göra kontrollerna svåra att använda.



Välja rätt kokkärl

- Använd endast kokkärl med en bas som är lämplig för matlagning med induktionsvärme. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av pannan.



- Du kan kontrollera om ett kokkärl är lämpligt genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot pannans bas. Om magneten attraheras av pannan är den lämplig för induktionsvärme.
- Om du inte har en magnet:

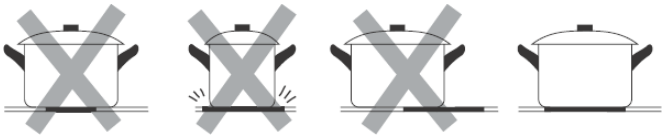
1. Häll lite vatten i kokkärlet som du vill kontrollera.
2. Om U inte blinkar på displayen och vattnet värms upp, så är kokkärlet lämpligt.

- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan en magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

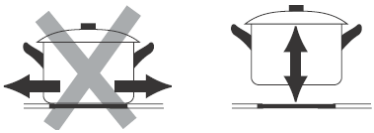
Använd inte kokkärl med tandade kanter eller en böjd bas.



Se till att kokkärlets bas är jämn, ligger plant mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl med samma diameter som grafiken på den valda zonen. Ett något bredare kokkärl utnyttjar energin mest effektivt. Effektiviteten kan vara mindre än förväntat om du använder ett mindre kokkärl. Hällen kanske inte detekterar ett kokkärl som är mindre än 140 mm. Placera alltid kokkärlet i mitten av kokzonen.



Lyft alltid av kokkärl från induktionshällen - dra eller skjut dem inte eftersom detta kan repa glaset.



Specialfunktioner

Överhettningsskydd

En temperatursensor är installerad för att övervaka temperaturen inne i induktionshällen. När en för hög temperatur detekteras avbryts användningen av induktionshällen automatiskt.

Detektering av små föremål

När ett olämpligt dimensionerat eller icke-magnetiskt kokkärl (t.ex. aluminium), eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) har lämnats kvar på hällen, går hällen automatiskt in i standby-läge under 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla induktionshällen under ytterligare 1 minut.

Automatisk avstängning

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion för att skydda din induktionshäll. Hällen stängs av automatiskt om du själv glömmer att stänga av den. De normala (förinställda) arbetstiderna för olika effektnivåer anges i tabellen nedan:

Effektnivå	1~3	4~6	7~8	9
Normal arbetstid (min)	360	180	120	90

När kokkärlet avlägsnas avbryter induktionshällen omedelbart uppvärmningen och hällen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

 Personer med pacemaker bör rådfråga sina läkare innan denna enhet används.

Automatisk panndetektering

Denna funktion detekterar automatiskt var kastrullen eller pannan är placerad. Bryggfunktionerna aktiveras automatiskt, beroende på kokkärlets storlek. Du behöver bara ställa in effekten med skjutreglaget.

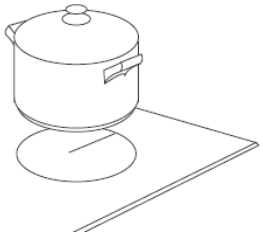
Använda din induktionshäll

Starta matlagning

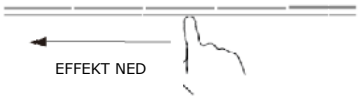
1. Tryck på strömbrytare (A) i 3 sekunder.
   Efter uppstart ljuder summern en gång, alla displayer visar sedan " - " för att indikera att induktionshällen har gått in i standby-läge.



2. Placera ett lämpligt kokkärl på kokzonen som du vill använda.
   - Se till att kokkärlets botten och kokzonens yta är rena och torra.



3. Justera värmeinställningen med skjutreglaget (E) för värmezonen där kokkärlet är placerat.





- Om du inte väljer en värmeinställning inom 20 sekunder stängs induktionshällen av automatiskt. I detta fall måste du börja om igen från steg 1.
- Du kan modifiera värmeinställningen när som helst under matlagningen.

Om displayen blinkar  omväxlande med värmeinställningen

Detta innebär att:

- Du har inte placerat ett kokkärl på korrekt kokzon, eller
- Kokkärlet du använder är inte lämpligt för matlagning med induktionsvärme, eller

- Kokkärlet är för litet eller inte korrekt centrerat på kokzonen.
  Ingen uppvärmning sker om inte ett lämpligt kokkärl är placerat på kokzonen. Displayen stängs av automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt kokkärl är placerat på zonen.

När matlagningen är klar

1. Vidrör skjutreglaget (E) för att minska effektnivån till “0”.
2. Var uppmärksam på heta ytor

“H” visar vilken kokzon som är het att vidröra. Symbolen slocknar när ytan har kallnat till en säker temperatur. Du kan spara energi genom att använda en kokplatta som fortfarande är het om du vill värma fler kokkärl.

Använda Boost-funktionen

Aktivera boost-funktionen

Vidrör boost-knappen (F): zonindikatorn visar “P.” och effekten kommer att uppnå Max.

Vidrör boost-knappen (F): zonindikatorn visar “d” och effekten förstärks till den dubbla. (Vänster brygga)

Avbryta Boost-funktionen

Vidrör skjutreglaget (E) för att avbryta Boost-funktionen. Kokzonen återgår sedan till den effekt du önskar.

- Denna funktion kan arbeta i varje kokzon.
- Kokzonen återgår automatiskt till nivå 9 efter 5 minuter.

Använda matlagningsfunktioner

Du kan välja 3 praktiska matlagningsfunktioner genom att trycka på funktionsknappen (G):

flyttar från en funktion till nästa vid varje tryckning.

 - Smälta eller tina (ca 50 °C)

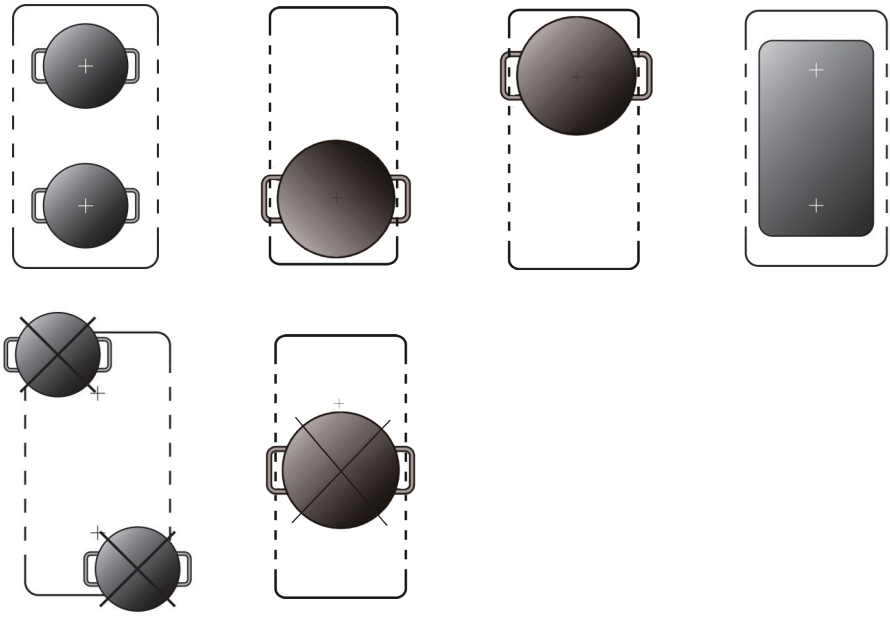
 - Uppvärmning eller varmhållning (ca 70 °C)

