

Constructa

[de] Gebrauchs- und Montageanleitung2

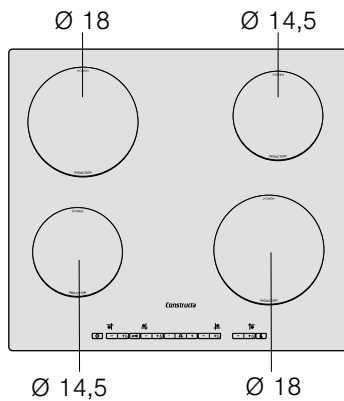
[en] Instructions for installation and use17

[nl] Gebruiksaanwijzing en installatievoorschrift32

[fr] Notice d'utilisation et de montage47

CA4.14..
Kochfeld
Hob
Kookplaat
Table de cuisson

CA4.14..

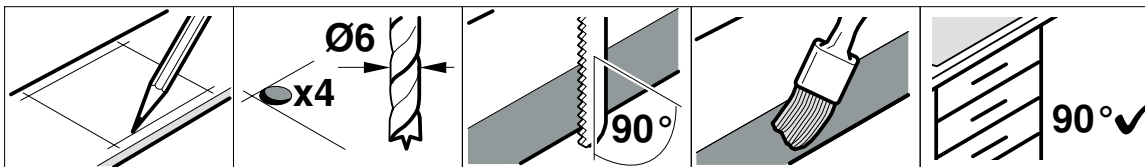


de Inhaltsverzeichnis

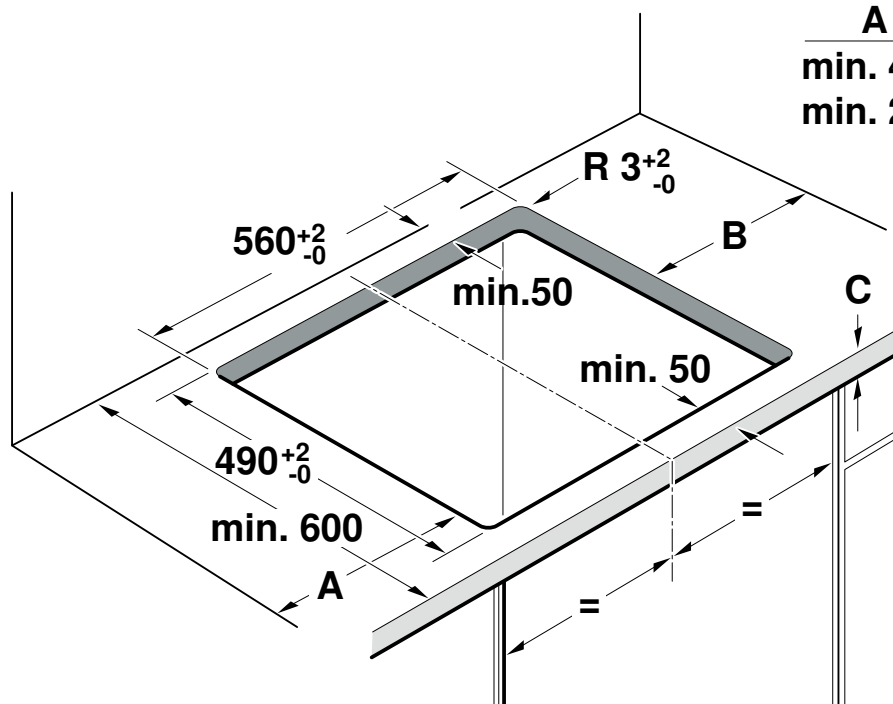
MONTAGEANLEITUNG	3	Reinigung und Pflege	15
Einbau	3	Kochfeld	15
Wichtige Hinweise	5	Kochfeldrahmen	15
Einbau und Anschluss des Kochfeldes - Abbildung 1/2/3/4/5.....	5	Betriebsstörungen beheben	15
Anschlussplan - Abb. 5	5	Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes	16
Änderung des Einschaltstroms 13 / 16 / 20 Ampere - Abb. 6	5	Kundendienst	16
Kochfeld ausbauen	5		
GEBRAUCHSANLEITUNG.....	6		
Sicherheitshinweise.....	6		
Ursachen für Schäden.....	7		
Umweltschutz	8		
Umweltgerecht entsorgen	8		
Tipps zum Energiesparen	8		
Induktionskochen.....	8		
Vorteile beim Induktionskochen	8		
Geeignete Kochgefäße	8		
Das Gerät kennen lernen	9		
Das Bedienfeld.....	9		
Die Kochzonen.....	10		
Restwärmanzeige	10		
Kochfeld einstellen	10		
Das Kochfeld ein- und ausschalten.	10		
Kochstelle einrichten.....	10		
Kochtabelle	11		
Kindersicherung.....	12		
Kindersicherung ein- und ausschalten	12		
Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten	12		
Powerboost-Funktion	12		
Einschalten	12		
Ausschalten	12		
Zeitprogrammierungsfunktion	12		
So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus	12		
Ausschaltautomatik	13		
Zeitschaltuhr	13		
Reinigungsschutzfunktion	13		
Automatische Zeitabschaltung	13		
Grundeinstellungen	14		
Zugang zu den Grundeinstellungen.....	14		

Einbau

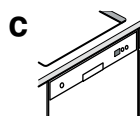
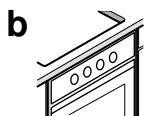
1



A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

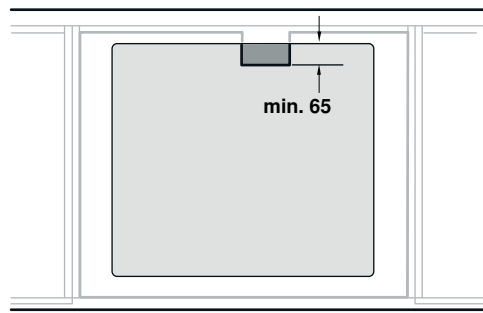
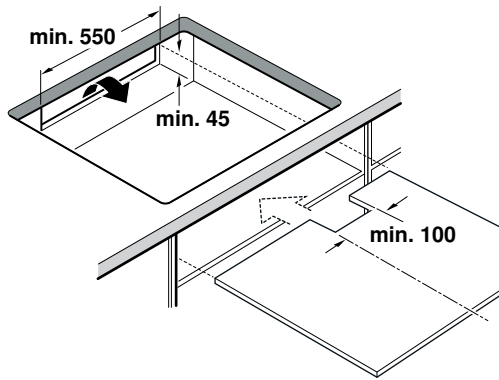


2

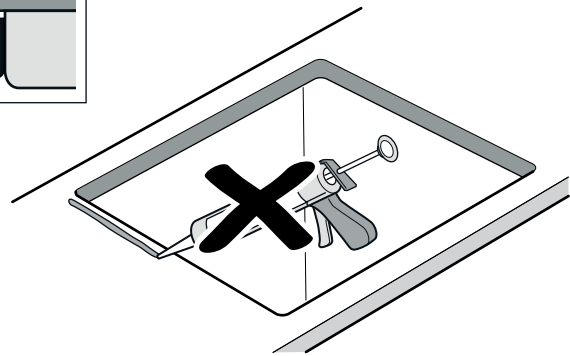
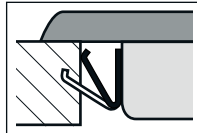
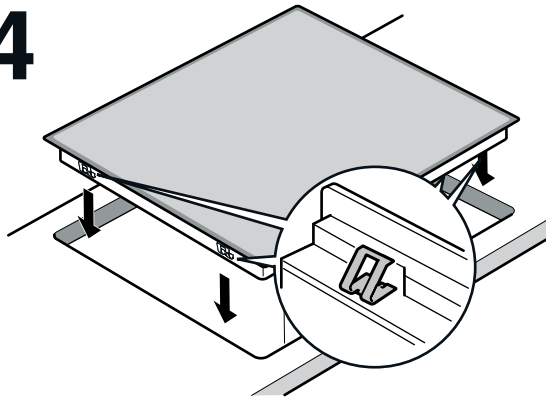


C	min. 20	min. 30	min. 20	min. 20 max. 40	min. 20 max. 40

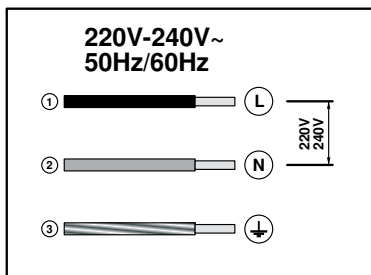
3



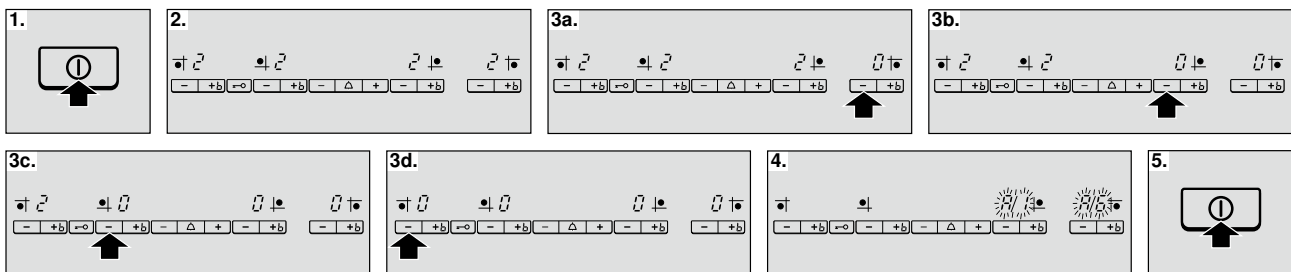
4



5



6



Wichtige Hinweise

Die Sicherheit während des Gebrauchs ist nur gewährleistet, wenn der Einbau technisch korrekt und gemäß diesen Montageanweisungen vorgenommen wurde. Schäden, die durch einen unsachgemäßen Einbau entstehen, liegen in der Verantwortung des Monteurs.

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachmann angeschlossen werden. Dabei gelten die Bestimmungen der örtlichen Stromversorger.

Dieses Gerät entspricht Schutzklasse I und darf nur mit einem Erdungsanschluss betrieben werden.

Die Benutzung dieses Geräts ohne Erdungsanschluss oder der unsachgemäße Einbau kann schwerwiegende Schäden verursachen.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für den unsachgemäßen Betrieb oder mögliche Schäden wegen fehlerhafter elektrischer Installationen.

Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.

Das Netzkabel muss so angebracht werden, dass heiße Teile des Kochfelds oder Backofens nicht berührt werden.

Jegliche Arbeiten im Geräteinneren, einschließlich Austausch des Netzkabels, müssen vom Kundendienst vorgenommen werden.

Induktionskochfelder dürfen nur über Schubfächern, Backöfen mit Gebläse desselben Herstellers oder Geschirrspülern desselben Herstellers eingebaut werden. Unter dem Kochfeld dürfen keine Kühlschränke, Backöfen ohne Gebläse oder Waschmaschinen eingebaut werden.

Montage über einem Schubfach (Abb. 2a)

Wenn das Kochfeld über einem Schubfach eingebaut wurde, können im Schubfach befindliche Metallgegenstände hohe Temperaturen durch den Rückstrom der Luft aus dem Umluftbetrieb des Kochfelds erreichen, daher wird empfohlen, einen Zwischenboden einzubauen.

Für den Zwischenboden kann eine Holzplatte (Abb. 3) verwendet oder ein geeignetes Zubehörteil bei unserem Kundendienst erworben werden.

Die Artikelnummer für dieses Zubehörteil lautet 686002.

Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss mindestens 20 mm dick sein.

Der Abstand zwischen dem oberen Bereich der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich des Schubfachs muss 65 mm betragen.

Montage über dem Backofen (Abb. 2b)

Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss folgende Mindeststärke haben:

- 20 mm bei Einbau über einem Kompaktbackofen.
- 30 mm bei Einbau über einem normalen Backofen.

Bei Einbau über einem Kompaktbackofen muss sich ein Abstand von 60 mm zwischen dem oberen Teil des Backofens und dem oberen Teil der Arbeitsplatte befinden.

Montage über dem Geschirrspüler (Abb. 2c)

Bei Einbau über einem Geschirrspüler muss ein Zwischenboden eingebaut werden. Zubehörteile erhalten Sie bei unserem Kundendienst.

Die Artikelnummer für dieses Zubehörteil lautet 686002.

Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss mindestens 20 mm und darf höchstens 40 mm dick sein.

Es muss folgender Abstand zwischen dem oberen Bereich der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich des Geschirrspülers eingehalten werden:

- 60 mm bei Einbau über einem Kompakt-Geschirrspüler.
- 65 mm bei Einbau über einem normalen Geschirrspüler.

Einbau und Anschluss des Kochfeldes - Abbildung 1/2/3/4/5

Für die elektrische Spannung siehe Typenschild.

Nur nach dem Anschlussplan anschließen.

Anschlussplan - Abb. 5

1. Braun
2. Blau
3. Gelb/Grün

Änderung des Einschaltstroms 13 / 16 / 20 Ampere - Abb. 6

Vor dem ersten Gebrauch bitte prüfen, ob der Einschaltstrom des Kochfeldes korrekt ist.

Für eine Änderung des Einschaltstromes folgendermaßen vorgehen:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten. Kein Kochgefäß auf die Kochstellen stellen.
2. In den folgenden 60 Sekunden alle Kochstellen je nach benötigtem Einschaltstrom auf die gewünschte Kochstufe stellen, siehe Tabelle.

Leistungsstufe	Einschaltstrom in Ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Alle Kochstellen, beginnend mit der Kochstelle rechts unten, nacheinander entgegen dem Uhrzeigersinn ausschalten.
4. In der Anzeige der rechten Kochstellen wird der ausgewählte Einschaltstrom angezeigt.
5. Kochfeld mithilfe des Hauptschalters ausschalten.

Der ausgewählte Einschaltstrom wurde korrekt gespeichert.

Kochfeld ausbauen

Gerät vom Stromnetz trennen.

Das Kochfeld entfernen, indem Sie von unten dagegen drücken.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.constructa.de und Online-Shop: www.constructa-eshop.com

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar.

Nur in Deutschland gültig!

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend oder unter info@constructa-energy.de

ConLine®
0 18 05 - 213 413

⚠ Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere der Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.

- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Elektromagnetische Gefahren!

Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine kor-

rekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Böden der Kochgefäße können das Kochfeld zerkratzen.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufenes Gargut	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Tablett oder Ablage benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik	Kochgefäße überprüfen.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
	Reibung durch Kochgefäße	Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.
Abblättern	Zucker und stark zuckerhaltige Substanzen	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten in der EU fest.

Tipps zum Energiesparen

- Immer den passenden Deckel auf die Kochgefäße legen. Beim Garen ohne Deckel vervierfacht sich der Energieverbrauch. Mit einem Glasdeckel kann das Gericht auch bei geschlossenem Deckel kontrolliert werden.
- Kochgefäße mit dicken ebenen Böden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser des Bodens des Kochgefäßes sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Andernfalls kann es zu Energieverschwendung kommen. Beachten Sie: Der Hersteller gibt meist den oberen Durchmesser des Kochgefäßes an. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Bodens.
- Kochgefäße auswählen, die mit ihrer Größe der Menge des zuzubereitenden Garguts entsprechen. Große, aber halbleere Kochgefäße verbrauchen viel Energie.
- Mit wenig Wasser kochen. So kann Energie gespart werden und außerdem bleiben beim Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Eine niedrigere Kochstufe einstellen.

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

Das Induktionskochen unterscheidet sich stark von den herkömmlichen Aufheizmethoden, die Hitze entsteht direkt im Kochgefäß. Daher hat die Methode mehrere Vorteile:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten; durch direktes Aufheizen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.
- Mehr Kontrolle und Sicherheit; Das Kochfeld steigert oder verringert die Energiezufuhr sofort nach der Betätigung des Bedienfelds. Die Induktionskochzone unterbricht die Hitzezufuhr von selbst, wenn das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird.

Geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden einen Magneten anzieht.

Andere für die Induktion geeignete Kochgefäße

Es gibt andere induktionsfähige Spezialgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Bei großen Kochgefäßen mit einer im Durchmesser kleineren ferromagnetischen Fläche, wird nur diese ferromagnetische Fläche heiß. Es ist also möglich, dass die Wärmeverteilung hier nicht gleichmäßig erfolgt.

Kochgefäße, die Aluminiumteile im Boden haben, haben eine verringerte ferromagnetische Fläche, weswegen die zugeführte Hitze geringer sein oder das Kochgefäß eventuell gar nicht erkannt werden kann.

Um gute Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, dass der Durchmesser der ferromagnetischen Fläche des Kochgefäßes mit der Größe der Kochstelle übereinstimmt. Falls ein Kochgefäß auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es auf einer im Durchmesser kleineren Kochstelle noch einmal.

Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls:

- Normalen Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Kochgefäßböden kann sich auf die Gleichmäßigkeit des Kochergebnisses auswirken. Kochgefäße aus wärmeleitfähigen Materialien, wie Töpfe mit Sandwichböden aus rostfreiem Stahl, verteilen die Wärme gleichförmig und sparen so Zeit und Energie.

