

# **Bedienungsanweisung mit Montageanweisungen**

**Instructions for use and installation**

**Instructions d'utilisation et  
d'installation**

**EKI701-5**

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>SICHERHEIT .....</b>                             | <b>3</b>  |
| VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME .....      | 3         |
| ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....               | 4         |
| SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG .....                       | 5         |
| VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....          | 6         |
| SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....                  | 6         |
| <b>TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....</b>                | <b>7</b>  |
| TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....                       | 7         |
| BEDIENFELD .....                                    | 8         |
| <b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES .....</b>               | <b>8</b>  |
| ANZEIGE .....                                       | 8         |
| BELÜFTUNG .....                                     | 8         |
| <b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES .....</b>          | <b>8</b>  |
| VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....                      | 8         |
| INDUKTIONSPRINZIP .....                             | 9         |
| TOPFERKENNUNG .....                                 | 9         |
| FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....               | 9         |
| KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN .....                  | 10        |
| RESTWÄRMEANZEIGE .....                              | 10        |
| BOOSTER .....                                       | 10        |
| TIMER .....                                         | 11        |
| KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES ..... | 12        |
| <b>KOCH EMPFEHLUNGEN .....</b>                      | <b>13</b> |
| KOCHGESCHIRR .....                                  | 13        |
| GESCHIRRGRÖßE .....                                 | 13        |
| AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN .....                   | 14        |
| <b>REINIGUNG UND PFLEGE .....</b>                   | <b>14</b> |
| <b>WAS TUN WENN .....</b>                           | <b>14</b> |
| <b>UMWELTSCHUTZ .....</b>                           | <b>15</b> |
| <b>MONTAGEHINWEISE .....</b>                        | <b>16</b> |
| <b>ELEKTROANSCHLUSS .....</b>                       | <b>17</b> |

## Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschliessen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

## Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiss. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heissen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt oder gar beschädigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- **Brandgefahr!** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiss werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## Schütz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guss). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit aufgesetzten Kompensböden und/oder vertiefter Prägung im Pfannenboden. Diese könnten zu Überhitzungen führen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstossen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiss sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heisses Kochgeschirr auf dem Bedienfeld ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

## Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

## Schutz vor weiteren Gefahren

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



**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBEN FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE.**

**DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.**



# TECHNISCHE BESCHREIBUNG

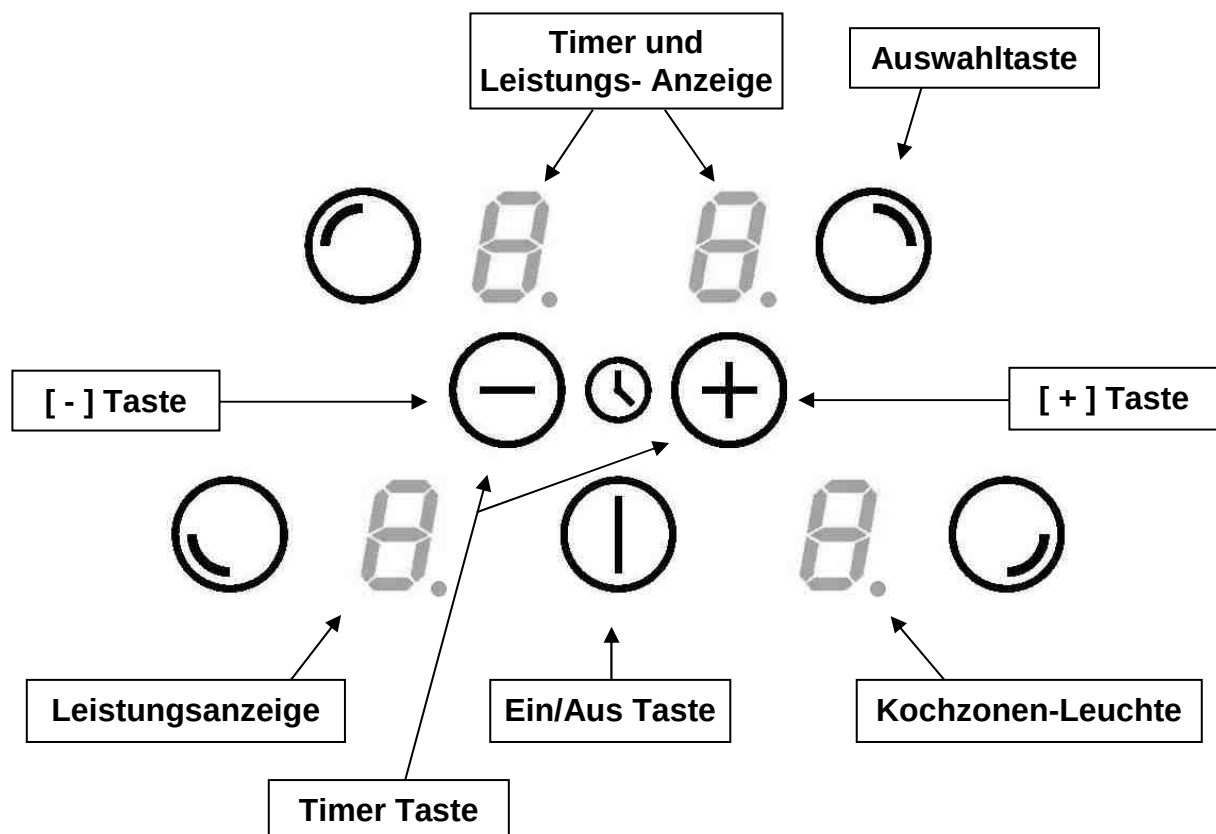
## Technische Beschreibung

| Typ                                                 | EKI701-5    |
|-----------------------------------------------------|-------------|
| Gesamt Leistung                                     | 6500 W      |
| Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> ** | 166.4 Wh/kg |
| <b>Kochzone vorne links</b>                         | Ø 190 mm    |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 100 mm    |
| Nominal Leistung*                                   | 1400 W      |
| Booster Leistung*                                   | 1850 W      |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | C           |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 172.7 Wh/kg |
| <b>Kochzone hinten links</b>                        | Ø 170 mm    |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 100 mm    |
| Nominal Leistung*                                   | 1400 W      |
| Booster Leistung*                                   | -           |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | B           |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 160 Wh/kg   |
| <b>Kochzone hinten rechts</b>                       | Ø 190 mm    |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 100 mm    |
| Nominal Leistung*                                   | 1400 W      |
| Booster Leistung*                                   | 1850 W      |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | B           |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 164 Wh/kg   |
| <b>Kochzone vorne rechts</b>                        | Ø 170 mm    |
| Minimal Topfboden Durchmesser                       | Ø 100 mm    |
| Nominal Leistung*                                   | 1400 W      |
| Booster Leistung*                                   | -           |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**           | A           |
| Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **                | 168.9 Wh/kg |

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

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

## Bedienfeld



## BEDIENUNG DES KOCHFELDES

### Anzeige

| <u>Anzeige</u> | <u>Benennung</u> | <u>Funktion</u>                           |
|----------------|------------------|-------------------------------------------|
| 0              | Null             | Die Kochzone ist aktiviert                |
| 1...9          | Leistungsstufe   | Einstellung der Leistung                  |
| <u>U</u>       | Topferkennung    | Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet |
| E              | Fehleranzeige    | Fehler der Elektronik                     |
| H              | Restwärme        | Kochzone ist heiß                         |
| P              | Power            | Die Power-Stufe ist aktiviert.            |
| L              | Verriegelung     | Das Kochfeld ist abgesichert              |

### Belüftung

Der Kühlerlüfter hat einen Dauerbetrieb. Er startet sofort beim Einschalten des Kochfeldes und dreht auf Hochtouren wenn die Kochstellen intensiv benutzt werden. Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

## INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

### Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.



## Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischen Boden.
- Nicht geeignetes Kochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik Edelstahl ohne magnetischen Boden

## Topferkennung

Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [ U ].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [ U ]. Das [ U ] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.
- Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [ U ] in der Anzeige.

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

## Funktion der Sensorschaltfelder

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

**Drücken Sie immer nur eine Sensortaste und nur wenn angegeben zwei Sensortasten zur gleichen Zeit.**

## Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b> | <b><u>Anzeige</u></b> |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Einschalten :            | Auf [ Ⓢ ] drücken        | [ 0 ] oder [ H ]      |
| Ausschalten :            | Auf [ Ⓢ ] drücken        | Keine oder [ H ]      |

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                        | <b><u>Anzeige</u></b>                |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Auswählen der Kochzone   | Auf [ ○ ] drücken                                               | [ 0 ]                                |
| Leistung erhöhen         | Auf [ + ] drücken                                               | [ 1 ] bis [ 9 ]                      |
| Leistung verringern      | Auf [ - ] drücken                                               | [ 9 ] bis [ 1 ]                      |
| Ausschalten              | Auf [ ○ ] und [ - ] gemeinsam drücken<br>oder auf [ - ] drücken | [ 0 ] oder [ H ]<br>[ 0 ] oder [ H ] |

Erfolgt nach dem Einschalten der Kochzone keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die [ 0 ] erlöschen.

## Restwärmeanzeige

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

## Booster

2 Kochzonen sind mit einer Powerstufe, d.h. einer gesonderten Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist diese zugeschaltet, arbeiten die ausgewählten Kochzonen für einen Zeitraum von max. 10 Minuten in der Leistungsstufe [ P ] mit einer extra hohen Leistung. Die Powerstufe ist dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können.

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b> | <b><u>Anzeige</u></b> |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Auswählen der Kochzone   | Auf [ ○ ] drücken        | [ 0 ]                 |
| Leistung erhöhen         | Auf [ + ] drücken        | [ 1 ] bis [ 9 ]       |
| Power einschalten        | Auf [ + ] drücken        | [ P ] während 5 min   |
| Power ausschalten        | Auf [ - ] drücken        | [ 9 ]                 |

## Timer

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

- **Timer einschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                                                          | <b><u>Anzeige</u></b>      |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Auswählen der Kochzone   | Auf [  ] drücken | [ 0 ]                      |
| Leistung auswählen       | Auf [ + ]                                                                                         | [ 1 ] ... [ 9 ] [ P ]      |
| Zeitschaltuhr auswählen  | Auf [ - ] und [ + ] drücken                                                                       | Zeitschaltuhr [ 00 ] min   |
| Zeit verkürzen           | Auf [ - ] drücken                                                                                 | von [ 30 ] bis 29,28,27... |
| Zeit verlängern          | Auf [ + ] drücken                                                                                 | Die Zeit ist verlängert    |

Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b>  | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                                                          | <b><u>Anzeige</u></b> |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Auswählen der Kochzone    | Auf [  ] drücken | [ 0 ]                 |
| Zeitschaltuhr auswählen   | Auf [ - ] und [ + ] drücken                                                                       | Restliche Zeit        |
| Zeitschaltuhr ausschalten | Auf [ - ]                                                                                         | [ 00 ] dann « aus »   |

### **Automatisches Ausschalten:**

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

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

| <b><u>Betätigung</u></b>  | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                                                            | <b><u>Anzeige</u></b>    |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [  ] drücken | Kochzonen-Leuchte        |
| Zeitschaltuhr auswählen   | Auf [ - ] und [ + ] drücken                                                                         | [ 00 ] Minuten           |
| Zeit verkürzen            | Auf [ - ] drücken                                                                                   | von [30] bis 29,28,27... |
| Zeit verlängern           | Auf [ + ] drücken                                                                                   | Die Zeit ist verlängert  |

Nach weniger Sekunden wird die Einstellung übernommen und das Blinken erlischt. Die Timer- und die Kochzonen-LED erlöschen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [ 00 ] blinkt.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

## Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

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

- **Verriegelung aktivieren:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b>                                                             | <b><u>Anzeige</u></b>       |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Kochfeld einschalten     | Auf [ ① ] drücken                                                                    | [ 0 ] oder [ H ]            |
| Kochfeld verriegeln      | Gleichzeitig auf [ - ] und [ ⦿ ]<br>vorne rechts drücken<br>Danach auf [ ⦿ ] drücken | Keine Änderung<br><br>[ L ] |

- **Verriegelung abschalten:**

| <b><u>Betätigung</u></b> | <b><u>Bedienfeld</u></b> | <b><u>Anzeige</u></b>  |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|
| Kochfeld einschalten     | Auf [ ① ] drücken        | [ L ] auf alle Anzeige |

### Innerhalb von 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde:

|                         |                                                                                      |                                   |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Verriegelung abschalten | Gleichzeitig auf [ - ] und [ ⦿ ]<br>vorne rechts drücken<br>Danach auf [ - ] drücken | [ 0 ] oder [ H ]<br>keine Anzeige |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|

# KOCH EMPFEHLUNGEN

---

## Kochgeschirr

**Geeignete Materialien:** Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

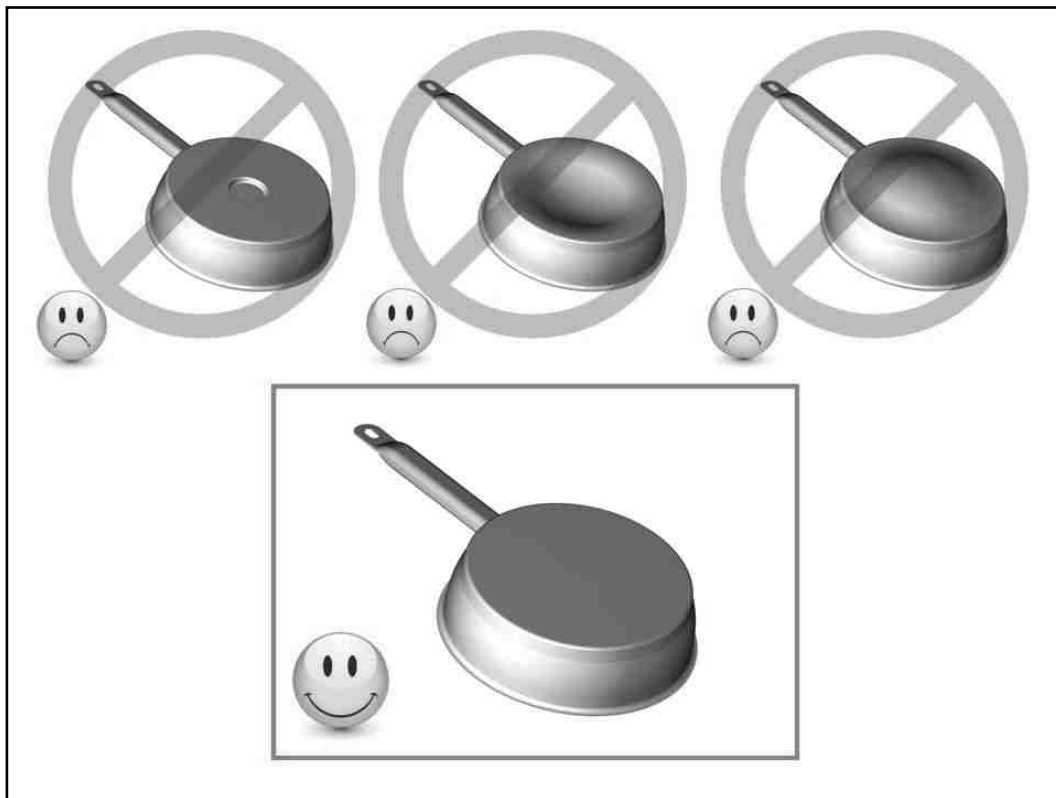
**Nicht geeignete Materialien:** Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