- Sjudning, temperatur nära kokning, användbar för långsam tillagning

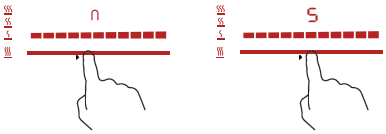
FLEXIBELT OMRÅDE

- Detta område kan användas som en enskild zon, beroende på dina matlagningsbehov vid varje tillfälle.
- Det flexibla området består av två oberoende induktorer som kan kontrolleras separat. När den används som en enskild zon flyttas kokkärl från en zon till den andra inom det flexibla området samtidigt som samma effektnivå upprätthålls i zonen där kokkärlet ursprungligen placerades. Delen som inte täcks av kokkärlet stängs automatiskt av.
- Viktigt: Var noga med att centrera kokkärlet på den enskilda kokzonen. En oval eller rektangulär kastrull är idealisk.

Exempel på bra och dålig placering av kokkärl.



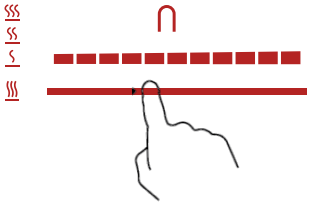
1. För att aktivera det flexibla området som en enskild zon, håll helt enkelt effektskjutreglagen för värmezonerna intryckta samtidigt i minst 2 sekunder.



2. Den flexibla zonens indikator intill effektnivåindikatorn tänds.



3. Justera värmeinställningen genom att vidröra skjutreglaget för den främre vänstra zonen eller den främre högra zonen (E) för värmezonen där kokkärlet är placerat.



4. Om kokkärlet flyttas från den främre till den bakre delen (eller vice versa) detekterar det flexibla området automatiskt den nya positionen och upprätthåller samma effekt.

Använda barnlåsfunktionen

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. att barn av misstag sätter på kokzonerna).
- När kontrollerna är låsta är alla kontroller utom strömbrytaren inaktiverade.

Låsa kontrollerna

Vidrör barnlåsknappen (B) i 3 sekunder. Indikatorn ovanför barnlåsknappen tänds och timer-indikatorn visar “Lo”.

Låsa upp kontrollerna

2. Vidrör barnlåsknappen en stund.
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.

När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiverade utom strömbrytaren. Du kan alltid stänga av hällen med strömbrytaren i en nödsituation, men du måste låsa upp hällen före ytterligare åtgärder.

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minuträknare. I detta fall stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden löper ut.
- Du kan också ställa in den för att stänga av en kokzon när den inställda tiden löper ut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

Använda timern som ett larm

1. När önskad kokzon och erforderlig effektnivå har valts blinkar pricken intill effektnivåindikatorn i 5 sekunder.



2. När pricken slutar att blinka, tryck på timer-knappen (D) "+" eller "-" , för att ställa in tiden från 1 till 99 minuter.

Tips: Tryck på timer-knappen "-" eller "+" en gång för att minska eller öka i steg om 1 minut.
Håll timer-knappen "-" eller "+" intryckt för att minska eller öka i steg om 10 minuter.

3. När tiden är inställd börjar timern att räkna ned omedelbart. Displayen visar den återstående tiden och pricken intill timer-indikatorn fortsätter att blinka.



4. Summern ljuder och timer-indikatorn slocknar när den inställda tiden har löpt ut.

Ställa in timern för att stänga av zoner

1. När önskad kokzon har valts och erforderlig effektnivå har valts genom att trycka på effektskjutreglaget blinkar pricken intill effektnivåindikatorn i 5 sekunder.

2. När pricken slutar att blinka, tryck på timer-knappen (D) "+" eller "-" för att ställa in tiden från 1 till 99 minuter.

Tips: Tryck på timer-knappen "-" eller "+" en gång för att minska eller öka i steg om 1 minut.
Håll timer-knappen "-" eller "+" intryckt för att minska eller öka i steg om 10 minuter.

3. När tiden är inställd börjar timern att räkna ned omedelbart. Timerns inställningsindikator visar den återstående tiden och timer-indikatorn (J) blinkar i 5 sekunder.

4. Om indikatorn (J) därefter fortsätter att blinka innebär detta att timerns inställningsindikator visar den återstående tiden tills timern löper ut för den motsvarande zonen, annars förblir indikatorn (J) tänd tills tiden löper ut.

5. När matlagningstimern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt. Övriga kokzoner fortsätter att fungera om de tidigare har aktiverats.

4. Vid samtidig användning av "timern som ett larm" och "timern för att stänga av zonerna" visar displayen den återstående larmtiden som dess första prioritet. Tryck på kokzonens effektskjutreglage för att visa den återstående tiden hos avstängningstimern.

Använda Paus-funktionen

Hällen har en praktisk omstartfunktion för att pausa och starta om matlagningsprocessen om du avbryts.

1. När hällen är påslagen och arbetar, tryck på Paus-knappen (C) : alla brännare slutar arbeta och alla LED-indikatorer visar symbolen “=” .
2. Tryck åter på Paus-knappen (C) : alla parametrar återgår till deras föregående inställningar.

Instruktion för justering av effektbegränsning (1,5 kW / 2,8 kW / 3,7 kW / 4,5 kW / 6,0 kW / 6,5 kW / 7,2 kW)

OBS! : Endast en auktoriserad servicerepresentant får göra denna justering!