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird oder das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material ist oder nicht die richtige Größe hat, blinkt die auf dem Anzeigefeld der Kochstelle angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Kochgefäße auf und verwenden Sie keine Kochgefäße mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber ein leeres Kochge-

fäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Funktion "Aus-schaltautomatik" nicht rechtzeitig anspringt und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Boden des Kochgefäßes könnte schmelzen und das Glasfeld beschädigen. Berühren Sie in diesem Fall das Kochgefäß nicht und schalten Sie die Koch-stelle aus. Kann die Kochstelle auch nach dem Abkühlen nicht wieder in Betrieb genommen werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

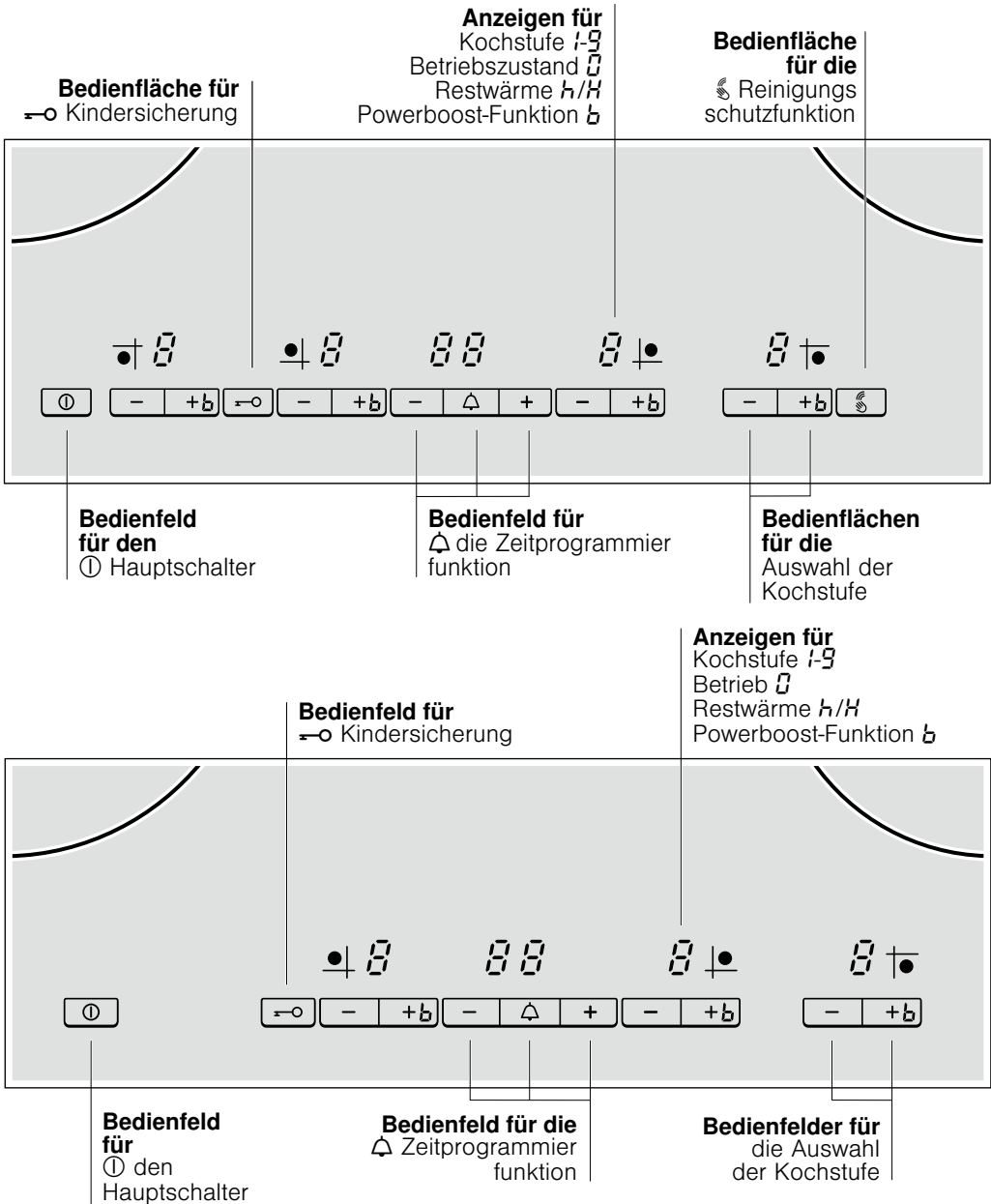
Kochgefäßerkennung

Jede Kochstelle hat eine Mindestgrenze zur Kochgefäßerken-nung in Abhängigkeit des Materials des verwendeten Kochge-fäßes. Deshalb sollten Sie stets die Kochstelle verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Kochgefäßes eignet.

Das Gerät kennen lernen

Diese Anweisungen gelten für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie einen Überblick über die Modelle mit Maßan-gaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie auf ein Symbol drücken, wird die dazugehörige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Symbole gleichzeitig drücken. Dadurch kann das Programmierfeld bei übergelaufenem Gargut gereinigt werden.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochzonen

Kochstelle	ein- und ausschalten
○ Einfache Kochstelle	Kochgefäß in geeigneter Größe verwenden.
Nur für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße verwenden, siehe Abschnitt "Geeignete Kochgefäße".	

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet **h/H**, solange die Kochstelle warm ist.

Beim Herunternehmen des Kochgefäßes vor Abstellen der Kochstelle, erscheinen abwechselnd die Anzeige **h/H** und die gewählte Kochstufe.

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel zeigt, wie die Kochstellen programmiert werden können. Der Tabelle können Sie die Garzeiten und Kochstufen für die verschiedenen Gerichte entnehmen.

Das Kochfeld ein- und ausschalten.

Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

Einschalten: Das Symbol  drücken. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol  drücken, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind.

Kochstelle einrichten

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **+** und **-** auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung.

Kochstufe 9 = höchste Leistung.

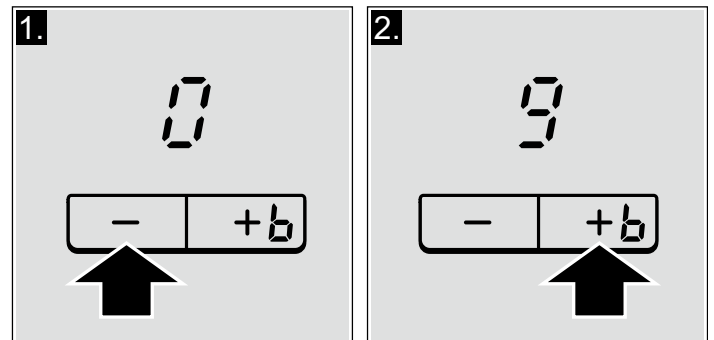
Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Die Kochstufe wählen:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Auf das Symbol **+** oder **-** der gewünschten Kochstelle drücken. In der Anzeige leuchtet  auf.

2. Berühren Sie in den nächsten 10 Sekunden das Symbol **+** oder **-**. Die Grundeinstellung wird angezeigt.
Symbol **+** Kochstufe 9.
Symbol **-** Kochstufe 4.



3. Kochstufe ändern: Auf das Symbol **+** oder **-** drücken, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstelle ausschalten.

Das Symbol **+** oder **-** drücken, bis  erscheint. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweis: Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochzone steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

	Leistungsstufe
Schmelzen	
Schokolade, Schokoladenguss, Butter, Honig	1-1.
Gelatine	1-1.
Aufheizen und Warmhalten	
Eintopf (z. B. Linsen)	1-2
Milch**	1.-2.
In Wasser gegarte Würste**	3-4
Auftauen und Erwärmen	
Tiefgekühlter Spinat	2.-3.
Tiefgekühltes Gulasch	2.-3.
Auf kleiner Flamme kochen und garen	
Kartoffelklöße	4.-5.*
Fisch	4-5*
Weißer Saucen, z. B. Béchamel	1-2
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4
Kochen, Dampfgaren, Anbraten	
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3
Milchreis	1.-2.
Kartoffeln	4-5
Nudeln	6-7*
Eintopf, Suppen	3.-4.
Gemüse	2.-3.
Tiefgekühltes Gemüse	3.-4.
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.-5.
Schmoren	
Rouladen	4-5
Schmorbraten	4-5
Gulasch	3.-4.
Schmoren / Braten mit wenig Öl**	
Filet, Kotelett (natur oder paniert)	6-7
Steak (3 cm dick)	7-8
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6
Fisch und Fischfilet, natur	5-6
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7
Krabben und Garnelen	7-8
Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte	6-7
Pfannkuchen	6-7
Omelett	3.-4.
Frittieren** (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl)	
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8-9
Kroketten, tiefgekühlt	7-8
Fleischbällchen	7-8
Fleisch, z. B. Hühnerteile	6-7
Fisch, Gemüse oder Pilze paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons	6-7
Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig	4-5

* Kochen ohne Deckel

** ohne Deckel

Kindersicherung

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, damit Kinder keine Kochstellen einschalten können.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist nun blockiert.

Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist deaktiviert.

Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein- und Ausschalten

Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“.

Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können größere Mengen Wasser schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe .

Alle Kochstellen verfügen über diese Funktion.

Einschalten

Das Kochfeld muss an sein, jedoch darf keine Kochstelle in Betrieb sein.

1. Die gewünschte Kochstelle auswählen.
2. Gewünschte Kochstufe  auswählen.
3. Danach das Symbol  drücken.

In der Anzeige leuchtet das Symbol  auf. Die Powerboost-Funktion wurde aktiviert.

Hinweis: Wenn eine Kochstelle angeschaltet und gleichzeitig noch die Powerboost-Funktion verwendet wird, blinken auf der Anzeige der Kochstelle die Symbole  und . Anschließend wird die Kochstufe  eingestellt. Die Powerboost-Funktion wird deaktiviert.

Ausschalten

Kochstelle auswählen und auf das Symbol  drücken. Die Anzeige  erlischt und die Kochstelle kehrt zur Kochstufe  zurück. Die Powerboost-Funktion ist nun deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

Zeitprogrammierungsfunktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

- Zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- Als Zeitschaltuhr.

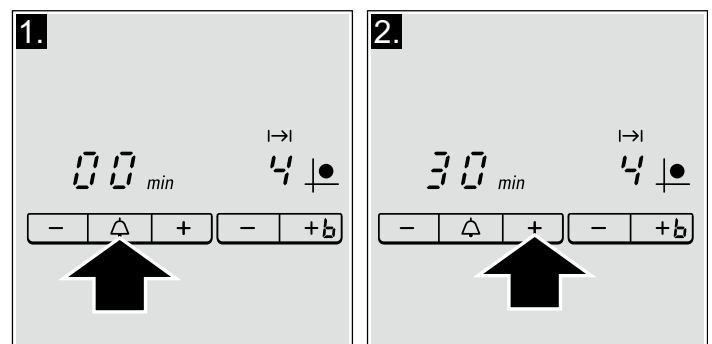
So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus

Zeit für die gewünschte Kochstelle eingeben. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Das Symbol  drücken. Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet auf. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint . Für die Auswahl einer anderen Kochstelle mehrmals das Symbol  drücken, bis die Anzeige  der gewünschten Kochstelle aufleuchtet.

3. Drücken Sie auf das Symbol  oder  der Zeitprogrammierungsfunktion. Die Grundeinstellung wird angezeigt:
Symbol : 30 Minuten.
Symbol : 10 Minuten.



4. Auf das Symbol  oder  drücken, bis die gewünschte Kochzeit erscheint.

Nach wenigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Es ertönt ein Signal und in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion wird  10 Sekunden lang angezeigt. Die Anzeige  leuchtet in der Anzeige der Kochstelle auf. Durch Drücken auf das Symbol  schalten sich die Anzeigen aus und das akustische Signal verstummt.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  mehrfach drücken, bis die gewünschte Anzeige  aufleuchtet. Die Garzeit mit den Symbolen **+** oder **-** ändern oder auf  stellen.

Hinweise

- Wurden Garzeiten an mehreren Kochstellen eingestellt, ist es möglich, alle Zeiten anzuzeigen. Dafür mehrmals das Symbol  drücken, bis die Anzeige  für die gewünschte Kochstelle aufleuchtet.
- Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.

Ausschaltautomatik

Mit dieser Funktion kann eine Garzeit für alle Kochstellen eingestellt werden. Nach Einschalten einer Kochstelle läuft die eingestellte Zeit ab. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus.

Die Anleitung zum Aktivieren der Ausschaltautomatik finden Sie im Kapitel "Grundeinstellungen".

Hinweis: Man kann die Garzeit einer Kochstelle ändern oder löschen:

Das Symbol  mehrfach drücken, bis die gewünschte Anzeige  aufleuchtet. Die Garzeit mit den Symbolen **+** oder **-** ändern oder auf  stellen.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr ermöglicht die Programmierung einer Zeit bis 99 Minuten. Sie ist von anderen Einstellungen unabhängig. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Das Symbol  mehrfach drücken, bis die Anzeige  aufleuchtet. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint .
2. Drücken Sie auf das Symbol **+** oder **-** der Zeitprogrammierungsfunktion. Die Grundeinstellung wird angezeigt.
Symbol **+**: 10 Minuten.
Symbol **-**: 05 Minuten.
3. Die gewünschte Zeit mit den Symbolen **+** oder **-** einstellen.
Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion wird  angezeigt und die Anzeige  leuchtet auf. Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Durch Drücken auf das Symbol  schalten sich die Anzeigen aus und das Signal verstummt.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  mehrfach drücken, bis die Anzeige  aufleuchtet. Die Zeit mit den Symbolen **+** oder **-** ändern oder auf  stellen.

Reinigungsschutzfunktion

Wenn Sie das Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld reinigen, könnten sich die Einstellungen verändern.

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsschutzfunktion ausgestattet. Auf das Symbol  drücken. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld wird ca. 35 Sekunden gesperrt. Nun können Sie die Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne Gefahr zu laufen, die Einstellungen zu verändern.

Hinweis: Die Blockade betrifft nicht den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

Automatische Zeitabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd **F** und .

Bei Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Die automatische Zeitabschaltung hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
c /	Ständige Kindersicherung 0 AUS.* / EIN.
c 2	Signaltöne 0 Bestätigungssignal und Fehlersignal sind ausgeschaltet. / Nur Bestätigungssignal ist ausgeschaltet. 2 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c 5	Ausschaltautomatik. 0 AUS.* 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c 6	Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion: / 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 7	Funktion Power-Management 0 = AUS.* / = 1000 W Mindestleistung. / = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 oder 9. = höchste Leistung des Kochfelds.**
c 0	Zu den Grundeinstellungen zurückkehren 0 Persönliche Einstellungen.* / Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.

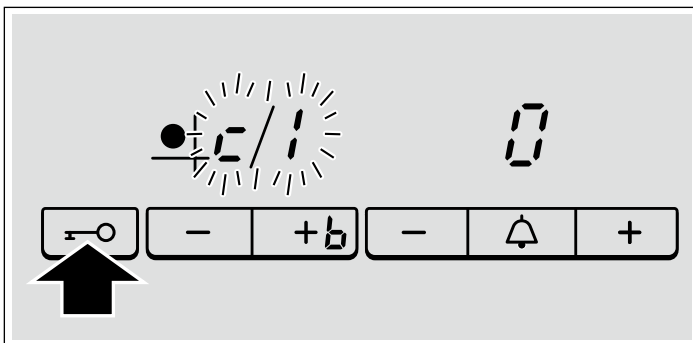
*Werkseinstellung

**Die maximale Leistung des Kochfeldes ist abhängig vom Einschaltstrom, der bei der Installation festgelegt wurde. Damit dieser Maximalwert nicht überschritten wird, verfügt das Kochfeld über mehrere Komponenten, die die Leistung automatisch verwalten und je nach Anforderung auf die eingeschalteten Kochstellen verteilen.

Zugang zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

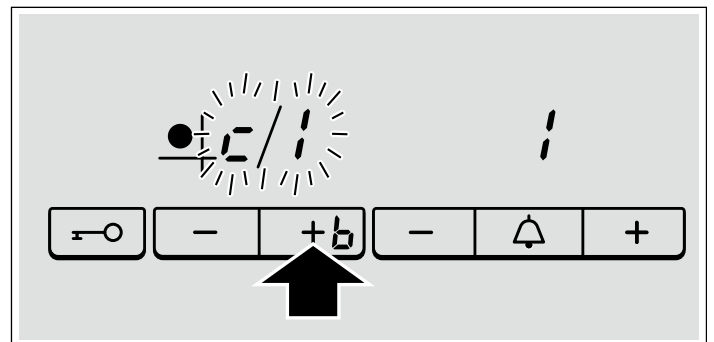
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nachfolgenden 10 Sekunden 4 Sekunden lang das Symbol  drücken.



Auf der linken Displayseite wird c / und auf der rechten 0 angezeigt.

3. Das Symbol  mehrmals drücken, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.

4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit den Symbolen + und - auswählen.



5. Erneut das Symbol  mehr als 4 Sekunden lang drücken. Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Verlassen

Zum Verlassen der Grundeinstellungen Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise dieses Kapitels sollen eine Hilfe für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds sein.

Kochfeld

Reinigung

Kochfeld nach jedem Kochen reinigen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Das Kochfeld erst reinigen, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Scheuermittel
- Ätzende Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckigen Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

1. Glasschaber entsichern.

2. Oberfläche des Kochfelds mit der Klinge reinigen.

Oberfläche des Kochfelds nicht mit dem Etui des Glasschabers reinigen, da sie zerkratzt werden könnte.

Verletzungsgefahr!!

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Klinge schützen, wenn sie nicht gebraucht wird. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.

Pflege

Pflege- und Schutzmittel auf das Kochfeld auftragen. Tipps und Hinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

- Nur warme Seifenlauge verwenden
- Keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- Keine Glasschaber verwenden

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen. Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen. Störung im elektronischen System.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde. Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde. Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
 blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
 + Zahl /  + Zahl /  + Zahl	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
 / 	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*
	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
 / 	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

Die Technologie der Induktionskochfelder basiert auf der Entstehung elektromagnetischer Felder, durch welche die Wärme direkt am Boden des Kochgefäßes entsteht. Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgefäßes können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die nachfolgend beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgefäß übertragen wird. Das Geräusch verschwindet bei Einstellung auf eine geringere Kochstufe ganz oder wird schwächer.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgefäß. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Gargut in das Kochgefäß gegeben wird.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Das Geräusch entsteht durch die Schwingungen an den Verbindungsflächen zwischen den verschiedenen Materialschichten. Das Geräusch kommt

vom Kochgefäß. Menge und Kochart der Lebensmittel können abweichen.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders in Kochgefäßen mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Heizstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen aufgeheizt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Leistung ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfeldes erforderlich. Hierzu verfügt das Kochfeld über ein Gebläse, das sich bei zu hoher Temperatur in den verschiedenen Kochstufen einschaltet. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch immer zu heiß ist.

Gleichmäßige Geräusche, wie bei einem Uhrzeiger.

