

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
DE EINBAU - UND BETRIEBSANLEITUNG  
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE  
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSHANDLEIDING  
DK INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING

Table de cuisson  
Kochfeld  
Cooking Hob  
Kookplaat  
Kogebord

**Blomberg**

**FR** 03

**DE** 15

**EN** 27

**NL** 39

**DK** 51

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.*



**Important**

*Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.*

**SOMMAIRE**

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| • Consignes de sécurité                                            | 04 |
| • Description de votre appareil                                    | 05 |
| • Respect de l'environnement                                       | 05 |
| <br>                                                               |    |
| <b>1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>                          |    |
| • Choix de l'emplacement                                           | 06 |
| • Encastrement                                                     | 06 |
| • Branchement                                                      | 07 |
| <br>                                                               |    |
| <b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>                           |    |
| • Description de votre dessus                                      | 08 |
| • Récipients pour l'induction                                      | 09 |
| • Quelle zone de cuisson utiliser en fonction de votre récipient ? | 09 |
| • Description des commandes                                        | 10 |
| • Mise en marche                                                   | 10 |
| • Réglage de la puissance                                          | 10 |
| • Réglage des minuteries                                           | 10 |
| • Utilisation "sécurité enfants"                                   | 10 |
| • Sécurités en fonctionnement                                      | 11 |
| <br>                                                               |    |
| <b>3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL</b>                     |    |
| • Préserver votre appareil                                         | 12 |
| • Entretenir votre appareil                                        | 12 |
| <br>                                                               |    |
| <b>4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS</b>                        |    |
| • A la mise en service                                             | 13 |
| • A la mise en marche                                              | 13 |
| • En cours d'utilisation                                           | 13 |
| <br>                                                               |    |
| <b>6 / TABLEAU DE CUISSON</b>                                      |    |
| • Tableau de cuisson par plats                                     | 14 |

## • **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

### • **Chaleur résiduelle**

Une zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes après son utilisation.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

### • **Sécurité enfant**

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

### • **Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.**

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.

À cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.



### **Danger électrique**

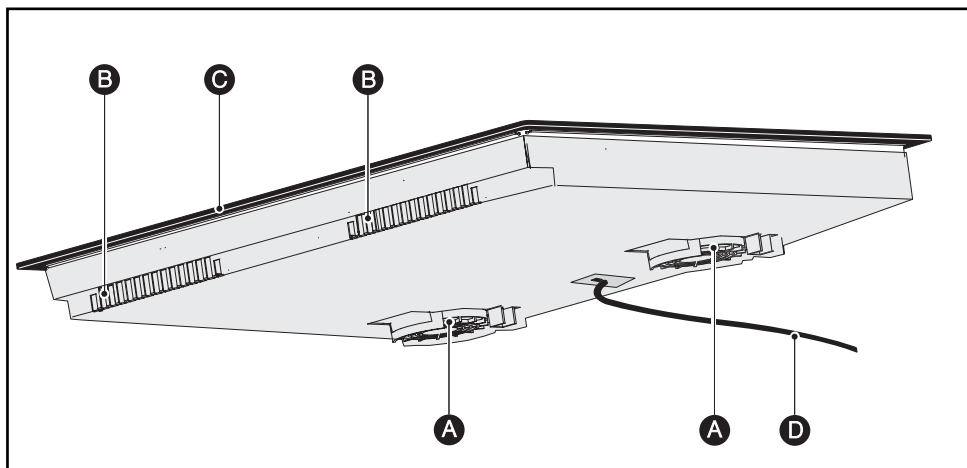
**Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.**

**Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.**

**Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.**

**Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.**

## • DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



- A** Entrée d'air
- B** Sortie d'air
- C** Verre vitrocéramique
- D** Cordon d'alimentation

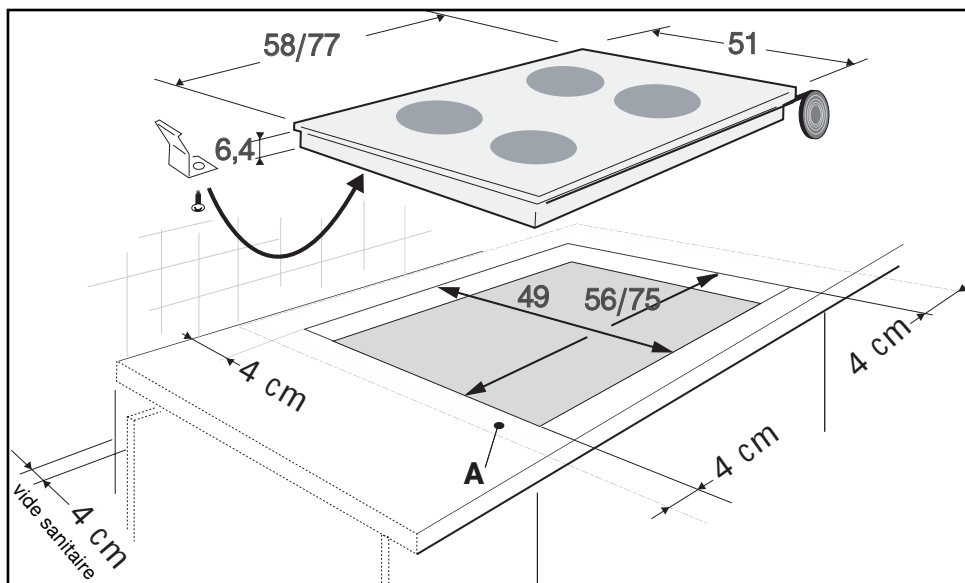
## • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage sont recyclables.

Éliminez-les en fonction de leurs signes distinctifs dans les containers prévus à cet effet.

Les appareils usagés doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur dans votre lieu de résidence.

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



### • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre "description de votre appareil").

### • ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.

Fixez les clips sur la table.



#### Conseil

*Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.*

*Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.*

*Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande.*

*Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm),*



#### Attention

*Veillez impérativement à ce que les entrées d'air situées sous votre appareil de cuisson restent toujours bien dégagées.*

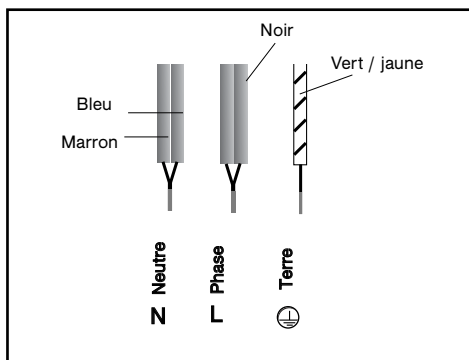
*Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.*

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • BRANCHEMENT

#### • Branchement 220-240 V monophasé

Fusible 32 ampères.



Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.



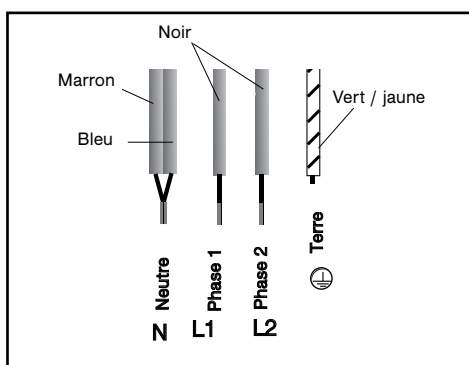
#### Attention

*Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.*

#### • Branchement 400 V 2N triphasé

Fusible 16 ampères.

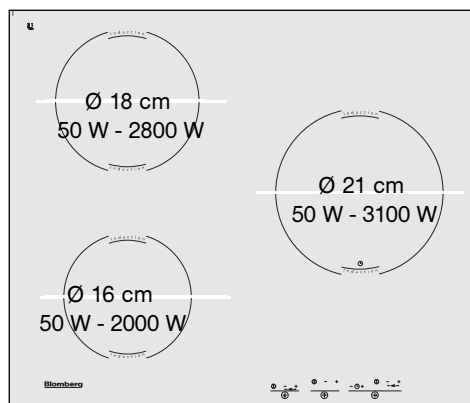
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



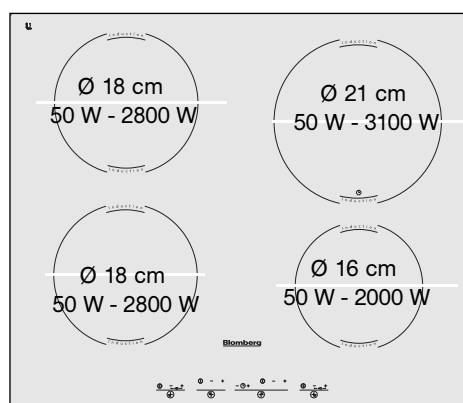
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

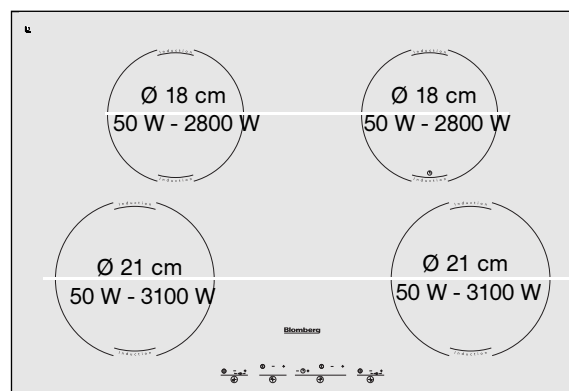
### • DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