Se till att hällen är avstängd. Den erforderliga effektnivån kan ställas in genom att utföra följande steg inom 60 sekunder:

Steg	Kontrollpanel	Display
1	+ När hällen är avstängd, temperaturknapp och timerknapp.	
2	LED-displayen visar effektnivåerna.	
3	Tryck på knapparna + och - för att välja effektbegränsning.	Välj alternativ 1,5 kW / 2,8 kW / 3,7 kW / 4,5 kW / 6,0 kW / 6,5 kW / 7,2 kW
4	Tryck på Paus-knappen för att avsluta	Avsluta inställning

Feldisplay och inspektion

Om ett fel uppstår går induktionshällen automatiskt in i skyddsläget och visar motsvarande felkoder:

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd
⊔	Inget eller olämpligt kokkärl.	Byt ut kokkärlet.
ER03	Vatten eller kokkärl på glaset över reglaget.	Rengör användargränssnittet.
F1E	Anslutningen mellan displaykortet och vänster moderkort fungerar inte (i kokzonen för vilken indikatorn visar “E”).	1. Anslutningskabel ej ansluten korrekt eller defekt. Byt ut moderkortet.
F3E	Fel i spoltemperatursensor (i kokzonen för vilken indikatorn visar “E”).	Byt ut spolsensorn.
F4E	Fel i moderkortets temperatursensor (i kokzonen för vilken indikatorn visar “E”).	Byt ut moderkortet.
E1E	Keramikglasplattans temperatursensor är hög.	Starta om när induktionshällen har kallnat.
E2 E	IGBT:ns temperatursensor är hög.	Starta om när induktionshällen har kallnat.
E3 E	Onormal nätspänning (för hög).	Kontrollera att nätspänningen är normal. Starta upp när strömförsörjningen är normal.
E4 E	Onormal nätspänning (för låg).	Kontrollera att nätspänningen är normal. Starta upp när strömförsörjningen är normal.
E5 E	Fel i temperatursensor (i kokzonen för vilken indikatorn visar “E”).	Anslutningskabel ej ansluten korrekt eller felaktigt monterad.

Ovanstående är orsaker till och lösningar på de vanligaste felen.

Demontera inte enheten på egen hand, detta för att undvika eventuella risker och skador på induktionshällen, **kontakta leverantören.**

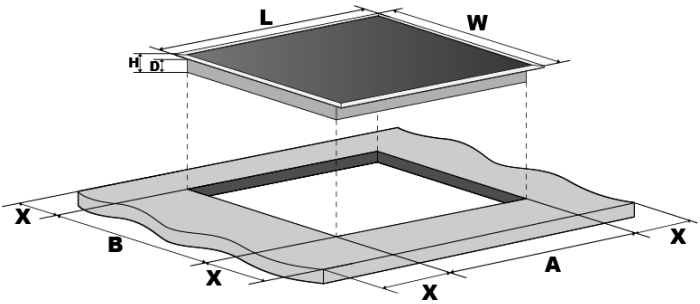
Installation

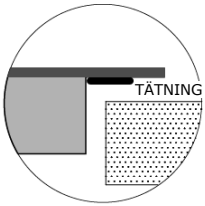
Välja installationsutrustning

Skär ut arbetsytan enligt måtten som anges i ritningen.

Lämna minst 5 cm utrymme runt hålet för installation och användning.

Se till att arbetsytan är minst 30 mm tjock. Välj ett värmeresistent material för arbetsytan för att undvika kraftig deformation på grund av hettan som kokplattan utstrålar. Såsom visas nedan:

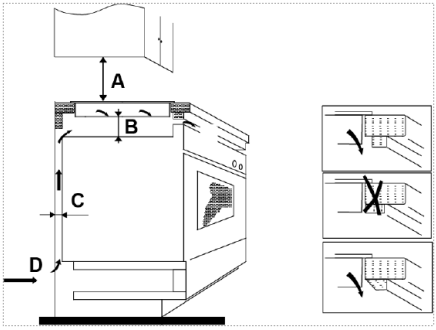




L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
780	520	60	56	755	495	50 min.

Under alla omständigheter, se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintaget och luftutloppet inte är blockerade. Se till induktionshällen är i gott arbetsskick såsom visas nedan.

Anmärkning: Lämna ett säkerhetsavstånd på minst 700 mm mellan kokplattan och skåpet ovanför kokplattan. Om en kåpa är installerad över hällen, håll som referens det avstånd som anges i kåpans användarhandbok



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
700	20 min.	20 min.	Luftintag

Innan hällen installeras, se till att:

- Arbetsytan är rätvinklig och plan, och att inga konstruktionselement stör utrymmeskraven.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmeresistent material.
- Ugnen har en inbyggd kylfläkt om hällen installeras över en ugn.
- Installationen följer alla frigångskrav samt tillämpliga standarder och bestämmelser.
- En lämplig frånskiljare som ger full frånkoppling från elnätet ingår i den permanenta ledningsdragningen, och installeras och placeras enligt lokala regler och bestämmelser om ledningsdragning.
  Frånskiljaren måste vara av en godkänd typ och ge 3 mm kontaktseparation (luftgap) i alla poler (eller alla aktiva [fas] ledare om de lokala bestämmelserna medger denna variation i kraven).
- Kunden lätt kan komma åt frånskiljaren med hällen installerad.
- Du rådfrågar de lokala byggnadsmyndigheterna och gällande stadgar om du är osäker beträffande installationen.
- Du använder en värmeresistent ytfinish som är enkel att rengöra (t.ex. keramiska plattor) för väggytorna som omger hällen.

När hällen har installerats, se till att:

- Nätkabeln inte går att komma åt via skåpdörrar eller lådor.
- Det är ett tillräckligt flöde av frisk luft från skåpens utsida till hällens bas.
- Att en termisk skyddsbariär, om hällen installeras ovanför en låda eller ett skåputrymme, installeras under hällens bas för att undvika beröring av hällens botten.
- Kunden lätt kan komma åt frånskiljaren.

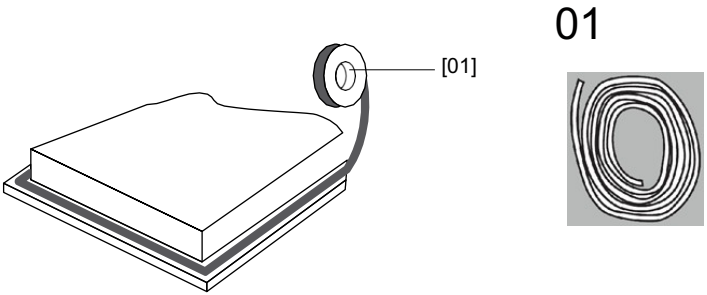
Innan monteringsfästena placeras

Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Applicera inte någon kraft på kontrollerna som sticker ut från hällen.

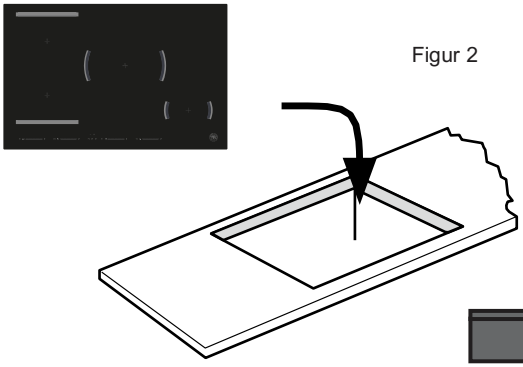
Placering av monteringsfästena

- Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Applicera inte någon kraft på kontrollerna som sticker ut från hällen.

Figur 1



Dra den medföljande tätningen längs hällens nedre kant, och se till att ändarna överlappar.