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn 3 oder mehr Kochstellen verwendet werden, und verschwindet bzw. reduziert sich, wenn eine der Kochstellen ausgeschaltet wird.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

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

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 77
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

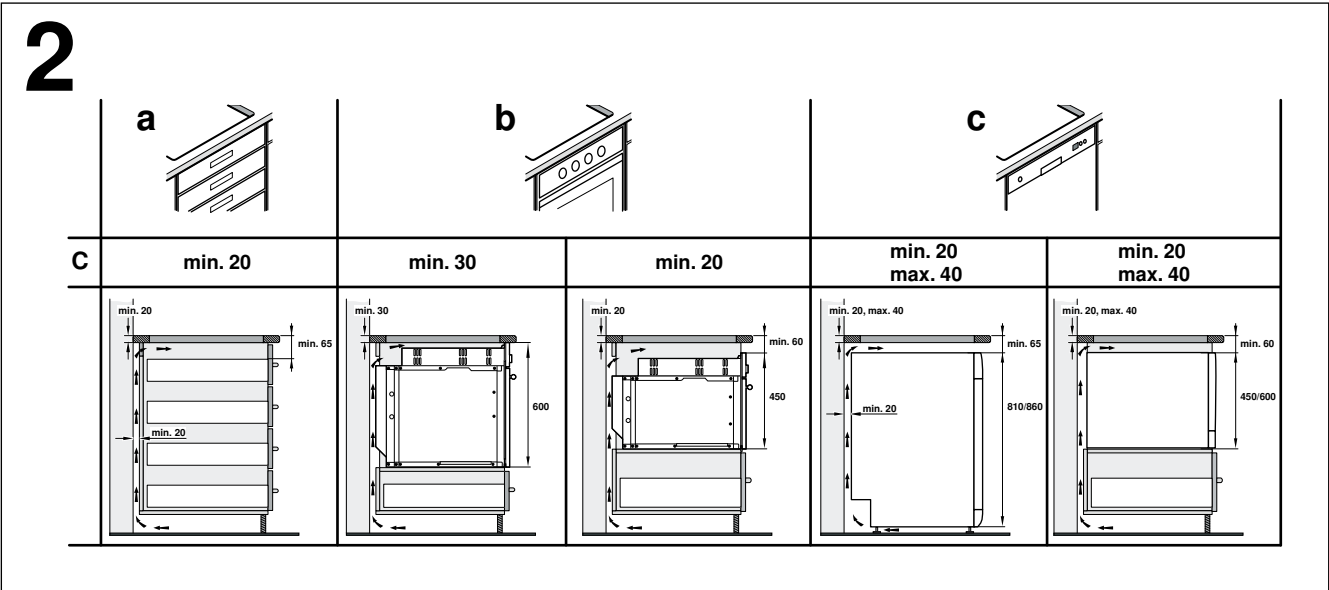
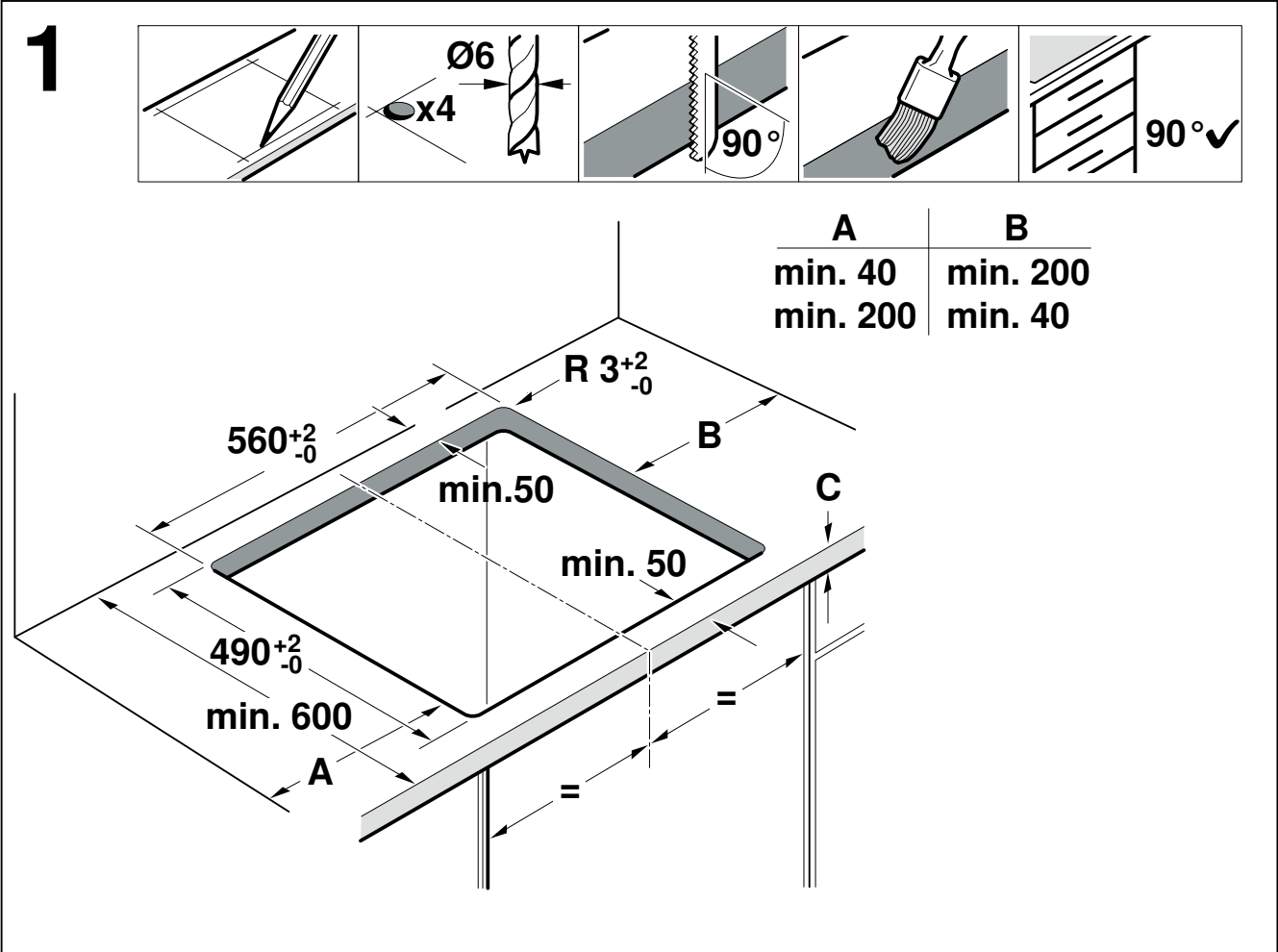
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

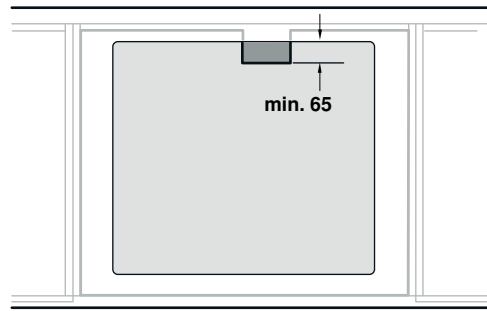
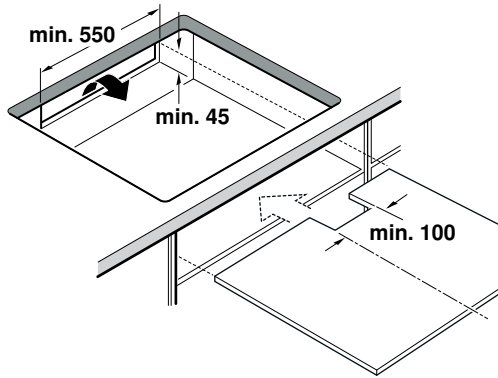
INSTALLATION INSTRUCTIONS	18
Assembly	18
Important notes	20
Installing and connecting the hob - Figure 1/2/3/4/5.....	20
Connection drawing - Figure 5	20
Changing the connection current 13 / 16 / 20 Amps - Figure 6	20
Removing the hob	20
INSTRUCTION MANUAL	21
Safety precautions.....	21
Elements that may damage the appliance	22
Protecting the environment	23
Environmentally-friendly disposal of waste products.....	23
Energy-saving advice	23
Induction cooking	23
Advantages of induction cooking	23
Suitable pans.....	23
Familiarise yourself with the appliance	24
The control panel.....	24
The hotplates.....	25
Residual heat indicator	25
Programming the hob	25
Switching the hob on and off	25
Set the hotplate	25
Cooking guidelines table	26
Childproof lock	27
Activating and deactivating the childproof lock.....	27
Activating and deactivating the childproof lock.....	27
Powerboost function	27
To activate	27
To turn off	27
Time programming function	27
Switching a hotplate off automatically	27
Automatic timer	28
The timer	28
Cleaning lock function	28
Automatic time limitation	28
Basic settings	28
To access the basic settings.....	29
Care and cleaning	29
Hob.....	29
Hob frame	30
Fixing malfunctions.....	30
Normal noise while the appliance is working	30
After-sales service.....	31

INSTALLATION INSTRUCTIONS

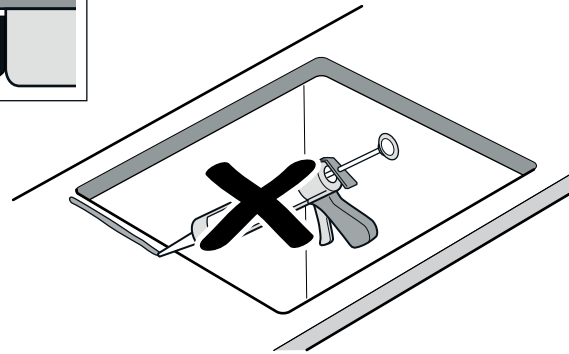
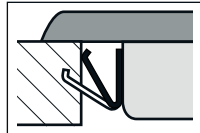
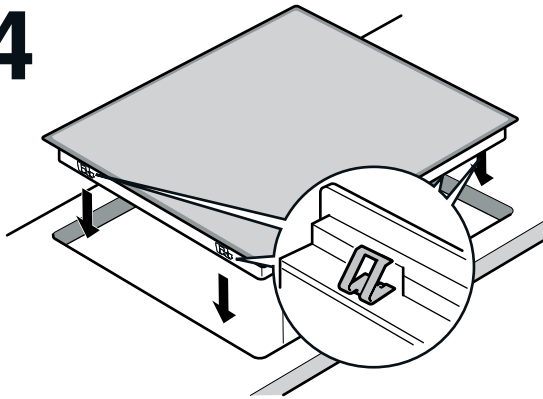
Assembly



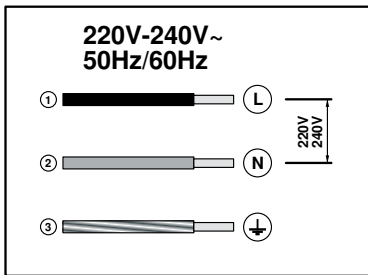
3



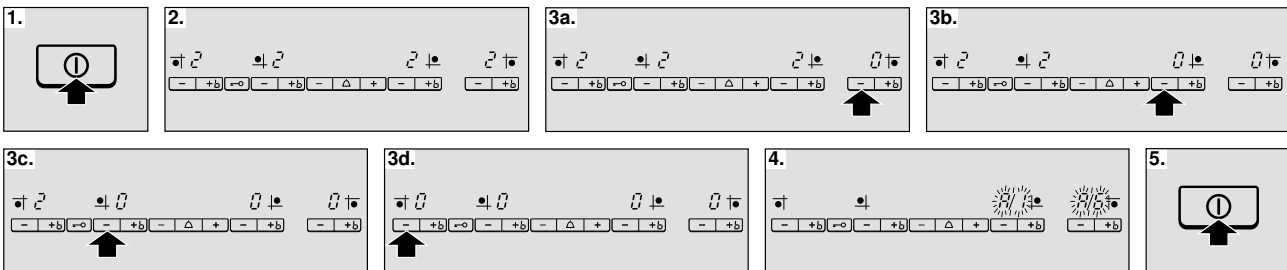
4



5



6



Important notes

Safety in use is only guaranteed if the technical installation of the hob has been carried out correctly and in accordance with the installation instructions. The installation technician shall be liable for any damage caused as a result of incorrect installation.

Only an authorised technician is able to connect the appliance. The guidelines set out by the local electricity provider must be observed.

This is a class I appliance and should only be used with an earthed connection.

Using this appliance without an earth connection or after it has been incorrectly installed may, under very rare circumstances, cause serious harm.

The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installation.

If the appliance is not fitted with an accessible plug, means for disconnecting it 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 oven.

Any change to the appliance's interior, including changing the power cable, must be performed by the Technical Assistance Service.

Induction hobs may only be installed over drawers, ovens with the same brand of forced-air ventilation, or dishwashers of the same brand. Refrigerators, unventilated ovens, and washing machines may not be installed beneath the hob.

Assembly over drawer (figure 2a)

If the hob is installed above a drawer, metal objects stored inside could become very hot due to the air recirculating from the hob ventilation system. If this occurs, an intermediate support is recommended.

A wooden panel can be used as an intermediate support (figure 3), or you may order a suitable accessory from our Technical Assistance Service.

The reference code for this accessory is 686002.

The worktop where the hob is installed should be at least 20 mm thick.

The distance between the top of the working surface and the top of the drawer must be 65 mm.

Assembly over oven (figure 2b)

The working surface upon which the hob is installed must be at least:

- 20 mm thick if installed over a compact oven.
- 30 mm thick if installed over a full-size oven.

If the hob is installed over a compact oven, there must be 60 mm distance between the top of the oven and the top of the working surface.

Assembly over dishwasher (figure 2c)

If the hob is installed over a dishwasher, an intermediate accessory must be installed. The accessory may be ordered from our Technical Assistance Service.

The reference code for this accessory is 686002.

The working surface upon which the hob is installed must be a minimum of 20 mm and a maximum of 40 mm thick.

The space between the top of the working surface and the top of the dishwasher must be:

- 60 mm if installed over a compact dishwasher.
- 65 mm if installed over a full-size dishwasher.

Installing and connecting the hob - Figure 1/2/3/4/5

Voltage, see specifications plate.

Connect using the connection drawing only.

Connection drawing - Figure 5

1. Brown
2. Blue
3. Yellow and green

Changing the connection current 13 / 16 / 20 Amps - Figure 6

Before using the hob for the first time, it must be tested for the correct current.

Follow the steps below to change the current of the hob:

1. Turn on the hob with the main switch. Do not place any pans on the hotplates
2. Within the following 60 seconds, adjust all hotplates to the desired power level according to the required connection current (see table).

Power level	Connection current in amperes
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Turn off all the hotplates in sequence, starting from the lower right and continuing counter-clockwise.
4. The selected connection current is indicated in the display of the right-hand lateral hotplates.
5. Turn off the hob with the main switch.

The selected connection current will have been properly saved.

Removing the hob

Disconnect the appliance from the mains.

Remove the hob by pushing it from below.

INSTRUCTION MANUAL

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.constructa.de and in the online shop www.constructa-eshop.com

Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage in transport, do not connect the appliance, contact the Technical Assistance Service and provide written notification of the damage caused, otherwise you will lose your right to any type of compensation.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish

flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.

- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burning!

- The hotplates and the area around them get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children away.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- After each use, always turn off the hob at the main switch. Do not wait until the hob turns off automatically after the pan is removed.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Electromagnetic hazards!

This appliance complies with safety and electromagnetic compatibility standards. However, people with pacemakers or insulin pumps must refrain from using this appliance. It is impossible to ensure that all of these devices available on the market comply with current electromagnetic compatibility standards, and that interference which may prevent the device from working correctly will not occur. It is also possible that people with other types of devices, such as a hearing aids, could experience some discomfort.

Malfunction risk!

The hob is equipped with a fan in the lower section. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or

paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

There should be a minimum of 2 cm between the contents of the drawer and fan intake.

Risk of injury!

- When cooking in a bain marie, the hob and cooking container could shatter due to overheating. The cooking container in the bain marie must not directly touch the bottom of the water-filled pot. Only use heat-resistant cookware.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Elements that may damage the appliance

Caution!

- Rough pan bases may scratch the hob.
- Avoid leaving empty pots and pans on the hotplate. Doing so may cause damage.
- Do not place hot pans on the control panel, the indicator area, or the hob frame. Doing so may cause damage.
- Hard or pointed objects dropped on the hob may damage it.
- Aluminium foil and plastic containers will melt if placed on the hotplate while it is hot. The use of laminated sheeting is not recommended on the hob.

Overview

The following table presents the most common damage caused:

Damage	Cause	Measure
Stains	Food spillage	Immediately remove spilt food using a glass scraper.
	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a tray or working surface.
	Pans with rough bottoms may scratch the glass ceramic	Check pans.
Fading	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products specifically produced for glass-ceramic hobs.
	Contact with pans	Lift pots and pans before moving them around.
Chips	Sugar, substances with a high sugar content	Immediately remove spilt food using a glass scraper.

Protecting the environment

Unpack the appliance and dispose of its packaging in such a way that no damage is caused to the environment.

Environmentally-friendly disposal of waste products



This appliance conforms to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive WEEE 2002/96/EC. This directive defines the framework for recycling used appliances within European territory

Energy-saving advice

- Always place the correct lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy

use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.

- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the hotplate. If not, energy may be wasted. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Time savings for cooking and frying; since the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Care and cleaning are simpler. Foods that have spilt do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the hob supplies or cuts off power immediately when the control knob is turned on. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed without having previously switched it off.

Suitable pans

Ferromagnetic pans

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these may be made from:

- enamelled steel
- cast iron
- special cutlery for stainless steel induction pan

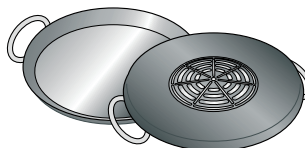
To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to it.

Other suitable cookware for induction

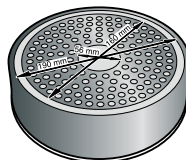
There are other types of cookware especially made for induction whose base is not entirely ferromagnetic.



When using large cookware on a smaller ferromagnetic zone, only the ferromagnetic zone heats up, so heat might not be uniformly distributed.



Cookware with aluminium on the base reduce the ferromagnetic zone, so less heat may be supplied or be difficult to detect.



For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the hotplate. If cookware is not detected on a hotplate, try it on the next smaller hotplate down.

Unsuitable pans

Never use pans made from:

- common thin steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base may affect the uniformity of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

Absence of pan or unsuitable size

If no pan is placed on the selected hotplate, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the hotplate indicator will flash. Place a suitable pan on the hotplate to stop the flashing. If this takes more than 90 seconds, the hotplate will switch off automatically.

Empty pans or those with a thin base

Do not heat empty pans, nor use pans with a thin base. The hob is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch

off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The base of the pan could melt and damage the glass on the hob. In this case, do not touch the pan and switch the hotplate off. If it fails to work after it has cooled down, please contact the Technical Assistance Service.

