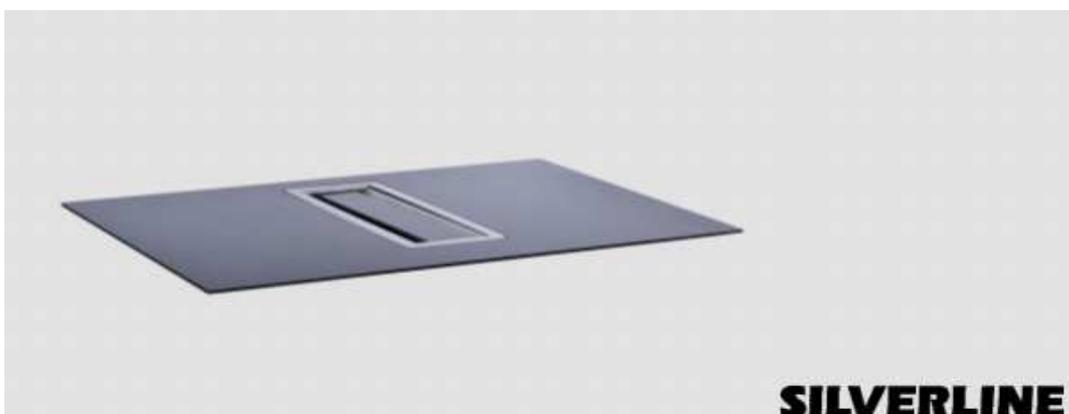


# Bedienungs und Montageanleitung

Flow-In Advanced



Für das Modell:  
FLAK 810 ESK

Vor Beginn aller Arbeiten Anleitung lesen!

**SILVERLINE**

Küchengeräte und Handel GmbH

Lilienthalstraße 26

41515 Grevenbroich

Telefon: +49 (0) 2181 / 75668 - 0

Telefax: +49 (0) 2181 / 75668 - 11

E-Mail: [info@silverline24.de](mailto:info@silverline24.de)

Internet: [www.silverline24.de](http://www.silverline24.de)

Originaldokument

1, de\_DE

## Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf einer Dunstabzugshaube (nachfolgend "Gerät") von SILVERLINE entschieden haben.

Diese Anleitung beschreibt mehrere Dunstabzugshauben, die sich in der Farbe, der Breite, der Anzahl der Beleuchtungskörper und/oder Metallfettfilter unterscheiden können.

Diese Anleitung und die Sicherheitshinweise vermitteln Ihnen alle Informationen für eine sichere Montage sowie einen störungsfreien und sicheren Betrieb.

- Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Bewahren Sie die Anleitung gut auf.
- Falls Sie das Gerät weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung und die Sicherheitshinweise mit.
- Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen und Schäden am Gerät führen.
- Für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen der Veranschaulichung von Handlungen. In den Abbildungen ist eine mögliche Ausführung des Geräts dargestellt. Alle Beschreibungen oder Abbildungen gelten aber auch für die anderen Ausführungen.



Weiterführende Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet unter [www.silverline24.de](http://www.silverline24.de).

## Urheberschutz

Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Die Überlassung dieser Anleitung an Dritte, Vervielfältigung in jeglicher Art und Form auch auszugsweise sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhalts sind ohne schriftliche Genehmigung von SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH ("Hersteller") außer für interne Zwecke nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadenersatz. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zusätzliche Ansprüche geltend zu machen.

### **Kundendienst-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg):**

Telefon (Kundendienst-Hotline): +49 (0) 2181-75668-350  
Fax: +49 (0) 2181-75668-33  
E-Mail: kundendienst@silverline24.de

### **Bestell-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg):**

Telefon (Bestell-Hotline): +49 (0) 2181-75668-0  
Fax: +49 (0) 2181-75668-11  
E-Mail: info@silverline24.de

## Sehr geehrter Kunde,

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

## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>5</b>
VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME .....	5
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....	6
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN.....	7
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	8
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....	8
<b>TECHNISCHE BESCHREIBUNG</b> .....	<b>9</b>
TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....	9
<b>BEDIENFELD</b> .....	<b>10</b>
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES</b> .....	<b>10</b>
ANZEIGE.....	10
BELÜFTUNG .....	10
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES</b> .....	<b>11</b>
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....	11
INDUKTIONSPRINZIP .....	11
TOPFERKENNUNG.....	11
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....	11
SLIDER-BEDIENUNG .....	12
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN .....	12
RESTWÄRMEANZEIGE .....	13
BOOSTER UND DOPPELT BOOSTER.....	13
ZEITSCHALTUHR .....	14
ANKOCHAUTOMATIK.....	15
STOP&Go FUNKTION .....	15
MEMORY-FUNKTION .....	15
WARMHALTEFUNKTIONEN.....	15
BRÜCKEN-FUNKTION .....	16
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE .....	16
“CHEF“ FUNKTION .....	16
CLEAN FUNKTION .....	16
<b>KOCHEMPFEHLUNGEN</b> .....	<b>17</b>
KOCHGESCHIRR .....	17
GESCHIRRGRÖSSE .....	17
AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN .....	18
<b>MÖGLICHE URSACHEN FÜR KRATZER</b> .....	<b>18</b>
<b>WAS TUN WENN</b> .....	<b>18</b>
<b>UMWELTSCHUTZ</b> .....	<b>20</b>
<b>MONTAGEHINWEISE</b> .....	<b>21</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	<b>22</b>
<b>TYPENSCHILD</b> .....	<b>23</b>