Figur 2



Figur 3

Använd inte lim för att fixera hällen i arbetsbänken.

När tätningen har placerats, positionera hällen i urtaget i arbetsbänken. Tryck lätt nedåt på hällen för att trycka in den i arbetsbänken och säkerställa en god tätning runt den yttre kanten (figur 3).

1. Endast kvalificerad personal eller tekniker får installera induktionskokplattan. Våra experter står till din tjänst. Utför aldrig detta på egen hand.
2. Installera inte hällen direkt ovanpå en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom fukten kan skada hällens elektronik.
3. Installera induktionskokplattan på ett sådant sätt att en god värmestrålning säkerställs, detta för att öka dess tillförlitlighet.
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför bordsytan måste vara värmeresistent.
5. För att undvika eventuella skador måste sandwichskiktet och limmet vara värmeresistent.

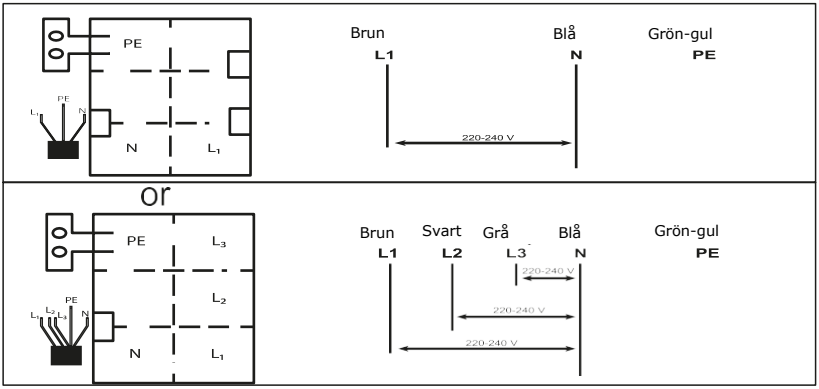
Ansluta hällen till elnätet

Endast en kvalificerad person får ansluta denna häll till elnätet. Innan hällen ansluts till elnätet, kontrollera att:

1. Fastighetens kabelsystem är lämpligt för den effekt som hällen drar.
2. Nätspänningen matchar de värden som anges på typskylten.
3. Nätkabelns ledartvärsnitt tål den belastning som anges på typskylten. När hällen ansluts till elnätet, använd inte adaptrar, reducerstycken eller förgreningsenheter eftersom dessa kan orsaka överhettning och brand.

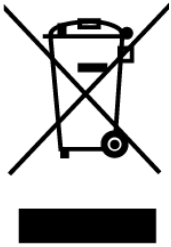
Nätkabeln får inte vidröra några heta delar och måste positioneras så att dess temperatur inte kommer att överskrida 75 °C i någon punkt. °

Kontrollera med en elektriker huruvida fastighetens kabelsystem är lämpligt utan ändringar. Endast en kvalificerad elektriker får göra ändringar.



- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut måste detta utföras av en servicerepresentant med specialverktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet, installera en flerpolig strömbrytare med en min. öppning på 3 mm mellan kontakter.
- Installatören måste säkerställa att den korrekta anslutningen har gjorts och att den följer gällande säkerhetsbestämmelser.
- Kabeln får inte vara böjd eller hoptryckt.
- Kabeln måste inspekteras regelbundet. Endast auktoriserade tekniker får byta ut den.

Denna apparat kräver en 40 A miniatyrströmbrytare.



KASSERING: Kassera inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Sådant avfall måste samlas in separat för speciell behandling.

Denna apparat är märkt enligt EU-direktiv 2011/65/EU om elektrisk och elektronisk avfallsutrustning (WEEE). Genom att se till att denna apparat kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra eventuella skador på vår miljö och vår hälsa som annars kan bli resultatet vid felaktig kassering.

Symbolen på produkten indikerar att den inte får hanteras som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska produkter.

Denna apparat kräver avfallshantering av en specialist. För mer information om hantering, efterbehandling och återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, din sophanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

För mer detaljerad information om hantering, efterbehandling och återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, din sophanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Sikkerhedsanvisninger

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs denne information, før du anvender kogepladen.

- Dette udstyr må ikke anvendes af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, med mindre at de er blevet instrueret i brugen af udstyret. Børn må ikke lege med udstyret.
- Advarsel: Kogeplader med en overflade af glaskeramik eller lignende materialer isolerer mod strømførende dele, så sluk for udstyret for at undgå elektrisk stød, hvis overfladen er revnet
- Advarsel: Rengør ikke udstyret med damp. Placér ikke metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg på induktionspladen, da de kan blive varme.
- Sluk for kogepladen med tasten efter brug. Gå ikke ud fra, at pandedetekteringsfunktionen afbryder kogepladen. Udstyret er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller med en separat fjernbetjening.
- Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- ADVARSEL: Madlavningen skal overvåges. Kortvarig madlavning skal overvåges konstant.
- ADVARSEL: Madlavning med fedt eller olie på en kogeplade uden opsyn kan medføre brand.
- Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, hos forhandleren eller af en anden ligeledes kvalificeret person for at undgå fare.

- Dette udstyr kan anvendes af børn fra 8 år og op, og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i brug af udstyret på en sikker måde og forstår faremomenterne relateret hertil. Børn må ikke lege med udstyret. Børn må ikke rengøre eller vedligeholde udstyret uden overvågning.
- ADVARSEL: Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Undgå at berøre varmeelementerne.
- Hold børn under 8 år væk fra udstyret, med mindre at de overvåges konstant.
- ADVARSEL: Madlavning med fedt eller olie på en kogeplade uden opsyn kan medføre brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for kogepladen, og dæk herefter flammerne f.eks. med et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Madlavningen skal overvåges. Kortvarig madlavning skal overvåges konstant.
- ADVARSEL: Brandfare: opbevar ikke genstande på kogepladen.
- ADVARSEL: Brug kun afskærmninger udviklet af producenten af madlavningsudstyret, eller afskærmninger mærket som passende i udstyrsproducentens instruktionsvejledning, eller afskærmninger indbygget i udstyret. Brug af afskærmninger, der ikke passer til udstyret, kan medføre ulykker.
- Der må ikke være adgang til strømforsyningskablet efter endt installation.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.
Vi anbefaler, at du bruger tid på at læse denne instruktions-/installationsvejledning med anvisninger om korrekt installation og betjening.
Læs afsnittet om installation, før kogepladen installeres.
Læs omhyggeligt alle sikkerhedsanvisninger før brug, og opbevar denne instruktions-/installationsvejledning til fremtidig brug.