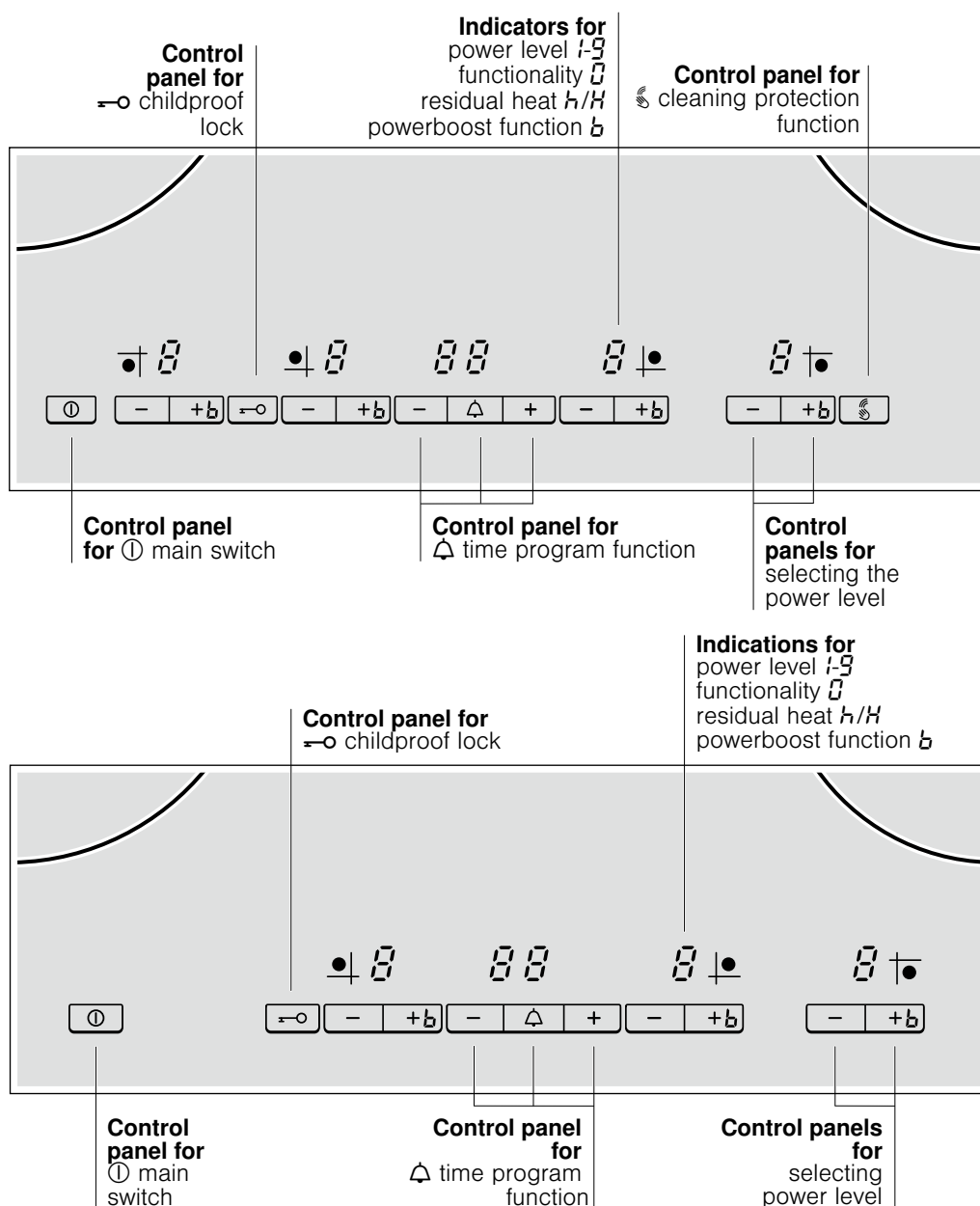
Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan being used. You should therefore use the hotplate that is most suitable for the diameter of your pan.

Familiarise yourself with the appliance

These instructions for use are applicable to other hobs. On page 2 an overview of the models is provided, along with information on measurements.

The control panel



Control surfaces

Pressing a symbol activates its corresponding function.

Notes

- The settings will not change if several symbols are pressed at the same time. This enables the programming zone to be cleaned when food is spilt.
- Always keep the control surfaces dry. Moisture can affect proper functioning.

The hotplates

Hotplate	Turning on and off
☐ Single hotplate	Always use cookware of a suitable size.
Use only cookware suitable for induction cooking; see the section on suitable cookware.	

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching a hotplate that displays this.

Even when switched off, the *h/H* light will remain on as long as the hotplate remains hot.

If the pan is removed before the hotplate is turned off the *h/H* indicators and the selected power level will appear alternately.

Programming the hob

This section will show you how to program the hotplates. The table contains power levels and cooking times for several dishes.

Switching the hob on and off

The hob is turned on and off with the main switch.

To switch on: press the  symbol. The indicator above the main switch lights up. The hob is ready for use.

To switch off: press the  symbol until the indicator above the main switch disappears. All hotplates are off. The residual heat indicator stays on until the hotplates have cooled down completely.

Note: The hob switches off automatically when all the hotplates are switched off for more than 20 seconds.

Set the hotplate

Select the required power level with the + and - symbols.

Power level 1 = minimum power.

Power level 9 = maximum power.

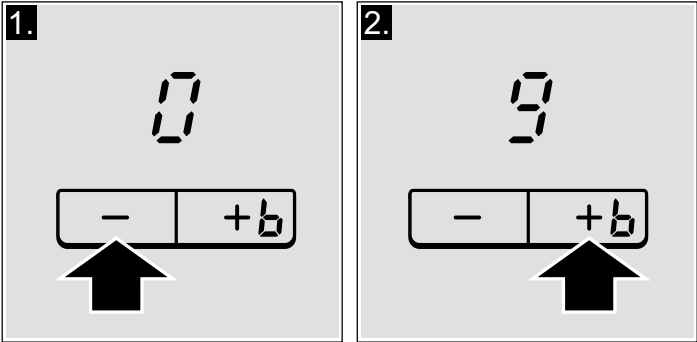
Each power level has an intermediate setting. This is marked with a dot.

Selecting the power level:

The range must be switched on.

1. Press the + or - symbol of the required hotplate.
The  symbol lights up on the display.

2. In the next 10 seconds, press the + or - symbol. The basic setting will appear.
+ symbol = power level 9.
- symbol = power level 4.



3. To change the power level, press the + or - symbol until the required power level appears.

Turning off the hotplate

Press the + or - symbol until  appears. The hotplate turns off and the residual heat indicator appears.

Note: If no pan has been placed on the induction hotplate, the selected power level flashes. After a certain time, the hotplate switches off.

Cooking guidelines table

The table below contains some examples.

Use power level 9 to begin cooking.

	Power level
Melt	
Chocolate, chocolate coating, butter, honey	1-1.
Gelatine	1-1.
Heating and keeping warm	
Stew (e.g., lentils)	1-2
Milk**	1.-2.
Sausages heated in water**	3-4
Defrosting and heating	
Frozen spinach	2.-3.
Frozen goulash	2.-3.
Slow cooking, simmering	
Potato dumplings	4.-5.*
Fish	4-5*
White sauces (e.g., bechamel)	1-2
Whipped sauces (e.g., Bearnaise, Hollandaise)	3-4
Boiling, steaming, sautéing	
Rice (with a double amount of water)	2-3
Rice pudding	1.-2.
Potatoes	4-5
Pasta	6-7*
Soups	3.-4.
Vegetables	2.-3.
Greens, frozen foods	3.-4.
Cooked in a pressure cooker	4.-5.
Stewing	
Meat roll	4-5
Stew	4-5
Goulash	3.-4.
Bake / Fry with a little oil**	
Steaks, chops (plain or breaded)	6-7
Beefsteak (3 cm thick)	7-8
Chicken breast (2 cm thick)	5-6
Plain fish and fish fillet	5-6
Breaded fish and fish fillet	6-7
Prawns and shrimps	7-8
Frozen meals (e.g., stir-fries)	6-7
Pancakes	6-7
Omelette	3.-4.
Frying** (150-200 g per serving with 1-2 l. of oil)	
Frozen foods (e.g., French fries, chicken nuggets)	8-9
Frozen croquettes	7-8
Meatballs	7-8
Meat (e.g., chicken pieces)	7-8
Fish, vegetables or mushrooms, breaded or battered, e.g., baby mushrooms	6-7
Confectionary products (e.g., fritters, fruit in batter)	4-5

* Uncovered cooking

** Uncovered

Childproof lock

The hob can be protected against being accidentally turned on, to ensure that children do not switch on the hotplates.

Activating and deactivating the childproof lock.

The range must be turned off.

To turn on: press and hold the  symbol for approx. 4 seconds. The  indicator lights up for 10 seconds. The range is locked.

To turn off: press and hold the  symbol for approx. 4 seconds. The lock is now deactivated.

Activating and deactivating the childproof lock

With this function, the childproof lock automatically activates when a hob is switched off.

Activating and deactivating

See the "Basic Settings" section.

Powerboost function

The Powerboost function can be used to heat large amounts of water more quickly than the power level .

All the hotplates have this function.

To activate

The hob must be switched on, but no hotplate should be working.

1. Select the required hotplate.

2. Select the power level .

3. Then press the .

The  symbol lights up in the display. The powerboost function has been activated.

Note: If any hotplate is switched on when the Powerboost function is working,  and  will flash on the hotplate display; the power level  will then be set. The Powerboost function will be deactivated.

To turn off

Select the hotplate and press the  symbol. The  indicator will no longer be displayed and the hotplate will return to the power level . The Powerboost function has been deactivated.

Note: In certain circumstances, the Powerboost function may turn off automatically in order to protect the electronic components inside the hob.

Time programming function

This function may be used in two different ways:

- to automatically switch off a hotplate.
- as a timer.

Switching a hotplate off automatically

Enter the cooking time for the desired hotplate. The hotplate will switch off automatically once this time has elapsed.

How to program

1. Select the required power level.

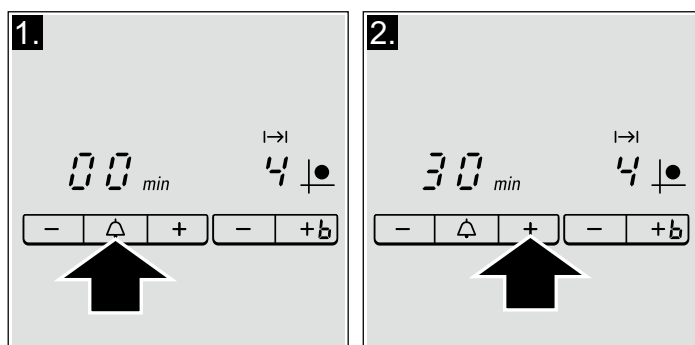
2. Press the  symbol. The  indicator lights up on the selected hotplate.  appears in the time program function display. To select another hotplate, press the  symbol several times, until the  indicator of the required hotplate lights up.

3. Press the  or  symbol on the time program function.

The basic setting appears:

 symbol: 30 minutes.

 symbol: 10 minutes.



4. Press the  or  symbol until the required cooking time appears.

After a few seconds, the cooking time will start to count down.

Once the time has elapsed

The hotplate switches off. The beep sounds, and in the time program function display  appears for 10 seconds. The  indicator lights up on the hotplate display. Pressing the  symbol turns off the indicators and stops the beep.

Changing or cancelling the time

Press the  symbol several times until the required I→I indicator lights up. Change the cooking time using the + or - symbols, or set to 00.

Notes

- If a cooking time has been programmed for several plates, it can be set to display all the time values. To do this, press the  symbol several times until the I→I indicator for the required hotplate lights up.
- Any cooking time can be programmed for up to 99 minutes.

Automatic timer

With this function you may select a cooking time for all hotplates. Once a hotplate is switched on, the selected time will begin to count down. The hotplate will automatically switch off when the cooking time has elapsed.

Instructions on activating the timer are found in the chapter entitled "Basic settings".

Note: The cooking time of a plate may be cancelled or changed:

Press the  symbol several times until the required I→I indicator lights up. Change the cooking time using the + or - symbols, or set to 00.

The timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. This function does not automatically switch off a hotplate.

How to program

1. Press the  symbol several times until the  indicator lights up. 00 appears in the time program function display.
 2. Press the + or - symbol on the time program function. The basic setting will appear.
+ symbol: 10 minutes.
- symbol: 5 minutes.
 3. Set the time required using the + or - symbols.
- After a few seconds, the timer will start to count down.

Once the time has elapsed

A warning signal sounds. In the time program function display 00 is shown, and the  indicator comes on. After 10 seconds the indicators turn off.

Pressing the  symbol turns off the indicators and stops the beep.

Changing or cancelling the time

Press the  symbol several times until the  indicator lights up. Change the time with the + or - symbols, or set to 00.

Cleaning lock function

Cleaning the control panel while the hob is on may change the settings.

In order to avoid this, the hob has a cleaning lock function. Press the  symbol. A signal sounds. The control panel is

locked for 35 seconds. The surface of the control panel can now be cleaned without risk of changing the settings.

Note: The lock does not affect the main switch. The hob may be switched off when desired.

Automatic time limitation

If the hotplate remains in use for a long time and no changes are made in the settings, the automatic time limitation function is triggered.

The hotplate stops heating. On the hotplate display, F and B flash alternately.

The indicator goes out when any symbol is pressed. The hotplate can now be reset.

When the automatic time function is used, it is governed by the selected power level (from 1 to 10 hours).

Basic settings

The device has several basic settings. These settings may be adapted to the user's individual needs.

Indicator	Function
 I	Childproof lock  Deactivated.* I Activated.
 2	Sound signals  Confirmation beep and error signal deactivated. I Only confirmation beep deactivated. 2 All signals activated.*

*Factory settings

**The maximum power of the hob depends on the configuration of the installation's connection current. To not exceed this maximum value, the hob includes a series of components that automatically control the power, distributing it between the hotplates in use as required.

Indicator	Function
	Automatic timer.  Switched off.*  Automatic shut-off time.
	Duration of the time program function warning signal  10 seconds.*  30 seconds.  1 minute.
	Power-Management function  = Deactivated.*  = 1,000 W. minimum power.  = 1,500 W.  = 2,000 W. etc.  or  = maximum power of hob.**
	Return to basic settings  Personal settings.*  Return to factory settings.

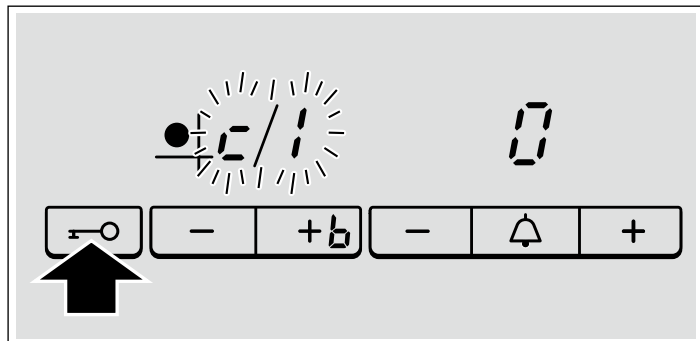
*Factory settings

**The maximum power of the hob depends on the configuration of the installation's connection current. To not exceed this maximum value, the hob includes a series of components that automatically control the power, distributing it between the hotplates in use as required.

To access the basic settings

The range must be turned off.

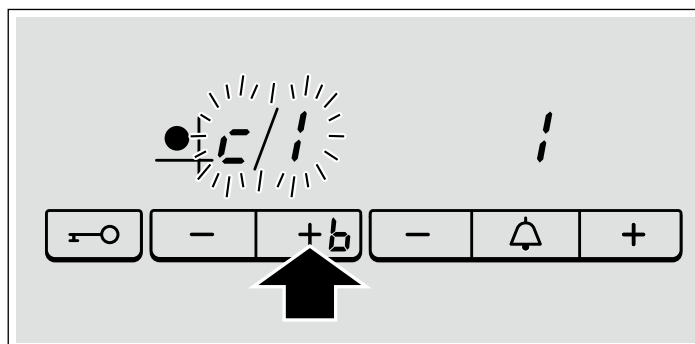
1. Switch on the range.
2. Within the following 10 seconds, press and hold the  symbol for 4 seconds.



 appears on the left side of the screen, and  on the right.

3. Press the  symbol several times until the indicator for the required function appears.

4. Then select the required setting using the + and - symbols.



5. Push the  symbol again and hold it for longer than 4 seconds.

The settings will have been correctly saved.

Quit

To leave the basic settings, turn off the hob at the main switch.

Care and cleaning

The advice and warnings contained in this section aim to guide you in cleaning and maintaining the hob, so that it is kept in the best possible condition

Hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This prevents food remains left on the surface from burning. Wait until the hob is cold enough before attempting to clean it.

Only use cleaning products specifically designed for glass-ceramic hobs. Follow the instructions provided on the packaging.

Do not use:

- Abrasive products
- heavy-duty cleaners, like oven sprays and stain removers
- Pads that may scratch
- High-pressure or steam cleaners

Glass scraper

Remove dried-on food remains using a glass scraper.

1. Release the scraper safety catch
2. Use the blade to clean the hob surface

Do not attempt to clean the hob surface with the base of the scraper. This could result in scratching.

Risk of injury!!

The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found.

Care of the appliance

Apply an additive to protect and preserve the hob. Follow the advice and warnings provided with the product.

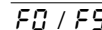
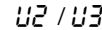
Hob frame

In order to avoid damage to the hob frame, follow the indications below:

- Use only slightly soapy hot water
- Do not use sharp or abrasive products
- Do not use a glass scraper

Fixing malfunctions

Malfunctions are generally caused by minor faults. Before contacting the Technical Assistance Service, make sure you have read the following recommendations and warnings.

Indicator	Malfunction	Measure
none	The electric power supply has been interrupted. The appliance has not been correctly connected following the connection diagram. Electronic system malfunction.	Use other electrical appliances to check if there has been a power cut. Make sure that the appliance has been connected correctly. If in the above checks, the malfunction is not resolved, contact the Technical Assistance Service.
 flashing	The control panel is wet or an object is resting on it.	Dry the control panel area or remove the object.
 + number /  + number /  + number	Electronic system malfunction.	Disconnect the hob from the mains. Wait 30 seconds or so, then connect it again.*
	There is an internal error in the system.	Disconnect the hob from the mains. Wait 30 seconds or so, then connect it again.*
	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off.	Wait until the electronic system has cooled down completely. Then press any symbol on the hob.*
	The electronic system has overheated and all hotplates have been switched off.	
	Supply voltage outside normal operating limits.	Please contact the local electricity board.
	The hotplate has overheated and switched off to protect its working surface.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching it back on.

* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

Do not place hot pans on the control panel.

Normal noise while the appliance is working

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that generate heat directly at the base of the pan. Depending on how the pan has been manufactured, certain noises or vibrations may be produced such as those described below:

A deep humming sound as in a transformer

This noise is produced when cooking on a high power level. It is caused by the amount of energy transferred from the hob to the pan. The noise disappears or becomes faint when the power level is lowered.

A low whistling sound

This noise is produced when the pan is empty. It disappears when water or food is added to the pan.

A crackling sound

This noise occurs in pans which are made from different materials superimposed on one another. It is caused by the vibrations that occur in the adjoining surfaces of the different superimposed materials. The noise comes from the pan. The amount of food and cooking method can vary.

A high-pitched whistling sound

This noise is produced mainly in pans made from different materials superimposed on one another, and it occurs when such pans are heated at maximum power on two hotplates at the same time. The whistling disappears or becomes fainter as soon as the power level is lowered.

Noise from the fan

For proper use of the electronic system, the temperature of the hob must be controlled. For this purpose, the hob has a fan that starts working when detecting excess temperatures at different power levels. The fan may also work due to inertia after the hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

Rhythmic sounds similar to a clock's hands

This noise is only produced when 3 or more hotplates are working and disappears or is reduced when one of the hotplates is switched off.

The noises described are normal, they are part of induction heating technology and not a sign of malfunction.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list..

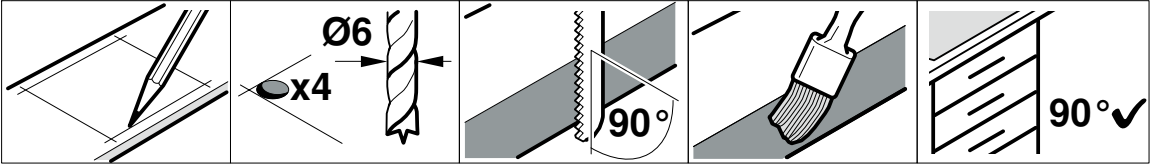
Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

INSTALLATIEVOORSCHRIFT	33
Montage	33
Belangrijke opmerkingen	35
Montage en aansluiting van de kookplaat - Afbeelding 1/2/3/4/5.....	35
Aansluitschema- Afbeelding 5	35
Wijzigen van de vermogensintensiteit 13 / 16 / 20 Ampère - Afbeelding 6	35
Demontage van de kookplaat.....	35
GEBRUIKSAANWIJZING	36
Veiligheidsvoorschriften	36
Oorzaken van schade.....	37
Bescherming van het milieu.....	38
Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier	38
Tips om energie te besparen	38
Koken op Inductie	38
Voordelen van het Koken op Inductie	38
Geschikte pannen	38
Het apparaat leren kennen	39
Het bedieningspaneel.....	39
De kookzones	40
Restwarmte-indicator	40
Programmeren van de kookplaat.....	40
Aan- en uitzetten van de kookplaat.....	40
Afstellen van de kookzone.....	40
Kooktabel	41
Kinderslot	42
Het activeren en deactiveren van het kinderslot	42
Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen..	42
Functie Powerboost	42
Activeren	42
Deactiveren	42
Timerfunctie.....	42
Een kookzone automatisch uitschakelen	42
Automatische timer	43
De kookwekker	43
Beschermingsfunctie bij reiniging	43
Automatische tijdslimiet.....	43
Basisinstellingen.....	44
Toegang tot de basisinstellingen.....	44
Onderhoud en reiniging	45
Kookplaat	45
Omlijsting van de kookplaat.....	45
Repareren van storingen	45
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat	46
Servicedienst.....	46

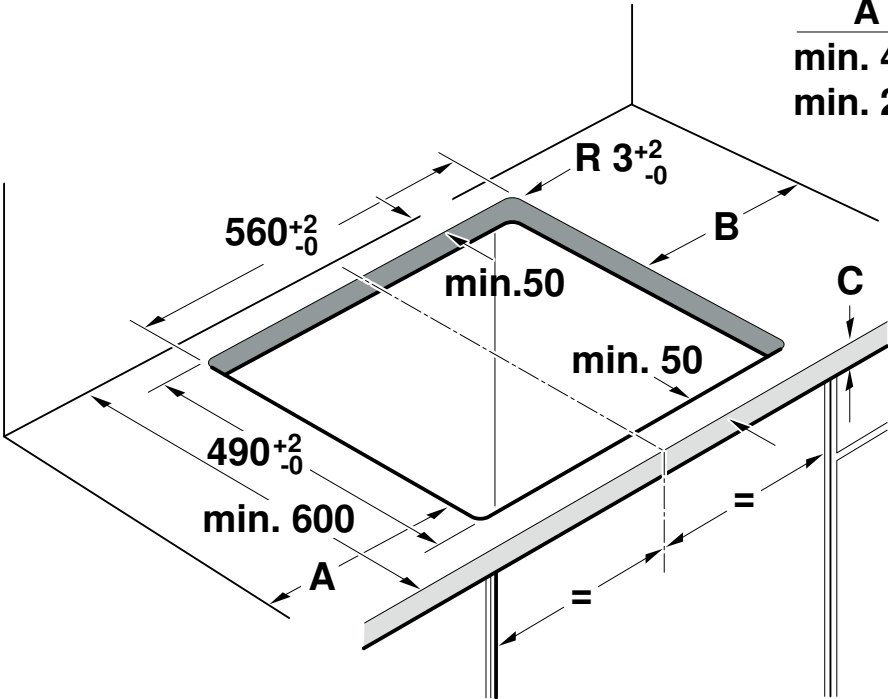
INSTALLATIEVOORSCHRIFT

Montage

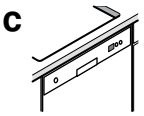
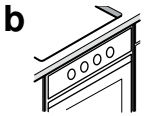
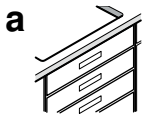
1

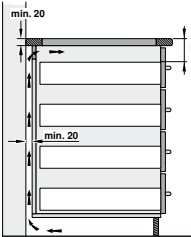
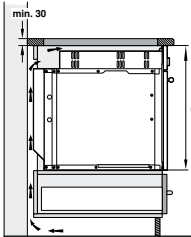
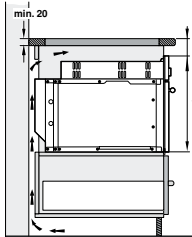
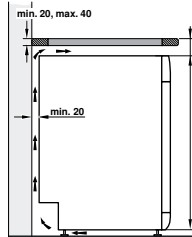
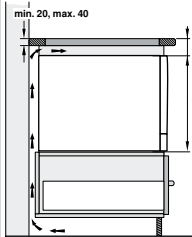


A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

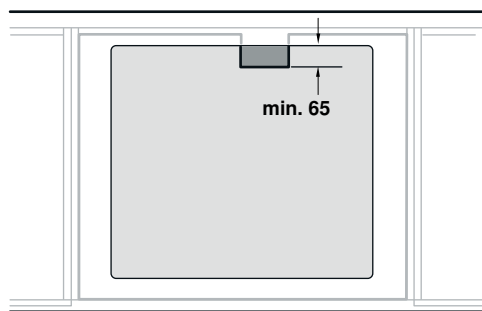
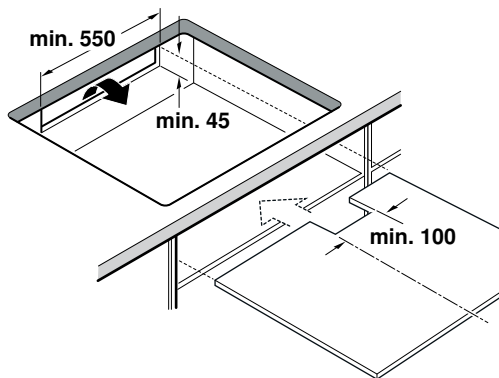


2

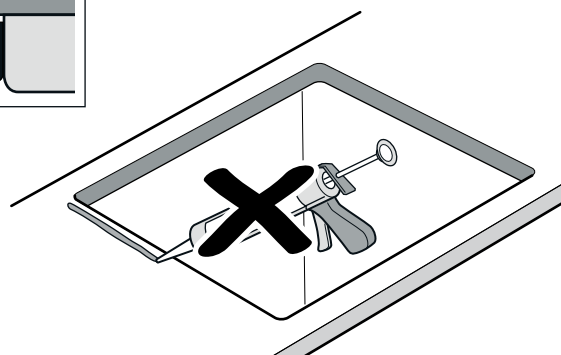
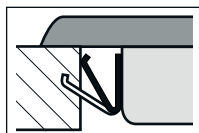
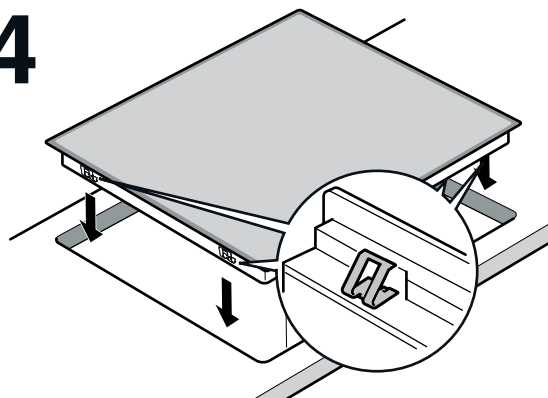


C	min. 20	min. 30	min. 20	min. 20 max. 40	min. 20 max. 40
					

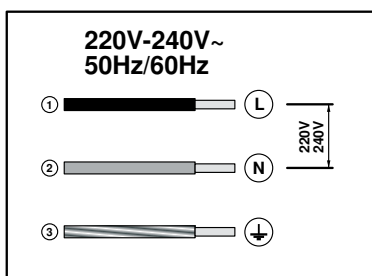
3



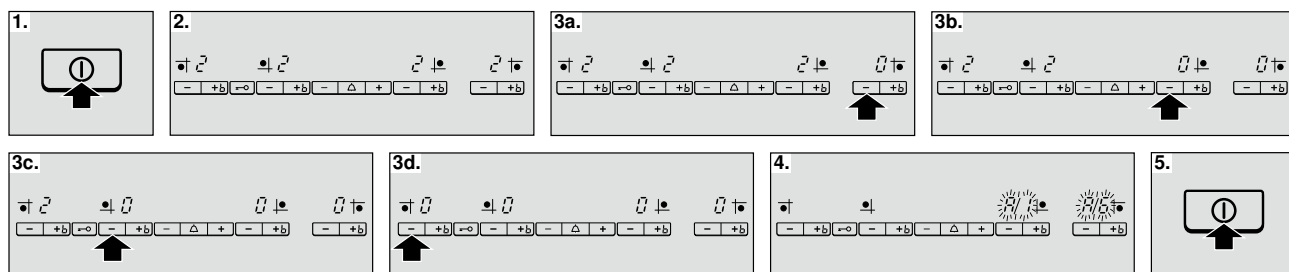
4



5



6



Belangrijke opmerkingen

De veiligheid gedurende het gebruik wordt enkel gegarandeerd indien de montage op correcte wijze uitgevoerd is in technisch opzicht en in overeenstemming met dit installatievoorschrift. De schade veroorzaakt door een ongeschikte montage is voor de verantwoordelijkheid van de installateur.

De aansluiting van het apparaat mag enkel uitgevoerd worden door een geautoriseerd vakman. Deze wordt geregeld door de beschikkingen van de elektriciteitsmaatschappij van de zone.

Het apparaat stemt overeen met beschermingstype I en mag enkel gebruikt worden met een aansluiting met aarding.

Het gebruik van dit apparaat zonder aarding of met een niet-correcte installatie kan, hoewel in zeer onwaarschijnlijke omstandigheden, zware schade veroorzaken.

De fabrikant verklaart zich niet-verantwoordelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door niet-geschikte elektrische installaties.

Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.

De toevoerslang moet zo geplaatst worden dat deze geen hete delen van de kookplaat of de oven raakt.

Elke manipulatie in het apparaat, met inbegrip van de vervanging van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door de Technische Dienst.

De inductieplaten mogen alleen op een lade, ovens met gedwongen ventilatie van hetzelfde merk of vaatwasmachines van hetzelfde merk geïnstalleerd worden. Onder de kookplaat mogen geen koelkasten, ovens zonder ventilatie of wasmachines geïnstalleerd worden.

Montage op lade (afbeelding 2a)

Indien de plaat geïnstalleerd is op een lade, kunnen de metalen voorwerpen die zich in de lade bevinden, hoge temperaturen bereiken, wat te wijten is aan luchtcirculatie afkomstig van de ventilatie van de plaat. Als dit gebeurt, wordt aangeraden een tussensteun te gebruiken.

Als tussensteun kan een houten paneel gebruikt worden (afbeelding 3) of kan een geschikt accessoire aangekocht worden bij onze technische dienst.

De referentiecode van dit accessoire is 686002.

Het aanrecht waar de plaat geïnstalleerd wordt, moet een dikte hebben van ten minste 20 mm.

De afstand tussen de bovenzijde van de kookplaat en de bovenzijde van de lade moet 65 mm bedragen.

Montage op oven (afbeelding 2b)

Het aanrecht waarop de kookplaat geïnstalleerd wordt, moet minstens een dikte hebben van:

- 20 mm als ze op een compacte oven geïnstalleerd wordt.
- 30 mm als ze op een niet-compacte oven geïnstalleerd wordt.

Als de plaat op een compactoven geïnstalleerd werd, moet er een afstand vrij blijven van 60 mm tussen de bovenzijde van de oven en de bovenzijde van het aanrecht.

Montage op de vaatwasmachine (afbeelding 2c)

Als de plaat op een vaatwasmachine geïnstalleerd werd, moet een tussensteun aangebracht worden. Het accessoire daartoe moet bij onze technische dienst besteld worden.

De referentiecode van dit accessoire is 686002.

Het aanrecht waar de plaat geïnstalleerd wordt moet een dikte hebben van minimaal 20 mm en maximaal 40 mm.

De afstand tussen de bovenzijde van de kookplaat en de bovenzijde van de vaatwasmachine moet bedragen:

- 60 mm als ze op een compacte vaatwasmachine geïnstalleerd wordt.
- 65 mm als ze op een niet-compacte vaatwasmachine geïnstalleerd wordt.

Montage en aansluiting van de kookplaat - Afbeelding 1/2/3/4/5

Spanning, zie gegevensplaatje.

Enkel aansluiten volgens het aansluitschema.

Aansluitschema- Afbeelding 5

1. Bruin
2. Blauw
3. Geel en groen

Wijzigen van de vermogensintensiteit 13 / 16 / 20 Ampère - Afbeelding 6

Alvorens de plaat voor het eerst in te schakelen, moet u controleren of de plaat op de correcte vermogensintensiteit aangesloten is.

Om de vermogensintensiteit van de plaat te wijzigen, moet u onderstaande stappen uitvoeren:

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar. Plaats geen enkele pan op de kookzones.
2. Stel tijdens de volgende 60 seconden alle kookzones op de gewenste vermogensstand volgens de vereiste vermogensintensiteit, zie tabel.

Vermogensstand	Vermogensintensiteit in Ampère
1	A 20-
2	A 16-
3	A 13-

3. Schakel de kookzones één voor één uit, beginnend bij de kookzone onderaan rechts, linksom.
 4. Op de visuele indicator van de kookzones aan de rechterkant wordt de geselecteerde vermogensintensiteit getoond.
 5. Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.
- De geselecteerde vermogensintensiteit werd correct bewaard.

Demontage van de kookplaat

Sluit de stroom van het apparaat af.

Neem de kookplaat uit door deze van beneden af omhoog te duwen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.constructa.de en in de online-shop: www.constructa-eshop.com

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van verbranding!

- De kookzones en de omgeving ervan worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect,

haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Elektromagnetische gevaren!

Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp mogen echter niet in de buurt komen van het apparaat om het te bedienen. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.

Gevaar voor beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren.

Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

Algemeen overzicht

In de onderstaande tabel vindt u de meest voorkomende vormen van schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Gemorst voedsel	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.
	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun.
	Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de vitroceramische plaat veroorzaken	Controleer de pannen.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
	Aanraking van de pannen	Til kookpannen en koekenpannen op om ze te verplaatsen.
Afbladderingen	Suiker, levensmiddelen met een hoog suikergehalte	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.

Bescherming van het milieu

Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier



Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Agedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het hergebruik van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Doe altijd de bijbehorende deksel op de pan. Bij koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.

- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. Pannen met bolle bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. In het tegenovergestelde geval kan energieverspilling ontstaan. Opgelet: De fabrikant duidt gewoonlijk de grootste diameter van de pan aan. Deze is over het algemeen groter dan de diameter van de bodem van de pan.
- Kies pannen met een afmeting die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die u gaat bereiden. Een grote pan die maar halfvol is, verbruikt veel energie.
- Kook met weinig water. Zo wordt energie bespaard en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.
- Selecteer een lagere vermogensstand.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

Koken op Inductie betekent een radicale verandering van de traditionele wijze van verwarmen, aangezien de warmte rechtstreeks in de pan wordt gegenereerd. Daarom biedt het een aantal voordelen:

- Tijdsparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- Kook- en veiligheidscontrole; de plaat levert energie of stopt de energietoevoer onmiddellijk als op de controleknop gedrukt wordt. De inductiekookzone levert geen warmte meer af als de pan wordt weggenomen, ook al wordt het apparaat voor die tijd niet uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

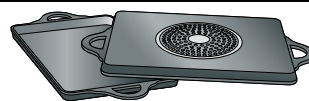
Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

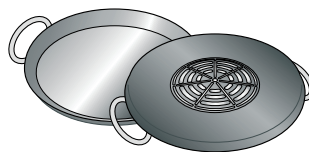
Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze worden aangetrokken door een magneet.

Andere pannen die geschikt zijn voor inductie

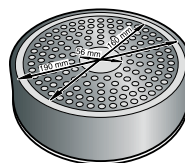
Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.



Bij het gebruik van grote pannen met een ferromagnetische zone met een kleinere diameter, wordt enkel de ferromagnetische zone verwarmd, zodat de warmte niet homogeen kan worden verdeeld.



