



User Manual
Notice d'utilisation
Benutzerinformation

Hob
Table de cuisson
Kochfeld

PAI6106I

CONTENTS

| | | | |
|---------------------|----|-------------------|----|
| Safety information | 2 | Care and cleaning | 12 |
| Safety instructions | 3 | Troubleshooting | 12 |
| Product description | 6 | Installation | 14 |
| Daily use | 8 | Technical data | 17 |
| Hints and tips | 10 | Energy efficiency | 18 |

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

Children and vulnerable people safety

- 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid

touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **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.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation



WARNING! Only a qualified person must install this appliance.



WARNING! Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Electrical Connection



WARNING! Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.

Use



WARNING! Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Disposal



WARNING! Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.



WARNING! Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING! Risk of damage to the appliance.

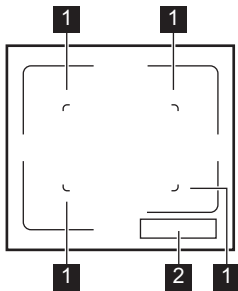
Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.

- Use original spare parts only.

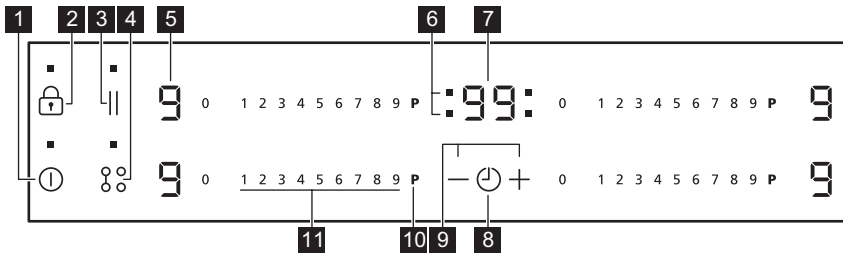
PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout




- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel

Control panel layout














Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

| Sensor field | Function | Comment |
|--------------|--------------------------------|--|
| 1 | ON / OFF | To activate and deactivate the hob. |
| 2 | Lock / The Child Safety Device | To lock / unlock the control panel. |
| 3 | STOP+GO | To activate and deactivate the function. |
| 4 | Bridge | To activate and deactivate the function. |


| | Sensor field | Function | Comment |
|----|---|-----------------------------------|--|
| 5 | - | Heat setting display | To show the heat setting. |
| 6 | - | Timer indicators of cooking zones | To show for which zone you set the time. |
| 7 | - | Timer display | To show the time in minutes. |
| 8 |  | - | To select the cooking zone. |
| 9 | + / - | - | To increase or decrease the time. |
| 10 | P | Power function | To activate and deactivate the function. |
| 11 | - | Control bar | To set a heat setting. |

Heat setting displays

| Display | Description |
|---|---|
|  | The cooking zone is deactivated. |
|  -  | The cooking zone operates. |
|  | STOP+GO function operates. |
|  | Automatic Heat Up function operates. |
|  | Power function operates. |
|  + digit | There is a malfunction. |
|  | A cooking zone is still hot (residual heat). |
|  | Lock / The Child Safety Device function operates. |
|  | Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone. |
|  | Automatic Switch Off function operates. |

Residual heat indicator



WARNING!  There is a risk of burns from residual heat.

directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.


The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process

DAILY USE





WARNING! Refer to Safety chapters.

Activating and deactivating


Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

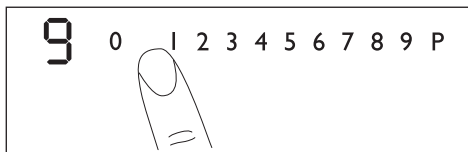
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

| Heat setting | The hob deactivates after |
|---|---------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 hours |
| 3 - 4 | 5 hours |
| 5 | 4 hours |
| 6 - 9 | 1.5 hour |

The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.




Bridge function



The function operates when the pot covers the centres of the two zones.

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

To activate the function: touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.



To deactivate the function: touch . The cooking zones operate independently.

Automatic Heat Up

Activate this function to get a desired heat setting in a shorter time. When it is on, the zone operates on the highest setting in the beginning and then continues to cook at the desired heating setting.




To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch **P** ( comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds  comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

Power function

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

 Refer to “Technical information” chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**.  comes on.


To deactivate the function: change the heat setting.

Timer


Count Down Timer


You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.


First set the heat setting for the cooking zone then set the function.

To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

To activate the function or change the time: touch **+** or **-** of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.


To see the remaining time: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

To deactivate the function: set the cooking zone with  and touch **-**. The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.

 When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .


Minute Minder

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

To activate the function: touch .

Touch **+** or **-** of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes.

To stop the sound: touch .

 The function has no effect on the operation of the cooking zones.

STOP+GO

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, you cannot change the heat setting.

The function does not stop the timer functions.



To activate the function: touch **||**.  comes on.


To deactivate the function: touch **||**. The previous heat setting comes on.


Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.




To activate the function: touch .  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.




 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

The Child Safety Device





This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on.

Deactivate the hob with .

To deactivate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on.