Produktoverblik

Set oppefra



Betjeningsflade



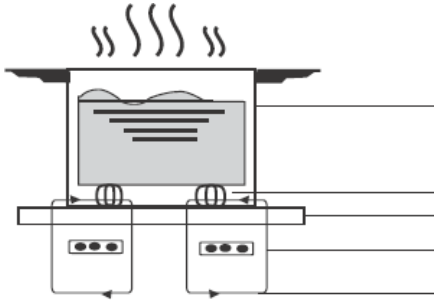
Reference	Beskrivelse
A 	TIL/FRA tast
B 	Børnesikring
C 	Pause-tast
D 	Taster til tidsstyring og indikator for tidsindstilling
E Effektskyder 	
F 	Boost-tast
G 	Madlavningsfunktionstast
H 	Indikator for tidsindstilling
I 	Effektniveau-indikator
J 	Timer-indikator
K 	Indikator for madlavningsfunktioner

Varmezone effekt

Varmezone	
Forreste venstre zone	2000/2500/2800W Booster)
Bagerste venstre zone	1500/1800/2000W Booster)
Midterste zone	2300/3000W Booster)
Forreste højre zone	1200/1500W Booster)
Samlet nominel effekt	7200W

Om madlavning med brug af induktion

Induktionsmadlavning er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Der anvendes elektromagnetiske vibrationer til at danne varme direkte i panden eller gryden, i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi det opvarmes af panden/gryden.



støbejernsgryde

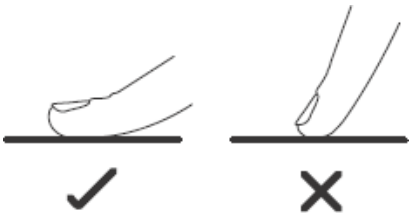
magnetisk kreds
keramisk glasplade
induktionsspole
induceret strøm

Før brug af din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær især opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsanvisninger'.
- Fjern beskyttelsesfolie, der eventuelt stadig findes på din induktionskogeplade.

Brug af berøringstasterne

- Tasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke hårdt.
- Brug den flade del af fingeren, ikke fingerspidsen.
- Der afgives en biplyd, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at tasterne altid er rene og tørre, og at de ikke er dækket af genstande (f.eks. et redskab eller en klud). Selv et tyndt lag vand kan gøre det vanskeligt at betjene tasterne.



Valg af det rigtige køkkengrej

- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktions-symbolet på emballagen eller i bunden af panden/gryden.



- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at foretage en magnettest. Bevæg en magnet imod bunden af panden/gryden. Hvis den tiltrækkes, er panden/gryden egnet til induktion.
- Hvis ikke du har en magnet:

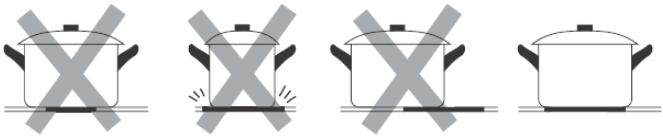
1. Hæld noget vand i den pande/gryde, som du vil kontrollere.
2. Hvis ikke U blinker på displayet, og hvis vandet varmes op, er panden/gryden egnet.

- Køkkengrej fremstillet af følgende materialer kan ikke anvendes: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden en magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.

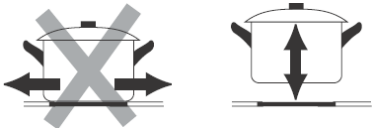
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Kontrollér, at bunden på din pande/gryde er glat, ligger plant an mod glasset og er samme størrelse som kogezonen. Brug pander/gryder med en diameter så stor som grafikken på den valgte zone. En pande/gryde, der er en anelse større, udnytter energien mest effektivt. Effektiviteten kan være mindre end forventet, hvis du anvender en mindre pande/gryde. Kogepladen kan eventuelt ikke detektere en pande/gryde mindre end 140 mm. Sørg altid for at centrere din pande/gryde på kogezonen.



Løft altid pander/gryder af induktionskogepladen - lad dem ikke glide hen over glasfladen, da dette kan lave ridser i glasset.



Specialfunktioner

Beskyttelse mod overophedning

Der er installeret en temperatursensor til overvågning af temperaturen inde i induktionskogepladen. Når der registreres for høj temperatur, afbrydes induktionskogepladen automatisk.

Detektering af små artikler

Hvis en pande/gryde i forkert størrelse, eller en ikke-magnetisk pande/gryde (f.eks. aluminium), eller en anden lille genstand (f.eks. en kniv, en gaffel, en nøgle) ligger på kogepladen, skifter den automatisk til standby efter 1 minut. Blæseren fortsætter med at køle induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

Beskyttelse gennem automatisk afbrydelse

Automatisk afbrydelse er en sikkerhedsfunktion til beskyttelse af din induktionskogeplade. Der afbrydes automatisk, hvis du skulle glemme at slukke for din induktionskogeplade. Standard aktive tider for forskellige effektniveauer vises i tabellen nedenfor:

Effektniveau	1~3	4~6	7~8	9
Standard aktiv tid (min)	360	180	120	90

Når panden/gryden fjernes, holder induktionskogepladen straks op med at varme, og den slukkes efter 2 minutter.


Personer med pacemaker bør kontakte lægen, før de anvender denne enhed.

Automatisk detektering af pande/gryde

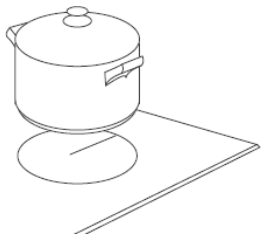
Denne funktion detekterer automatisk, hvor gryden eller panden er placeret. Forbindelsesfunktionerne aktiveres automatisk, afhængigt af størrelsen på gryden eller panden. Du skal blot skrue op med skyderen.

Brug af din kogeplade

Start madlavning

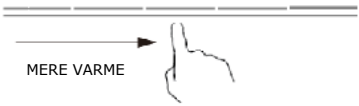
1. Berør TIL/FRA tasten (A) i 3 sekunder.
   Når strømmen er slået til, bipper brummeren en gang; alle displays viser " - " for at angive, at induktionskogepladen er på standby.

2. Sæt en passende pande/gryde på den kogezone, som du ønsker at anvende.
   - Sørg for, at bunden af panden/gryden og fladen på kogezonen er ren og tør.



3. Justér varmeindstillingen ved at berøre skyderen (E) for den varmezone, hvor panden/gryden er placeret.





- Hvis ikke du vælger en varmeindstilling inden for 20 sekunder, slukkes induktionskogepladen automatisk. I dette tilfælde skal du starte igen fra trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen til enhver tid under madlavningen.

Hvis displayet blinker U skiftevis med varmeindstillingen

Betyder dette, at:

- du ikke har sat en pande/gryde på den korrekte kogezone, eller
- at den pande/gryde, som du anvender, ikke er egnet til induktionsmadlavning, eller

- panden/gryden er for lille eller ikke centreret korrekt på kogezonen.
  Der finder ikke opvarmning sted, med mindre at der er placeret en passende pande/gryde på kogezonen. Displayet slukkes automatisk efter 1 minut, hvis der ikke placeres en passende pande/gryde på kogezonen.