# SICHERHEITSHINWEISE

---

## Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

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

## Allgemeine Sicherheits-Hinweise

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

## Schutz vor Beschädigungen

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

## Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

## Schutz vor weiteren Gefahren

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



**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.**



# TECHNISCHE BESCHREIBUNG

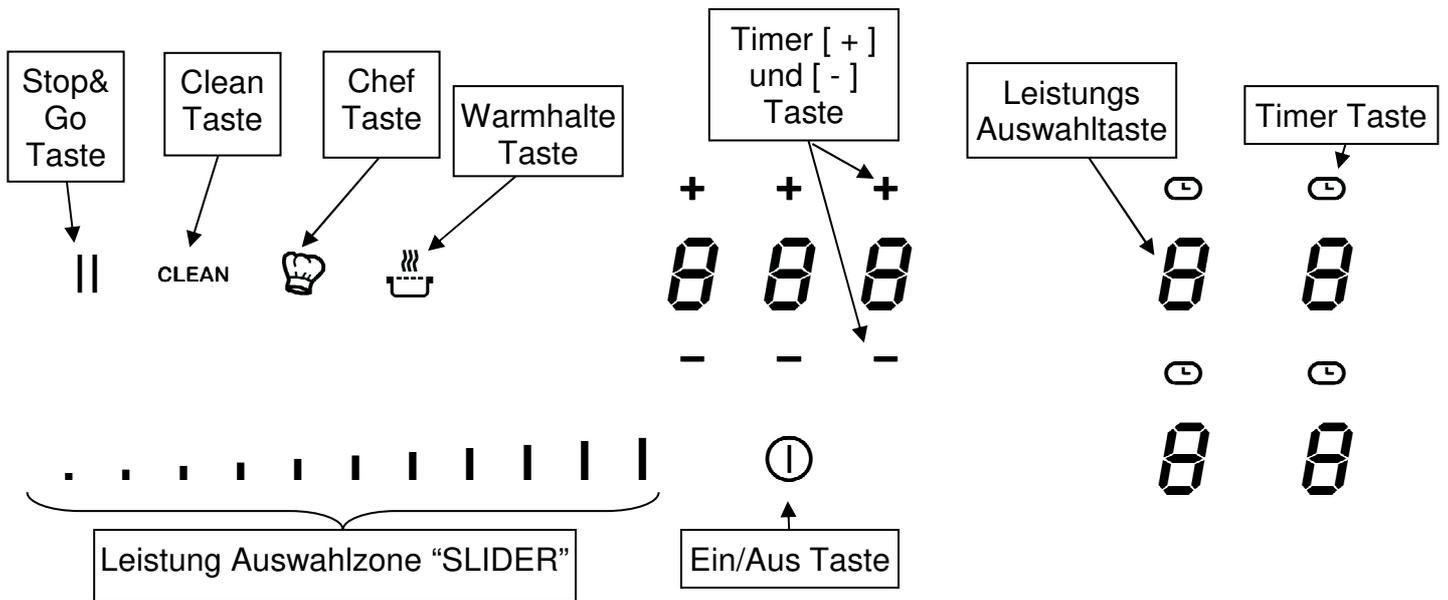
## Technische Beschreibung

Typ	KIO 780 S
Gesamt Leistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde je kg EC <sub>electric hob</sub> **	170.5 Wh/kg
<b>Kochzone vorne links</b>	210x190 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2100 W
Booster Leistung*	2500 W / 3000W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC <sub>Kochzone</sub> **	161.3 Wh/kg
<b>Kochzone hinten links</b>	210x190 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1600 W
Booster Leistung*	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC <sub>Kochzone</sub> **	161.3 Wh/kg
<b>Kochzone hinten rechts</b>	210x190 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	2100 W
Booster Leistung*	2500 W / 3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC <sub>Kochzone</sub> **	177.6 Wh/kg
<b>Kochzone vorne rechts</b>	210x190 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1600 W
Booster Leistung*	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC <sub>Kochzone</sub> **	181.9 Wh/kg

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

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

# BEDIENFELD



# BEDIENUNG DES KOCHFELDES

## Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
<u>A</u>	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
<u>E</u>	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
<u>H</u>	Restwärme	Kochzone ist heiß
<u>P</u>	Booster	Die Booster-Stufe ist aktiviert.
<u>     </u>	Doppel-Booster	Die Doppel-Booster Leistung ist aktiviert
<u>L</u>	Verriegelung	Das Kochfeld ist abgesichert
<u>U</u>	Warmhalten	Warmhaltestufe bei 70°C
<u>  </u>	Pause	Pausefunktion ist aktiviert.

## Belüftung

Der Lüfter wird automatisch gesteuert. Der Start erfolgt mit kleiner Geschwindigkeit, wenn die Temperatur der Elektronik einen bestimmten Schwellenwert überschreitet. Bei intensiver Benutzung des Induktionskochfeldes wird die Geschwindigkeit erhöht. Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

# INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

---

## Vor dem ersten Aufheizen

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

## Induktionsprinzip

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

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

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

## Topferkennung

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

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

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

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

## Funktion der Sensorschaltfelder

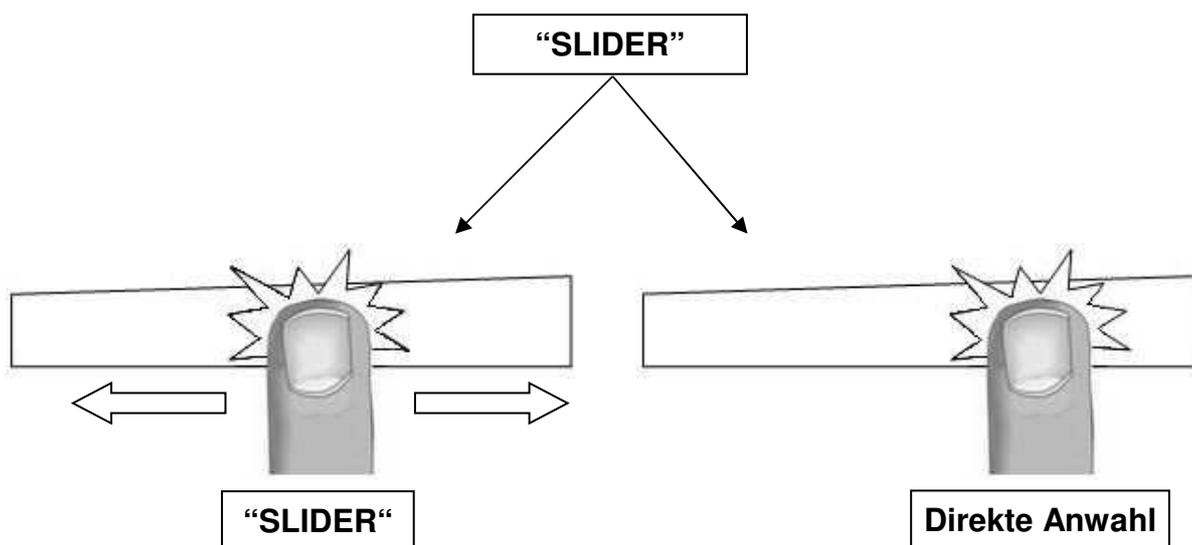
Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

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

## SLIDER-Bedienung

Die Slider-Bedienung ist ähnlich der Bedienung von Sensortasten. Für die Bedienung gibt es zwei Möglichkeiten:

- Setzen Sie den Finger auf die Glasoberfläche auf. Bewegen Sie nun Ihren Finger nach rechts, um die Einstellung zu erhöhen. Wenn Sie Ihren Finger nach links bewegen, verringern sich die eingestellten Werte.
- Sie können aber auch mit dem Finger die gewünschte Einstellung direkt anwählen.



## Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

### **Betätigung**

Einschalten  
Ausschalten

### **Bedienfeld**

2 sec. auf [ ① ] drücken  
2 sec. auf [ ① ] drücken

### **Anzeige**

[ 0 ]  
Keine oder [ H ]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

### **Betätigung**

Leistung erhöhen  
Ausschalten

### **Bedienfeld**

Auf dem "SLIDER" rutschen  
Auf dem "SLIDER" rutschen  
bis zu 0

### **Anzeige**

[ 1 ] bis [ P ]  
[ 0 ] oder [ H ]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

## Restwärmeanzeige

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

## Booster und doppelt booster

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel-Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [ P ] angezeigt. Die Doppel-boosterfunktion wird mit [ P ] blinkend [   ] angezeigt.

Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, daß Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Booster einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[ P ]
Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 9 ] bis [ 0 ]

- **Doppel-Booster einschalten/ ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Booster einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[ P ]
Doppel-booster einschalten	Am Ende drücken	[   ] blink mit P ]
Doppel-booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ P ] bis [ 0 ]
Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 9 ] bis [ 0 ]

- **Management der maximalen Leistung :**

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [ 9 ] anzeigen.

<b><u>Ausgewählte Kochzone</u></b>	<b><u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u></b>
[ P ] leuchtet	[ 9 ] wird auf [ 6 ] oder [ 8 ] reduziert und blinkt

## Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Kochzone auswählen	Auf die kochzone Taste drücken	
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	[ 1 ] bis [ P ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ ⏻ ] drücken	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr	[ 60 ]...
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ ⏻ ] drücken	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [ - ] bis [ 000 ] drücken	[ 000 ]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten der Kochmulde	2 sec. auf [ ⏻ ] drücken	[ 0 ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ 000 ] drücken	[ 000 ]
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr	[ 60 ]...
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [ 000 ] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [ 000 ] zu betätigen.

## Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf dem "SLIDER" bis [ 7 ] rutschen und 3s bleiben.	[ 7 ] blinkt mit [ A ]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 0 ] bis [ 9 ]

## Stop&Go Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Stop&Go Funktion einschalten/ ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Stop&Go einschalten	Auf [ II ] 2s drücken	[ II ] auf Anzeigen
Stop&Go ausschalten	Auf [ II ] 2s drücken Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	Blinkender « SLIDER »  vorherige Einstellungen

## Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ( 2 sec. auf [ Ⓢ ] drücken)
- Innerhalb von 6 Sekunden, auf die Taste [ II ] drücken.  
Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

## Warmhaltefunktionen

Diesen Funktionen werden Speisen auf 70°C warmgehalten.  
Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und Ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
70°C Warmhaltefunktion	Auf [  ] drücken	[ U ]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ 0 ] zu [ 9 ]

## Brücken-Funktion

Diese Funktion erlaubt zwei Kochzonen für einen Kochvorgang zusammen zu schalten.

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	2 sec. auf [  ] drücken	[ 0 ]
Brücke einschalten	Auf die beiden gewünschten Zonen drücken	[ 0 ] und [  ]
Leistung erhöhen	Über den „SLIDER“ der die Leistung anzeigt nach rechts fahren	[ 1 ] bis [ 9 ]
Brücke ausschalten	Auf die beiden gewünschten Zonen drücken	[ 0 ]

## Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [  ]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	2 sec. auf [  ] drücken	[ 0 ]
Verriegelung einschalten	Die Taste einer Zone 3s lang betätigt halten und danach auf den „SLIDER“ drücken der scrollt und den Finger von links nach rechts rutschen	Leuchte ein
Verriegelung abschalten	Die Taste einer Zone 3s lang betätigt halten und danach auf den „SLIDER“ drücken der scrollt und den Finger von rechts nach links rutschen	Leuchte aus

## “Chef“ Funktion

Diese Funktion ändert das Kochfeld in 2 großen Zonen.

- **Chef Funktion einschalten/ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Chef Funktion einschalten	Auf [  ] drücken	[ 3 ] et [  ], [ 9 ] und [  ]
Chef Funktion ausschalten	Auf [  ] drücken	[ 0 ]

## Clean Funktion

Um zu vermeiden, dass die Einstellungen der Kochzonen unbeabsichtigt aktiviert oder gestört werden, z. B. beim Reinigen, kann das Bedienfeld gesperrt werden (mit Ausnahme der Ein- / Aus-Taste) [  ].

- **Clean function einschalten/ausschalten::**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Clean Funktion einschalten	Auf [ CLEAN ] drücken	[ 20 ], [ 19 ], [ 18 ]... auf der Anzeige

# KOCHEMPFEHLUNGEN

---

## Kochgeschirr

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

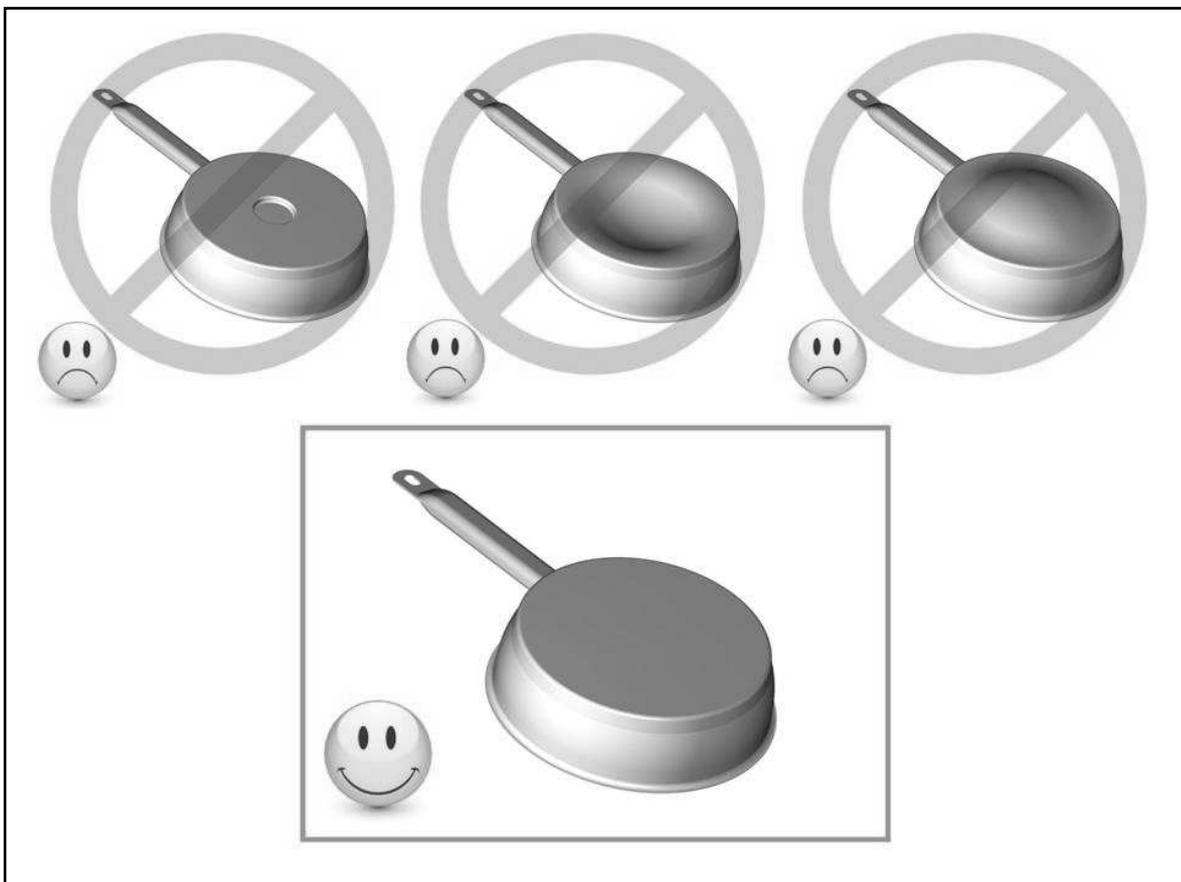
**Nicht geeignete Materialien:** Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller geben meist an, ob ihre Produkte induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktionskompatibilität der Töpfe:

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

Einige Töpfe können Geräusche erzeugen, wenn sie auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Fehler des Gerätes dar und beeinflussen keineswegs seine Funktionen.



## Geschirrgröße

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

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

## Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

## MÖGLICHE URSACHEN FÜR KRATZER

---

Glaskeramik-Kochfelder besitzen eine sehr harte, beständige Oberfläche. Sollten trotzdem Kratzer entstehen, wird die Gebrauchsfähigkeit der Glaskeramik-Kochfläche nicht eingeschränkt.

Wie Kratzer entstehen können:

- Beim Putzen von Gemüse gelangen Sandkörner oder feiner Staub auf die Glaskeramik-Kochfläche. Wird dann ein Topf auf die Glaskeramik-Kochfläche gestellt, können die Sandkörner Kratzer verursachen.
- Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Der Glasschaber verkantet unter starkem Druck oder eine an den Kanten abgebrochene Schaber Klinge wird weiterbenutzt.
- Glaskeramik-Kochfläche wird mit harten Schwämmen, Stahlwolle, mit stark scheuernden oder schleifenden Reinigungsmitteln oder mit Edelstahlspiralen gereinigt.

**Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.**

## WAS TUN WENN...

---

### [ E4 ] in der Anzeige erscheint:

I) Das Kochfeld muss neu konfiguriert werden. Bitte folgen Sie nachstehender Hinweise:  
Vor Beginn des Verfahrens muss:

- Wichtig : entfernen Sie alle Töpfe von Ihrem Kochfeld
- nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)
- Das Kochfeld muss zuerst vom Stromnetz getrennt werden
- Anschlusskabel weg oder schalten Sie die Sicherung am Schalttafel ab.
- starten Sie die Programmierung spätestens 2 Minuten nach dem Wiedereinschalten
- verwenden Sie nicht den Hauptschalter

## II) Phase 1: existierende Konfiguration löschen

1) Drücken Sie auf die Taste [  ] und halten Sie diese gedrückt

2) In der Anzeige erscheint [ - ]

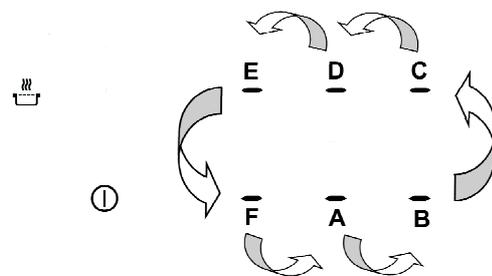
3) Mit Ihrem anderen Finger drücken Sie nacheinander, entgegen dem Uhrzeigersinn, die Anzeigen [ - ] von A bis F (siehe Zeichnung)

Ein doppelter "Beep" bedeutet, dass ein Fehler aufgetreten ist. In diesem Fall, starten Sie erneut vom Punkt 1.

4) Lassen Sie die Tasten los. Danach halten Sie die Taste [  ] gedrückt, bis ein blinkendes [ E ] angezeigt werden.

5) Warten Sie bis das [ E ] nicht mehr blinkt.

6) Das [ E ] erlischt und [ C ] wird automatisch angezeigt. Der Löschmodus war erfolgreich.



## III) Phase 2 : Neukonfiguration des Kochfeldes

1) Nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)

2) Wählen Sie eine Kochzone aus und drücken auf das [C]-Symbol.

3) Stellen Sie den Topf auf die entsprechende Kochzone.

4) Warten bis [ C ] erlischt und [ - ] angezeigt wird. Diese Kochzone ist nun konfiguriert.

5) Wiederholen Sie diesen Vorgang für die anderen Kochzonen.

6) Sind alle Kochzonen konfiguriert, sind alle Anzeigen erloschen.

Verwenden Sie den gleichen Topf, um die gesamte Konfiguration durchzuführen. Während der Konfiguration dürfen keine weiteren Töpfe oder Gegenstände auf dem Kochfeld liegen.

- Bleibt die [ E4 ]-Anzeige vorhanden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

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

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

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

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

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

- Das Kochfeld befindet sich im Konfigurationsmodus. Siehe hierzu Fehler [E4]

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

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

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

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

### **Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:**

- Die Kochzone ist noch heiß [ H ]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [ 9 ]

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

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

### **Anzeige [ U ]:**

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

### **Anzeige [ II ]:**

- Finden Sie im Kapitel Pausenfunktion.

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

- Ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Fehler-Anzeige verschwindet, sobald die Tasten nicht mehr bedeckt sind oder gereinigt werden.

### **In der Anzeige erscheint [ E2 ] oder [ E H ]:**

- Das Bedienelement ist überhitzt. Topf vor den Bedienelement entfernen und Kochfeld abkühlen lassen bevor es wieder einschalten.

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

- Der Topf ist nicht geeignet, wechseln Sie den Topf.

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

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

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

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft oder blockiert. Blockade/Verstopfung entfernen.

### **In der Anzeige erscheint [ E C ]:**

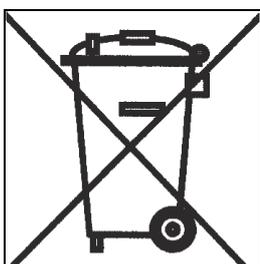
- Fehler in der Konfiguration. Initialisieren Sie das Kochfeld wieder, siehe Kapitel "Die [E 4] in der Anzeige erscheint."