**MIN 5300**



**MIN 5400**

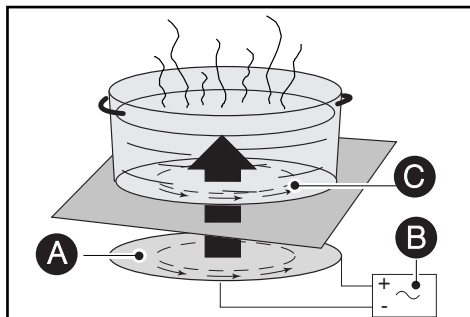


**MIX 5400**

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION • QUELLE ZONE DE CUISSON

#### • Principe de l'induction



- A** Inducteur
- B** Circuit électronique
- C** Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

#### • Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

### • QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RÉCIPIENT ?

| Zone de cuisson | Récipient à utiliser |
|-----------------|----------------------|
| <b>16 cm</b>    | 10 ..... 18 cm       |
| <b>18 cm</b>    | 12 ..... 22 cm       |
| <b>21 cm</b>    | 18 ..... 24 cm       |



#### Conseil

*Pour vérifier si votre récipient convient :*

*Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.*

*Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.*

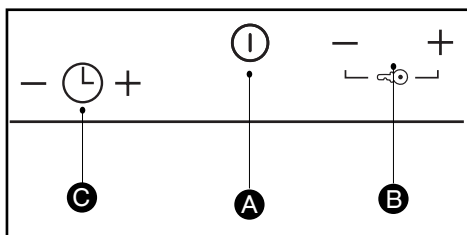
*S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.*

*Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.*

*S'il "accroche" le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.*

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • DESCRIPTION DES COMMANDES • RÉGLAGE DE LA MINUTERIE



- A** Touche de marche/arrêt.
- B** Touches de puissance - +.
- C** Touches de minuterie.

### • MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un 0 clignotant signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

### • RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur les touches de puissance + ou -.



#### Conseil

**Privilégiez l'utilisation de zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.**

La minuterie fonctionne quand la zone de cuisson concernée est en marche.

Pour la mettre en marche appuyez sur les touches de minuterie - ou +.

Pour modifier la minuterie, appuyez sur - ou +.

Pour arrêter la minuterie manuellement appuyez jusqu'à l'affichage 0.

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un **bip** vous prévient ; pour arrêter ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, ils s'arrêteront au bout de 1 minute environ.

### • UTILISATION "SÉCURITÉ ENFANTS"

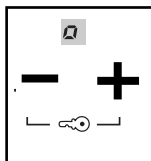
Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille ses commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.

#### • Comment verrouiller ?

Repérez les touches spécifiques pour le verrouillage (-+) placées au dessus d'un cadenas

Appuyez simultanément sur ces touches (-+)



jusqu'à l'affichage de l'information .

L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Toute action sur les touches réactive cet affichage.

#### • Comment déverrouiller ?

Appuyez simultanément sur les touches - + de verrouillage jusqu'à l'extinction de l'affichage de verrouillage.



#### Important

**Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre "utilisation sécurité enfants").**

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT

#### • Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Evitez alors de toucher les zones concernées.

#### • Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

#### • Sécurité "petits objets"

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague, ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

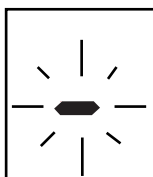


#### Attention

**Plusieurs objets de petites dimensions peuvent être détectés sur une zone de cuisson comme un récipient.**

**L'affichage de puissance est fixe : une puissance peut être délivrée et chauffer ces objets.**

### • Protection en cas de débordement



L'arrêt de la table (avec affichage du symbole ci-contre) peut être déclenché dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

#### • Auto-Stop system

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité **"Auto-Stop system"** qui coupera automatiquement la zone de cuisson oubliée après un temps prédéfini en usine (voir tableau ci-dessous).

| Puissance utilisée | La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de |
|--------------------|--------------------------------------------------------|
| entre 1....4       | 8 heures                                               |
| entre 5....7       | 2 heures                                               |
| pour 8....9        | 1 heure                                                |

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "A" dans la zone de commande. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

### 3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

#### • PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

Évitez les chocs avec les récipients :

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

**Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

#### • ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

| TYPES DE SALISSURES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UTILISEZ                                      | COMMENT PROCEDER ?                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Légères.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Eponges sanitaires.                           | Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.                                                                                                       |
| Accumulation de salissures recuites.<br>Débordements sucrés, plastiques fondus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Eponges sanitaires.<br>Racloir spécial verre. | Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez. |
| Auréoles et traces de calcaire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Vinaigre d'alcool blanc.                      | Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.                                                                    |
| Colorations métalliques brillantes.<br>Entretien hebdomadaire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Produit spécial verre vitrocéramique.         | Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).                                                  |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <br/>crème </div> <div style="text-align: center;"> <br/>éponge sanitaire<br/>spéciale vaisselle délicate </div> <div style="text-align: center;"> <br/>poudre </div> <div style="text-align: center;"> <br/>éponge abrasive </div> </div> |                                               |                                                                                                                                                                             |

## 4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

### • A la mise en service

| VOUS CONSTATEZ QUE :                                      | LES CAUSES POSSIBLES :                        | QUE FAUT-IL FAIRE :                                                            |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Un affichage lumineux apparaît.                           | Fonctionnement normal.                        | Rien.                                                                          |
| Votre installation disjoncte.<br>Un seul côté fonctionne. | Le branchement de votre table est défectueux. | Vérifiez sa conformité.<br>Voir chapitre branchement.                          |
| La table dégage une odeur lors des premières cuissons.    | Appareil neuf.                                | Faites chauffer chaque zone pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau. |

### • A la mise en marche

| VOUS CONSTATEZ QUE :                                                                  | LES CAUSES POSSIBLES :                                                              | QUE FAUT-IL FAIRE :                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints. | L'appareil n'est pas alimenté.<br>L'alimentation ou le raccordement est défectueux. | Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique. |
| La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.                             | Le circuit électronique fonctionne mal.                                             | Faites appel au Service Après-Vente.                 |

### • En cours d'utilisation

| VOUS CONSTATEZ QUE :                                                                                                                                                                                    | LES CAUSES POSSIBLES :                                                                                                 | QUE FAUT-IL FAIRE :                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affichent. | Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.                                                  | Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.                                   |
| Une série de petits  ou F7 s'affiche.                                                                                | Les circuits électroniques se sont échauffés.                                                                          | Voir chapitre encastrement.                                                           |
| Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.                                                                                         | Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm). | Voir chapitre récipients pour l'induction.                                            |
| Les casseroles font du bruit lors de la cuisson.<br>Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.                                                                                                   | Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.            | Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient. |
| La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.                                                                                                                                  | Refroidissement de l'électronique.<br>Fonctionnement normal.                                                           | Rien.                                                                                 |



### Attention

**En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.**

## 6 / TABLEAU DE CUISSON

### • TABLEAU DE CUISSON

|           |                                                 | FRIRE<br>PORTER À<br>ÉBULLITION |   | CUIRE/DORER<br>REPRISE D'ÉBULLITION<br>ÉBULLITION PETITS BOUILLONS |   | CUIRE/MJOTER |   |   | TENIR<br>AU<br>CHAUD |   |
|-----------|-------------------------------------------------|---------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------|---|--------------|---|---|----------------------|---|
|           |                                                 | 9                               | 8 | 7                                                                  | 6 | 5            | 4 | 3 | 2                    | 1 |
| SOUPES    | BOUILLONS                                       |                                 |   |                                                                    |   |              |   | ● |                      |   |
|           | POTAGES EPAIS                                   |                                 |   |                                                                    |   |              |   |   | ●                    |   |
| POISSONS  | COURT-BOUILLON                                  |                                 |   |                                                                    | ● |              |   |   |                      |   |
|           | SURGELÉS                                        |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
| SAUCE     | EPAISSE À BASE DE FARINE                        |                                 |   |                                                                    |   |              | ● |   |                      |   |
|           | AU BEURRE AVEC ŒUFS<br>(BÉARNAISE, HOLLANDAISE) |                                 |   |                                                                    |   |              |   | ● |                      |   |
|           | SAUCES PRÉPARÉES                                |                                 |   |                                                                    |   |              |   | ● |                      |   |
|           |                                                 | 9                               | 8 | 7                                                                  | 6 | 5            | 4 | 3 | 2                    | 1 |
| LÉGUMES   | ENDIVES, ÉPINARDS                               |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | LÉGUMES SECS                                    |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | POMMES DE TERRE À L'EAU                         |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | POMMES DE TERRE RISSOLÉES                       |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | POMMES DE TERRE SAUTÉES                         |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES                        |                                 |   |                                                                    |   |              |   | ● |                      |   |
| VIANDE    | VIANDES PEU ÉPAISSES                            |                                 |   | ●                                                                  |   |              |   |   |                      |   |
|           | STEAKS POELÉS                                   |                                 |   |                                                                    | ● |              |   |   |                      |   |
|           | GRILLADE (GRIL FONTE)                           |                                 |   | ●                                                                  |   |              |   |   |                      |   |
| FRITURE   | FRITES SURGELÉES                                | ●                               |   |                                                                    |   |              |   |   |                      |   |
|           | FRITES FRAÎCHES                                 | ●                               |   |                                                                    |   |              |   |   |                      |   |
|           |                                                 | 9                               | 8 | 7                                                                  | 6 | 5            | 4 | 3 | 2                    | 1 |
| VARIANTES | AUTO-CUISEUR<br>(DÈS LE CHUCHOTEMENT)           |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | COMPOTES                                        |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | CRÊPES                                          |                                 |   |                                                                    | ● |              |   |   |                      |   |
|           | CRÈME ANGLAISE                                  |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | CHOCOLAT FONDU                                  |                                 |   |                                                                    |   |              |   |   | ●                    |   |
|           | CONFITURES                                      |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | LAIT                                            |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | ŒUFS SUR LE PLAT                                |                                 |   |                                                                    |   | ●            |   |   |                      |   |
|           | PÂTES                                           |                                 |   |                                                                    | ● |              |   |   |                      |   |
|           | PETITS POTS DE BÉBÉ<br>(BAIN MARIE)             |                                 |   |                                                                    |   |              |   | ● |                      |   |
|           | RAGOÛTS                                         |                                 |   | ●                                                                  |   |              |   |   |                      |   |
|           | RIZ CRÉOLE                                      |                                 |   |                                                                    | ● |              |   |   |                      |   |
|           | RIZ AU LAIT                                     |                                 |   |                                                                    |   |              |   | ● |                      |   |