Efter endt madlavning

1. Berør skyderen (E) for at reducere effektniveauet til “0”.
2. Pas på varme overflader

"H" viser, hvilken kogezone der er for varm at berøre. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Du kan spare energi ved at anvende en varmeplade, som stadig er varm, hvis du ønsker at opvarme andre pander/gryder.

Brug af boost-funktionen

Aktivering af boost-funktionen

Berør boost-tasten (F); zone-indikatoren viser "P.", og effekten bliver maksimal.

Berør boost-tasten (F); zone-indikatoren viser d og effekten forøges til det dobbelte. (forbindelsesfunktion venstre)

Deaktivering af boost-funktionen

Berør skyderen (E) for at deaktivere boost-funktionen. Kogezonen går da tilbage til det effektniveau, som du ønsker.

- Denne funktion virker for alle kogezoner.
- Kogezonen returnerer automatisk til niveau 9 efter 5 minutter.

Brug af madlavningsfunktioner

Du kan vælge 3 praktiske madlavningsfunktioner ved at trykke på

madlavningsfunktionstasten (G); flytter fra en funktion til den næste ved hver berøring.

 - Smelte eller tø op (ca. 50°C)

 - Opvarmning eller varmholdelse (ca. 70°C)

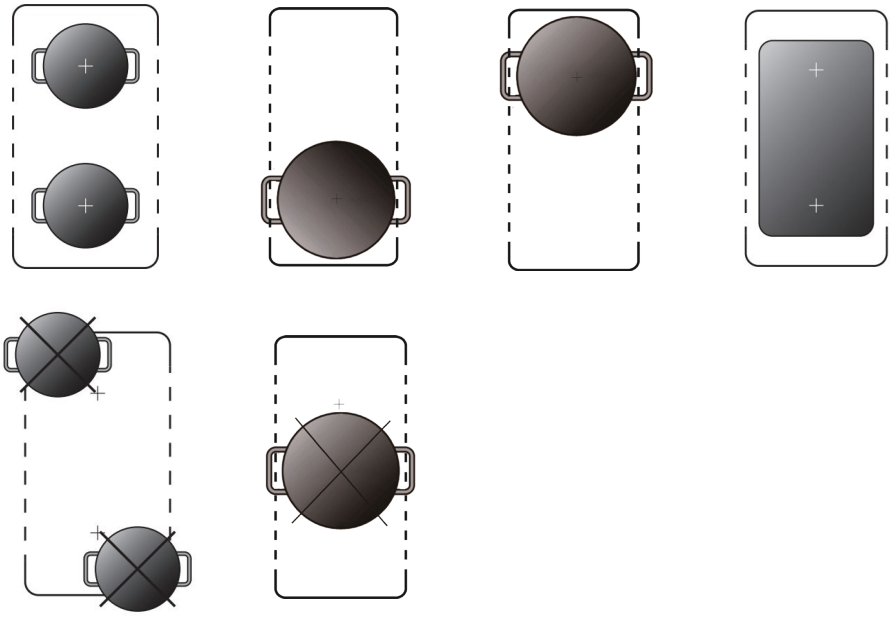
 - Simre, temperatur tæt på kogning, velegnet til simreretter

FLEKSIBELT OMRÅDE

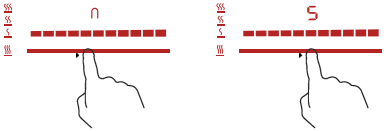
- Dette område kan til enhver tid anvendes som en enkelt zone, afhængigt af dine krav til madlavningen.
- Det fleksible område er sammensat af to uafhængige induktansspoler, der kan styres separat. Når der arbejdes med en enkelt zone, flyttes køkkengrej fra den ene zone til den anden inden for det fleksible område, og der vil være samme effektniveau som i den zone, hvor køkkengrejet oprindeligt var placeret. Den del, der ikke er dækket af køkkengrej, slås fra automatisk.

• Vigtigt: Sørg for at centrere køkkengrejet i den enkelte kogezone. En oval eller rektangulær gryde/pande er ideel.

Eksempler på korrekt og forkert placering.



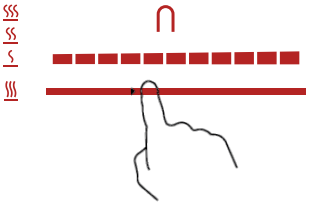
1. For at aktivere det fleksible område som en enkelt zone skal du blot trykke på varmezone-effektskyderne samtidig i mindst 2 sekunder



2. Indikatoren for fleksibel zone ved siden af effekt-indikatoren lyser



3. Justér varmeindstillingen ved at berøre den forreste venstre eller forreste højre zone-skyder (E) for den varmezone, hvor panden/gryden er placeret.



4. Hvis panden/gryden flyttes fra forreste til bagerste område (eller omvendt), detekterer det fleksible område automatisk den nye position og opretholder effekten

Brug af børnesikringsfunktionen

- Du kan låse tasterne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld kommer til at tænde for kogezonerne).
- Når tasterne er låst, deaktiveres alle taster undtagen OFF-tasten.

Blokering af tasterne

Berør børnesikringstasten (B) i 3 sekunder. Indikatoren over børnesikringstasten lyser, og tidsindikatoren viser “Lo”

Frigørelse af tasterne

2. Berør låsetasten i et stykke tid
3. Nu kan du igen anvende din induktionskogeplade.

Når kogepladen er i låst tilstand, er alle taster deaktiveret undtagen FRA. Du kan altid slukke for kogepladen med FRA-tasten i nødstilfælde, men du skal låse kogepladen op, før du kan bruge den igen

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som en alarm. I dette tilfælde slukker timeren ikke for en kogezone, når det indstillede tidsrum er forløbet.
- Du kan indstille den til at slå en kogezone fra, når tiden er gået.
- Du kan indstille timeren op til 99 minutter.

Brug af timeren som alarm

1. Efter valg af kogezone og ønsket effektniveau blinker prikken ved siden af effekt-indikatoren i 5 sekunder



2. Før prikken holder op med at blinke at blinke, skal du berøre tasten til tidsstyring (D)

"+" eller "-" , for at indstille tiden fra 1 til 99 minutter.

Tip: Berør "-" eller "+" timer-tasterne en gang for at reducere eller forøge med 1 minut.
Hold fingeren på "-" eller "+" timer-tasterne for at reducere eller forøge med 10 minutter.

3. Når tiden er indstillet, starter nedtællingen med det samme. Displayet viser den resterende tid, og prikken ved siden af tidsindikatoren fortsætter med at blinke.



4. Brummeren bipper, og tidsindikatoren slukkes, når den indstillede tid er udløbet.

Indstilling af timeren til afbrydelse af zoner

1. Når du har valgt kogezone og ønsket effektniveau ved at berøre effektskyderen, blinker prikken ved siden af effekt-indikatoren i 5 sekunder

2. Når prikken holder op med at blinke, skal du berøre tasten til tidsstyring (D) "+" eller "-" for at indstille tiden fra 1 til 99 minutter.