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

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.



## Geschirrgröße

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

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

## Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

**Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.**

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

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

## WAS TUN WENN...

---

**Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:**

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

**In der Anzeige erscheint [ U ] :**

- Der Kochtopf ist nicht auf die Kochzone gestellt.
- Der Kochtopf ist nicht induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

### **Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :**

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

### **Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:**

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

### **Anzeige [ L ] :**

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

### **In der Anzeige erscheint [ Er03 ]:**

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

### **In der Anzeige erscheint [ E2 ] oder [ EH ]:**

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

### **In der Anzeige erscheint [ E3 ]:**

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

### **In der Anzeige erscheint [ E5 ]:**

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie der Spannung des elektrischen Netzes

### **In der Anzeige erscheint [ E6 ]:**

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz des elektrischen Netzes

### **In der Anzeige erscheint [ E8 ]:**

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

### **In der Anzeige erscheint [ U400 ]:**

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

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

## **UMWELTSCHUTZ**

---

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



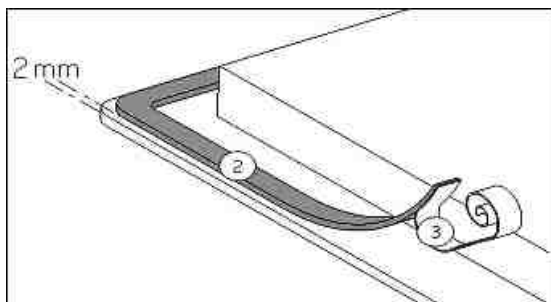
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

# MONTAGEHINWEISE

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

## Dichtung Einbau:

Die Zur Verfügung gestellte Dichtung mit dem Gerät verhindert jede Infiltration im Möbel. Das aufkleben muss mit großer Sorgfalt gemacht werden wie unterhalb in der entsprechende Skizze. Die Zur Verfügung gestellte Dichtung mit dem Gerät ermöglicht auch den Halt des Gerätes in der Richtigen Position. Somit ist die Verwendung eines zweites Befestigungssystem nicht notwendig.



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

## Einbau :

- **Einbaudimensionen:**

| Glasmaß      | Ausschnittmaß |
|--------------|---------------|
| 590 x 520 mm | 560 x 490 mm  |

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.



# ELEKTROANSCHLUSS

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

## Achtung!

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

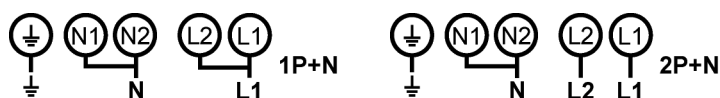
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitz hinein.

| Netz                       | Durchmesser             | Kabel                      | Sicherung |
|----------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------|
| 230V~ 1 Phase + N 50/60Hz  | 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *    |
| 400V~ 2 Phasen + N 50/60Hz | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *    |

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



## Anschluss des Kochfeldes :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

### Einphasiger Anschluss 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2 und zwischen L1 und L2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1 oder L2.

### Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 und die Phase L2 an Anschlussklemme L2.

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

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

**Dear customer,**

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

## SUMMARY

---

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>SAFETY .....</b>                               | <b>19</b> |
| PRECAUTIONS BEFORE USING .....                    | 19        |
| USING THE APPLIANCE .....                         | 19        |
| PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....     | 20        |
| PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....    | 21        |
| OTHER PRECAUTIONS .....                           | 21        |
| <b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>         | <b>21</b> |
| TECHNICAL CHARACTERISTICS .....                   | 22        |
| CONTROL PANEL .....                               | 23        |
| <b>USE OF THE APPLIANCE .....</b>                 | <b>23</b> |
| DISPLAY .....                                     | 23        |
| VENTILATION .....                                 | 23        |
| <b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT .....</b> | <b>23</b> |
| BEFORE THE FIRST USE .....                        | 23        |
| INDUCTION PRINCIPLE .....                         | 24        |
| SENSITIVE TOUCH .....                             | 24        |
| STARTING-UP .....                                 | 24        |
| PAN DETECTION .....                               | 24        |
| RESIDUAL HEAT INDICATION .....                    | 24        |
| BOOSTER FUNCTION .....                            | 25        |
| TIMER .....                                       | 25        |
| CONTROL PANEL LOCKING .....                       | 26        |
| <b>COOKING ADVICES .....</b>                      | <b>27</b> |
| PAN QUALITY .....                                 | 27        |
| PAN DIMENSION .....                               | 27        |
| EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING .....           | 28        |
| <b>MAINTENANCE AND CLEANING .....</b>             | <b>28</b> |
| <b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM .....</b>      | <b>28</b> |
| <b>ENVIRONMENT PRESERVATION .....</b>             | <b>29</b> |
| <b>INSTALLATION INSTRUCTIONS .....</b>            | <b>30</b> |
| <b>ELECTRICAL CONNECTION .....</b>                | <b>31</b> |

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.

- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### **Precautions not to damage the appliance**

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

## Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

## Other precautions

- Make sure that the cookware is always centred on the cooking zone. The bottom of the pot should cover as much as possible of the cooking zone.
- For the users of cardiac pacemakers, the magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not place aluminium or synthetic material containers on the hob: they could melt on residual hot cooking zones.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY  
INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC  
COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH.  
IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD  
RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB  
AND/OR ITS ENVIRONMENT.**



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

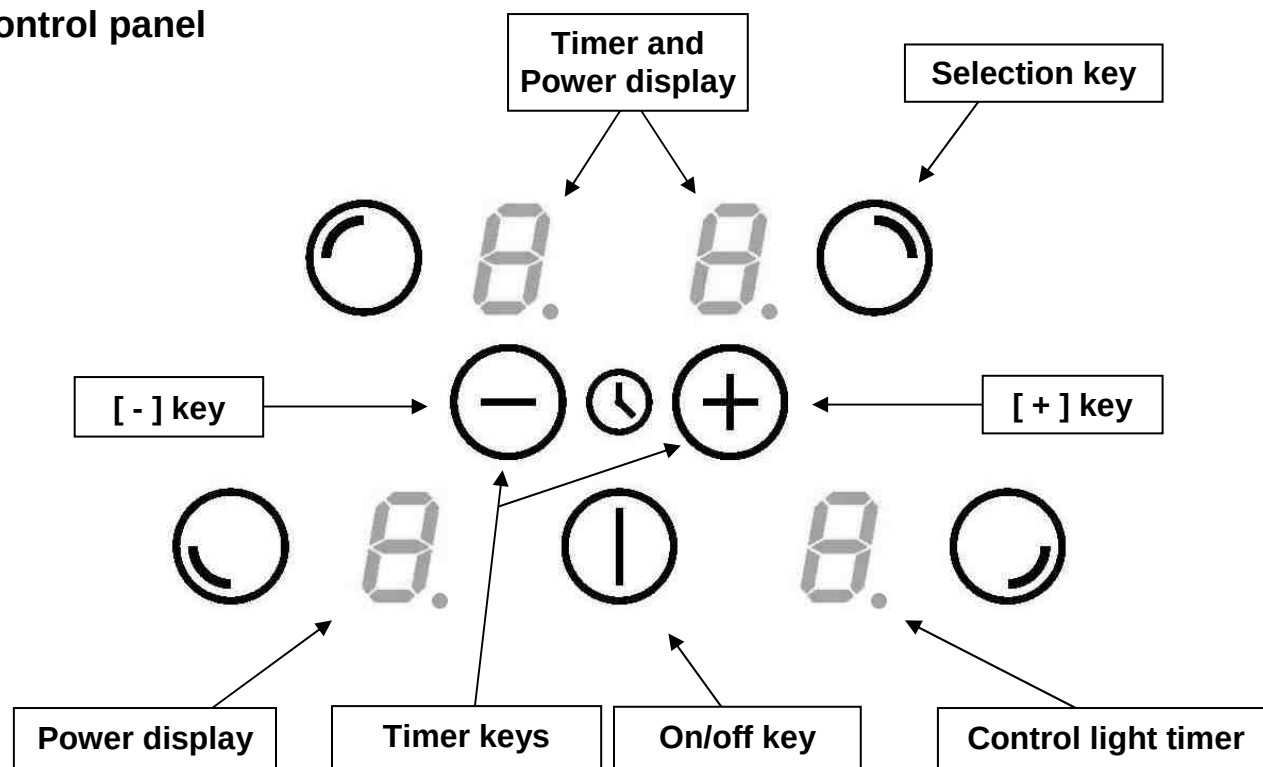
## Technical characteristics

| Type                                           | EKI701-5    |
|------------------------------------------------|-------------|
| Total power                                    | 6500 W      |
| Energy consumption for the hob $EC_{hob}^{**}$ | 166.4 Wh/kg |
| <b>Front left heating zone</b>                 | Ø 190 mm    |
| Minimum detection                              | Ø 100 mm    |
| Nominal power*                                 | 1400 W      |
| Booster power*                                 | 1850 W      |
| Standardised cookware category**               | C           |
| Energy consumption $EC_{CW}^{**}$              | 172.7 Wh/kg |
| <b>Rear left heating zone</b>                  | Ø 170 mm    |
| Minimum detection                              | Ø 100 mm    |
| Nominal power*                                 | 1400 W      |
| Booster power*                                 | -           |
| Standardised cookware category**               | B           |
| Energy consumption $EC_{CW}^{**}$              | 160 Wh/kg   |
| <b>Rear right heating zone</b>                 | Ø 190 mm    |
| Minimum detection                              | Ø 100 mm    |
| Nominal power*                                 | 1400 W      |
| Booster power*                                 | 1850 W      |
| Standardised cookware category**               | B           |
| Energy consumption $EC_{CW}^{**}$              | 164 Wh/kg   |
| <b>Front right heating zone</b>                | Ø 170 mm    |
| Minimum detection                              | Ø 100 mm    |
| Nominal power*                                 | 1400 W      |
| Booster power*                                 | -           |
| Standardised cookware category**               | A           |
| Energy consumption $EC_{CW}^{**}$              | 168.9 Wh/kg |

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

\*\* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

## Control panel



## USE OF THE APPLIANCE

---

### Display

| <u>Display</u> | <u>Designation</u> | <u>Function</u>                 |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
| 0              | Zero               | The heating zone is activated.  |
| 1...9          | Power level        | Selection of the cooking level. |
| <u>U</u>       | Pan detection      | No pan or inadequate pan.       |
| E              | Error message      | Electronic failure.             |
| H              | Residual heat      | The heating zone is hot.        |
| P              | Booster            | The boosted power is activated. |
| L              | Locking            | Control panel locking.          |

### Ventilation

The cooling system operates continuously. It starts when turning on the hob and speeds up when the hob is used intensively. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

## STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

### Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

## Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

## Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

**In the case of a general use press only one key at the same time.**

## Starting-up

You must first switching on the hob, then the heating zone:

- **Start-up/ switch off the hob :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u>                                                                              | <u>Display</u>   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| To start      | Press key [  ] | [ 0 ]            |
| Touch the key | Press key [  ] | Nothing or [ H ] |

- **Start-up/ switch off a heating zone :**

| <u>Action</u>  | <u>Control panel</u>                                                                                                                      | <u>Display</u> |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Zone selection | Press key [  ]                                         | [ 0 ]          |
| Increase power | Press key [ + ]                                                                                                                           | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Decrease power | Press key [ - ]                                                                                                                           | [ 9 ] to [ 1 ] |
| Stop           | Press key [ - ] or press simultaneously [  ] and [ - ] | [ 0 ] or [ H ] |

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

## Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [ U ]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [ U ]. The symbol [ U ] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [ U ] active.

## Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.

The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**



## Booster function

The booster function [ P ] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones works during 5 minutes with an ultra-high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

- **Start up / Stop the booster function :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>                                                                     | <b><u>Display</u></b> |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Zone selection       | Press key [  ] | [ 0 ]                 |
| Increase power       | Press key [ + ]                                                                                 | [ 1 ] to [ 9 ]        |
| Start up the booster | Press key [ + ]                                                                                 | [ P ] during 5 min    |
| Stop the booster     | Press key [ - ]                                                                                 | [ 9 ]                 |

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>                                                                     | <b><u>Display</u></b>   |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Zone selection       | Press key [  ] | [ 0 ]                   |
| Increase power       | Press key [ + ]                                                                                 | [ 1 ] to [ 9 ]          |
| To select « Timer »  | Press simultaneously [ - ] and [ + ]                                                            | Timer [ 00 ] min        |
| Decrease the time    | Press key [ - ]                                                                                 | [ 00 ] goes to 30,29... |
| Increase the time    | Press key [ + ]                                                                                 | time increase           |

After a few seconds the control light stops with blinking.

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [ 00 ].

- **To stop the cooking time :**

| <b><u>Action</u></b>  | <b><u>Control panel</u></b>                                                                       | <b><u>Display</u></b> |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Zone selection        | Press key [  ] | [ 0 ]                 |
| To select « Timer »   | Press simultaneously [ - ] and [ + ]                                                              | The remaining time    |
| To stop the « Timer » | Press key [ - ]                                                                                   | [ 00 ] then stops     |

If several timers are activated repeat the process.