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| • Anweisungen zur Sicherheit .....                | 16 |
| • Beschreibung des Geräts .....                   | 17 |
| • Umweltschutz .....                              | 17 |
| <br>1 / EINBAU DES GERÄTS                         |    |
| • Wahl des Aufstellungsortes .....                | 18 |
| • Einbau .....                                    | 18 |
| • Anschluß .....                                  | 19 |
| <br>2 / BENUTZUNG DES GERÄTS                      |    |
| • Beschreibung der Oberseite .....                | 20 |
| • Kochgeschirr für Induktionskochfelder .....     | 21 |
| • Welche Kochzone für welches Kochgeschirr? ..... | 21 |
| • Beschreibung der Bedienorgane .....             | 22 |
| • Inbetriebnahme .....                            | 22 |
| • Leistungsregelung .....                         | 22 |
| • Einstellung der Schaltuhr .....                 | 22 |
| • Die „Kindersicherung“ .....                     | 22 |
| • Betriebssicherheiten .....                      | 23 |
| <br>3 / LAUFENDE PFLEGE DES GERÄTS                |    |
| • Das Gerät erhalten .....                        | 24 |
| • Das Gerät pflegen .....                         | 24 |
| <br>4 / BESONDERE MELDUNGEN, STÖRFÄLLE            |    |
| • Bei Inbetriebnahme .....                        | 25 |
| • Bei Inbetriebsetzung .....                      | 25 |
| • Während der Benutzung .....                     | 25 |
| <br>6 / KOCHTABELLE                               |    |
| • Kochtabelle nach Gerichten .....                | 26 |

***Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.***



### **Wichtig**

***Sie sollten vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts diese Einbau- und Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.***

## • ANWEISUNGEN ZUR SICHERHEIT

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert.

Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Kochen von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

### • Resthitze

Eine Kochzone kann auch einige Minuten nach ihrer Benutzung heiß bleiben.

Während dieser Zeit wird ein „H“ angezeigt.

Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

### • Die Kindersicherung

Das Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, die seine Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochens sperrt (siehe im Kapitel: „Die Kindersicherung“).

Nicht vergessen, sie vor der erneuten Benutzung freizugeben.

### • Für Benutzer mit Pacemaker und aktiven Implantaten

Der Betrieb des Kochfeldes erfüllt die gültigen Normen über elektromagnetische Störungen und entspricht somit perfekt den gesetzlichen Forderungen (Richtlinien 89/336/EWG).

Der Pacemaker muß in Übereinstimmung mit der ihn betreffenden Vorschrift konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden.

In dieser Hinsicht kann nur die Konformität unseres eigenen Produkts bestätigt werden.

Bezüglich der Konformität des Pacemakers und eventueller Nichtverträglichkeiten können Sie sich bei seinem Hersteller oder Ihrem behandelnden Arzt erkundigen.



### **Elektrische Gefahr**

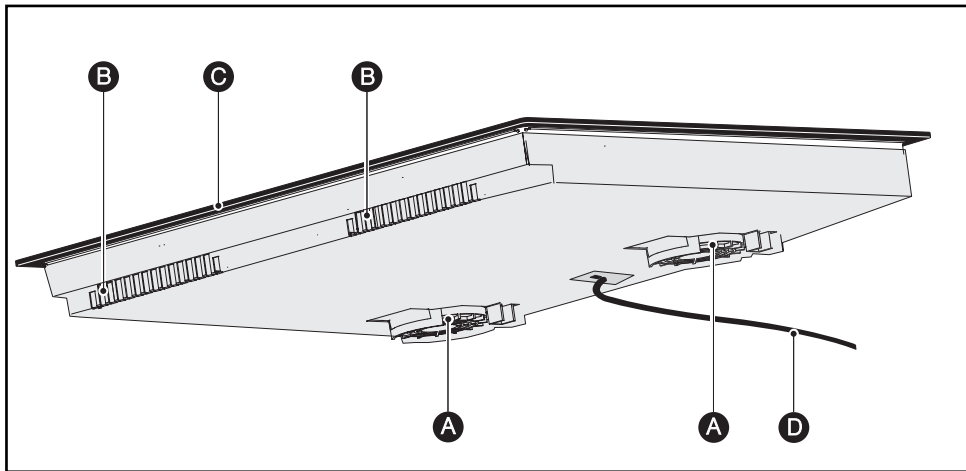
**Sichergehen, daß kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.**

**Wenn in der Glasoberfläche des Kochfeldes ein Riß auftreten sollte, das Gerät sofort abschalten, um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.**

**Hierzu die Sicherungen entfernen oder die Stromversorgung abschalten.**

**Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.**

## • **BESCHREIBUNG DES GERÄTS**



- A** Lufteintritt
- B** Luftaustritt
- C** Glaskeramisches Glas
- D** Stromkabel

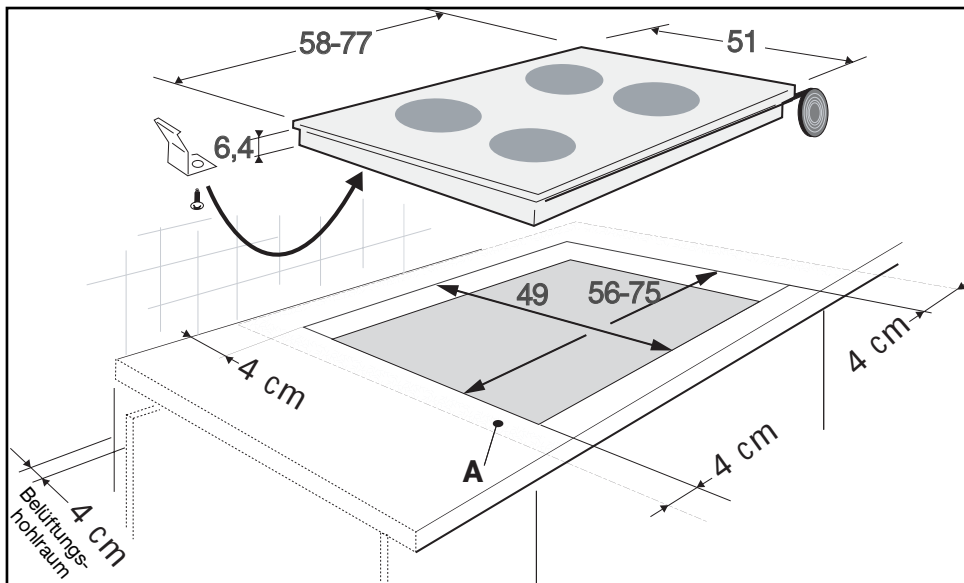
## • **UMWELTSCHUTZ**

Das Verpackungsmaterial ist recycelbar.

Es je nach seinen Unterscheidungsmerkmalen in die hierfür vorgesehenen Container entsorgen.

Die Altgeräte müssen nach den am Wohnort gültigen Vorschriften entsorgt werden.

## 1 / EINBAU DES GERÄTS



### • WAHL DES AUFSTELLUNGORTES

Das Gerät muß so platziert werden, daß der Stecker in der Steckdose zugänglich bleibt.

Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muß mindestens 4 cm betragen (Zone A).

Das Gerät kann ohne weitere Auflagen über einem Möbel, einem Backofen oder einem einbaubaren Elektrogerät eingebaut werden. Nur prüfen, daß die Luftein- und -ausgänge unbehindert freiliegen (siehe Kapitel „Beschreibung des Geräts“).

### • EINBAU

Sich an die obige Skizze halten.

Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche ruhenden Oberflächenkante kleben. Sie wird für die richtige Dichtheit mit der Arbeitsfläche sorgen.

Die Clips am Kochfeld befestigen.