Tip: Berør "-" eller "+" timer-tasterne en gang for at reducere eller forøge med 1 minut.
Hold fingeren på "-" eller "+" timer-tasterne for at reducere eller forøge med 10 minutter.

3. Når tiden er indstillet, starter nedtællingen med det samme. Indikatoren for tidsindstilling viser den resterende tid, og timer-indikatoren (J) blinker i 5 sekunder.

4. Herefter, og hvis indikatoren (J) fortsætter med at blinke, viser indikatoren for tidsindstilling den resterende tid, indtil tiden udløber for den tilhørende zone, ellers forbliver indikatoren (J) tændt, indtil tiden er udløbet.

5. Når den indstillede timer-tid er udløbet, afbrydes den tilhørende kogezone automatisk. Andre kogezoner er stadig aktive, hvis der er blevet tændt for dem forud.

4. Hvis man samtidig anvender "timeren som en alarm" og "timeren til afbrydelse af zoner", viser displayet den resterende alarmtid som første prioritet. Berør kogezonens effektskyder for at få vist den resterende tid for afbryder-timeren.

Brug af pausefunktionen

Kogepladen har en praktisk genstartsfunktion, hvor man kan sætte madlavningen på pause og påbegynde den igen, hvis man forstyrres af noget.

1. Når kogepladen er tændt og i gang, skal du trykke på pausetasten (C); alle kogezoner afbrydes, og alle LED-indikatorer viser symbolet “=”.
2. Tryk på pausetasten (C) igen; alle parametre går tilbage til deres tidligere indstilling.

Justering af effektbegrænsning (1,5kW / 2,8kW / 3,7kW / 4,5kW / 6,0kW / 6,5kW / 7,2kW)

BEMÆRK! : Denne justering skal foretages af en autoriseret forhandler!

Kontrollér, at induktionskogepladen er slukket. Det påkrævede effektniveau kan indstilles ved at udføre følgende trin inden for 60 sekunder:

Trin	Handling på betjeningspanel	Display
1	 Når kogepladen er slukket, skal man berøre tasten til temperaturstyring og timer-tasten.	
2	LED-displayet viser effektniveauerne.	
3	Berør + og - tasterne for at vælge effektbegrænsning.	Vælg hhv. 1,5/2,8/3,7 kW/4,5 kW/6,0 kW/ 6,5 kW/7,2 kW
4	 Berør pausetasten for at forlade indstillingen	Forlad indstillingen

Fejlvisning og kontrol

Hvis der forekommer en fejl, skifter induktionskogepladen automatisk til beskyttelsestilstand, og følgende fejlkoder vises:

Fejl-meddelelse	Mulig årsag	Handling
⊔	Ingen pande/gryde, eller pande/gryde uegnet	Skift pande/gryde:
ER03	Vand eller pande/gryde på glasset over betjeningsfladen	Rengør betjeningsfladen
F1E	Forbindelsen mellem displayets printkort og det primære printkort er afbrudt (i den kogezone hvor indikatoren viser "E")	1. Forbindelseskablet er ikke tilsluttet korrekt eller defekt; Udskift det primære printkort.
F3E	Fejl på spolens temperatursensor. (i den kogezone hvor indikatoren viser "E")	Udskift spolens sensor
F4E	Fejl på det primære printkorts temperatursensor. (i den kogezone hvor indikatoren viser "E")	Udskift det primære printkort
E1E	Temperatursensoren på den keramiske glasplade registrerer en høj værdi	Tænd for kogepladen igen, når induktionskogepladen er kølet ned.
E2 E	Temperatursensoren for IGBT registrerer en høj værdi	Tænd for kogepladen igen, når induktionskogepladen er kølet ned.
E3 E	Unormal fødespænding (for høj)	Kontrollér, om strømforsyningen er normal. Slå strømmen til, når strømforsyningen er normal.
E4 E	Unormal fødespænding (for lav)	Kontrollér, om strømforsyningen er normal. Slå strømmen til, når strømforsyningen er normal.
E5 E	Fejl på temperatursensor (i den kogezone hvor indikatoren viser "E")	Forbindelseskablet er ikke tilsluttet korrekt, eller defekt enhed;

Ovennævnte er årsager til og løsninger på de mest almindelige fejl.
For at undgå mulige farer og beskadigelse af induktionskogepladen bør man ikke selv adskille enheden, og man **skal kontakte forhandleren.**

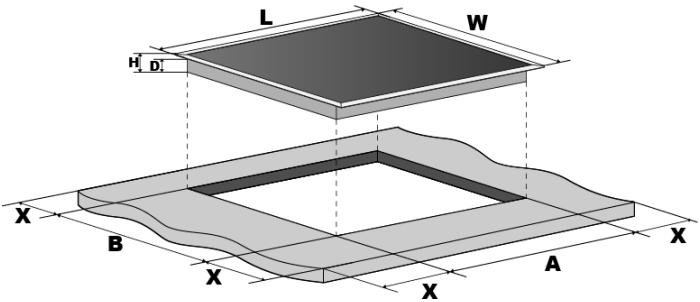
Installation

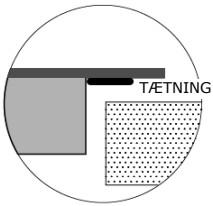
Installationsanvisninger

Udskær bordpladen efter målene vist på tegningen.

Der skal være en afstand på mindst 5 cm omkring hullet i forbindelse med installation og brug.

Bordpladen skal være mindst 30 mm tyk. Vælg en bordplade lavet af et varmeresistent materiale for at undgå deformation på grund af varmeudstrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:

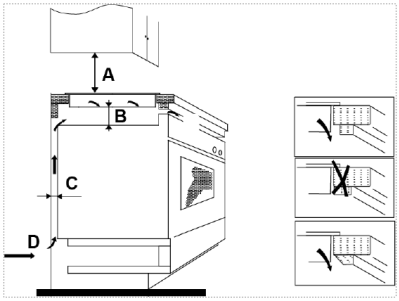




L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
780	520	60	56	755	495	50 min.

Generelt skal man sikre sig, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtaget og -afgangen ikke er blokeret. Kontrollér, at induktionskogepladen er monteret korrekt og klar til brug, som vist nedenfor.

Bemærk: Der skal være en sikkerhedsafstand på mindst 700 mm mellem kogepladen og skabet over den. Hvis der er monteret en emhætte over kogepladen, skal der være en afstand mellem dem, som anført i emhættens betjeningsvejledning.