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

## **UMWELTSCHUTZ**

---

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

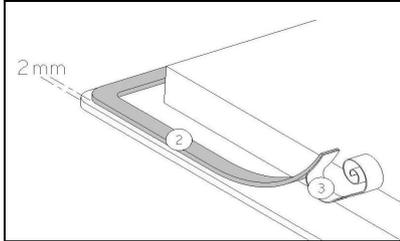


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

# MONTAGEHINWEISE

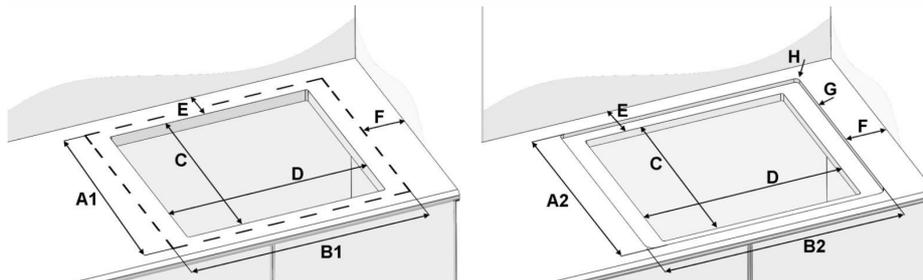
Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

## Dichtung Einbau :



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

## Einbau :



### • Einfüßdimensionen:

Glas		Ausschnitt		Hinten	seite	Strahl	Ausschnitt		Tiefe
A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
520	780	490	750	60	40	8	526	786	5

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Wand und/oder einem Möbelstück muss mindestens 40 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Achtung: von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte muss mit hitzebeständigem Kleber (75 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftspalt von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 650 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen von Arbeitsplatten sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

# ELEKTROANSCHLUSS

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

## Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer das Erdungskabel mit an.

Beachten Sie beim Anschließen das jeweilige Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um den Anschlusskasten zu öffnen, können Sie einen Schraubenzieher benutzen, den Sie in die vorgesehenen Schlitze schieben.

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

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

## Anschluss des Kochfelds:

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

### Einphasen 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2  
Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

### Zweiphasen 400V~2P+N

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

## Achtung! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen.

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

# TYPENSCHILD

Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Kochfeldes und beinhaltet die unten genannten Informationen:



Abb. Typenschild (Beispiel)

- 1: Elektroanschluss
- 2: Marke
- 3: Modell
- 4: Herstellerinformation
- 5: Technische Daten
- 6: Seriennummer

## Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

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

## SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>25</b>
PRECAUTIONS BEFORE USAGE .....	25
USING THE APPLIANCE .....	25
PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE .....	26
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....	27
OTHER PROTECTIONS .....	27
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>28</b>
TECHNICAL CHARACTERISTIC .....	28
CONTROL PANEL .....	29
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>29</b>
DISPLAY .....	29
VENTILATION .....	29
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>30</b>
BEFORE THE FIRST USE .....	30
INDUCTION PRINCIPLE .....	30
SENSITIVE TOUCH .....	30
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE .....	30
STARTING-UP .....	31
PAN DETECTION .....	31
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	31
BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION .....	31
TIMER .....	32
AUTOMATIC COOKING .....	33
STOP&GO FUNCTION .....	33
RECALL FUNCTION .....	33
"KEEP WARM" FUNCTION .....	34
BRIDGE FUNCTION .....	34
CONTROL PANEL LOCKING .....	34
"CHEF" FUNCTION .....	35
CLEAN FUNCTION .....	35
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>36</b>
PAN QUALITY .....	36
PAN DIMENSION .....	36
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING .....	37
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>37</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>37</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>39</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>40</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>41</b>
<b>RATING LABEL</b> .....	<b>42</b>

# SAFETY

---

## Precautions before usage

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

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

### **Precautions to prevent damage to the appliance**

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.

- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

### **Precautions in case of appliance failure**

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

### **Other protections**

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



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



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

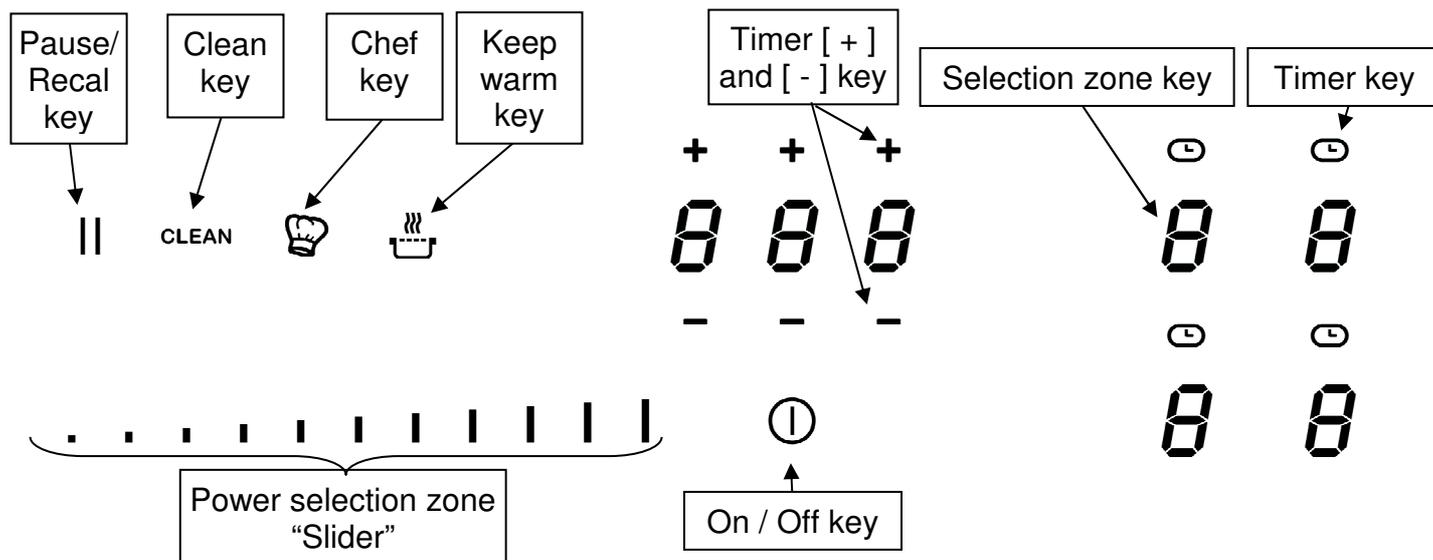
## Technical characteristic

Type	<b>KIO 780 S</b>
Total power	7400 W
Energy consumption for the hob EC <sub>hob</sub> **	170.5 Wh/kg
<b>Front left heating zone</b>	210x190 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2500 W / 3000W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	161.3 Wh/kg
<b>Rear left heating zone</b>	210x190 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1600 W
Booster power*	1850 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	161.3 Wh/kg
<b>Rear right heating zone</b>	210x190 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2500 W / 3000
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	177.6 Wh/kg
<b>Front right heating zone</b>	210x190 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1600 W
Booster power*	1850 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC <sub>cw</sub> **	181.9 Wh/kg

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

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

## Control panel



## USE OF THE APPLIANCE

### Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0.	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster is activated.
„	Double Booster	The Double Booster is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
	Stop&Go	The hob is in pause.
□	Bridge	2 cooking zones are combined.

### Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

## Before the first use

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

## Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter. If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

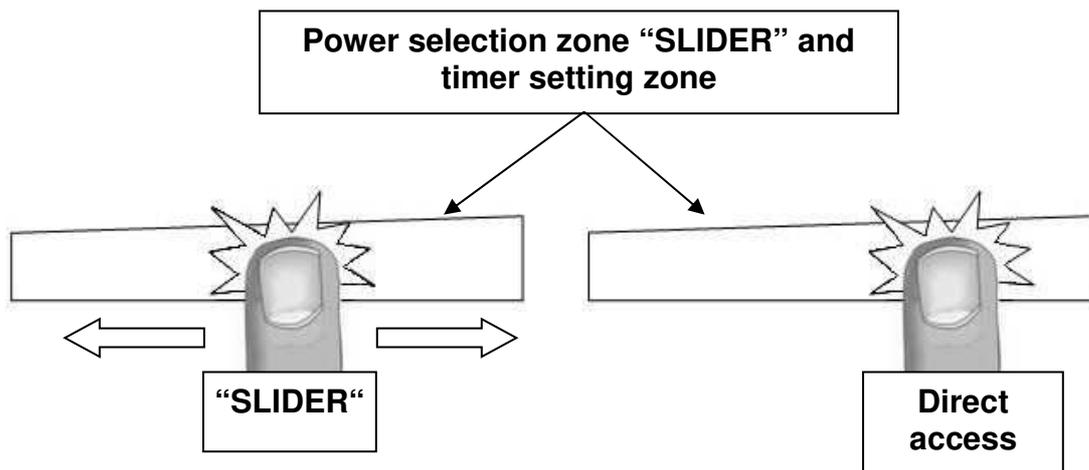
## Sensitive touch

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

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

## Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



## Starting-up

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [  ] for 2 sec.	[ 0 ]
To stop	press key [  ] for 2 sec.	nothing or [ H ]

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[ 1 ] to [ P ]
To stop	slide to [ 0 ] on “SLIDER”	[ 0 ] or [ H ]

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

## Pan detection

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

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

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

## Residual heat indication

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

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

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

## Booster and double booster function

Booster [ P ] and Double Booster [  ] grant a boost of Power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high Power. This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the booster	Slide to the end of the “SLIDER” Or press directly on the end of the “SLIDER”	[ P ]
Stop the booster	Slide on the “SLIDER”	[ 9 ] to [ 0 ]

- **Start up / Stop double booster**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the booster	Slide to the end of the “SLIDER” Or press directly on the end of the “SLIDER”	[ P ]
Start up double booster	Re-press key [ P ]	[  ] and P ]
Stop the double booster	Slide on the “SLIDER”	[ P ] to [ 0 ]
Stop booster	Slide on the “SLIDER”	[ 9 ] to [ 0 ]

- **Power management:**

If the selected heating levels for both zones exceed the maximum available amount of power, the power management function is automatically reducing the power from one of these zones. The display of this zone is first blinking; the level is then automatically reduced to the highest suitable position.

**Heating zone selected**

[ P ] is displayed

**The other heating zone: (example: power level 9)**

[ 9 ] goes to [ 8 ] and blinks

**Timer**

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 1H59 minutes) for each heating zone.

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Select a zone	Press a zone	[ 0 ]
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[ 1 ] to [ P ]
Select the Timer	Press key [ ⏸ ]	Timer display on
Decrease the time	Press key [ - ] from the timer	[ 60 ] to 59, 58...
Increase the time	Press key [ + ] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [ ⏸ ] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Select the Timer	Press key [ ⏸ ]	Timer display on
Stop the time	Press key [ - ] from the timer	[ 000 ]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up.

If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	Press key [ ⌚ ] for 2 sec.	[ 0 ]
Select the Timer	Press [ 000 ]	[ 000 ]
Decrease the time	Press key [ - ] from the timer	[ 60 ] to 59, 58...
Increase the time	Press key [ + ] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [ min ] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 000 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [ 000 ].

## Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Power level selection (for example « 7 »)	slide on the “SLIDER“ to [ 7 ] and stay 3s	[ 7 ] is blinking with [ A ]

- **Switching off the automatic cooking:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Power level selection	slide on the “SLIDER“	[ 0 ] to [ 9 ]

## Stop&Go function

This function brakes all the hob’s cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the pause function:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Engage pause	press [ II ] 2s	[ II ] and control light on
Stop the pause	press [ II ] 2s	previous settings

## Recall Function

After switching off the hob ( Ⓢ ), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is following:

- Press the key [ Ⓢ ] for 2 sec.
- Then press [ II ] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

## “Keep warm” Function

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 70°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm »:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
70°C to engage	Press on key [  ]	[ U ] and [  ]
To stop	Slide on the “SLIDER”	[ 0 ] to [ 9 ]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

## Bridge function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	Press key [  ] for 2 sec.	[ 0 ]
Activate the bridge	Press simultaneously of the 2 cooking zones	[ 0 ] and [  ]
Increase bridge	Slide on the “SLIDER” witch indicates the power	[ 1 ] to [ 9 ]
Stop the bridge	Press simultaneously of the 2 cooking zones	[ 0 ]

## Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ 0/I ]).

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	Press key [  ] for 2 sec.	[ 0 ]
Locking the hob	Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right	[ L ]
Unlock the hob	Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right	[ 0 ] ou [ H ]

## “Chef” function

This function changes the hob in 2 big zones.

- **Start up/stop the chef function:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Engage the chef function	press [  ]	[ 3 ] et [ 17 ], [ 9 ] et [ 17 ]
Stop the chef function	press [  ]	[ 0 ]

## Clean function

To avoid accidentally activating or interfering with the settings of the cooking zones, for instance when cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key [ ① ]).