#### **Ratschlag**

*Wenn unter dem Kochfeld ein Backofen vorhanden ist, untersagen die Wärmesicherheiten des Kochfeldes dessen gleichzeitige Benutzung, wenn der Backofen im Pyrolysebetrieb ist. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzte ausgerüstet.*

*Diese Sicherheit kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. Dann werden in den Bedienfeldern kleine Striche angezeigt. Es wird empfohlen, in diesem Fall mit Hilfe einer kleinen an der Möbelseite eingebrachten Öffnung (8 cm x 5 cm) die Belüftung des Kochfeldes zu verstärken, und/oder es kann auch der beim Kundendienst unter der Artikelnummer 75X1652 erhältliche Kit für die Isolierung von Backöfen eingebaut werden.*



#### **Achtung**

*Unbedingt darauf achten, daß die unter dem Kochfeld vorhandenen Lufteintritte immer unbehindert freiliegen.*

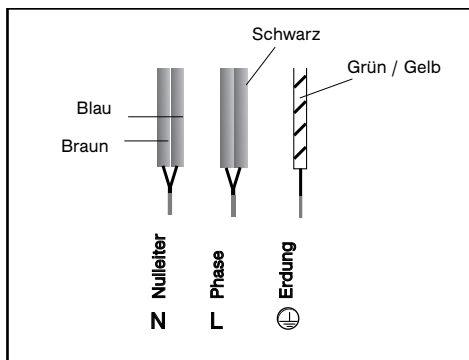
*Das Induktionskochfeld benötigt bei allen Einbauarten eine gute Belüftung.*

## 1 / EINBAU DES GERÄTS

### • ANSCHLUSS

#### • Anschluß 220-240 V einphasig

Schmelzsicherung 32 Ampere.



Diese Kochfelder müssen über eine Steckdose gemäß IEC 60083 Veröffentlichung an das Netz angeschlossen werden oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln.

Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Er verschwindet automatisch nach ca. 30 Sekunden oder beim ersten Drücken irgendeiner Taste der Tastatur. Diese Anzeige ist normal und dient ggfs. dem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes darf sie auf keinen Fall berücksichtigen.



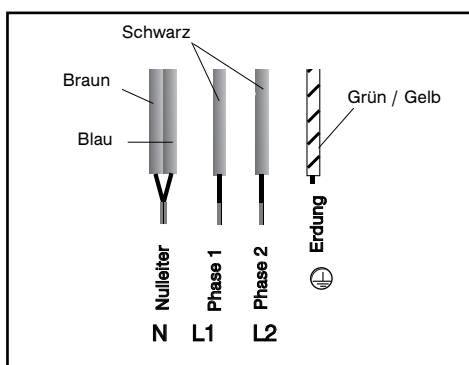
#### **Achtung**

*Um jegliche Gefahr auszuschalten, muß ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.*

#### • Anschluß 400 V 2N dreiphasig

Schmelzsicherung 16 Ampere.

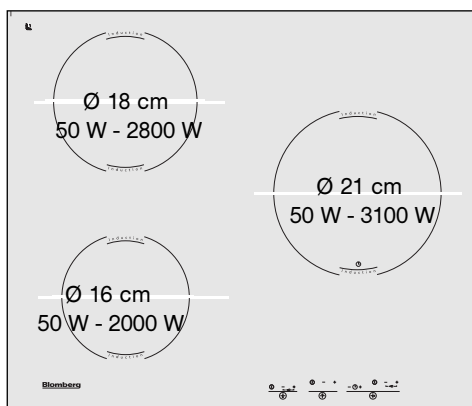
Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluß trennen.



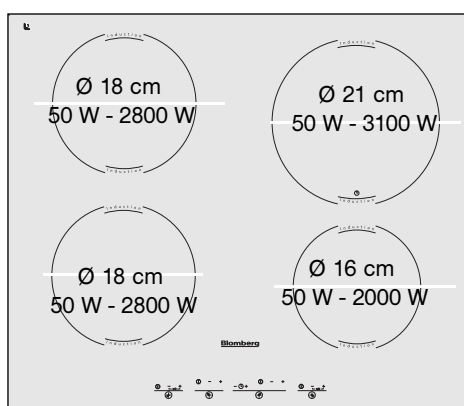
Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 2N dreiphasigem Anschluß prüfen, ob der Nullleiter richtig angeschlossen ist.

## 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

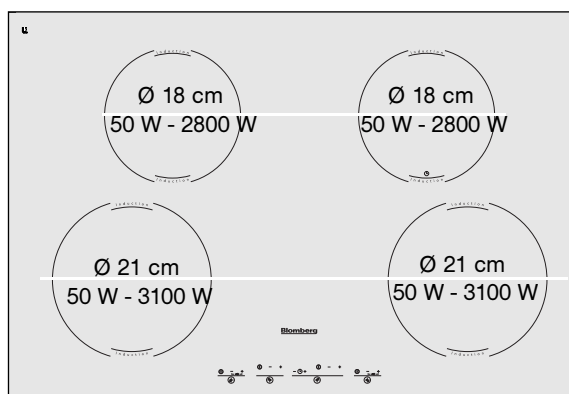
### • BESCHREIBUNG DER OBERSEITE



**MIN 5300**



**MIN 5400**

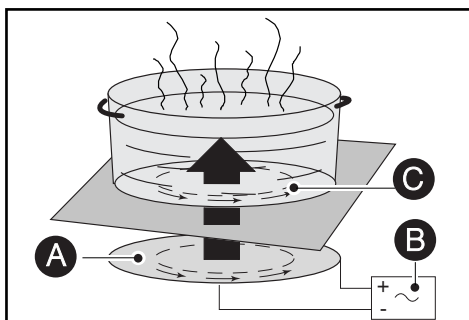


**MIX 5400**

## 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

### • KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

#### • Das Prinzip der Induktion



- A** Induktor
- B** Elektronischer Schaltkreis
- C** Induktionsstrom

Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Erscheinungsbild. Wenn ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und dieses dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes „Induktionsströme“ im Boden des Kochgeschirrs und erhöhen sofort seine Temperatur. Diese Hitze wird dann an die Speisen übertragen, die je nach den vorherigen Einstellungen schmoren oder angebraten werden.

#### • Die Kochgeschirre

Die meisten Kochgeschirre sind für die Induktion geeignet.

Nur Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und gewisse nichtmagnetische Edelstahlbehälter funktionieren beim Kochen mit dem Induktionsverfahren nicht.

Es wird empfohlen, Kochgeschirre mit dickem und glattem Boden zu wählen. Die Hitze wird besser verteilt, und der Kochvorgang ist homogener.

### • WELCHE KOCHZONE FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR?

| Kochzone     | Geeignetes Kochgeschirr |
|--------------|-------------------------|
| <b>16 cm</b> | 10 ..... 18 cm          |
| <b>18 cm</b> | 12 ..... 22 cm          |
| <b>21 cm</b> | 18 ..... 24 cm          |



#### **Ratschlag**

*Zur Verifizierung, ob das Kochgeschirr geeignet ist:*

*Es auf eine Kochzone mit Heizleistung 4 stellen.*

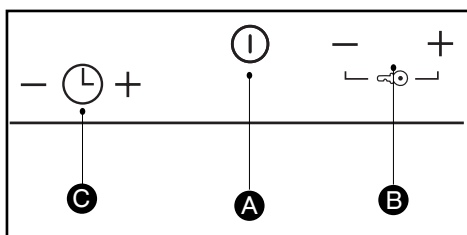
*Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr verträglich.*

*Wenn sie blinkt, kann das Kochgeschirr nicht mit Induktion benutzt werden.*

*Man kann auch einen Magneten benutzen. Wenn er am Behälterboden „festhängt“, ist er mit der Induktion verträglich.*

## 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

### • BESCHREIBUNG DER BEDIENORGANE • EINSTELLUNG DER SCHALTUHR



- A** An-/Aus-Taste
- B** Leistungstasten - +.
- C** Tasten der Schaltuhr

Die Schaltuhr funktioniert, wenn die betroffene Kochzone in Betrieb ist.

Für die Einschaltung die Tasten der Schaltuhr - oder + drücken.

Zur Änderung der Schaltuhr - oder + drücken.

Für die manuelle Abschaltung der Schaltuhr bis zur Anzeige 0 drücken.

Am Ende des Kochvorgangs wird **0** angezeigt, und ein **Piepton** macht darauf aufmerksam. Für die Abschaltung dieser Informationen eine beliebige Bedientaste der betroffenen Kochzone drücken.

Andernfalls schalten sie nach ca. 1 Minute ab.

### • INBETRIEBNAHME

Die An-/Aus-Taste der Zone drücken, die benutzt werden soll. Ein blinkendes **0** bedeutet, daß die Zone eingeschaltet ist. Dann kann die gewünschte Leistung gewählt werden.

Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet die Kochzone automatisch wieder ab.

### • LEISTUNGSREGELUNG

Die Leistungstasten + oder - drücken.



#### **Ratschlag**

**Vorzugsweise gegenüberliegende Kochzonen benutzen.**

**Bei Kochzonen an einer Seite führt die Benutzung bei maximaler Leistung einer Zone zur Selbstbeschränkung der anderen, was mit den Leistungsanzeigen sichtbar gemacht wird.**

### • DIE „KINDERSICHERUNG“

Das Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, die seine Bedientasten im abgeschalteten Zustand sperrt (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben).

Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus“-Taste immer aktiv und läßt die Abschaltung einer sogar gesperrten Heizzone zu.

#### • Sperrung

Die spezifischen Tasten für die Sperrung (- +) herausfinden, die sich oberhalb eines Vorhängeschlosses befinden.

Diese Tasten (- +) gleichzeitig drücken, bis die Information angezeigt wird.