De recipiënten met aluminiumzones in de bodem, reduceren de ferromagnetische zone en bijgevolg zal er minder warmte worden verdeeld en kunnen zich detectieproblemen voordoen.



Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan aangepast is aan de maat van de kookzone. Als de pan in de kookzone niet wordt gedetecteerd, controleer dan in de zone met een wat kleinere diameter.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pannen kunnen invloed hebben op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich" pannen van roestvrij staal, verdelen de warmte op gelijkmatige wijze, waardoor tijd en energie worden bespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet

worden dat de functie “automatisch uitschakelen” geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

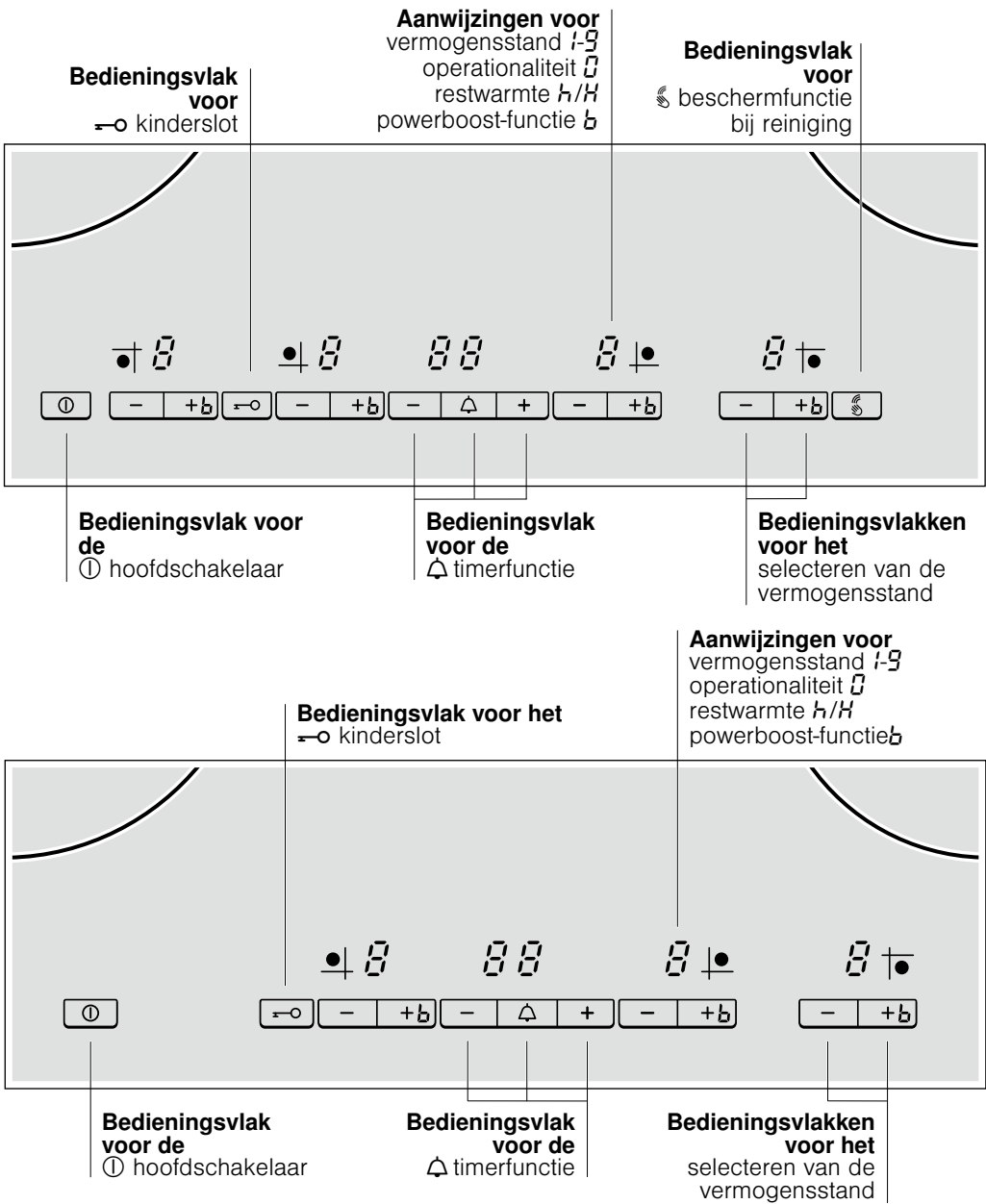
Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet voor pandetectie, die afhankelijk is van het materiaal van de pan die wordt gebruikt. Daardoor mag alleen de kookzone worden gebruikt die het meest geschikt is voor de pan.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksinstructies kunnen op de diverse kookplaten toegepast worden. Op pagina 2 staat een algemeen overzicht van de modellen met informatie over hun afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Bij het aanraken van een symbool wordt de overeenkomstige functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen wijzigen niet als er verschillende symbolen tegelijk aangeraakt worden. Hierdoor kan de programmeerzone worden gereinigd in geval van gemorst voedsel.
- Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
○ Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte maat.
Gebruik enkel pannen die geschikt zijn om te koken op inductie, zie hoofdstuk "Geschikte pannen".	

Restwarmte-indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator in elke kookzone, die aangeeft welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft **h/H**, branden zo lang de kookzone warm is.

Als de pan van de plaat genomen wordt voordat de kookzone uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de indicator **h/H** en de geselecteerde kookstand.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de kookstanden en de bereidingstijden voor verschillende gerechten vermeld.

2. Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool **+** of **-**. De basisinstelling wordt getoond.

Symbool **+** vermogensstand 9.

Symbool **-** vermogensstand 4.

Aan- en uitzetten van de kookplaat

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: druk op het symbool **ⓘ**. De indicator boven de hoofdschakelaar gaat branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Uitschakelen: druk op het symbool **ⓘ** tot de indicator boven de hoofdschakelaar dooft. Alle kookzones worden uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Aanwijzing: De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra alle kookzones meer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

Afstellen van de kookzone

Selecteer de gewenste vermogensstand met de symbolen **+** en **-**.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

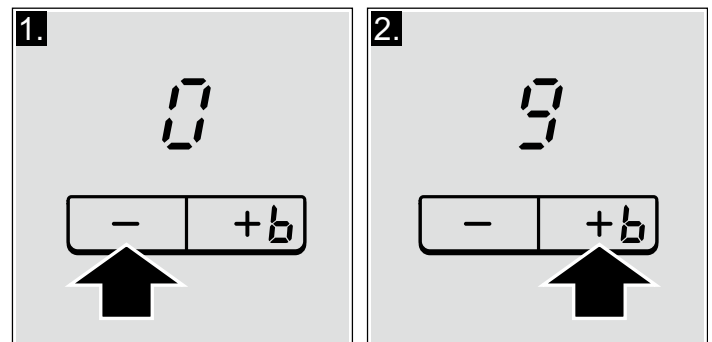
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende instelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

De vermogensstand selecteren:

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk op het symbool **+** of **-** van de gewenste kookzone. Op de visuele indicator verschijnt **9**.



3. Wijzigen van de vermogensstand: druk op het symbool **+** of **-** tot de gewenste vermogensstand verschijnt.

Schakel de kookzone uit

Druk op het symbool **+** of **-** tot **h/H** verschijnt. De kookzone wordt uitgeschakeld als de restwarmte-indicatie verschijnt.

Aanwijzing: Als er geen pan op de inductiekookzone geplaatst wordt, zal de gekozen kookstand beginnen knipperen. Na het verstrijken van een tijd gaat de kookzone uit.

Kooktabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden voorgesteld.

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

	Vermogensstand
Smelten	
Chocolade, chocoladeglazuur, boter, honing	1-1.
Gelatine	1-1.
Verhitten en warmhouden	
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1-2
Melk**	1.-2.
Worstjes verhit in water**	3-4
Ontdooien en verhitten	
Diepvriesspinazie	2.-3.
Diepvriesgoulash	2.-3.
Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken	
Aardappel-gehaktballen	4.-5.*
Vis	4-5*
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4
Koken, stomen, smoren	
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3
Rijstpap	1.-2.
Frites	4-5
Pasta	6-7*
Eenpansgerecht, soep	3.-4.
Groenten	2.-3.
Diepvriesgroenten	3.-4.
Koken met de snelkookpan	4.-5.
Suddereren	
Rollade	4-5
Stoofschotel	4-5
Goulash	3.-4.
Braden / Frituren met een beetje olie**	
Filets, koteletten (natuur of gepaneerd)	6-7
Biefstuk (3 cm dikte)	7-8
Borst (2 cm dikte)	5-6
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7
Garnalen en steurgarnalen	7-8
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7
Pannenkoeken	6-7
Omelet	3.-4.
Frituren** (150-200g per portie in 1-2 l olie)	
Diepvriesproducten, bv. frites, kipnuggets	8-9
Diepvrieskroketten	7-8
Gehaktballen	7-8
Vlees, bv., stukjes kip	6-7
Vis, groenten of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5

* Koken zonder deksel

** Zonder deksel

Kinderslot

De kookplaat kan beveiligd worden tegen ongewilde inschakeling, om te voorkomen dat kinderen de kookzones kunnen inschakelen.

Het activeren en deactiveren van het kinderslot

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator  gaat gedurende 10 seconden branden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgezet.

Activeren en deactiveren

Zie paragraaf "Standaardinstellingen".

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller worden verwarmd dan wanneer de vermogensstand 9 wordt gebruikt. Alle kookzones zijn voorzien van deze functie.

Activeren

De kookplaat moet ingeschakeld zijn, maar er mag geen kookzone in werking zijn.

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Selecteer de vermogensstand 9.
3. Druk vervolgens op het symbool +.
Op de visuele indicator gaat het symbool  branden.
De functie powerboost is geactiveerd.

Aanwijzing: Indien een kookzone ingeschakeld wordt wanneer de functie Powerboost in werking is, dan knipperen op de visuele indicator van de kookzone  en 9; vervolgens wordt de vermogensstand afgesteld 9. De functie Powerboost wordt gedeactiveerd.

Deactiveren

Selecteer de kookzone en druk op het symbool -. De indicator  wordt niet meer in beeld gebracht en de kookzone keert terug naar de vermogensstand 9. De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan de Powerboost functie automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

- om een kookzone automatisch uit te schakelen.
- als kookwekker.

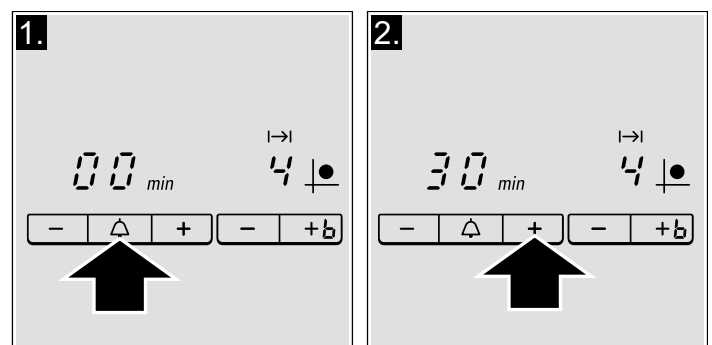
Een kookzone automatisch uitschakelen

Voer de kooktijd voor de gewenste kookzone in. De zone wordt automatisch uitgeschakeld na het verstrijken van de tijd

De programmering verloopt als volgt

1. Selecteer de gewenste vermogensstand.
2. Druk op het symbool . I→I De indicator van de kookzone oplicht. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00. I→I Om een andere kookzone te selecteren, drukt u meerdere keren op het symbool  tot de indicator van de gewenste kookzone oplicht.

3. Druk op symbool + of - van de timerfunctie.
De basisinstelling wordt weergegeven:
Symbool +: 30 minuten.
Symbool -: 10 minuten.



4. Druk op het symbool + of - tot de gewenste kooktijd verschijnt.

Na enkele seconden begint de kooktijd te verstrijken.

Na het verstrijken van de tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal en op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00 gedurende 10 seconden. De indicator I→I gaat aan op de visuele indicator van de kookzone. Druk op het symbool , de indicatoren doven en het akoestisch signaal stopt.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool  tot de gewenste indicator  oplicht. Wijzig de kooktijd met de symbolen **+** of **-**, of pas hem aan met .

Aanwijzingen

- Als een kooktijd in de diverse kookzones ingesteld werd, is het mogelijk om in te stellen dat alle tijdwaarden weergegeven worden. Druk hiertoe meerdere keren op het symbool  tot de indicator  van de gewenste kookzone oplicht.
- De kooktijd kan ingesteld worden tot 99 minuten.

Automatische timer

Met deze functie kan een kooktijd voor alle kookzones ingesteld worden. Na het inschakelen van een kookzone, begint de ingestelde tijd te lopen. De kookzone zal automatisch uitschakelen als de kooktijd verstreken is.

De instructies over de activering van de timer vindt u in het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Aanwijzing: De kooktijd van een kookzone kan gewijzigd of geannuleerd worden:

Druk meerdere keren op het symbool  tot de gewenste indicator  oplicht. Wijzig de kooktijd met de symbolen **+** of **-**, of pas hem aan met .

De kookwekker

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen. Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.

Programmering

1. Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  oplicht. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .
2. Druk op symbool **+** of **-** van de timerfunctie. De basisinstelling wordt weergegeven.
Symbool **+**: 10 minuten.
Symbool **-**: 05 minuten.
3. Stel de gewenste kooktijd in met de symbolen **+** of **-**.
Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal. De visuele indicator van de timerfunctie toont  en de indicator  gaat branden. Na 10 seconden doven de indicators.

Druk op het symbool , de indicators gaan uit en het akoestische signaal stopt.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  oplicht. Wijzig de tijd met de symbolen **+** of **-**, of pas hem aan met .

Beschermingsfunctie bij reiniging

Indien het bedieningspaneel gereinigd wordt terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen gewijzigd worden.

Om dit te vermijden, beschikt de kookplaat over de beschermingsfunctie bij reiniging. Druk op het symbool . Er weerklinkt een signaal. Het bedieningspaneel blijft gedurende 35 seconden geblokkeerd. Nu kan het oppervlak van het bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

Aanwijzing: De blokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan desgewenst uitgeschakeld worden.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone gedurende lange tijd in werking is en er geen enkele wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit. De visuele indicator van de kookzone knippert afwisselend  en .

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische limiet geactiveerd is, wordt deze geregeld volgens de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunnen aangepast worden aan de behoeften van de gebruiker.

Indicator	Functie
$c \text{ !}$	Permanent kinderslot $\square$ Gedeactiveerd.* $!$ Geactiveerd.
$c \text{ 2}$	Akoestische signalen $\square$ Bevestigingssignaal en foutsignaal gedeactiveerd. $!$ Alleen bevestigingssignaal gedeactiveerd. 2 Alle signalen zijn geactiveerd.*
$c \text{ 5}$	Automatische timer. $\square$ Uitgeschakeld.* $1-99$ Tijd van de automatische uitschakeling.
$c \text{ 6}$	Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie $!$ 10 seconden.* 2 30 seconden. 3 1 minuut.
$c \text{ 7}$	Functie Power-Management $\square$ = Gedeactiveerd.* $!$ = 1000 W minimumvermogen. $!$ = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 of $9.$ = maximumvermogen van de plaat.**
$c \text{ 0}$	Terug naar de standaardinstellingen $\square$ Persoonlijke instellingen.* $!$ Terug naar de fabrieksinstellingen.

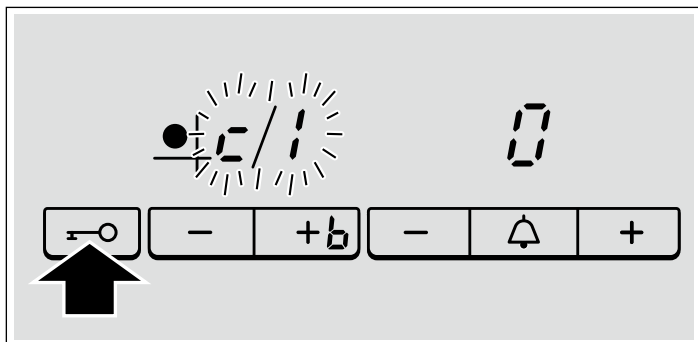
*Fabrieksinstelling

**Het maximumvermogen van de plaat is afhankelijk van de configuratie van de vermogensintensiteit die uitgevoerd is in de installatie. Om deze maximumwaarde niet te overschrijden, beschikt de plaat over een aantal componenten die het vermogen automatisch beheren en dit verdelen over de ingeschakelde kookzones afhankelijk van de behoeften.

Toegang tot de basisinstellingen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

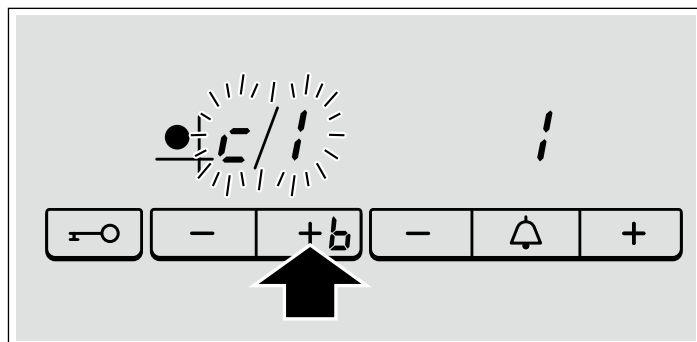
1. De kookplaat inschakelen.
2. Druk binnen de volgende 10 seconden, het symbool $\rightarrow \square$ gedurende 4 seconden in.



Links op het scherm verschijnt $c \text{ !}$ en rechts $\square$.

3. Druk op het symbool $\rightarrow \square$ tot de indicator van de gewenste functie verschijnt.

4. Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen $+$ en $-$.



5. Houd het symbool $\rightarrow \square$ nogmaals gedurende meer dan 4 seconden ingedrukt.

De instellingen zijn op de juiste wijze opgeslagen.

Afsluiten

Om de instellingen af te sluiten, de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Onderhoud en reiniging

De raadgevingen en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor het optimaal schoonmaken en onderhouden van de kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Op die manier voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Maak de kookplaat pas schoon als hij voldoende afgekoeld is.

Gebruik alleen reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product op.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddel
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

Glasschraper

Verwijder hardnekkig vuil met een glasschraper.

1. Verwijder het beschermkapje van de schraper
2. Maak het oppervlak van de kookplaat met het mesje schoon.

Maak het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper schoon, er kunnen anders krassen op komen.