- **Start up/stop the clean function:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Engage the clean function	press [ CLEAN ]	[ 20 ], [ 19 ], [ 18 ]... on timer/counter display

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

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

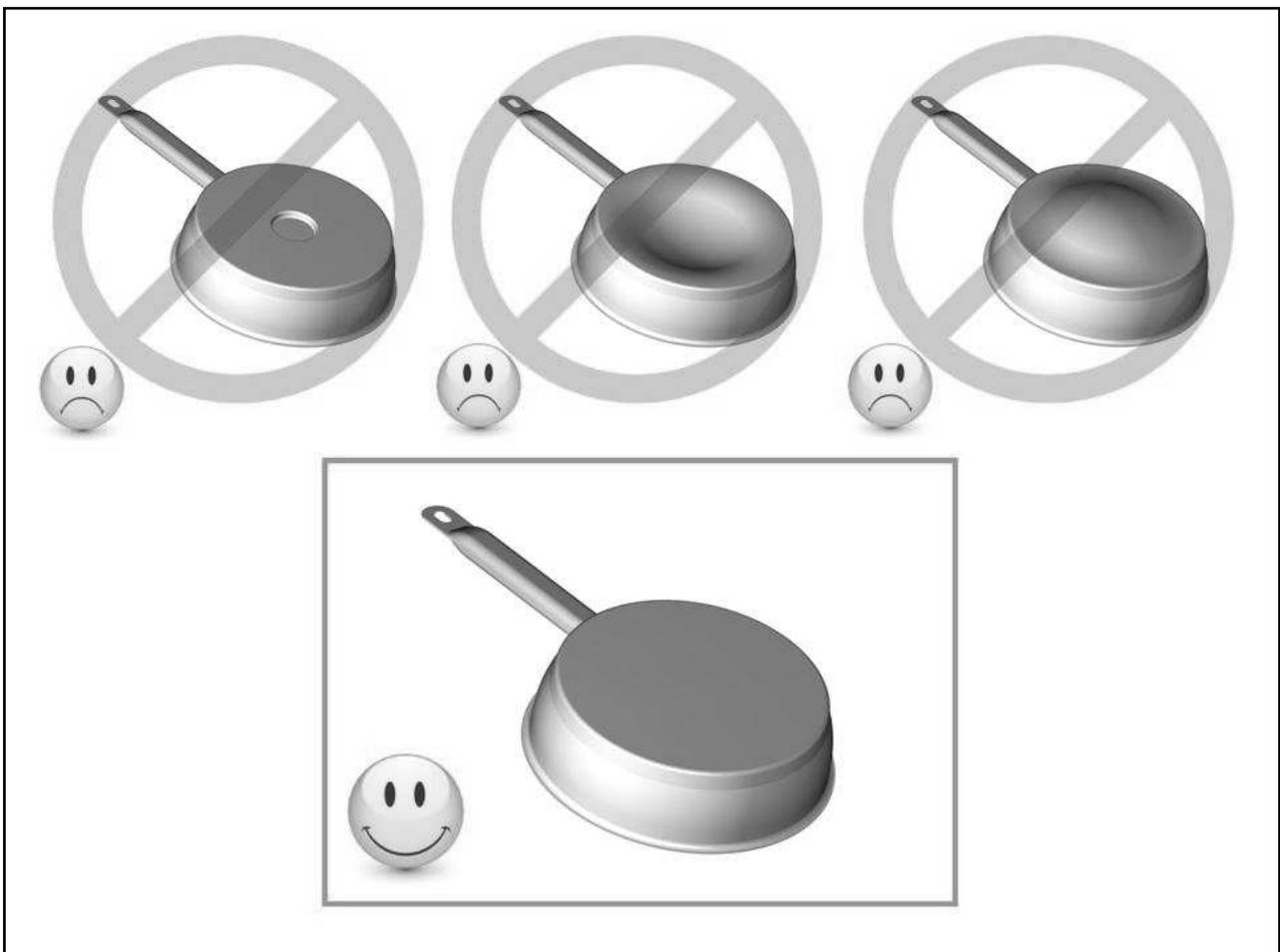
**Not adapted materials** : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

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

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



## Pan dimension

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

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

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

### Switch-off the appliance before cleaning.

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

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

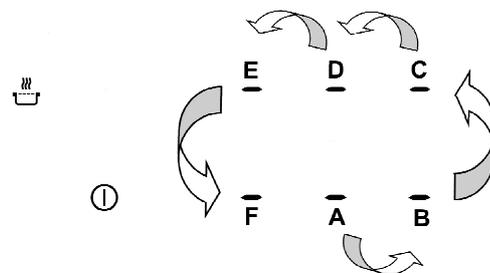
## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

### When the symbol [ E 4 ] appears :

- The table must be reconfigured. Please implement the following steps :
  - I) Important : before you start, make sure there is no more pot on the hob
  - II) Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
  - III) Reconnect the table to the grid
  - IV) Procedure : take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
    - \* start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
    - \* don't use the [ 0/I ] touch

#### V) First step : cancel the existing configuration

- 1) Press the touch [  ] and hold down
- 2) The symbol [ - ] will appear on each display
- 3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [ - ] display. Begin from the front middle side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from a to f).



A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

- 4) Remove your fingers from the touch control, then push again on touch [ 0/I ] during few seconds, until blinking [ E ] symbols appear.
- 5) Wait until [ E ] symbols stop blinking.
- 6) After few seconds, [ E ] are automatically transformed in [ C ]. The existing setup has been cancelled.

#### VI) Second step : new setup

- 1) Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm
- 2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [ C ] display
- 3) Place the pot on the area to be set
- 4) Wait until the [ C ] display becomes a [ - ]. The selected cooking zone is now configured.
- 5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [ C ] display.
- 6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off. Please use the same pot for the whole procedure. Never put several pots together on the zones during the setup-process.

- If [ E 4 ] displaying remains, please call the customer care

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

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

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

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

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

- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

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

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

#### **Continuous ventilation after cutting off the hob:**

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

### **The automatic cooking system doesn't start-up:**

- The cooking zone is still hot [ H ].
- The highest power level is set [ 9 ].

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

- Refer to the chapter control panel locking page.

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

- Refer to the chapter "Keep warm".

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

- Refer to the chapter "Pause".

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

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

### **The control panel displays [ E2 ] or [ E H ]:**

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

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

- The pan is not adapted, change the pan.

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

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

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

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

### **The control panel displays [ E C ]:**

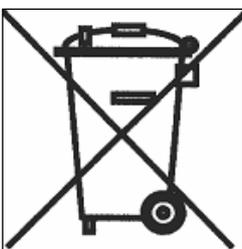
- Configuration error. Set the table again, referring to the chapter "The [E 4] appears."