Nach einigen Sekunden verlöscht die Anzeige.

Diese Anzeige wird bei jeglicher Betätigung der Tasten reagiert.

#### • Freigabe

Die Tasten - + der Sperrung gleichzeitig drücken, bis die Sperranzeige verlöscht.



#### **Wichtig**

**Vor der erneuten Benutzung daran denken, das Kochfeld freizugeben (siehe im Kapitel: „Die Kindersicherung“).**

## 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

### • BETRIEBSSICHERHEITEN

#### • Resthitze

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Kochzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.

Während dieser Zeit wird ein „H“ angezeigt. Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

#### • Temperaturbegrenzer

Jede Kochzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Behälterbodens ständig überwacht. Wenn ein leerer Behälter auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, paßt dieser Fühler automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit jegliche Gefahr der Beschädigung des Kochgeschirrs oder des Kochfeldes.

#### • Sicherheit „kleine Objekte“

Ein allein auf das Kochfeld gelegtes kleines Objekt (eine Gabel, ein Löffel oder ein Ring, ...) wird nicht als Kochgeschirr erkannt. Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Leistung abgegeben.

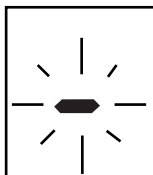


#### **Achtung**

**Mehrere kleine Objekte auf einer Kochzone können als ein Kochgeschirr erkannt werden.**

**Die Leistungsanzeige ist feststehend: Es können eine Leistung abgegeben und diese Objekte erhitzt werden.**

### • Schutz bei überlaufenden Behältern



In einem der 3 nachstehenden Fälle kann die Abschaltung des Kochfeldes ausgelöst werden (mit Anzeige des nebenstehenden Symbols):

- Überlaufen bis zur Abdeckung der Bedientasten.
  - Feuchter Lappen auf den Tasten.
  - Metallobjekt auf den Bedientasten.
- Reinigen oder das Objekt entfernen und den Kochvorgang wieder aufnehmen.

#### • Auto-Stop System

Das Kochfeld ist mit einer „Auto-Stop System“ Funktion ausgerüstet, die, wenn das Abschalten einer Zubereitung vergessen wurde, automatisch die betroffene Kochzone nach einer im Werk festgelegten Zeitdauer abschaltet (siehe nachstehende Tabelle).

| Eingestellte Leistung | Die Kochzone schaltet automatisch ab nach: |
|-----------------------|--------------------------------------------|
| von 1...4             | 8 Stunden                                  |
| von 5...7             | 2 Stunden                                  |
| für 8...9             | 1 Stunde                                   |

Wenn diese Sicherheit ausgelöst wird, wird die Abschaltung der Kochzone mit der Anzeige „A“ in der Bedienzone signalisiert. Für deren Abschaltung braucht nur irgendeine Taste gedrückt zu werden.

### 3 / LAUFENDE PFLEGE DES GERÄTS

#### • DAS GERÄT ERHALTEN

Stöße mit den Kochgeschirren vermeiden:  
Die glaskeramische Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Eine „Saugnapf“-Wirkung könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen.

Reibung von Behältern auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

Es vermeiden, Kochgeschirre auf den Rahmen oder die Zierleiste (je nach Modell) zu stellen.

Behälter mit rauhem oder verbeultem Boden vermeiden: An ihnen können Materialien haften, die zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.

**Diese Mängel, die die Betriebsfunktion nicht einstellen oder beeinträchtigen, fallen nicht**

#### *unter die Garantieleistung.*

Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündliche Stoffe aufbewahren.

Keine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte platzen.

Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

Niemals zum Kochen Aluminiumfolie benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen.

Das Aluminium würde schmelzen und das Kochgerät endgültig beschädigen.

Das Kochfeld darf zu keinerlei vorübergehender Aufbewahrung benutzt werden (ungewollte Einschaltung, Kratzer, ...).

Es darf kein Dampfreiniger benutzt werden. Der Dampfstrahl kann das Kochfeld beschädigen.

#### • DAS GERÄT PFLEGEN

| VERSCHMUTZUNGSARTEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BENUTZEN                                | VORGEHEN                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leichte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Küchenschwämme                          | Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.                                                                                                                  |
| Ansammlung von erneut gekochten Verschmutzungen.<br>Überlaufen von zuckerigen Flüssigkeiten, geschmolzener Kunststoff.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Küchenschwämme, Spezialschaber für Glas | Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbereiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen. |
| Fleckenränder und Kalkspuren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Weißer Alkoholesig                      | Weißes Alkoholesig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen.                                                                                   |
| Glänzende Metallverfärbungen.<br>Wöchentliche Pflege.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Spezialprodukt für glaskeramisches Glas | Auf die Oberfläche ein am besten silikonhaltiges (Schutzwirkung) Spezialprodukt für glaskeramisches Glas aufbringen.                                                                      |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <br/>           Creme         </div> <div style="text-align: center;"> <br/>           Haushaltsschwamm speziell für empfindliches Geschirr         </div> <div style="text-align: center;"> <br/>           Pulver         </div> <div style="text-align: center;"> <br/>           Scheuerschwamm         </div> </div> |                                         |                                                                                                                                                                                           |

## 4 / BESONDERE MELDUNGEN, STÖRFÄLLE

### • Bei Inbetriebnahme

| FESTSTELLUNG:                                                   | MÖGLICHE URSACHEN:                          | WAS IST ZU TUN?                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Eine Leuchtanzeige erscheint.                                   | Normalbetrieb.                              | Nichts                                                                               |
| Die Anlage schaltet ab.<br>Es funktioniert nur eine Seite.      | Der Anschluß des Kochfeldes ist fehlerhaft. | Die Konformität überprüfen.<br>Siehe im Kapitel „Anschluß“                           |
| Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab. | Neugerät.                                   | Jede Kochzone eine halbe Stunde lang mit einem Kochtopf voller Wasser heizen lassen. |

### • Bei Inbetriebsetzung

| FESTSTELLUNG:                                                                         | MÖGLICHE URSACHEN:                                                                           | WAS IST ZU TUN?                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld funktioniert nicht, und die Leuchtanzeigen auf der Tastatur bleiben aus. | Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.<br>Die Versorgung oder der Anschluß ist fehlerhaft. | Die Schmelzsicherungen und den elektrischen Abschalter untersuchen. |
| Das Kochfeld funktioniert nicht, und es wird eine andere Meldung angezeigt.           | Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig.                                    | Den Kundendienst rufen.                                             |

### • Während der Benutzung

| FESTSTELLUNG:                                                                                                                                                                                                  | MÖGLICHE URSACHEN:                                                                                                                       | WAS IST ZU TUN?                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld hat den Betrieb eingestellt und gibt ca. alle 10 Sekunden einen „Piepton“ ab, und ein  oder F7 wird angezeigt. | Etwas ist übergelaufen, oder ein Objekt behindert die Bedientastatur.                                                                    | Reinigen oder das Objekt entfernen, und den Kochvorgang wieder starten.             |
| Eine Reihe kleiner  oder F7 wird angezeigt.                                                                                 | Die elektronischen Schaltkreise sind erhitzt.                                                                                            | Siehe Kapitel „Einbau“.                                                             |
| Nach der Inbetriebsetzung einer Kochzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur weiterhin.                                                                                                                    | Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder hat einen Durchmesser von unter 12 cm. (10 cm auf Kochstelle mit 16 cm). | Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion“.                                         |
| Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche.<br>Das Kochfeld klickt beim Kochen.                                                                                                                                | Normal bei gewissen Behältertypen. Dies ist auf den Übergang der Energie vom Kochfeld zum Behälter zurückzuführen.                       | Nichts. Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld, noch für den Behälter. |
| Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.                                                                                                                                | Abkühlung der Elektronik<br>Normalbetrieb                                                                                                | Nichts                                                                              |



### **Achtung**

**Bei Bruch, Sprung oder Riß des glaskeramischen Glases, auch wenn er nur geringfügig ist, das Gerät sofort stromlos machen, um jegliche Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.**