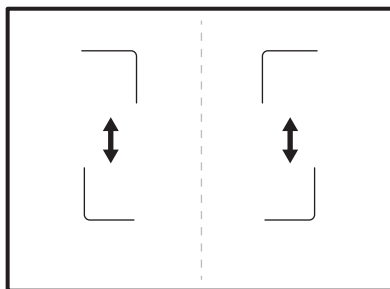
Deactivate the hob with .

To override the function for only one cooking time: activate the hob with .  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.

- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



HINTS AND TIPS



WARNING! Refer to Safety chapters.

Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.




Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).

- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if:

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
 - a magnet pulls on to the bottom of the cookware.
-  The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.



Refer to “Technical information” chapter.

The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use the cooking zone with high power level and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power level.

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to hob malfunction.

Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|--------------|--|--------------|---|
| - 1 | Keep cooked food warm. | as necessary | Put a lid on the cookware. |
| 1 - 2 | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine. | 5 - 25 | Mix from time to time. |
| 1 - 2 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs. | 10 - 40 | Cook with a lid on. |
| 2 - 3 | Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals. | 25 - 50 | Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through. |
| 3 - 4 | Steam vegetables, fish, meat. | 20 - 45 | Add some tablespoons of liquid. |
| 4 - 5 | Steam potatoes. | 20 - 60 | Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes. |
| 4 - 5 | Cook larger quantities of food, stews and soups. | 60 - 150 | Up to 3 l liquid plus ingredients. |
| 6 - 7 | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through. |

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|--------------|---|------------|-----------------------|
| 7 - 8 | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks. | 5 - 15 | Turn halfway through. |
| 9 | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. | | |
| P | Boil large quantities of water. Power function is activated. | | |

CARE AND CLEANING



WARNING! Refer to Safety chapters.

General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar. If

not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a moist cloth.

TROUBLESHOOTING



WARNING! Refer to Safety chapters.

What to do if...

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|--|--|
| You cannot activate or operate the hob. | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|--|---|---|
| | The fuse is blown. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| | | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds. |
| | You touched 2 or more sensor fields at the same time. | Touch only one sensor field. |
| | STOP+GO function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |
| | There is water or fat stains on the control panel. | Clean the control panel. |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields. | Remove the object from the sensor fields. |
| The hob deactivates. | You put something on the sensor field  . | Remove the object from the sensor field. |
| Residual heat indicator does not come on. | The zone is not hot because it operated only for a short time. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre. |
| Automatic Heat Up function does not operate. | The zone is hot. | Let the zone become sufficiently cool. |
| | The highest heat setting is set. | The highest heat setting has the same power as the function. |
| The heat setting changes between two levels. | Power management function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |
| The sensor fields become hot. | The cookware is too large or you put it too near to the controls. | Put large cookware on the rear zones if possible. |
|  comes on. | Automatic Switch Off operates. | Deactivate the hob and activate it again. |
|  comes on. | The Child Safety Device or the Lock function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|-------------------------|--|--|
| E comes on. | There is no cookware on the zone. | Put cookware on the zone. |
| | The cookware is incorrect. | Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter. |
| | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone. | Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical information" chapter. |
| E and a number come on. | There is an error in the hob. | Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to an Authorised Service Centre. |
| E4 comes on. | There is an error in the hob because a cookware boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate. | Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter. |

If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an

error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

INSTALLATION



WARNING! Refer to Safety chapters.

Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate.

The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

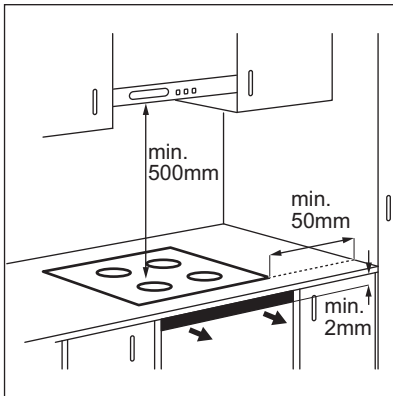
Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90°C or higher. Speak to your local Service Centre.