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

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

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



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

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

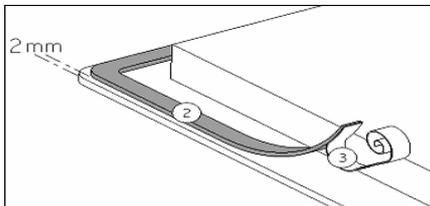
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

## How to stick the gasket:

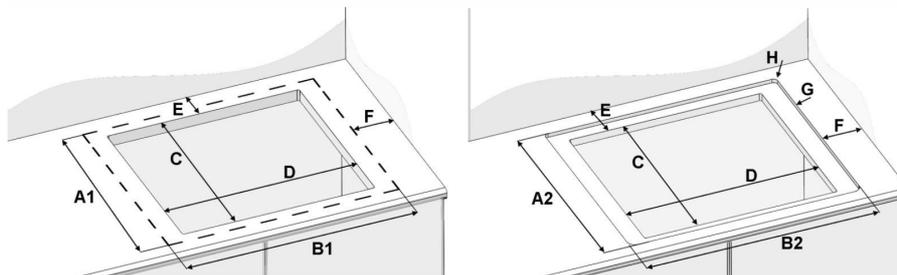
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

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



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

## Fitting - installing:



### • Cut out sizes of the worktop:

Glass		Cutting		Rear	Side	Radius	Shoulder		Shoulder depth.
A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
520	780	490	750	60	40	8	526	786	5

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

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## ELECTRICAL CONNECTION

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

### Caution!

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

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

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

### CONNECTION OF THE HOB FOR :

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

### Connection of the hob

Setting up the configurations:

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

#### Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

#### Biphase 400V~2P+N

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

**Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.**

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

# RATING LABEL

The rating label is located on the underside of the hob and contains the information below:



*Abb. Rating label (Exemple)*

- 1: Electrical connection
- 2: Brand
- 3: Model
- 4: Manufacturer information
- 5: Technical specifications
- 6: Serial number

# Garantie

---

## **In Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg**

Wir garantieren dem Endkunden nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen, dass das an den Endkunden gelieferte Gerät innerhalb eines Zeitraums von 2 Jahren ab Auslieferung (Garantiefrist) frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sein wird.

Garantieansprüche können nur innerhalb eines Zeitraums von max. 2 Jahren, gerechnet ab Auslieferung, geltend gemacht werden.

Innerhalb dieser Garantiefrist beseitigen wir nach unserer Wahl, durch Reparatur oder Austausch des Geräts, unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Sonstige Ansprüche des Endkunden gegen uns, insbesondere auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Die vertraglichen oder gesetzlichen Rechte des Kunden gegenüber dem jeweiligen Verkäufer werden durch diese Garantie nicht berührt.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn:

- das Gerät keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und den Vorgaben des Herstellers (gemäß Benutzerhandbuch) abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Geräts durch den Mangel nicht nur unerheblich beeinflusst ist,
- das Gerät bei sichtbaren äußeren Beschädigungen vor der Montage beanstandet wird,
- das Gerät keine Merkmale aufweist, die auf Reparaturen oder sonstige Eingriffe durch vom Hersteller nicht autorisierte Werkstätten schließen lassen,
- das Produkt keine Fehler und Folgeschäden aufweist, die durch falsche oder nicht ausreichend dimensionierte Abluftleitung verursacht wurden,
- in das Gerät nur vom Hersteller autorisiertes Zubehör eingebaut wurde,
- die Fabrikationsnummer nicht entfernt oder unkenntlich gemacht wurde,
- das Gerät oder die Zubehörteile frei zugänglich sind.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleißteile, verwendete Filter, leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen mit der Ausnahme, dass bei der Leuchtmittel-Erstausrüstung eine Einschaltgarantie von 8 Tagen gewährt wird.

Ansprüche aus dieser Garantie setzen voraus, dass der Endkunde den für ihn örtlich zuständigen (im Benutzerhandbuch genannten) Kundendienst kontaktiert und diesem die Gelegenheit gegeben hat, innerhalb eines Zeitraums von 7 Tagen eine (telefonische) Fehleranalyse durchzuführen. Ansprüche aus der Garantie können anschließend nur durch Übergabe oder Einsendung des Gerätes an das vom Kundendienst genannte Reparatur-Center oder durch einen Vor-Ort-Service des Herstellers geltend gemacht werden, wenn der Kundendienst die Beanstandung zuvor als berechtigt erklärt hat. Voraussetzung des Garantieanspruchs ist weiterhin die Vorlage der Originalrechnung und des Lieferscheins mit Lieferdatum.

Die Kosten eines Vor-Ort-Services übernehmen wir. Hat jedoch der zuständige Kundendienst dem Endkunden für die Einsendung ein bestimmtes Frachtunternehmen genannt und nutzt der Kunde ein anderes Frachtunternehmen, kommen wir für die Kosten der Einsendung nicht auf. Der Endkunde ist nicht berechtigt, das Gerät auf unsere Kosten zurückzusenden, es sei denn wir sagen dem Kunden schriftlich eine Kostenübernahme zu. Andernfalls behalten wir uns das Recht vor, die Transportkosten an den Endkunden weiter zu belasten.

Werden Garantieansprüche geltend gemacht und stellt sich bei der Prüfung des Gerät durch uns oder den zuständigen Kundendienst heraus, dass kein Fehler vorgelegen hat oder der Garantieanspruch aus einem der oben genannten Gründe nicht besteht, sind wir berechtigt, eine Service-Gebühr in Höhe von EUR 75,00 zu erheben. Dies gilt nicht, wenn der Endkunde nachweist, dass er den Umständen nach nicht erkennen konnte, dass der Garantieanspruch nicht bestand.

Diese Garantie gilt in dem vorstehend genannten Umfang und unter den oben genannten Voraussetzungen (einschließlich der Vorlage des Kauf- und Liefernachweises auch im Falle der Weiterveräußerung) für jeden späteren künftigen Eigentümer des Gerät.

Zur Geltendmachung von Garantieansprüchen sind uns darüber hinaus folgende Angaben zu machen:

- Name, Anschrift und Telefonnummer des Endkunden
- Angaben zur Person/Firma, die den Einbau durchgeführt hat
- Angaben auf dem Typenschild im Inneren des Geräts (Artikelnummer, Modellzeichnung, Revisionsnummer, Seriennummer)
- Tag des Einbaus beim Endkunden
- Genaue Mängelbeschreibung

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg gekaufte Geräte. Für ins Ausland verbrachte Geräte, welche die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese Garantie unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Tragen Sie Ihre Gerätedaten hier ein:

<b>Artikelnummer</b>	
<b>Modellbezeichnung</b>	
<b>Revisionsnummer</b>	
<b>Seriennummer</b>	
<b>Kaufdatum / Tag des Einbaus</b>	



*Bei Reklamationsanfragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (Ä „Kundendienst-Hotline (für Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg)“ auf Seite 3).*