**Sich an den Kundendienst wenden.**

# 6 / KOCHTABELLE

## • KOCHTABELLE

|                      |                                                                         | FRITTIEREN<br>ZUM KOCHEN<br>BRINGEN |   | KOCHEN/BRÄUNEN<br>AUFKOCHEN<br>KOCHEN MIT KLEINEN<br>BLASEN |   | KOCHEN/SCHMOREN |   | WARM-<br>HALTEN |     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------|---|-----------------|---|-----------------|-----|
|                      |                                                                         | 9                                   | 8 | 7                                                           | 6 | 5               | 4 | 3               | 2 1 |
| <b>SUPPEN</b>        | BOUILLONS                                                               |                                     |   |                                                             |   |                 | ● |                 |     |
|                      | DICKE SUPPEN                                                            |                                     |   |                                                             |   |                 |   | ●               |     |
| <b>FISCHGERICHTE</b> | SUD                                                                     |                                     |   |                                                             | ● |                 |   |                 |     |
|                      | TIEFKÜHLKOST                                                            |                                     |   |                                                             |   | ●               |   |                 |     |
| <b>SOSSEN</b>        | DICK AUF MEHLBASIS                                                      |                                     |   |                                                             |   |                 | ● |                 |     |
|                      | MIT BUTTER UND EIERN<br>(BEARNAISE, HOLLÄNDISCHE)<br>ZUBEREITETE SOSSEN |                                     |   |                                                             |   |                 | ● |                 | ●   |
|                      |                                                                         | 9                                   | 8 | 7                                                           | 6 | 5               | 4 | 3               | 2 1 |
| <b>GEMÜSE</b>        | CHICOREE, SPINAT                                                        |                                     |   |                                                             |   |                 |   | ●               |     |
|                      | HÜLSENERÜCHTE                                                           |                                     |   |                                                             |   |                 |   | ●               |     |
|                      | SALZKARTOFFELN                                                          |                                     |   |                                                             |   | ●               |   |                 |     |
|                      | BRATKARTOFFELN                                                          |                                     |   |                                                             |   | ●               |   |                 |     |
|                      | RÖSTKARTOFFELN                                                          |                                     |   |                                                             |   | ●               |   |                 |     |
|                      | AUFTAUFEN VON GEMÜSE                                                    |                                     |   |                                                             |   |                 |   | ●               |     |
| <b>FLEISCH</b>       | DÜNNE FLEISCHSTÜCKE                                                     |                                     |   | ●                                                           |   |                 |   |                 |     |
|                      | STEAKS, GEBRATEN                                                        |                                     |   |                                                             | ● |                 |   |                 |     |
|                      | GRILLGERICHTE (GRILL AUS GUSSEISEN)                                     |                                     |   | ●                                                           |   |                 |   |                 |     |
| <b>FRITURE</b>       | TIEFKÜHL-FRITES                                                         | ●                                   |   |                                                             |   |                 |   |                 |     |
|                      | FRISCHE POMMES-FRITES                                                   | ●                                   |   |                                                             |   |                 |   |                 |     |
|                      |                                                                         | 9                                   | 8 | 7                                                           | 6 | 5               | 4 | 3               | 2 1 |
| <b>VARIANTEN</b>     | SCHNELLKOCHTOPF<br>(AB DEM PFEIFEN)                                     |                                     |   |                                                             |   |                 | ● |                 |     |
|                      | KOMPOTTE                                                                |                                     |   |                                                             |   | ●               |   |                 |     |
|                      | CREPES                                                                  |                                     |   |                                                             | ● |                 |   |                 |     |
|                      | EIER-MILCH-CREME                                                        |                                     |   | ●                                                           |   |                 |   |                 |     |
|                      | GESCHMOLZENE SCHOKOLADE                                                 |                                     |   |                                                             |   |                 |   |                 | ●   |
|                      | KONFITÜREN                                                              |                                     |   |                                                             |   | ●               |   |                 |     |
|                      | MILCH                                                                   |                                     |   | ●                                                           |   |                 |   |                 |     |
|                      | SPIEGELEIER                                                             |                                     |   |                                                             | ● |                 |   |                 |     |
|                      | TEIGWAREN                                                               |                                     |   |                                                             | ● |                 |   |                 |     |
|                      | KLEINE GLÄSCHEN FÜR<br>BABYNÄHRUNG (WASSERBAD)                          |                                     |   |                                                             |   | ●               |   |                 |     |
|                      | RAGOUTS                                                                 |                                     |   | ●                                                           |   |                 |   |                 |     |
|                      | KREOLISCHER REIS                                                        |                                     |   |                                                             |   |                 |   | ●               |     |
|                      | MILCHREIS                                                               |                                     |   |                                                             |   |                 |   | ●               |     |

## TABLE OF CONTENTS

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| • Safety Guidelines .....                                         | 28 |
| • Description of Your Appliance .....                             | 29 |
| • Environmental Protection .....                                  | 29 |
| <br>1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE                                 |    |
| • Proper positioning .....                                        | 30 |
| • Building in .....                                               | 30 |
| • Hook-up .....                                                   | 31 |
| <br>2 / USING YOUR APPLIANCE                                      |    |
| • Description of the top .....                                    | 32 |
| • Cookware for induction .....                                    | 33 |
| • Which cooking zone should you use based on your cookware? ..... | 33 |
| • Description of control panel .....                              | 34 |
| • Powering on .....                                               | 34 |
| • Adjusting the power .....                                       | 34 |
| • Setting the timers .....                                        | 34 |
| • Using the "child safety device" .....                           | 34 |
| • Safeties during operation .....                                 | 35 |
| <br>3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE                              |    |
| • Protecting your appliance .....                                 | 36 |
| • Maintaining your appliance .....                                | 36 |
| <br>4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES                            |    |
| • During initial use .....                                        | 37 |
| • When powering on .....                                          | 37 |
| • During operation .....                                          | 37 |
| <br>6 / COOKING CHART                                             |    |
| • Cooking chart for food types .....                              | 38 |

***As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technological advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.***



### **Attention**

***Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.***

## • SAFETY GUIDELINES

We have designed this cooking hob for use by private persons in their homes.

These cooking hobs are meant to be used exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.

### • Residual heat

A cooking zone can remain hot for several minutes after use.

An "H" is displayed during this period.

Avoid touching the hot areas during this time.

### • Child safety device

Your hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use or during cooking (See "Using the Child Safety Device" section).

Do not forget to unlock it before using the hob again.

### • For users of pacemakers and active implants

The functioning of the hob conforms to current electromagnetic interference standards and thus is in total compliance with legal requirements (89/336/CEE directives).

In order to avoid interference between your cooking hob and a pacemaker, your pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it.

Consequently, we can only guarantee that our own product is compliant.

With regard to the compliance of the pacemaker or any potential incompatibility, you can obtain information from the manufacturer or your attending physician.



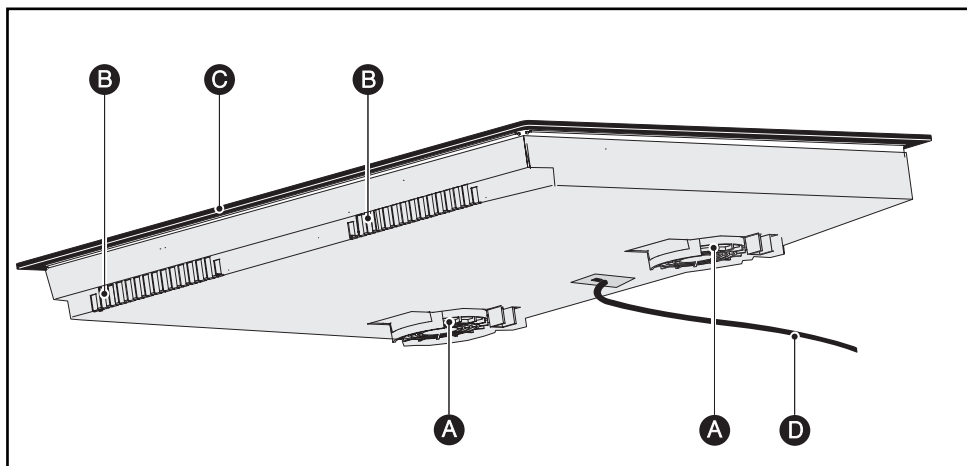
### **Electrical Danger**

***Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.***

***If a crack appears in the glass worktop, immediately disconnect your appliance to avoid the risk of electric shock.***

***To do this, remove the fuses or use the circuit breaker.***

***Do not use your hob until you have replaced the glass worktop.***

**CONSIGNES DE SECURITE****• DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**

- A** Air intake
- B** Air outlet
- C** Vitroceramic glass
- D** Power cord

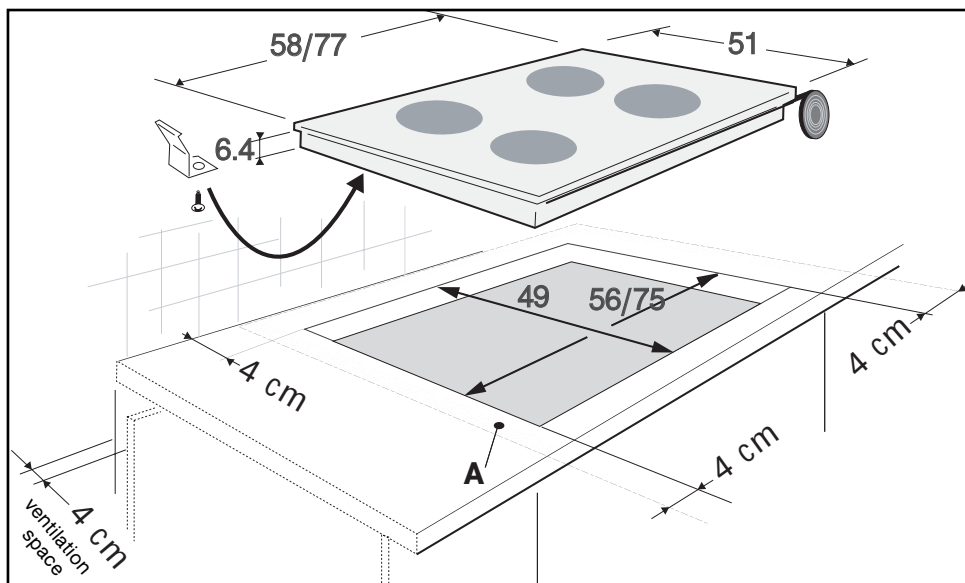
**• ENVIRONMENTAL PROTECTION**

The packing materials can be recycled.

Dispose of them in containers provided for this purpose based on their individual recycling symbols.

Used appliances should be disposed of in compliance with the regulations in effect in your place of residence.

## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE



### • PROPER POSITIONING

Your appliance should be positioned so that the plug-in unit is accessible.

The distance between the edge of your appliance and the side and rear walls (or partitions) must be at least four centimetres (area A).

Your appliance can be easily integrated above a cabinet, an oven or a build-in-ready household appliance. You must simply ensure that the air intakes and air outlets are clear (See "Description of Your Appliance" section).

### • BUILD-IN

Follow the diagram above.

Glue the foam seal underneath your appliance by following the outline of the worktop upon which your appliance will rest. This will allow you to achieve an airtight seal with the worktop.

Attach the clips to the hob.



#### Tip

*If your oven is located below your hob, the hob's thermal safety measures forbid the simultaneous use of the hob and the pyrolysis program of your oven.*

*Your hob is equipped with an anti-overheating safety device.*

*This safety can be activated, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. If this occurs, a series of small lines appear in the control panel. In this case, we recommend that you increase the ventilation of your hob by creating an opening in the side of your cabinet (8 cm x 5 cm) and/or that you install the oven insulation kit (reference 75X1652) that is available from the Post-Sales Service Department.*



#### Warning

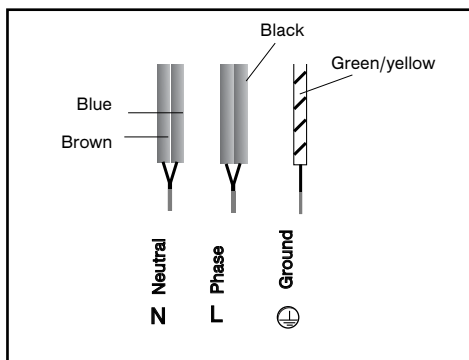
*You must ensure that the air intakes located under your cooking appliance remain clear at all times.*

*For all types of installation, your induction hob needs proper ventilation.*

## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

### • HOOK-UP

#### • 220-240 V monophasic hook-up 32-amp fuse.



These hobs must be connected to the power grid via an electrical outlet that complies with EIC publication 60083 or an all-pole cut-off device that complies with installation regulations in effect.

When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. It automatically disappears after approximately 30 seconds, or as soon as any touch control on the control panel is pressed. This display is normal and, if needed, serves as an indication to the after-sales service staff. In all cases, the user of the hob should disregard it.

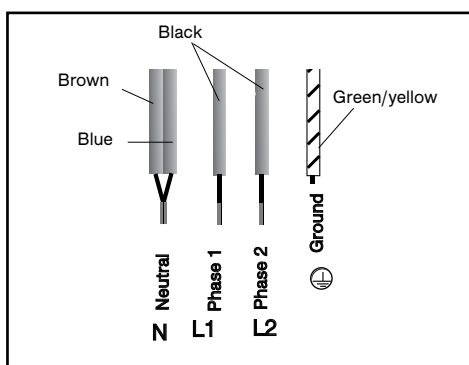


#### **Warning**

*If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a person with similar qualifications to avoid danger.*

#### • 400 V 2N triphase hook-up 16-amp fuse.

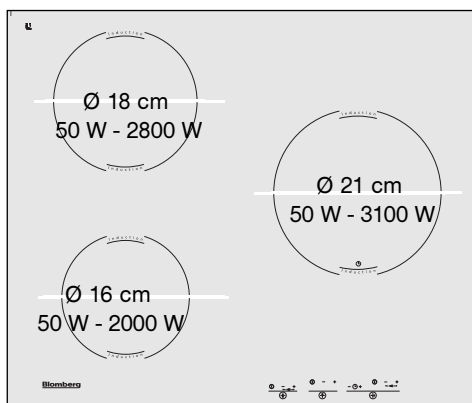
Separate the two phase wires (L1 and L2) before hooking up.



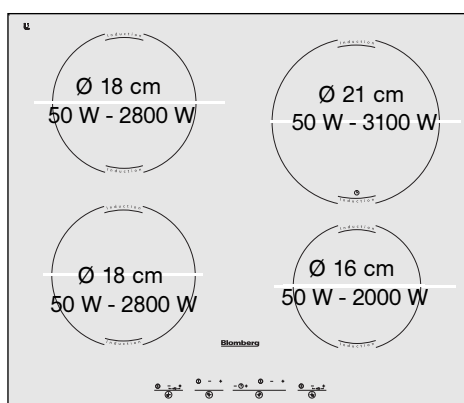
For a 400 V 2N triphase hook-up, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

## 2 / USING YOUR APPLIANCE

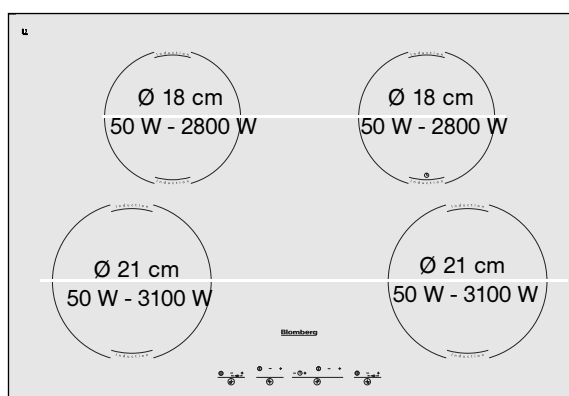
### • DESCRIPTION OF THE TOP



**MIN 5300**



**MIN 5400**

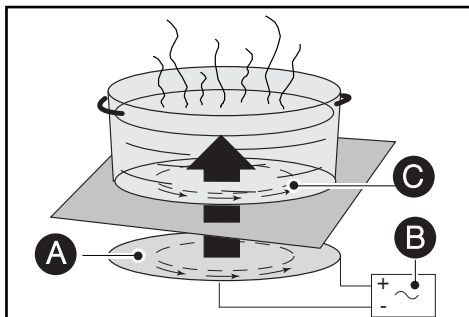


**MIX 5400**

## 2 / USING YOUR APPLIANCE

### • COOKWARE FOR INDUCTION

#### • The induction principle



- (A) Inductor
- (B) Electronic board
- (C) Induced electric current

The principle of induction is based on a magnetic phenomenon.

When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic boards in your cooking hob produce "induced" currents in the bottom of the cookware and instantly raise its temperature. This heat is then transferred to the food, which is simmered or seared depending on your settings.

#### • Cookware

Most cookware is compatible with induction. Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking.

We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom. The heat will be distributed better and cooking will be more uniform.

### • WHICH COOKING ZONE SHOULD YOU USE BASED ON YOUR COOKWARE?

| Cooking zone | Cookware to use |
|--------------|-----------------|
| 16 cm        | 10 ..... 18 cm  |
| 18 cm        | 12 ..... 22 cm  |
| 21 cm        | 18 ..... 24 cm  |



#### Tip

To check the suitability of your cookware:

Place the vessel on a cooking zone at power level 4.

If the display remains on, your cookware is compatible.

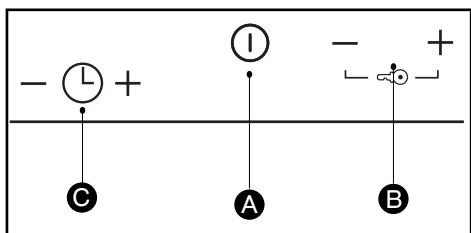
If the display flashes, your cookware cannot be used with induction cooking.

You can also use a magnet to test the cookware.

If a magnet "sticks" to the bottom of the cookware, it is compatible with induction.

## 2 / USING YOUR APPLIANCE

### • DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL • SETTING THE TIMER



- A** Start/stop touch control.
- B** Power - + touch controls.
- C** Timer touch controls.

### • SETTING THE TIMER

The timer functions when the cooking zone in question is in use.

To turn on the timer, press the - or + timer touch controls.

To adjust the timer setting, press the - or + touch controls.

To manually stop the timer, press until "0" is displayed.

When cooking is complete, "0" is displayed and a **beep** notifies you; to cancel these indications, press any touch control for the cooking zone in question.

Otherwise, these indications will automatically stop after approximately one minute.

### • POWERING ON

Press the start/stop touch control for the zone you want to use. A flashing "0" indicates that the zone is on. You can then choose the desired power level.

If you do not select a power level, the cooking zone will automatically shut off.

### • ADJUSTING THE POWER

Press the + or - power touch controls.



#### Tip

*For simultaneous use, favour the use of cooking zones located on opposite sides of the hob.*

*On the same side, the use of a cooking zone at maximum power results in an automatic limitation of the other cooking zone on that side, which is indicated in the power level display.*

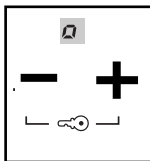
### • USING THE "CHILD SAFETY DEVICE"

Your cooking hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use (e.g. so the hob can be cleaned) or during cooking (e.g. to guard your settings).

For safety reasons, the "off" touch control is always active and allows you to shut off a heating zone, even if it is locked.

#### •How do you lock the control panel?

Identify the touch controls used for locking (- +) located above a padlock icon.



Press both of these touch controls simultaneously (- +) until the  symbol is displayed.

The display disappears after a few seconds.

Any attempt to adjust the touch control reactivates this display.

#### •How do you unlock the control panel?

Simultaneously press the - and + touch controls for locking until the locking icon disappears from the display.