- **Automatic stop at the end of the cooking time :**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>                                                                       | <b><u>Display</u></b>    |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Activate the hob     | Press key [  ] | [ 0 ] or [ H ]           |
| Select« Timer »      | Press simultaneously [ - ] and [ + ]                                                              | Timer [ 00 ] min         |
| Decrease the time    | Press key [ - ]                                                                                   | [ 00 ] goes to 30,29.... |
| Increase the time    | Press key [ + ]                                                                                   | time increase            |

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

## Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ ① ]).

- **Locking :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>                                                             | <b><u>Display</u></b>        |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Start                | Press key [ ① ]                                                                         | [ 0 ] or [ H ]               |
| Hob locking          | Press simultaneously [ - ] and [ ② ]<br>Repress selection key from the front right zone | No modification<br><br>[ L ] |

- **Unlocking :**

| <b><u>Action</u></b>                                              | <b><u>Control panel</u></b>                                                         | <b><u>Display</u></b>             |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Start                                                             | Press key [ ① ]                                                                     | [ L ]                             |
| <b><u>In the 5 seconds after start :</u></b><br>Unlocking the hob | Press simultaneously [ - ] and [ ② ] from the front right zone<br>Repress key [ - ] | [ 0 ]<br>No light on the displays |

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

**Adapted materials** : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

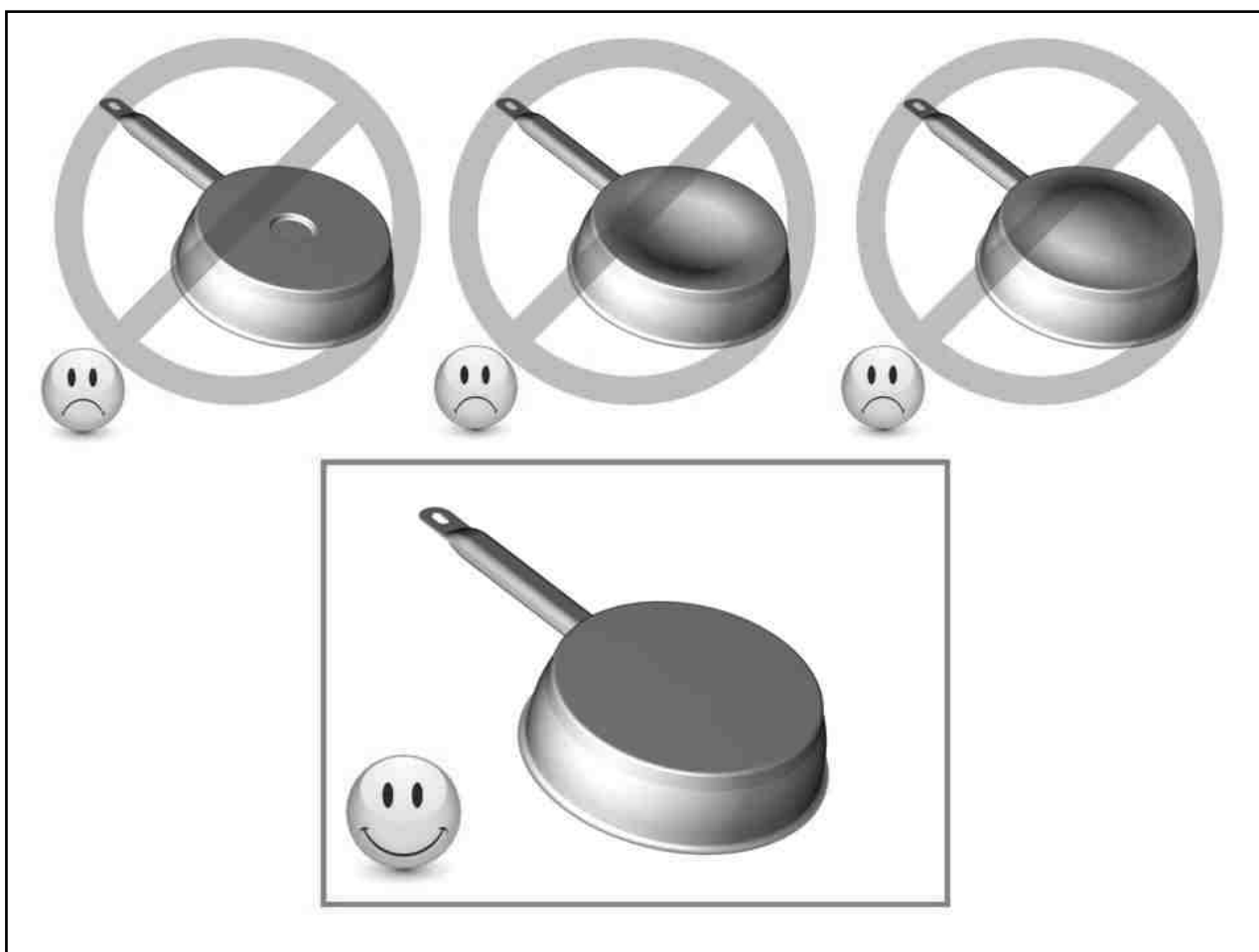
**Not adapted materials** : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



## Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

|        |                                   |                                                                       |
|--------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 to 2 | Melting<br>Reheating              | Sauces, butter, chocolate, gelatine<br>Dishes prepared beforehand     |
| 2 to 3 | Simmering<br>Defrosting           | Rice, pudding, sugar syrup<br>Dried vegetables, fish, frozen products |
| 3 to 4 | Steam                             | Vegetables, fish, meat                                                |
| 4 to 5 | Water                             | Steamed potatoes, soups, pasta,<br>fresh vegetables                   |
| 6 to 7 | Medium cooking<br>Simmering       | Meat, liver, eggs, sausages<br>Goulash, roulade, tripe                |
| 7 to 8 | Cooking                           | Potatoes, fritters, wafers                                            |
| 9      | Frying, roasting, boiling water   | Steaks, omelettes, fried dishes, water                                |
| P      | Frying, roasting<br>Boiling water | scallops, steaks<br>Boiling significant quantities of water           |

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

### The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

### The control panel displays [ U ] :

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

### Continuous ventilation after cutting off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

### **One or all cooking zone cut-off :**

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

### **The control panel displays [ L ] :**

- Refer to the chapter control panel locking page.

### **The control panel displays [ Er03 ] :**

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

### **The control panel displays [ E2 ] or [ EH ] :**

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

### **The control panel displays [ E3 ] :**

- The pan is not adapted, change the pan.

### **The control panel displays [ E5 ] :**

- Defective network. Control the voltage of the electrical network.

### **The control panel displays [ E6 ] :**

- Defective network. Control the frequency of the electrical network.