Risico op verwondingen!

Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mesje als het niet gebruikt wordt. Vervang het mesje onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Volg de raadgevingen en waarschuwingen op de verpakking op.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te vermijden, moeten de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of bijtende producten
- Gebruik de glasschraper niet

Repareren van storingen

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen. Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema. Storing in het elektronische systeem.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen. Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema. Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
$\mathcal{E}$ knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
$\mathcal{E}_r$ + nummer / $\mathcal{d}$ + nummer / $\mathcal{E}$ + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.
$\mathcal{F}\mathcal{Q}$ / $\mathcal{F}\mathcal{S}$	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.
$\mathcal{F}\mathcal{Z}$	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*
$\mathcal{F}\mathcal{4}$	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
$\mathcal{U}\mathcal{1}$	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
$\mathcal{U}\mathcal{2}$ / $\mathcal{U}\mathcal{3}$	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en zet de kookplaat weer aan.

* Als de indicatie blijft branden, neem dan contact op met de Technische dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door inductie is gebaseerd op het ontstaan van elektromagnetische velden die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks op de bodem van de pan wordt voortgebracht. De pannen kunnen, afhankelijk van hun bouw, geluiden of trillingen voortbrengen, zoals hieronder worden genoemd:

Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die de kookplaat aan de pan overdraagt. Het geluid verdwijnt of vermindert zodra de vermogensstand wordt verlaagd.

Een laag fluitend geluid

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingvlakken van de verschillende

materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de bereidingswijze kunnen variëren.

Hoge fluitende geluiden

De geluiden ontstaan met name in pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen, zodra deze worden aangezet op de hoogste stand en op twee kookzones tegelijk. Deze fluitende geluiden verdwijnen of worden minder zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die steeds als de temperatuur wordt vastgesteld door middel van de verschillende vermogensstanden gaat werken. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

Geluiden op de maat, vergelijkbaar met de wijzers van een klok

Dit geluid treedt enkel op wanneer 3 of meer kookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert wanneer een kookzone uitgeschakeld wordt.

De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4080

B 070 222 145

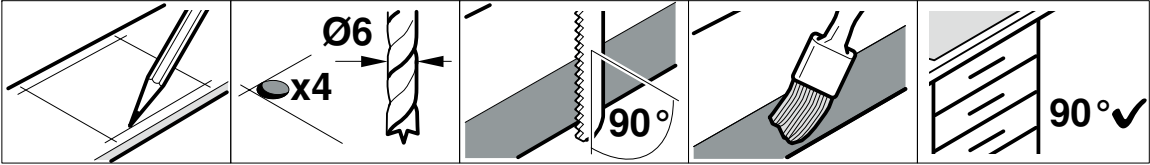
Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

NOTICE DE MONTAGE	48
Montage.....	48
Observations importantes.....	50
Montage et connexion du plan de travail - Figure 1/2/ 3/4/5.....	50
Schéma de branchement - Figure 5.....	50
Modifier l'intensité de branchement 13 / 16 / 20 Ampères - Figure 6	50
Démontage de la plaque de cuisson	50
NOTICE D'UTILISATION.....	51
Consignes de sécurité	51
Causes des dommages.....	52
Protection de l'environnement	53
Elimination des déchets en respectant l'environnement ...	53
Conseils pour économiser l'énergie	53
La cuisson par induction	53
Avantages de la cuisson par induction.....	53
Récipients appropriés.....	53
Se familiariser avec l'appareil.....	54
Le bandeau de commande	54
Les zones de cuisson.....	55
Indicateur de chaleur résiduelle	55
Programmer la plaque de cuisson	55
Éteindre et allumer la plaque de cuisson	55
Régler la zone de cuisson.....	55
Tableau de cuisson.....	56
Sécurité-enfants.....	57
Activer et désactiver la sécurité-enfants	57
Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente.....	57
Fonction Powerboost	57
Activer	57
Désactiver	57
Fonction Programmation du temps	57
Éteindre automatiquement une zone de cuisson.....	57
Minuteur automatique	58
La minuterie	58
Fonction de Verrouillage pour le nettoyage	58
Limitation de temps automatique	58
Réglages de base	59
Accéder aux réglages de base	59
Soins et nettoyage.....	60
Plaque de cuisson.....	60
Cadre de la plaque de cuisson	60
Réparer des défauts	60
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	61
Service après-vente.....	61

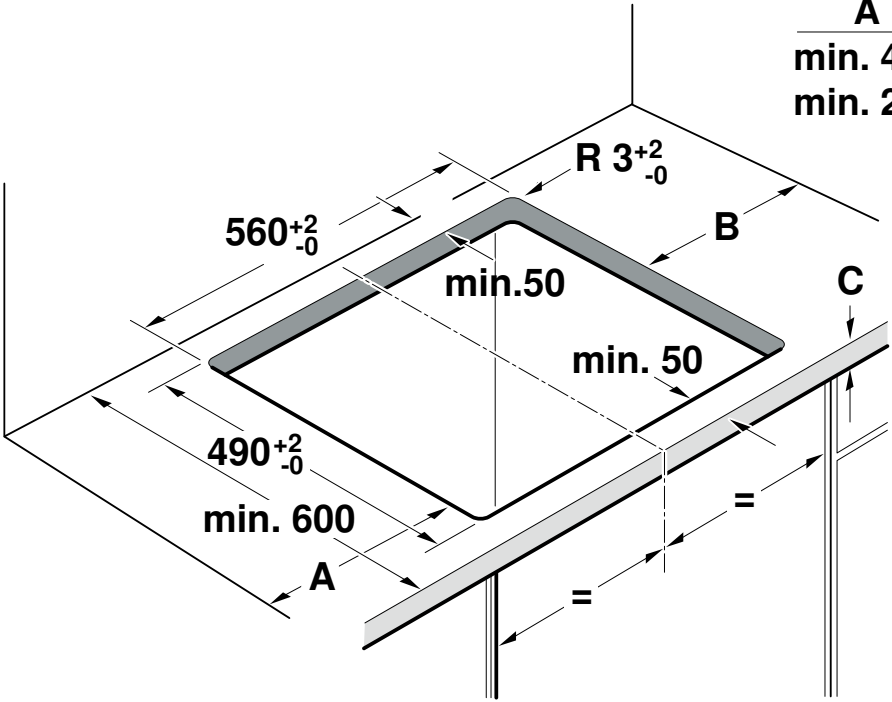
NOTICE DE MONTAGE

Montage

1



A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

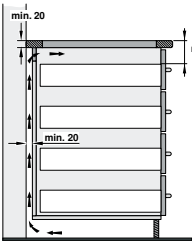
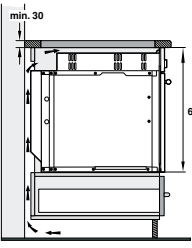
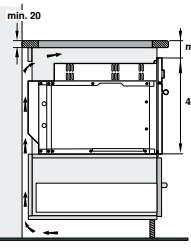
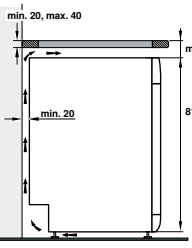
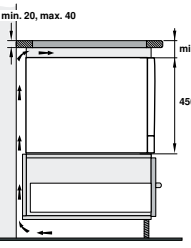


2

a

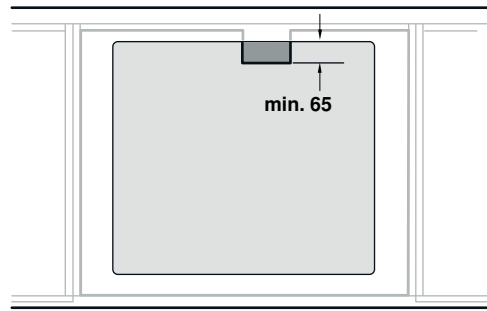
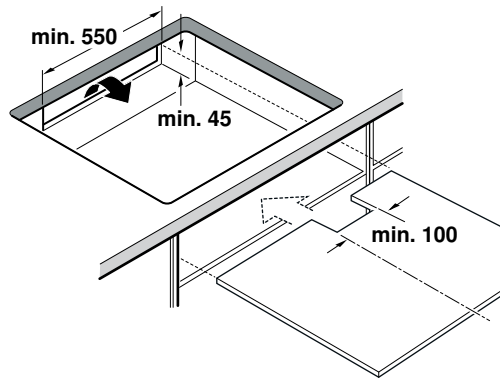
b

c

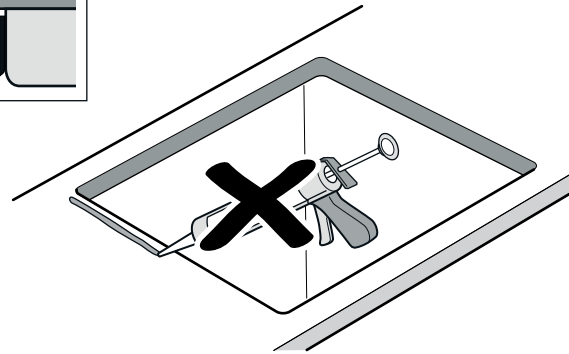
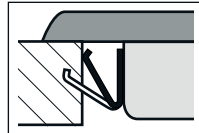
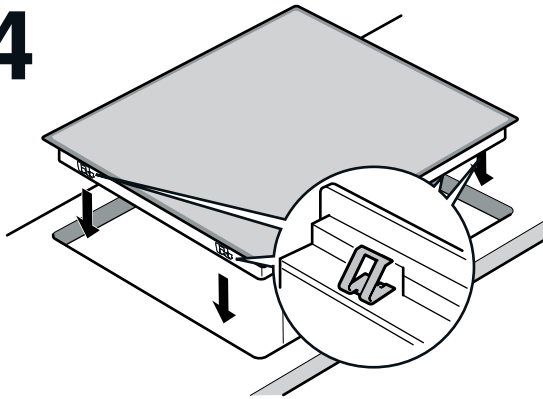
C	min. 20	min. 30	min. 20	min. 20 max. 40	min. 20 max. 40
					

48

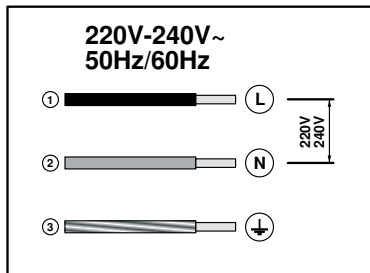
3



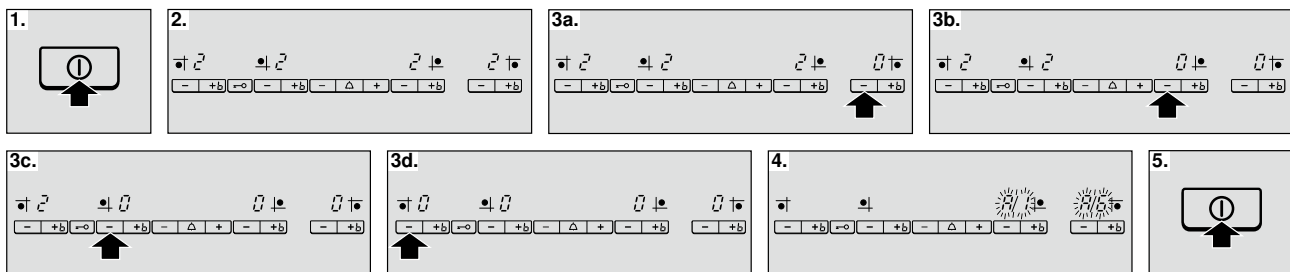
4



5



6



Observations importantes

La sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée de manière correcte du point de vue technique et conformément à ces instructions de montage. L'installateur sera responsable de tout dommage provoqué par un montage incorrect.

La connexion de l'appareil ne peut être réalisée que par un technicien spécialisé agréé. Il devra suivre les dispositions du fournisseur d'électricité dans la zone.

L'appareil correspond au type de protection I ; il ne peut donc être utilisé que sous une connexion avec mise à la terre.

L'utilisation de cet appareil sans une connexion à la terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer de graves dommages, bien que dans des circonstances très peu probables.

Le fabricant se dégage de toute responsabilité quant au fonctionnement inapproprié et aux possibles dommages provoqués par des installations électriques non appropriées.

Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent alors être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.

Le tuyau d'alimentation doit être placé de sorte à ne toucher aucune partie chaude de la table de cuisson ou du four.

Toute manipulation à l'intérieur de l'appareil, y compris le changement du câble d'alimentation, doit être réalisée par le Service d'Assistance Technique.

Les plaques à induction ne peuvent être installées que sur des tiroirs, des fours avec ventilation forcée de la même marque ou des lave-vaisselle de la même marque. Sous la plaque de cuisson, il est possible d'installer des frigos, des fours sans ventilation ou des lave-vaisselle.

Montage sur tiroir (figure 2a)

Si la plaque a été installée au-dessus d'un tiroir, les objets métalliques qui se trouvent dans le tiroir pourraient atteindre des températures élevées en raison de la recirculation de l'air provenant de la ventilation de la plaque, c'est pourquoi il est recommandé d'utiliser un support intermédiaire.

Comme support intermédiaire, il est possible d'utiliser un panneau en bois (figure 3) ou d'acheter un accessoire approprié auprès de notre Service d'Assistance Technique.

Le code de référence de cet accessoire est le 686002.

Le plan de travail où sera installée la plaque doit avoir une épaisseur d'au moins 20 mm.

La distance entre la partie supérieure du plan de travail et la partie supérieure du tiroir doit être de 65 mm.

Montage sur four (figure 2b)

Le plan de travail où est installée la plaque doit avoir une épaisseur minimum de :

- 20 mm. en cas d'installation sur un four compact.
- 30 mm. en cas d'installation sur un four non compact.

Si la plaque a été installée sur un four compact, il faut laisser 60 mm. de distance entre la partie supérieure du four et la partie supérieure du plan de travail.

Montage sur lave-vaisselle (figure 2c)

Si la plaque a été installée sur un lave-vaisselle, il faut installer un accessoire intermédiaire. Demandez l'accessoire auprès de notre Service d'assistance technique.

Le code de référence de cet accessoire est le 686002.

Le plan de travail où sera installée la plaque doit avoir une épaisseur de 20 mm. minimum et de 40 mm. maximum.

La distance entre la partie supérieure du plan de travail et la partie supérieure du lave-vaisselle doit être de :

- 60 mm. en cas d'installation sur un lave-vaisselle compact.
- 65 mm. en cas d'installation sur un lave-vaisselle non compact.

Montage et connexion du plan de travail - Figure 1/2/3/4/5

Tension, voir la plaque signalétique.

Faites le branchement en suivant exclusivement le schéma de branchement.

Schéma de branchement - Figure 5

1. Marron
2. Bleu
3. Jaune et vert

Modifier l'intensité de branchement 13 / 16 / 20 Ampères - Figure 6

Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, il faut vérifier si l'intensité de branchement de la plaque est correcte.

Pour modifier l'intensité de la plaque, réalisez les étapes suivantes :

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. Ne placez aucun récipient sur les zones de cuisson.
2. Dans les 60 secondes qui suivent, placez toutes les zones de cuisson sur le niveau de puissance souhaité selon l'intensité de branchement requise, cf. tableau.

Niveau de puissance	Intensité de branchement en ampères
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Éteignez les zones de cuisson, l'une après l'autre, en commençant par la zone de cuisson inférieure droite puis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Sur le témoin des zones de cuisson latérales de droite figure l'intensité de branchement sélectionnée.
5. Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

L'intensité de branchement sélectionnée aura été correctement sauvegardée.

Démontage de la plaque de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation.

Retirez la plaque de cuisson en poussant depuis le bas.

NOTICE D'UTILISATION

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.constructa.de et la boutique en ligne : www.constructa-eshop.com

Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours deviennent chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Dangers électromagnétiques !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques ou des pompes à insuline doivent s'abstenir d'approcher ou de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.

Risque de panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes des dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments renversés	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.
	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme plateau ou plan de travail.
	Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique	Vérifier les récipients.
Décolorations	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
	Base des récipients	Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.
Écaillages	Sucre, substances à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage en respectant l'environnement.

Elimination des déchets en respectant l'environnement



Cet appareil est identifié conformément à la Directive sur les Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen.

Conseils pour économiser l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; grâce au chauffage direct du récipient.
- Economie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de la chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

- acier émaillé
- fonte
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.

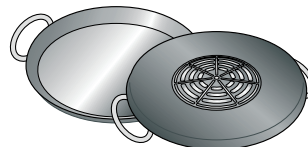
- Utiliser des récipients avec une base épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observer : En général, le fabricant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisir des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Cuire avec peu d'eau. Ainsi, l'énergie est économisée et les vitamines et minéraux des légumes sont conservés.
- Sélectionner une allure plus faible.

Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

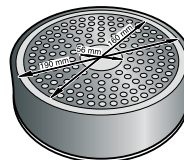
Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la chaleur produite peut donc être moins importante ou il peut y avoir des problèmes de détection.



Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, le diamètre de la surface ferromagnétique devrait être adapté à la taille de zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté sur une zone de cuisson, l'essayer sur la zone de diamètre immédiatement inférieur.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement

rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

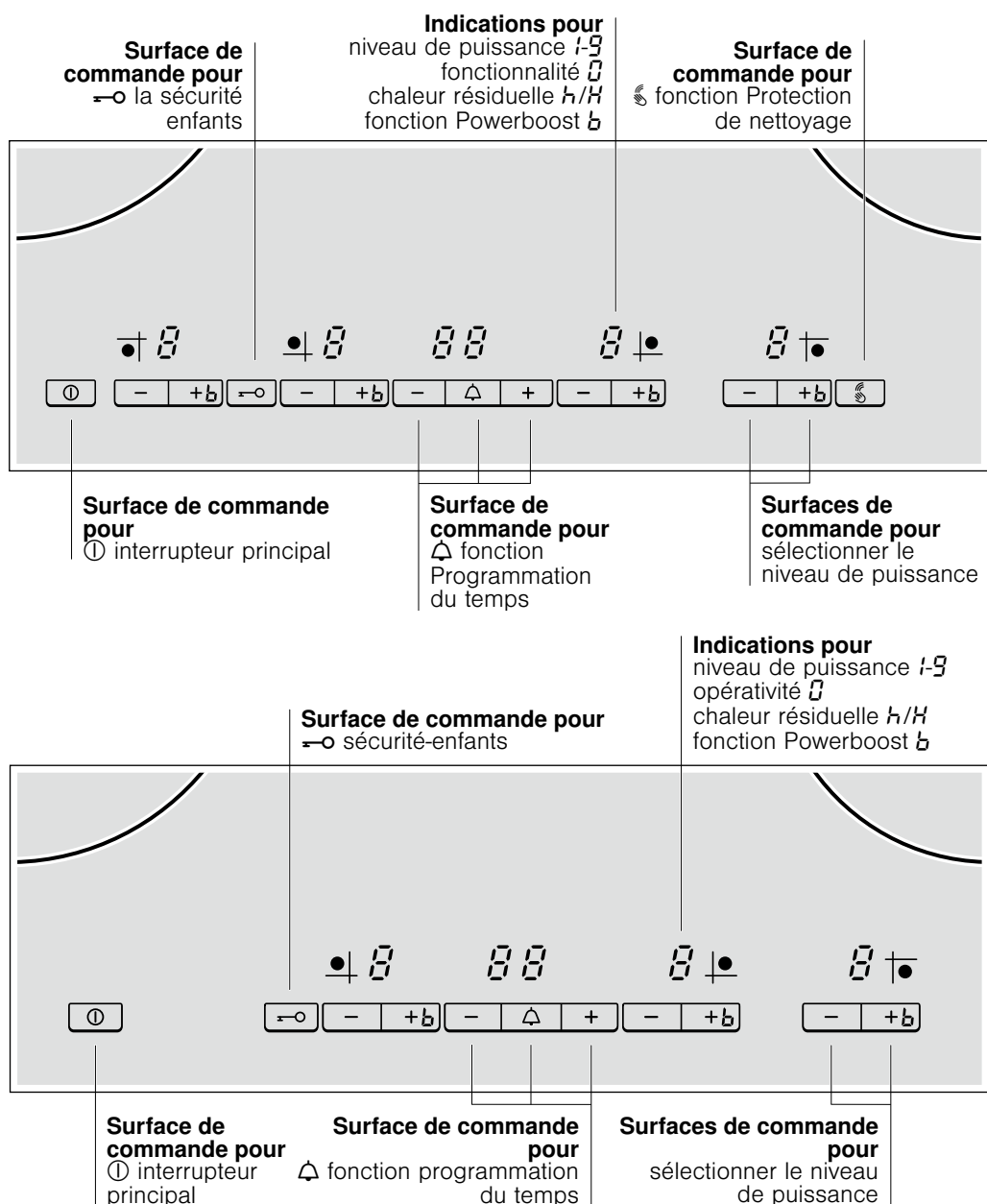
Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

Se familiariser avec l'appareil

Ces instructions d'utilisation peuvent s'appliquer à différentes plaques de cuisson. A la page 2 figure une vue générale des modèles avec des informations sur les mesures.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

Remarques

- Les réglages ne sont pas affectés si l'on appuie sur plusieurs touches simultanément. Cela permet de nettoyer la zone de programmation dans le cas où des aliments déborderaient.
- Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
○ Zone de cuisson simple	Utiliser un récipient de la taille appropriée.
N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».	

Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Éviter de toucher la zone de cuisson qui montre cette indication.

Même quand la plaque est éteinte, la h/H , restera allumée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur h/H et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront de manière alternée.

Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

Éteindre et allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer : appuyer sur le symbole ①. L'indicateur situé au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La plaque de cuisson est prête pour fonctionner.

Eteindre : appuyer sur le symbole ① jusqu'à ce que l'indicateur situé sur l'interrupteur principal disparaisse. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle restera allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient suffisamment froides.

Remarque : La plaque de cuisson est automatiquement déconnectée quand toutes les zones de cuisson sont éteintes pendant plus de 20 secondes.

Régler la zone de cuisson

Sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des symboles + et -.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

Sélectionner le niveau de puissance :

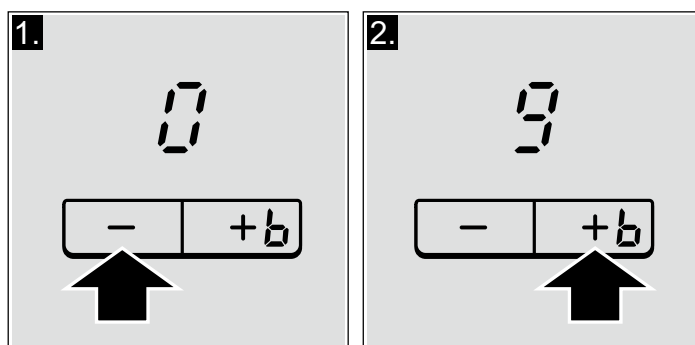
La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyer sur le symbole + ou - de la zone de cuisson souhaitée. Son voyant h/H s'allume.

2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyer sur le symbole + ou -. Le réglage de base est indiqué.

Symbole + niveau de puissance 9.

Symbole - niveau de puissance 4.



3. Modifier le niveau de puissance : appuyer sur le symbole + ou - jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse.

Eteindre la zone de cuisson

Appuyez sur le symbole + ou - jusqu'à ce que s'affiche h/H . La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarque : Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

Utiliser l'allure 9 en début de cuisson.

	Allure
Faire fondre	
Chocolat, nappage au chocolat, beurre, miel	1-1.
Gélatine	1-1.
Réchauffer et garder au chaud	
Potage (par ex. lentilles)	1-2
Lait**	1.-2.
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4
Décongeler et chauffer	
Épinards surgelés	2.-3.
Goulasch surgelé	2.-3.
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux	
Boulettes de pommes de terre	4.-5.*
Poisson	4-5*
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer	
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3
Riz au lait	1.-2.
Pommes de terre	4-5
Pâtes	6-7*
Pot-au-feu, soupes	3.-4.
Légumes	2.-3.
Légumes, surgelés	3.-4.
Pot-au-feu en cocotte-minute	4.-5.
Cuire à l'étouffée	
Rouleau à la viande	4-5
Ragoût	4-5
Goulasch	3.-4.
Griller / Frire avec peu d'huile**	
Filets, côtelettes (nature ou panés)	6-7
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6
Poisson et filet de poisson, au naturel	5-6
Poisson et filet de poisson pané	6-7
Gambas et crevettes	7-8
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7
Crêpes	6-7
Omelettes	3.-4.
Frire** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)	
Produits surgelés, par ex., pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9
Croquettes surgelées	7-8
Boulettes de viande	7-8
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7
Poissons, légumes ou champignons, panés ou en beignets, champignons par exemple.	6-7
Pâtisserie, par ex., beignets, fruits en beignets	4-5

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole  pendant env. 4 secondes. L'indicateur  s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole  pendant env. 4 secondes. Le blocage a été désactivé.

Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

Activer et désactiver

Voir chapitres "Réglages de base".

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant l'allure .

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

Activer

La plaque de cuisson doit être allumée, mais aucune zone de cuisson ne doit fonctionner.

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Sélectionnez le niveau de puissance .
3. Appuyez ensuite sur le symbole .
Sur l'indicateur visuel s'affiche le symbole . La fonction Powerboost est activée.

Remarque : Si une des zones de cuisson s'allume alors que la fonction Powerboost fonctionne, sur l'indicateur visuel de la zone de cuisson  et  clignoteront; puis le niveau de puissance s'ajustera . La fonction Powerboost sera désactivée.

Désactiver

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur le symbole . La lettre  ne s'affichera plus et la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance . La fonction Powerboost est alors désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

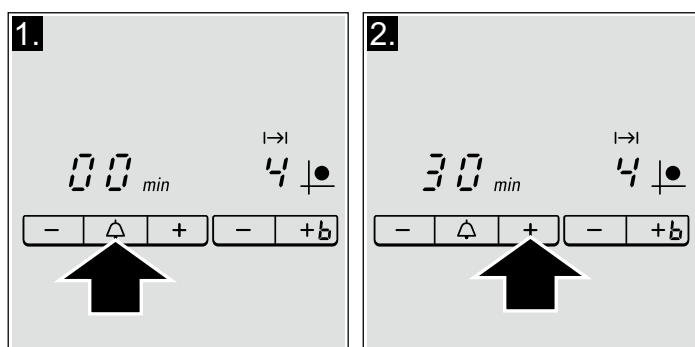
Éteindre automatiquement une zone de cuisson

Saisir le temps de cuisson pour la zone de cuisson souhaitée. La zone s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.

Programmation

1. Sélectionner le niveau de puissance souhaité.
2. Appuyer sur le symbole . L'indicateur  de la zone de cuisson s'allume. Le voyant de la fonction Programmation du temps affiche . Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

3. Appuyer sur le symbole  ou  de la fonction Programmation du temps. Le réglage de base s'affiche :
Symbole+ : 30 minutes.
Symbole- : 10 minutes.



4. Appuyer sur les symboles  ou  jusqu'à voir apparaître le temps de cuisson souhaité.

Au bout de quelques secondes, le temps de cuisson commence à défiler.

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit et le voyant de la fonction Programmation du temps indique  pendant 10 secondes.  s'allume sur le voyant de la zone de cuisson. Appuyer sur le symbole , les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur I→I souhaité s'allume. Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles + ou -, ou régler sur .

Remarques

- Si un temps de cuisson sur plusieurs zones a été programmé, il est possible de le régler pour pouvoir visualiser toutes les valeurs de temps. Pour cela, appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur I→I de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

Minuteur automatique

Grâce à cette fonction, il est possible de sélectionner un temps de cuisson pour toutes les zones de cuisson. Après avoir allumé une zone de cuisson, le temps sélectionné va défiler. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé.

Les instructions indiquant comment activer le minuteur figurent au chapitre "Réglages de base".

Remarque : Il est possible de modifier ou d'annuler le temps de cuisson d'une zone :

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur I→I souhaité s'allume. Modifier les temps de cuisson à l'aide des symboles + ou -, ou régler sur .

La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

Programmation

1. Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Le voyant de la fonction Programmation du temps affiche .
2. Appuyer sur le symbole + ou - de la fonction Programmation du temps. Le réglage de base est indiqué.
Symbole + : 10 minutes.
Symbole - : 05 minutes.
3. Régler le temps souhaité à l'aide des symboles + ou -.
Au bout de quelques secondes, le temps commence à défiler.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement est émis. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique  et le voyant  s'allume. Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

Appuyez sur le symbole  : les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Modifier le temps à l'aide des symboles + ou -, ou régler à .

Fonction de Verrouillage pour le nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande pendant que la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour éviter cela, la plaque de cuisson dispose d'une fonction de verrouillage pour le nettoyage. Appuyer sur le symbole . Un signal sonore retentit. Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes. Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Remarque : Le blocage n'affecte pas l'interrupteur principal. Il est possible d'éteindre la plaque de cuisson à tout moment.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer.  et  clignotent de manière alternée sur le voyant.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent s'adapter aux besoins de l'utilisateur.

Indicateur	Fonction
$c\ 1$	Sécurité-enfants permanente $\square$ Désactivée.* $!$ Activée.
$c\ 2$	Signaux sonores $\square$ Signaux de confirmation et d'erreur désactivés. $!$ Seul le signal de confirmation est désactivé. 2 Tous les signaux activés.*
$c\ 5$	Minuteur automatique. $\square$ Éteint.* $1-99$ Temps de déconnexion automatique.
$c\ 6$	Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps $!$ 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
$c\ 7$	Fonction Power-Management $\square$ = Désactivée.* $!$ = 1000 W puissance minimum. $!$ = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 ou $9.$ = puissance maximum de la plaque.**
$c\ 0$	Revenir aux réglages par défaut $\square$ Réglages personnels.* $!$ Revenir aux réglages d'usine.

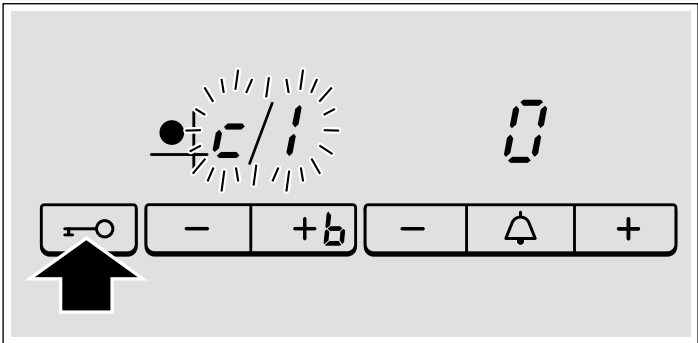
*Réglage d'usine

**La puissance maximum de la plaque dépend de la configuration de l'intensité de connexion de l'installation. Afin de ne pas dépasser cette valeur maximum, la plaque comprend une série de composants qui gèrent automatiquement la puissance, et la distribuent aux zones de cuisson allumées en fonction des besoins.

Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

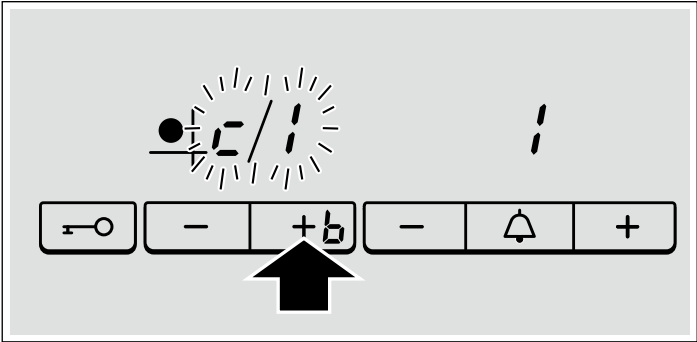
- Allumer la plaque de cuisson.
- Dans les 10 secondes suivantes, appuyer sur le symbole $\rightarrow \square$ pendant 4 secondes.



La gauche de l'affichage indique $c\ 1$ et la droite $\square$.

- Appuyer plusieurs fois sur le symbole $\rightarrow \square$ jusqu'à l'affichage de la fonction souhaitée.

- Puis sélectionner le réglage souhaité à l'aide des symboles $+$ et $-$.



- Appuyer à nouveau sur le symbole $\rightarrow \square$ pendant plus de 4 secondes.
Les réglages auront été conservés correctement.

Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérents ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- Des produits abrasifs
- Des nettoyeurs agressifs comme des sprays pour le four et des détachants
- Des éponges qui rayent
- Des nettoyeurs à haute pression ou machines à vapeur

Grattoir pour verre

Éliminer les saletés résistantes avec un grattoir pour verre.

1. Retirer la sûreté du grattoir
2. Nettoyer la surface de la plaque de cuisson avec la lame.

Ne pas nettoyer la plaque de cuisson avec l'étui du grattoir, car la surface pourrait se rayer.

Risque de lésions !

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

Soins

Appliquer un additif pour la conservation et la protection de la plaque de cuisson. Suivre les conseils et les avertissements qui figurent sur l'emballage.

Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Réparer des défauts

Normalement, les défauts sont dus à de petits détails. Avant de contacter le Service Technique, il faut prendre en compte les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été coupée. Le branchement de l'appareil n'est pas conforme au schéma de branchements. Panne dans le système électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique. Vérifier si l'appareil a été raccordé suivant le schéma de branchements. Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenir le Service technique.
$\mathcal{E}$ clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet est posé au-dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
$\mathcal{E}r$ + numéro / $\mathcal{d}$ + numéro / $\mathcal{E}$ + numéro	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
$F0$ / $F9$	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
$F2$	Le système électronique a surchauffé et a éteint la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
$F4$	Le système électronique a surchauffé et a éteint toutes les zones de cuisson.	
$U1$	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.	Contacter le fournisseur électrique.
$U2$ / $U3$	Le système électronique a surchauffé et s'est éteint pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

* Si l'indication persiste, informer le Service technique.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits.

Un crépitement

Ce bruit survient dans les récipients composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la plaque de cuisson est dotée d'un ventilateur se mettant en marche selon la température détectée via les niveaux de puissance. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Sons rythmés et semblables à ceux des aiguilles d'une horloge

Ce bruit n'intervient que lorsqu'au moins 3 zones de cuisson sont en fonctionnement, et disparaît ou diminue lorsqu'une des plaques de cuisson est éteinte.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

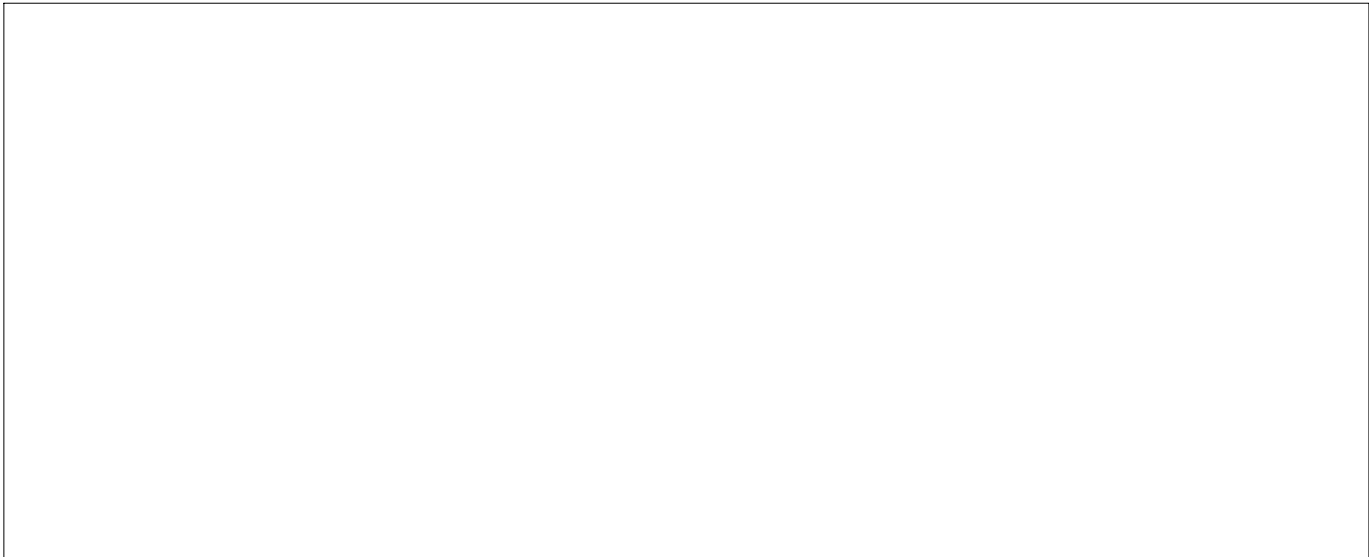
Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 145
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.



9000731593

Constructa Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

01
(920427)