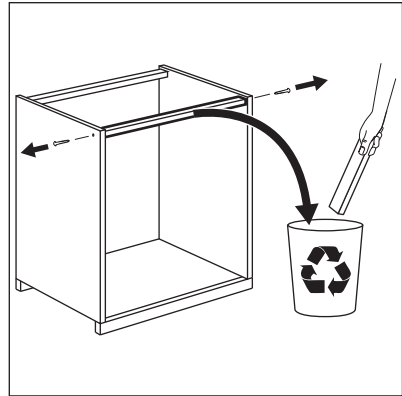
Assembly

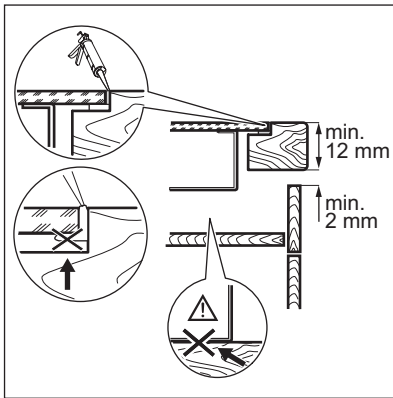
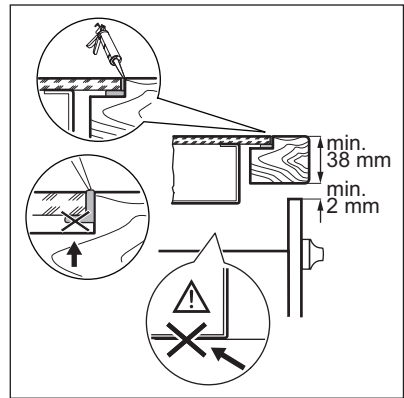
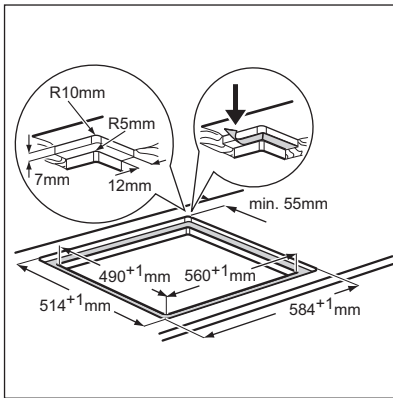
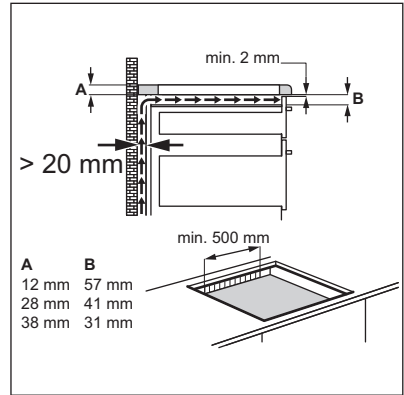
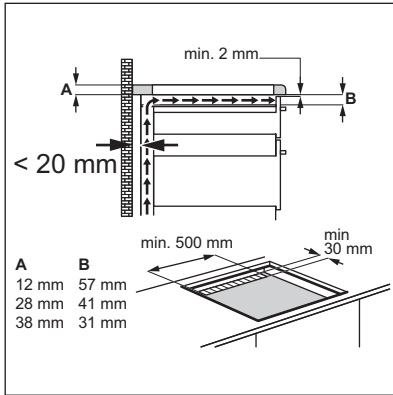


Attaching the seal to the rabbet

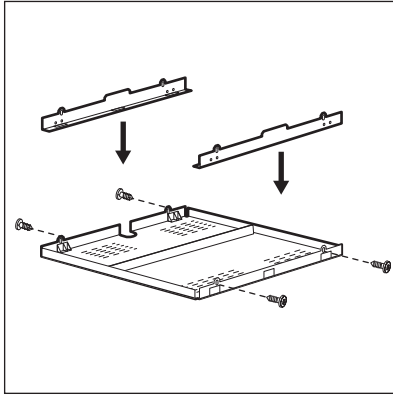
1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied seal stripe into 4 stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not extend the stripes. Do not bond ends of stripes one over another.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.





Protection box



If you use a protection box (an additional accessory), the front airflow space of 2 mm and the protective floor directly below the hob are not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.



You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

TECHNICAL DATA

Rating plate

Model PAI6106I
Typ 60 GAD DC AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
PROGRESS

PNC 949 594 420 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW



Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | Power function [W] | Power function maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|--|--------------------|---------------------------------------|------------------------|
| Left front | 2300 | 3200 | 10 | 180 - 210 |
| Left rear | 2300 | 3200 | 10 | 180 - 210 |
| Right front | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Right rear | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter in the table.

ENERGY EFFICIENCY

Product information according to EU 66/2014

| | | |
|---|--|--|
| Model identification | | PAI6106I |
| Type of hob | | Built-In Hob |
| Number of cooking zones | | 4 |
| Heating technology | | Induction |
| Diameter of circular cooking zones (Ø) | Left front Left rear Right front Right rear | 21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front Left rear Right front Right rear | 177.4 Wh / kg 177.4 Wh / kg 188.6 Wh / kg 171.6 Wh / kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob) | | 178.8 Wh / kg |


EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do


not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

| | | | |
|---------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Informations de sécurité | 19 | Entretien et nettoyage | 30 |
| Consignes de sécurité | 21 | En cas d'anomalie de fonctionnement | 30 |
| Description de l'appareil | 23 | Installation | 33 |
| Utilisation quotidienne | 25 | Caractéristiques techniques | 36 |
| Conseils | 28 | Rendement énergétique | 36 |

Sous réserve de modifications.

⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation.

Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Installation



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



AVERTISSEMENT! Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit

être composé d'un matériau non inflammable.

- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil qui est installé dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.

- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

Utilisation



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Maintenance

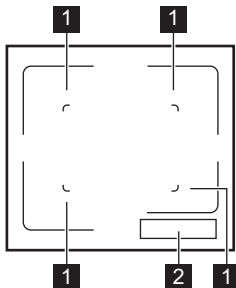
- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

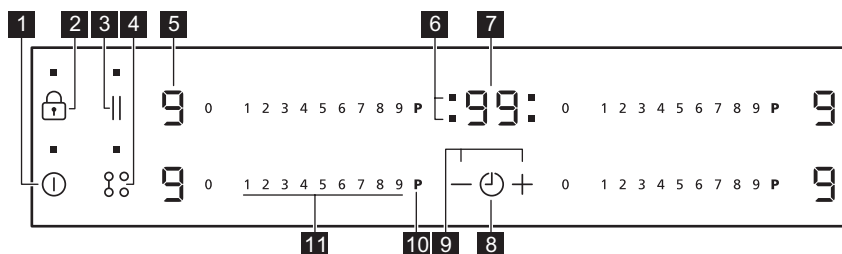
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande

Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

| | Touche sensible | Fonction | Commentaire |
|----|-----------------|---|---|
| 1 | ⏻ | MARCHE/ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
| 2 | 🔒 | Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |
| 3 | | STOP+GO | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 4 | ⚙️ | Bridge | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 5 | - | Indicateur du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 6 | - | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| 7 | - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée, en minutes. |
| 8 | 🕒 | - | Pour choisir la zone de cuisson. |
| 9 | + / - | - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 10 | P | Fonction Booster | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 11 | - | Bandeau de sélection | Pour sélectionner un niveau de cuisson. |

Indicateurs de niveau de cuisson

| Affichage | Description |
|-----------|---|
| | La zone de cuisson est désactivée. |
| | La zone de cuisson est activée. |
| | La fonction STOP+GO est activée. |
| | La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée. |
| | Fonction Booster est activée. |
| | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
| | Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle). |
| | La fonction Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée. |
| | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. |
| | La fonction Arrêt automatique est activée. |

Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT! La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation


Appuyez sur pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

Arrêt automatique


Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,

- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau

de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

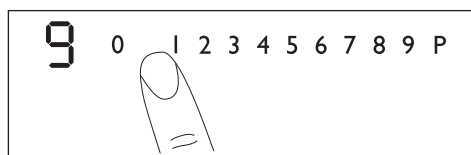
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|---|---|
|  1 - 2 | 6 heures |
| 3 - 4 | 5 heures |
| 5 | 4 heures |
| 6 - 9 | 1,5 heure |


Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.





Fonction Bridge

 La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones.

Cette fonction couple deux zones de cuisson de gauche de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule.


Réglez d'abord le niveau de cuisson des zones de cuisson de gauche.



Pour activer la fonction : appuyez sur . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

Démarrage automatique de la cuisson

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.


 Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide


Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P** ( s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes,  s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

Fonction Booster

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

 Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**.  s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

Minuteur


Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la



zone de cuisson, uniquement pour une session.


Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

Pour régler la zone de cuisson :



appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson nécessaire s'allume.


Pour activer la fonction ou changer

l'heure : appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

Pour afficher le temps restant : réglez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.


Pour désactiver la fonction :




sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement.

 Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.


Pour arrêter le son : appuyez sur .

Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

Pour activer cette fonction : appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le son : appuyez sur .

 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.


STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.



Pour activer la fonction : appuyez sur  .  s'allume.


Pour désactiver la fonction : appuyez sur  . Le niveau de cuisson précédent s'allume.


Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.



Pour activer la fonction : appuyez sur  .  s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.



Pour désactiver la fonction : appuyez sur  . Le niveau de cuisson précédent s'allume.





 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.




Dispositif de sécurité enfants


Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant

4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

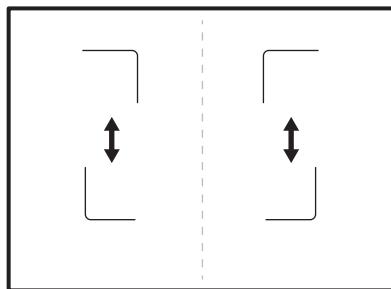
Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes.

Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.

- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Ustensiles de cuisson



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.


Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée (min) | Conseils |
|--|---|-------------|--|
|  - 1 | Conservez les aliments cuits au chaud. | au besoin | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 2 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 2 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Couvrez pendant la cuisson. |
| 2 - 3 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4 | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillerées de liquide. |
| 4 - 5 | Cuire des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre. |

| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée (min) | Conseils |
|-------------------|---|-------------|--|
| 4 - 5 | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients. |
| 6 - 7 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin | Retournez à la moitié du temps. |
| 7 - 8 | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks. | 5 - 15 | Retournez à la moitié du temps. |
| 9 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| P | Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée. | | |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques, sucre et

aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.


- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon humide.






EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement. |
| | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes. |
| | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps. | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. |
| | La fonction STOP+GO est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson est désactivée. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  . | Retirez l'objet de la touche sensible. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé. |
| La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas. | La zone est chaude. | Laissez la zone de cuisson refroidir. |
| | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé. | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--|---|--|
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux. | Le dispositif de gestion de la puissance est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Les touches sensibles sont chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
|  s'allume. | La fonction Arrêt automatique est activée. | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. |
|  s'allume. | Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  s'allume. | Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. | Placez un récipient sur la zone de cuisson. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--------------|---|--|
| E4 s'allume. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées. | Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient de cuisson refroidir. Vérifiez que le récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |

Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en

verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des

meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

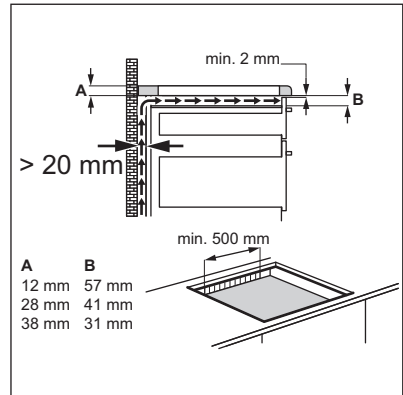
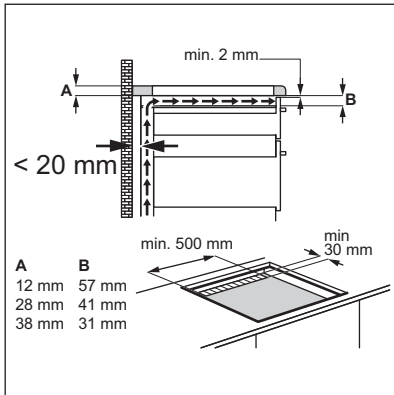
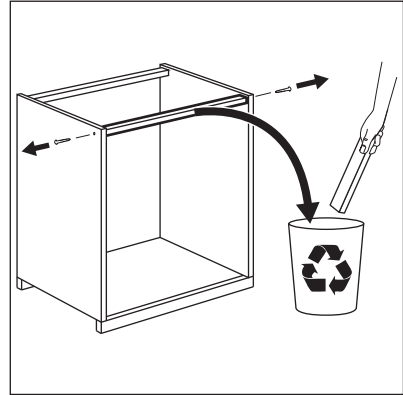
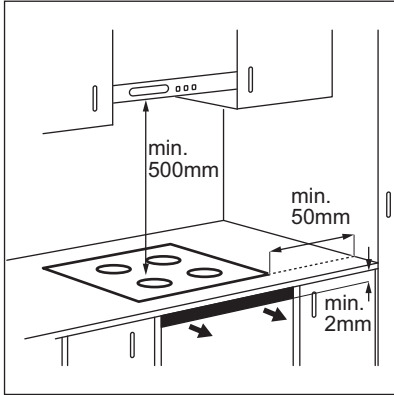
Fixation du joint dans la rainure

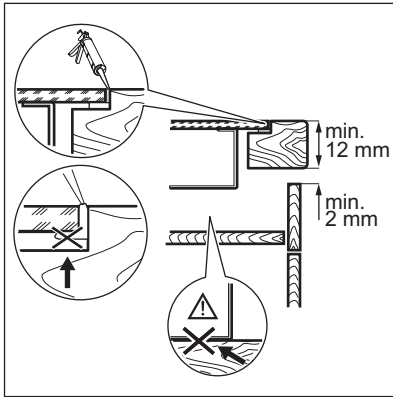
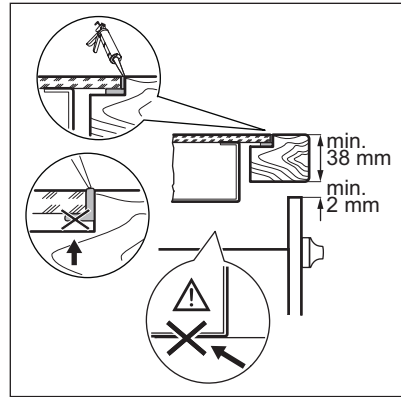
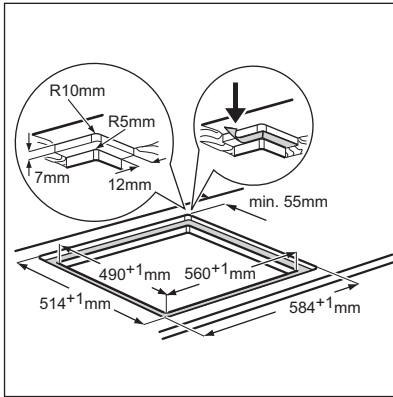
1. Nettoyez les rainures du plan de travail.

2. Découpez le joint fourni en 4 bandes. Les bandes doivent être de la même longueur que les rainures.
3. Découpez les extrémités des bandes en angle de 45°. Elles doivent s'adapter précisément aux coins des rainures.
4. Fixez les bandes sur les rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en

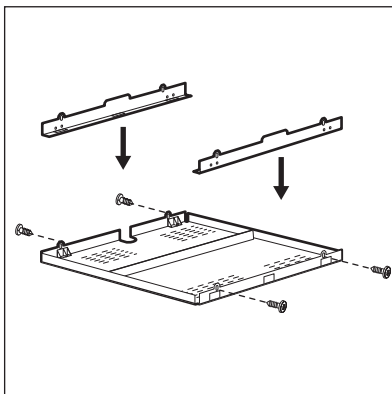
sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.
 Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Veillez à ce que le silicone ne s'infilte pas sous la vitrocéramique.