### **The control panel displays [ E8 ] :**

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

### **The control panel displays [ U400 ] :**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

**If one of the symbols above persists, call the SAV.**

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
  - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

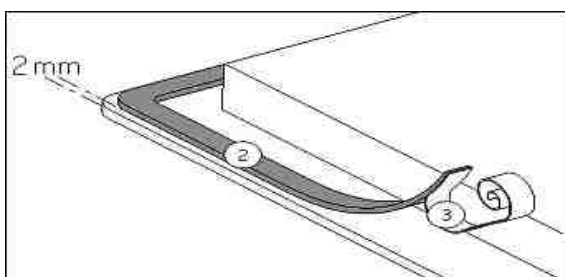
The installation must be performed by a qualified electrical contractor. This contractor will take the entire responsibility of the installation. The installation has to comply with the legislation and the standards in force in your country.

## How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

The gasket supplied with the appliance also allows to maintain in position the appliance, it is not necessary to use another fixation system.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

## Fitting - installing:

- **Cut out sizes of the worktop:**

| Glass-size   | Cut-size     |
|--------------|--------------|
| 590 x 520 mm | 560 x 490 mm |

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

# ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

## Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

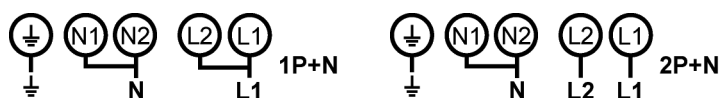
Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

| Mains         | Connection   | Cable diameter          | Cable                      | Protection calibre |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------|--------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N  | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *             |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *             |

\* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6



## Connection of the hob

### Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

### Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal L1 and L2 and between terminal N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to one of the terminals N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

### Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminals L1 and the Phase L2 to the terminal L2.

**We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.**

## Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

## SOMMAIRE

---

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SECURITE .....</b>                                 | <b>33</b> |
| PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....        | 33        |
| UTILISATION DE L'APPAREIL .....                       | 34        |
| PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL.....    | 35        |
| PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL ..... | 36        |
| AUTRES PROTECTIONS.....                               | 36        |
| <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>                | <b>37</b> |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....                     | 37        |
| BANDEAU DE COMMANDE : .....                           | 37        |
| <b>UTILISATION DE L'APPAREIL.....</b>                 | <b>38</b> |
| AFFICHAGE .....                                       | 38        |
| VENTILATION.....                                      | 38        |
| <b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL .....</b>   | <b>39</b> |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION .....                   | 39        |
| PRINCIPE DE L'INDUCTION .....                         | 39        |
| TOUCHES SENSITIVES .....                              | 39        |
| MISE EN ROUTE .....                                   | 39        |
| DETECTION DE RECIPIENT .....                          | 40        |
| INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE .....                | 40        |
| FONCTION MINUTERIE .....                              | 40        |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....              | 41        |
| FONCTION BOOSTER .....                                | 41        |
| <b>CONSEILS DE CUISSON.....</b>                       | <b>42</b> |
| QUALITE DES CASSEROLES.....                           | 42        |
| DIMENSION DES CASSEROLES.....                         | 42        |
| EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON .....   | 43        |
| <b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....</b>                   | <b>43</b> |
| <b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME .....</b>             | <b>43</b> |
| <b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>            | <b>44</b> |
| <b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....</b>               | <b>45</b> |
| <b>CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>                     | <b>46</b> |



## Précautions avant utilisation en cuisson

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

## Utilisation de l'appareil

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

## Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

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

## Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

## Autres protections

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



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE. LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