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D
700	20 min.	20 min.	Luftindtag

Før installation af kogepladen skal man kontrollere, at

- bordpladen er retvinklet og plan, og at ingen konstruktionsdele er i vejen
- bordpladen er fremstillet af varmeresistent materiale
- hvis kogepladen er installeret over en ovn, skal ovnen have en indbygget køleblæser
- installationen overholder alle afstandskrav samt gældende standarder og bestemmelser
- der er indbygget en passende afbryder, som kan afbryde udstyret fuldstændigt fra lysnettet, i den faste ledningsinstallation, og at denne afbryder er installeret og placeret i henhold til lokale krav og bestemmelser.
  Afbryderen skal være af en godkendt type og have 3 mm kontaktadskillelse (spalte) ved alle poler (eller alle aktive (fase-)ledere, hvis de lokale bestemmelser tillader denne variant af kravene)
- kunden har nem adgang til afbryderen, når kogepladen er installeret
- lokale byggemyndigheder kontaktes og vedtægter overholdes, hvis der er tvivl om installationen
- der anvendes varmeresistente overflader, som er nemme at rengøre (f.eks. keramiske fliser) på vægfladerne omkring kogepladen.

Efter installation af kogepladen skal man kontrollere, at

- der ikke er adgang til strømforsyningskablet i skabe eller skuffer
- der er tilstrækkelig gennemstrømning af frisk luft udefra gennem skabene til bunden af kogepladen
- hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller et skab, skal der være installeret en varmebarriere under bunden af kogepladen, så den ikke berøres.
- kunden har nem adgang til afbryderen

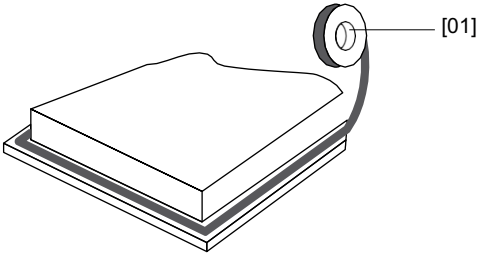
Før placering af holdebeslag

Enheden skal placeres på en stabil, jævn overflade (brug emballagen). Tryk ikke på de dele, der rager ud fra kogepladen.

Placering af holdebeslag

- Enheden skal placeres på en stabil, jævn overflade (brug emballagen). Tryk ikke på de dele, der rager ud fra kogepladen.

fig. 1



01



Sæt den medfølgende tætning på langs kogepladens underkant, enderne skal overlappe.



fig. 2

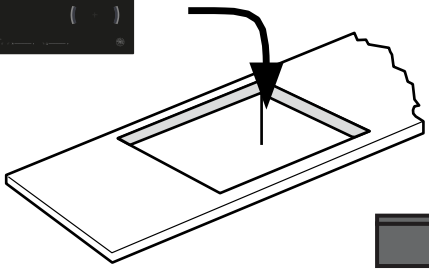




fig. 3

Brug ikke lim ved fastgørelsen af kogepladen i bordpladen.
Når tætningen er sat på, skal man placere kogepladen i udskæringen i bordpladen. Tryk en smule ned på kogepladen for at skubbe den ned i bordpladen og sørg for, at der er tætnet tilstrækkeligt langs yderkanten (fig. 3)

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller kvalificerede teknikere. Vores professionelle medarbejdere er klar til at hjælpe dig. Foretag aldrig selv installationen.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, et køleskab, en fryser, en vaskemaskine eller en tørretumbler, da fugten kan beskadige kogepladens elektronik
3. Induktionskogepladen skal installeres således, at der sikres god varmeudstråling, hvilket gør den mere driftssikker.
4. Væggen og induktionsvarmezonen over bordpladens overflade skal være varmeresistent.
5. Sandwichlaget og bindemidlet skal være varmeresistent for at undgå beskadigelse.

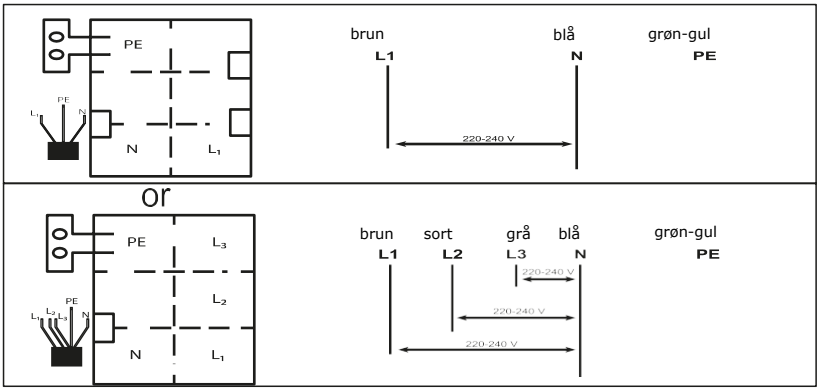
Tilslutning af kogepladen til lysnettet

Denne kogeplade skal tilsluttes lysnettet af en kompetent og kvalificeret person. Før kogepladen tilsluttes lysnettet, skal man kontrollere, at:

1. el-installationen i boligen kan klare belastningen fra induktionskogepladen.
2. spændingen stemmer overens med værdien angivet på mærkepladen
3. strømforsyningskablet er dimensioneret til den belastning, der er angivet på mærkepladen. Når kogepladen tilsluttes lysnettet, må der ikke anvendes adaptere, reduktionsdele eller forgreninger, da dette kan medføre overophedning og brand.

Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele, og det skal være ført sådan, at dets temperatur ikke overskrider 75°C nogetsteds. °

Få en elektriker til at kontrollere, om boligens el-installation kan klare belastningen uden ændringer. Ændringer skal foretages af en kvalificeret elektriker.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette foretages af forhandleren med det rette værktøj, så ulykker undgås.
- Hvis udstyret tilsluttes direkte til lysnettet, skal der installeres en omnipolær afbryder med en min. åbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske tilslutning er udført korrekt, og at den lever op til kravene i gældende sikkerhedsbestemmelser.
- Kablet må ikke være bukket eller klemt.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt. Kablet skal udskiftes af autoriserede teknikere.

Dette udstyr kræver en lille 40 amp afbryder.



BORTSKAFFELSE: Bortskaf ikke dette produkt som usorteret kommunalt affald. Affald af denne type skal indsamles separat med henblik på specialbehandling.

Dette udstyr er mærket i henhold til EU-direktivet 2011/65/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette udstyr bortskaffes korrekt, er du med til at forebygge mulige miljø- og sundhedsskader, der ellers ville kunne forekomme, hvis udstyret blev bortskaffet uhensigtsmæssigt.

Symbolet på produktet angiver, at det ikke skal behandles som almindeligt husholdningsaffald. Det bør afleveres på et modtagested, som sørger for genanvendelse af elektriske og elektroniske produkter.

Dette udstyr skal bortskaffes efter særlige bestemmelser. For at få yderligere information om håndtering, genvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller den butik, hvor du købte det.

For at få mere detaljeret information om håndtering, genvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller den butik, hvor du købte det.