Montage





Enceinte de protection



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous la table de cuisson ne sont plus nécessaires. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

i Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque signalétique

Modèle PAI6106I
Type 60 GAD DC AU
Induction 7.4 kW
Numéro de série
PROGRESS

PNC 949 594 420 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.4 kW



Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (réglage de chaleur maximum) [W] | Fonction Booster [W] | Fonction Booster durée maximale [min] | Diamètre de l'ustensile de cuisson [mm] |
|-----------------|---|----------------------|---------------------------------------|---|
| Avant gauche | 2300 | 3200 | 10 | 180 - 210 |
| Arrière gauche | 2300 | 3200 | 10 | 180 - 210 |
| Avant droite | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Arrière droite | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

La puissance des zones de cuisson peut être légèrement différente des données indiquées par la table. Elle change avec le matériau et les dimensions du plat de cuisson.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez un plat de cuisson de dimension supérieure au diamètre de la zone de cuisson.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

| | | |
|---|--|--|
| Identification du modèle | | PAI6106I |
| Type de table de cuisson | | Table de cuisson intégrée |
| Nombre de zones de cuisson | | 4 |
| Technologie de chauffage | | Induction |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite | 21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm |

| | | |
|---|----------------|---------------|
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche | 177,4 Wh / kg |
| | Arrière gauche | 177,4 Wh / kg |
| | Avant droite | 188,6 Wh / kg |
| | Arrière droite | 171,6 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | | 178,8 Wh / kg |


EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances


Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALTSVERZEICHNIS

| | | | |
|------------------------|----|----------------------|----|
| Sicherheitshinweise | 38 | Reinigung und Pflege | 49 |
| Sicherheitsanweisungen | 40 | Fehlersuche | 50 |
| Gerätebeschreibung | 43 | Montage | 52 |
| Täglicher Gebrauch | 44 | Technische Daten | 55 |
| Tipps und Hinweise | 47 | Energieeffizienz | 56 |

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- 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.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Montage



WARNUNG! Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



WARNUNG! Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender

Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.

- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nichtentflammaren Material unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.

- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der

Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG! Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



WARNUNG! Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen,

zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

Entsorgung



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

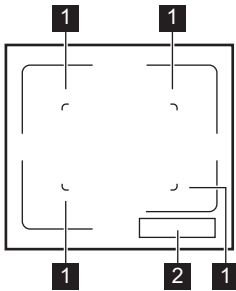
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

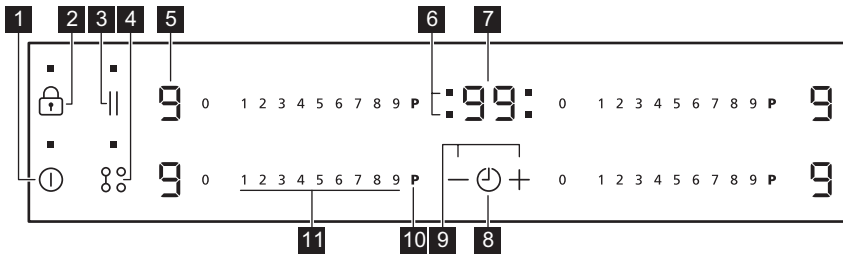
GERÄTEBESCHREIBUNG

Kochfeldanordnung




- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld

Bedienfeldanordnung













Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

| | Sensorfeld | Funktion | Kommentar |
|----------|------------|-------------------------------|---|
| 1 | ⏻ | EIN/AUS | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes. |
| 2 | 🔒 | Verriegeln / Kindersicherung | Verriegeln/Entriegeln des Bedienfeldes. |
| 3 | | STOP+GO | Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 4 | ⚡ | Bridge | Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 5 | - | Kochstufenanzeige | Zeigt die Kochstufe an. |
| 6 | - | Kochzonen-Anzeigen des Timers | Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde. |


| | Sensorfeld | Funktion | Kommentar |
|----|---|----------------|------------------------------------|
| 7 | - | Timer-Anzeige | Zeigt die Zeit in Minuten an. |
| 8 |  | - | Auswählen der Kochzone. |
| 9 | + / - | - | Erhöhen oder Verringern der Zeit. |
| 10 | P | Power-Funktion | Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 11 | - | Einstellskala | Einstellen der Kochstufe. |

Anzeigen der Kochstufen

| Display | Beschreibung |
|--|---|
|  | Die Kochzone ist ausgeschaltet. |
|  | Die Kochzone ist eingeschaltet. |
|  | Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb. |
|  | Die Funktion Ankochautomatik ist in Betrieb. |
|  | Power-Funktion ist eingeschaltet. |
|  + Zahl | Eine Störung ist aufgetreten. |
|  | Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme). |
|  | Die Funktion Verriegeln/Kindersicherung ist in Betrieb. |
|  | Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. |
|  | Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb. |

Restwärmeanzeige



WARNUNG!  Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

TÄGLICHER GEBRAUCH





WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten


Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

| Kochstufe | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|---|--------------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 Stunden |
| 3 - 4 | 5 Stunden |
| 5 | 4 Stunden |
| 6 - 9 | 1,5 Stunden |


Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.