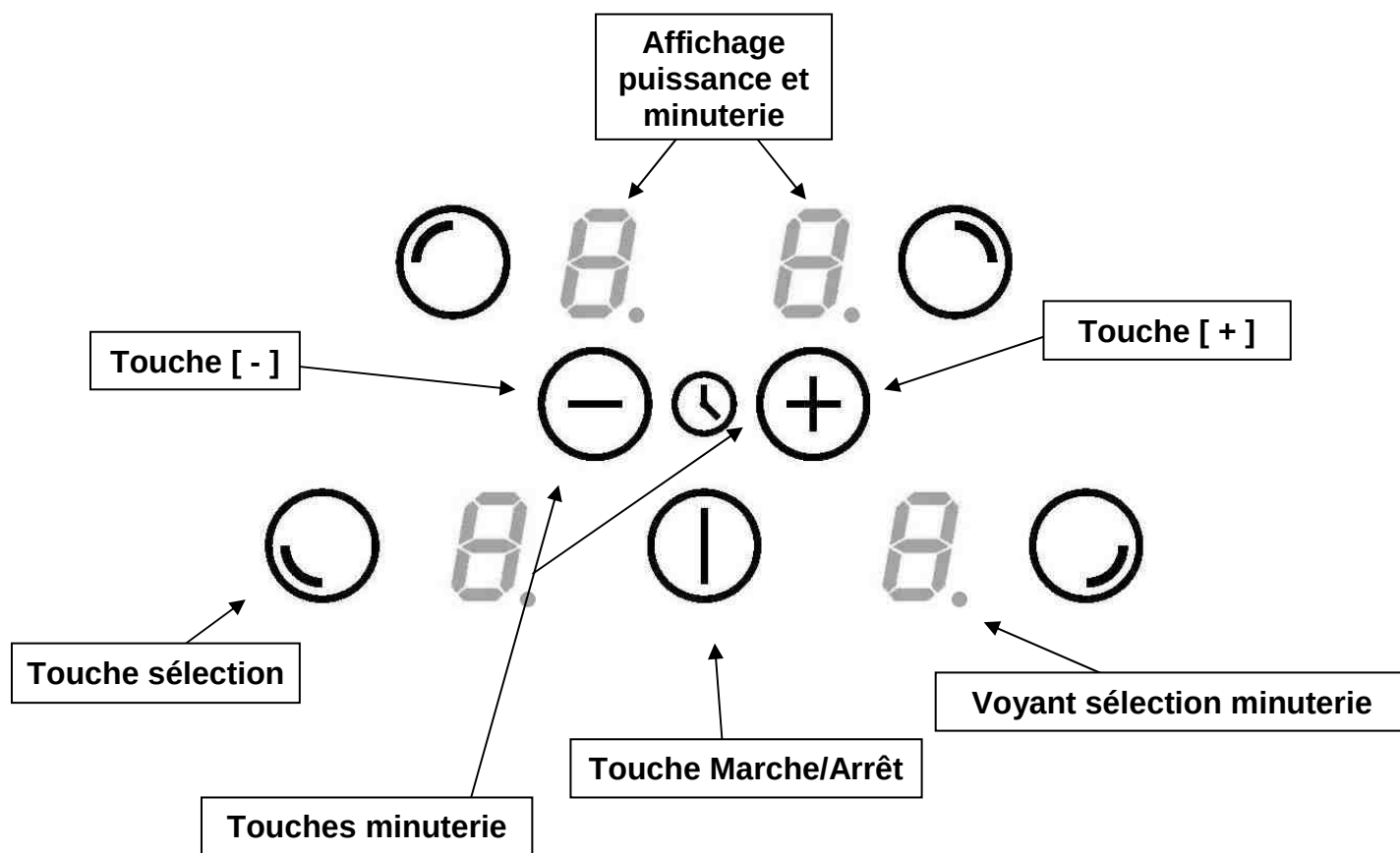
## Caractéristiques techniques

| Type                                                               | EKI701-5    |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| Puissance Totale                                                   | 6500 W      |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson EC <sub>hob</sub> ** | 166.4 Wh/kg |
| <b>Foyer avant gauche</b>                                          | Ø 190 mm    |
| Détection minimum                                                  | Ø 100 mm    |
| Puissance nominale*                                                | 1400 W      |
| Puissance du booster*                                              | 1850 W      |
| Catégorie de la casserole standard**                               | C           |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 172.7 Wh/kg |
| <b>Foyer arrière gauche</b>                                        | Ø 170 mm    |
| Détection minimum                                                  | Ø 100 mm    |
| Puissance nominale*                                                | 1400 W      |
| Puissance du booster*                                              | -           |
| Catégorie de la casserole standard**                               | B           |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 160 Wh/kg   |
| <b>Foyer arrière droit</b>                                         | Ø 190 mm    |
| Détection minimum                                                  | Ø 100 mm    |
| Puissance nominale*                                                | 1400 W      |
| Puissance du booster*                                              | 1850 W      |
| Catégorie de la casserole standard**                               | B           |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 164 Wh/kg   |
| <b>Foyer avant droit</b>                                           | Ø 170 mm    |
| Détection minimum                                                  | Ø 100 mm    |
| Puissance nominale*                                                | 1400 W      |
| Puissance du booster*                                              | -           |
| Catégorie de la casserole standard**                               | A           |
| Consommation d'énergie EC <sub>cw</sub> **                         | 168.9 Wh/kg |

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

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

## Bandeau de commande



## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Affichage

| <u>Affichage</u> | <u>Désignation</u>     | <u>Fonction</u>                   |
|------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 0                | Zéro                   | La zone de chauffe est activée    |
| 1...9            | Niveau de puissance    | Choix du niveau de cuisson        |
| <u>U</u>         | Détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié |
| <u>E</u>         | Message d'erreur       | Défaut de circuit électronique    |
| H                | Chaleur résiduelle     | La zone de cuisson est chaude     |
| L                | Verrouillage           | La table est sécurisée            |
| P                | Booster                | La puissance turbo est activée.   |

### Ventilation

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

# MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

## Avant la première utilisation

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

## Principe de l'induction

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

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

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

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole ( U ) reste affiché.

## Touches sensibles

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

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

## Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

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

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u>                                                                          | <u>Afficheur</u> |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Enclencher    | Appuyer sur [  ] | 4 x [ 0 ]        |
| Arrêter       | Appuyer sur [  ] | Aucun ou [ H ]   |

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u>                                                                                                                         | <u>Afficheur</u>                 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Sélectionner  | Appuyer sur [  ]                                                | [ 0 ]                            |
| Augmenter     | Appuyer sur [ + ]                                                                                                                                  | [ 1 ] jusqu'à [ 9 ]              |
| Diminuer      | Appuyer sur [ - ]                                                                                                                                  | [ 9 ] jusqu'à [ 1 ]              |
| Arrêter       | Appuyer simultanément sur [  ] et [ - ]<br>ou appuyer sur [ - ] | [ 0 ] ou [ H ]<br>[ 0 ] ou [ H ] |

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

## Détection de récipient

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

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

## Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

### • Réglage ou modification de la durée de cuisson :

| <u>Action</u>                                                                       | <u>Bandeau de commande</u>                                                                          | <u>Afficheur</u>         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Sélectionner la zone                                                                | Appuyer sur [  ] | [ 0 ]                    |
| Augmenter                                                                           | Appuyer sur [ + ]                                                                                   | [ 1 ] ... [ 9 ] [ P ]    |
| Sélectionner « Minuterie »                                                          | Appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]                                                     | Minuterie [ 00 ] min     |
| Diminuer la durée                                                                   | Appuyer sur [ - ]                                                                                   | [ 00 ] passe à 30,29,... |
| Augmenter la durée                                                                  | Appuyer sur [ + ]                                                                                   | Le temps augmente        |
| Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ». |                                                                                                     |                          |
| La durée est sélectionnée et le décompte démarre.                                   |                                                                                                     |                          |

### • Arrêter la fonction minuterie cuisson :

| <u>Action</u>              | <u>Bandeau de commande</u>                                                                          | <u>Afficheur</u>              |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Sélectionner la zone       | Appuyer sur [  ] | Le voyant de la zone s'allume |
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]                                                     | Temps restant                 |
| Désactiver « Minuterie »   | Appuyer sur [ - ]                                                                                   | Passe à [ 00 ] puis s'éteint  |

Lorsque plusieurs minuteries sont activées, il suffit de répéter l'opération.

### • Arrêt automatique en fin de cuisson :

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.



- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

| <b><u>Action</u></b>                                      | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                       | <b><u>Afficheur</u></b>                      |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Activer la table de cuisson<br>Sélectionner « Minuterie » | Appuyer sur [ ① ]<br>Appuyer <u>simultanément</u><br>sur [ - ] et [ + ] | 4 x [ 0 ] ou [ H ]<br>[ 00 ]                 |
| Diminuer la durée<br>Augmenter la durée                   | Appuyer sur [ - ]<br>Appuyer sur [ + ]                                  | [ 00 ] passe à 30,29...<br>Le temps augmente |

Le voyant de contrôle clignote, puis s'éteint après quelques secondes.

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

## **Verrouillage du bandeau de commande**

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [ ① ]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

| <b><u>Action</u></b>                  | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                                                            | <b><u>Afficheur</u></b>                                  |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Mise en route<br>Verrouiller la table | Appuyer sur [ ① ]<br>Appuyer simultanément [ - ] et [ ② ]<br>de la zone avant droite<br>Ré appuyer sur [ ② ] | 4 x [ 0 ] ou [ H ]<br><br>Pas de changement<br>4 x [ L ] |

- **Déverrouillage :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b> | <b><u>Afficheur</u></b> |
|----------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Mise en route        | Appuyer sur [ ② ]                 | 4 x [ L ]               |

### **Dans les 5 secondes après la mise en route :**

|                        |                                                                                                |                                                 |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Déverrouiller la table | Appuyer <u>simultanément</u> [ - ] et [ ② ]<br>de la zone avant droite<br>Ré appuyer sur [ - ] | 4 x [ 0 ]<br><br>Les afficheurs<br>sont éteints |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|

## **Fonction booster**

La fonction booster [ P ] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

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

| <b><u>Action</u></b>      | <b><u>Bandeau de commande</u></b> | <b><u>Afficheur</u></b> |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Sélectionner la zone      | appuyer sur [ ② ]                 | [ 0 ]                   |
| Sélectionner la puissance | appuyer sur [ + ]                 | [ 1 ] jusqu'à [ 9 ]     |
| Enclencher le booster     | appuyer sur [ + ]                 | [ P ]                   |
| Stopper le booster        | appuyer sur [ - ]                 | [ 9 ]                   |

# CONSEILS DE CUISSON

## Qualité des casseroles

**Matériaux adaptés :** acier, acier émaillé, fonte, aluminium ou inox à fond ferromagnétique,

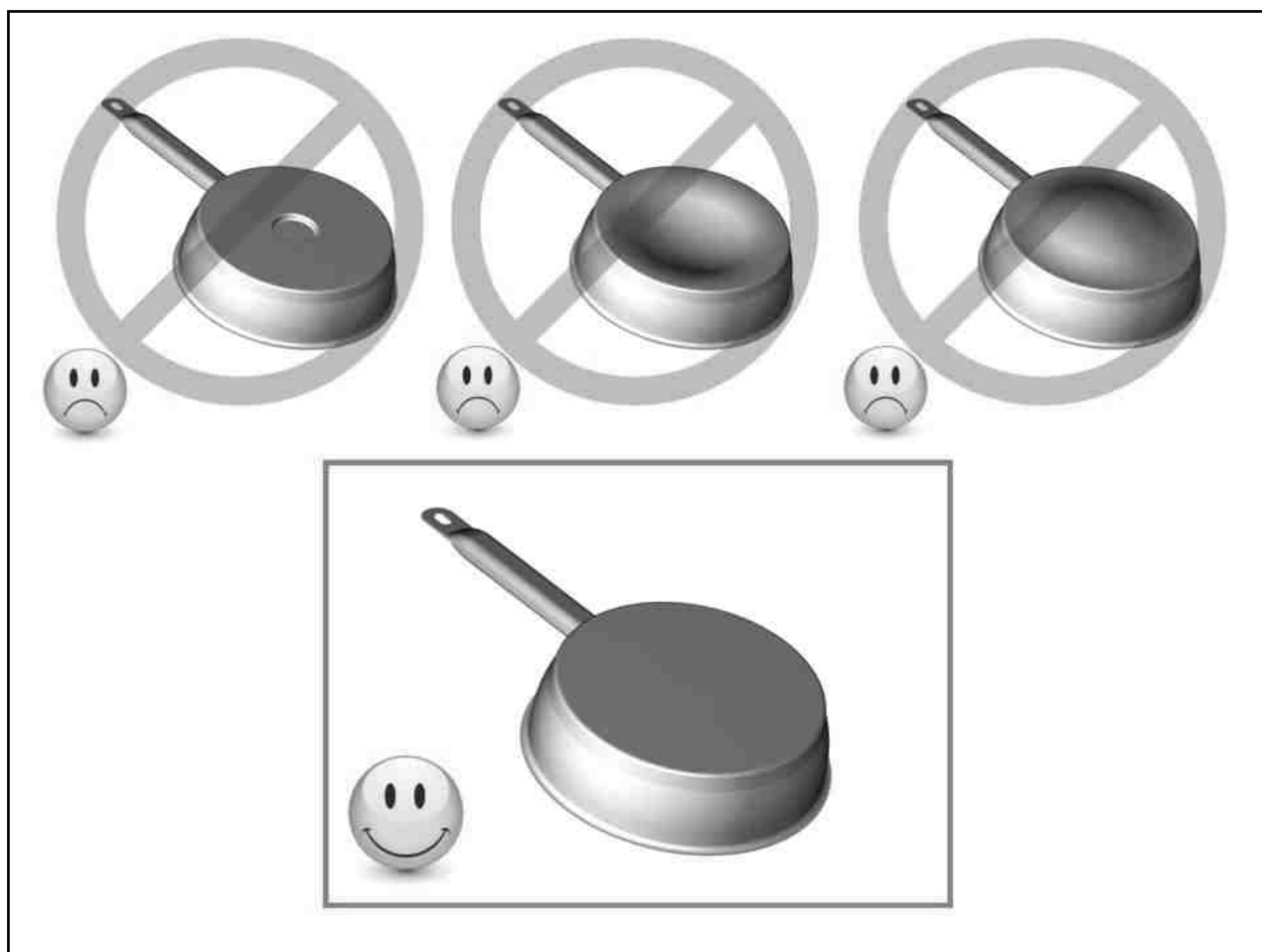
**Matériaux non adaptés :** aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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



## Dimension des casseroles

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

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

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

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

## QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

### Le symbole [ U ] s'affiche :

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

### Le symbole [ E ] s'affiche :

- D'ébranchez et rebranchez la table de cuisson
- Appelez le Service Après-ventes

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

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- Il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

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

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

### **Le symbole [ L ] s'affiche :**

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

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

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

### **Le symbole [ E2 ] ou [ E H ] s'affiche :**

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

### **Le symbole [ E3 ] s'affiche :**

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

### **Le symbole [ E6 ] s'affiche :**

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

### **Le symbole [ E8 ] s'affiche :**

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

### **Le symbole [ U400 ] s'affiche :**

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

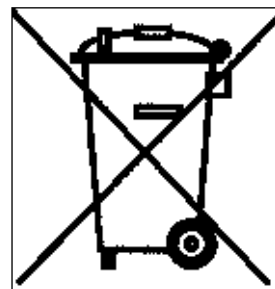
**Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.**

## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

---

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

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



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

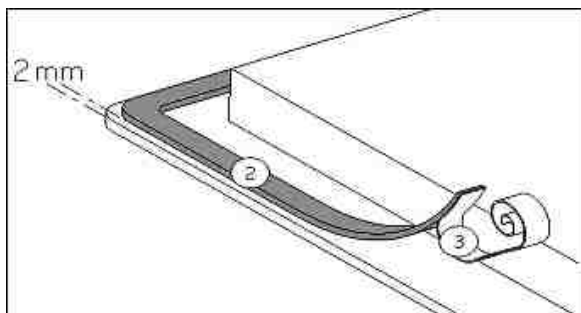
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

## Mise en place du joint d'étanchéité

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

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet également de maintenir en place l'appareil, il n'est donc pas nécessaire d'utiliser un second système de fixation.

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



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

## Encastrement :

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

| Taille du verre | Taille de la découpe |
|-----------------|----------------------|
| 590 x 520 mm    | 560 x 490 mm         |

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

# CONNEXION ELECTRIQUE

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

## Attention !

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

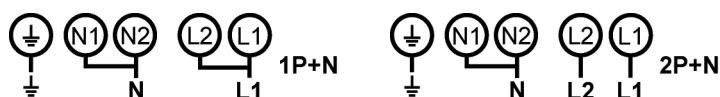
Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

| Réseau        | Raccordement | Diamètre câble          | Câble                      | Calibre de protection |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N  | 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *                |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *                |

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



## Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de branchement.

### Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots N1 et N2 et entre L1 et L2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot N1 ou N2.

Visser la phase L aux plots L1 ou L2.

### Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots N1 et N2

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot N1 ou N2.

Visser la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

## Attention ! Veuillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

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



## 1 Kundendienst

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den Kundendienst. Führen Sie in diesen Fall keine weiteren Arbeiten, vor allen an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

### **WICHTIG**

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

**Folgende Angaben werden benötigt um Ihren Auftrag bearbeiten zu können:**

- 1 Modell
- 2 Version
- 3 Batch
- 4 EAN

**Typenschild** (Das Typenschild ist im Innenraum des Gerätes oder auf der Rückseite.)

- die vollständige Anschrift und Telefon- Nr.,
- die Fehlerbeschreibung.

### **Zuständige Kundendienstadresse**

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716765

Kundentelefon für Österreich: +49 (0)2944-9716765

(aus dem österreichischen Festnetz 0.14 Euro/min, Mobilnetz anbieterabhängig abweichend)

(Reparaturaufträge können auch online eingegeben werden.)

Internet: [www.vonreiter.de](http://www.vonreiter.de)