Funktion Bridge

-  Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt.

Diese Funktion verbindet zwei linke Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.


Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der beiden linken Kochzonen ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie . Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der Einstellskalen.


Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.


Ankochautomatik

Schalten Sie diese Funktion ein, damit die gewünschte Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erreicht wird. Wenn sie aktiviert ist, schaltet sich die Kochzone mit der höchsten Stufe ein und wechselt dann zur gewünschten Einstellung.

-  Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

Einschalten der Funktion für eine


Kochzone: Berühren Sie **P** ( leuchtet auf). Berühren Sie dann gleich danach die

gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf.


Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

Power-Funktion

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.

 Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P**.  leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

Timer

Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.


Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.


Auswählen der Kochzone: Berühren Sie


 so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion oder Ändern

der Zeit: Berühren Sie **+** oder **-**, um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.


So wird die Restzeit angezeigt: Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit  und berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.


 Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .


Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt  an.

Einschalten der Funktion:

Berühren Sie . Berühren Sie **+** oder **-** des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .


 Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

STOP+GO

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie **||**.  leuchtet auf.



Ausschalten der Funktion: Berühren Sie **||**. Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.


Verriegeln


Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird

verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.





Einschalten der Funktion: Berühren Sie .  leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.





Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.




 Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.


Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Ausschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet auf. Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden**

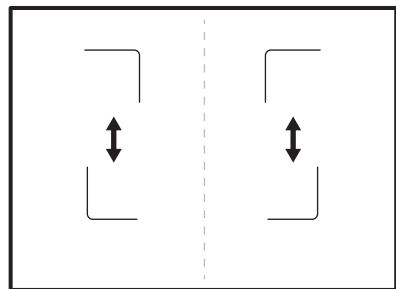
TIPPS UND HINWEISE

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


ein. Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

Funktion Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3700 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung wechselt zwischen zwei Kochstufen.



Kochgeschirr

-  Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell aufkocht.
- Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung des Kochfelds hin.

Anwendungsbeispiele für das Garen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an. Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung: | Dauer (Min.) | Hinweise |
|-----------|---|--------------|--|
| - 1 | Warmhalten von gegarten Speisen. | Nach Bedarf | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. |
| 1 - 2 | Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine. | 5 - 25 | Gelegentlich umrühren. |
| 1 - 2 | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. | 10 - 40 | Mit Deckel garen. |

| Kochstufe | Verwendung: | Dauer (Min.) | Hinweise |
|-----------|---|--------------|---|
| 2 - 3 | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten. | 25 - 50 | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren. |
| 3 - 4 | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. | 20 - 45 | Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben. |
| 4 - 5 | Dampfgaren von Kartoffeln. | 20 - 60 | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden. |
| 4 - 5 | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen. | 60 - 150 | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten. |
| 6 - 7 | Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts. | Nach Bedarf | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 7 - 8 | Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks. | 5 - 15 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 9 | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. | | |
| P | Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Funktion wird eingeschaltet. | | |

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das

Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:**
Benutzen Sie für die Reinigung der

Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.





FEHLERSUCHE






WARNING! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe. |
| | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
| | | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. |
| | Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. | Berühren Sie nur ein Sensorfeld. |
| | Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb. | Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“. |
| | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer. | Wischen Sie das Bedienfeld ab. |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt. | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|---|
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet. | Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld. |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht. | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. | War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |
| Die Ankochautomatik startet nicht. | Die Kochzone ist heiß. | Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen. |
| | Die höchste Kochstufe ist eingestellt. | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion. |
| Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her. | Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. | Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“. |
| Die Sensorfelder werden heiß. | Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen. |
|  leuchtet auf. | Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. | Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. |
|  leuchtet auf. | Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet. | Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“. |
|  leuchtet auf. | Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt. | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. |
| | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. | Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“. |
| | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten“. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|---|---|
| <p> und eine Zahl werden angezeigt.</p> | <p>Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.</p> | <p>Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.</p> |
| <p> leuchtet auf.</p> | <p>Im Kochfeld ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Die Abschaltautomatik und der Überhitzungsschutz für die Zonen sind aktiviert.</p> | <p>Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmeanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.</p> |

Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

MONTAGE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild

ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

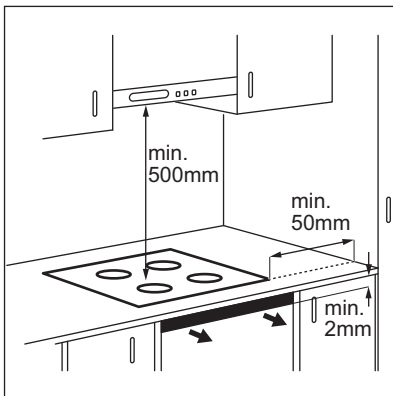
Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

Anbringen der Dichtung im Falz

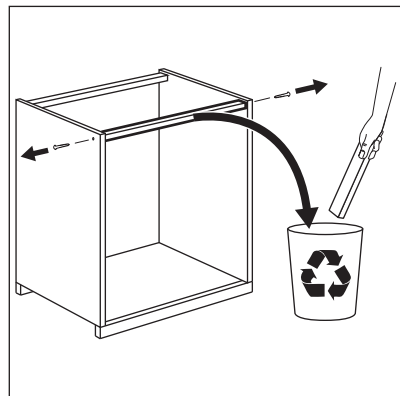
1. Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.

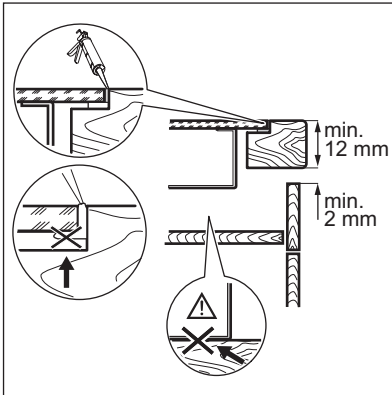
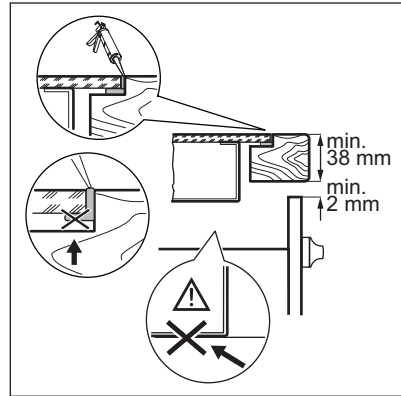
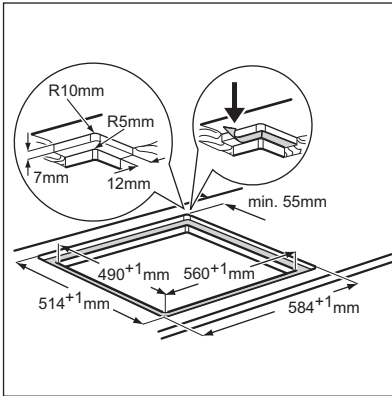
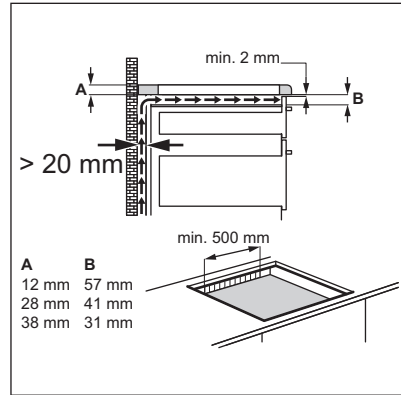
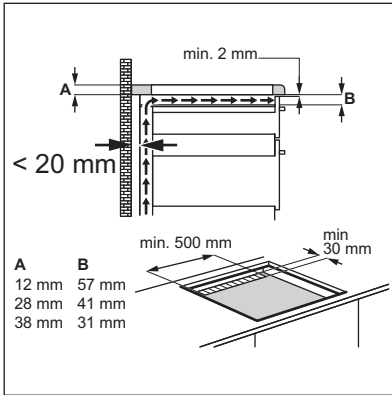
Montage



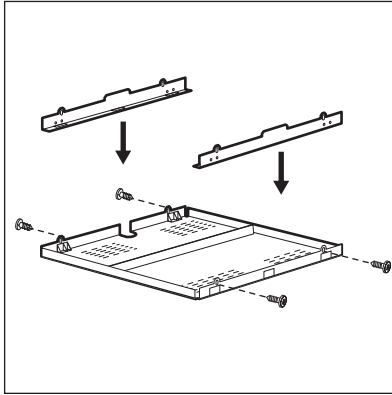
2. Schneiden Sie das Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen dieselbe Länge wie die Falze haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45 Grad. Sie müssen exakt in die Ecken der Falze passen.
4. Bringen Sie die Streifen im Falz an. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.





Schutzboden



Falls Sie einen Schutzboden (optionales Zubehör) verwenden, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm und die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig. Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.



Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

TECHNISCHE DATEN

Typenschild

Modell PAI6106I
Typ 60 GAD DC AU
Induktion 7.4 kW
Ser. Nr.
PROGRESS

Produkt-Nummer (PNC) 949 594 420 00
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW



Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | Power-Funktion [W] | Power-Funktion maximale Einschaltdauer [Min.] | Durchmesser des Kochgeschirrs [mm] |
|---------------|--------------------------------------|--------------------|---|------------------------------------|
| Vorne links | 2300 | 3200 | 10 | 180 - 210 |
| Hinten links | 2300 | 3200 | 10 | 180 - 210 |
| Vorne rechts | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Hinten rechts | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

| | | |
|---|--|--|
| Modellidentifikation | | PAI6106I |
| Kochfeldtyp | | Einbau-Kochfeld |
| Anzahl der Kochzonen | | 4 |
| Heiztechnologie | | Induktion |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø) | Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts | 21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking) | Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts | 177,4 Wh/kg 177,4 Wh/kg 188,6 Wh/kg 171,6 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob) | | 178,8 Wh/kg |

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften


Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.progress-hausgeraete.de