#### Warning

**Remember to unlock your hob before using it again (See the "Using the Child Safety Device" section).**

## 2 / USING YOUR APPLIANCE

### • SAFETY DURING OPERATION

#### • **Residual heat**

After intensive use, the cooking zone that you have just used can remain hot for several minutes.

An **"H"** is displayed during this period.

Avoid touching the hot areas during this time.

#### • **Temperature limiter**

Each cooking zone is equipped with a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. In the event that an empty vessel is left on a cooking zone that is on, this sensor automatically adjusts the power output of the hob, thereby avoiding any risk of damage to the cookware or the hob.

#### • **"Small Items" safety**

A small object (such as a fork, a spoon, a ring, etc.) left alone on the hob is not detected as a piece of cookware.

The display flashes and no heat is produced.

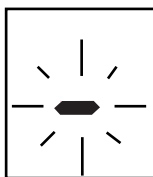


#### **Warning**

**Several small objects together on a cooking zone may be detected as cookware.**

**If the display remains on: power may be supplied and the objects may be heated.**

### • **Protection against overflows**



The hob may shut down (with the adjacent symbol in the display) automatically in any of these three situations:

- Overflow that spills onto the touch controls.
- Damp towel placed over the touch controls.
- Metallic object placed on the touch controls.

Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.

### • **Auto-Stop system**

If you forget to turn off a cooking zone, your hob is equipped with an **"Auto-Stop system"** safety measure that will automatically shut off the forgotten cooking zone after an amount of time pre-set at the factory (see the table below).

| Power level used | The cooking zone automatically shuts off after |
|------------------|------------------------------------------------|
| between 1 and 4  | 8 hours                                        |
| between 5 and 7  | 2 hours                                        |
| for 8 and 9      | 1 hour                                         |

In the event that this safety measure is triggered, the powering off of the cooking zone is indicated by an **"A"** displayed in the control panel. Simply pressing on any of the touch controls will cancel this display.

### 3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE

#### • **PROTECTING YOUR APPLIANCE**

Avoid hard shocks from cookware:

The vitroceramic glass worktop is very sturdy; however, it is not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface.

Avoid dragging cookware across the surface, which may in the long-term result in the degradation of the decorative finish of the vitroceramic top.

Avoid placing cookware on the frame or cover (depending on the model).

Avoid using cookware with rough or bumpy bottoms: they can capture and transfer particles that may produce stains or scratches on your hob.

***These defects that do not result in appliance malfunction or do not make it unsuitable for use are not covered by the warranty.***

Do not store cleaning products or flammable products in the cabinet underneath your cooking hob.

Do not heat unopened canned goods; they may burst.

Of course, this precaution applies to all types of cooking.

Never use a sheet of aluminium for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob.

The aluminium will melt and permanently damage your cooking appliance.

Objects not intended for cooking should never be placed on the hob (risk of powering on, scratches, etc.).

Steam cleaning should never be used. The steam jet could damage your hob.

#### • **MAINTAINING YOUR APPLIANCE**

| TYPE OF STAINS/SPOTS                                                               | USE                                         | WHAT TO DO                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Light.                                                                             | Disinfectant sponges.                       | Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.                                                                                                            |
| Accumulation of baked-on soil.<br>Overflow of sugary preparations, melted plastic. | Disinfectant sponges.<br>Scraper for glass. | Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off. |
| Rings and hard water residue.                                                      | White spirit vinegar.                       | Apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.                                                                                                      |
| Shiny metallic streaks.<br>Weekly maintenance.                                     | Cleaning agent for vitroceramic glass.      | Apply a cleaning agent for vitroceramic glass (preferable one with silicone for its protective properties) to the surface.                                                          |



Cream



Special disinfectant sponge  
for delicate dishes



Powder



Scouring sponge

## 4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES

### • During initial use

| <i>YOU OBSERVE THAT:</i>                                     | <i>POSSIBLE CAUSES:</i>                          | <i>WHAT SHOULD YOU DO:</i>                                              |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| An indicator light appears.                                  | Working normally.                                | Nothing.                                                                |
| Your installation blows a fuse.                              | The electrical hook-up of your hob is incorrect. | Verify the connections. See the "Hook-Up" section.                      |
| Only one side works.                                         |                                                  |                                                                         |
| The hob produces an odour during the first cooking sessions. | New appliance.                                   | Operate each cooking zone for 30 minutes with a saucepan full of water. |

### • When powering on

| <i>YOU OBSERVE THAT:</i>                                                         | <i>POSSIBLE CAUSES:</i>                                                                                     | <i>WHAT SHOULD YOU DO:</i>                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| The hob is not working and the indicator lights on the control panel are not on. | The appliance is not receiving electricity. The electrical supply is defective or the hook-up is incorrect. | Inspect the electrical circuit breaker and fuses. |
| The table is not working and another message is displayed.                       | The electronic board is functioning poorly.                                                                 | Call the After-Sales Service Department.          |

### • During operation

| <i>YOU OBSERVE THAT:</i>                                                                                                                                                                | <i>POSSIBLE CAUSES:</i>                                                                                               | <i>WHAT SHOULD YOU DO:</i>                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| The hob stops working and it emits a beep approximately every 10 seconds and a  or "F7" is displayed. | There was an overflow or an object is in contact with the control panel.                                              | Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.        |
| A series of small  or "F7" is displayed.                                                             | The electronic boards heated up.                                                                                      | See "Built-In" section.                                              |
| After turning on a heating zone, the indicator lights on the control panel continue to flash.                                                                                           | The cookware used is not suitable for induction or is less than 12 cm in diameter (10 cm for the 16-cm cooking zone). | See section on cookware for induction.                               |
| The saucepans make noise during cooking. Your hob makes a clicking sound during cooking.                                                                                                | This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.    | Nothing. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware. |
| The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.                                                                                                               | Cooling of the electronic components.<br>Working normally.                                                            | Nothing.                                                             |



### **Warning**

***In the event that there is a break, crack or opening—even minor—in the vitroceramic glass, immediately disconnect your appliance to avoid the risk of electric shock. Contact the After-Sales Service Department.***

## 6 / COOKING CHART

### • COOKING CHART

|                            |                                                    | FRY<br>BRING TO<br>A BOIL |   | COOK/BROWN<br>RETURN TO BOILING<br>BOILING LIGHT BROTHS |   | COOK/SIMMER |   |   | KEEP<br>WARM |   |
|----------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------|---|-------------|---|---|--------------|---|
|                            |                                                    | 9                         | 8 | 7                                                       | 6 | 5           | 4 | 3 | 2            | 1 |
| <b>SOUPS</b>               | <b>BROTHS</b>                                      |                           |   |                                                         |   |             |   | ● |              |   |
|                            | THICK SOUPS                                        |                           |   |                                                         |   |             |   |   | ●            |   |
| <b>FISH</b>                | COURT BOUILLON                                     |                           |   |                                                         | ● |             |   |   |              |   |
|                            | FROZEN FOODS                                       |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
| <b>SAUCE</b>               | THICK, FLOUR-BASED                                 |                           |   |                                                         |   |             | ● |   |              |   |
|                            | BUTTER-BASED WITH EGGS<br>(BEARNAISE, HOLLANDAISE) |                           |   |                                                         |   |             |   | ● |              |   |
|                            | PREPARED SAUCES                                    |                           |   |                                                         |   |             |   | ● |              |   |
|                            |                                                    | 9                         | 8 | 7                                                       | 6 | 5           | 4 | 3 | 2            | 1 |
| <b>VEGETABLES</b>          | ENDIVES, SPINACH                                   |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | DRIED BEANS                                        |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | BOILED POTATOES                                    |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | GOLDEN BROWN POTATOES                              |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | SAUTEED POTATOES                                   |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | DEFROSTING VEGETABLES                              |                           |   |                                                         |   |             |   |   | ●            |   |
| <b>MEAT</b>                | MEAT, NOT TOO THICK                                |                           |   | ●                                                       |   |             |   |   |              |   |
|                            | STEAKS, IN SKILLET                                 |                           |   |                                                         | ● |             |   |   |              |   |
|                            | GRILLED MEATS (CAST IRON GRILL)                    |                           |   | ●                                                       |   |             |   |   |              |   |
|                            |                                                    |                           |   |                                                         |   |             |   |   |              |   |
| <b>FRYING</b>              | FROZEN FRENCH FRIES                                | ●                         |   |                                                         |   |             |   |   |              |   |
|                            | FRESH FRENCH FRIES                                 | ●                         |   |                                                         |   |             |   |   |              |   |
|                            |                                                    | 9                         | 8 | 7                                                       | 6 | 5           | 4 | 3 | 2            | 1 |
| <b>MISCELLA-<br/>NEOUS</b> | PRESSURE COOKER<br>(ONCE IT STARTS WHISTLING)      |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | COMPOTES                                           |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | CRÊPES                                             |                           |   |                                                         | ● |             |   |   |              |   |
|                            | CRÈME ANGLAISE                                     |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | MELTED CHOCOLATE                                   |                           |   |                                                         |   |             |   |   |              | ● |
|                            | JAMS                                               |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | MILK                                               |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | EGGS, FRIED                                        |                           |   |                                                         |   | ●           |   |   |              |   |
|                            | PASTA                                              |                           |   |                                                         | ● |             |   |   |              |   |
|                            | JARS OF BABY FOOD<br>(DOUBLE BOILER)               |                           |   |                                                         |   |             |   |   | ●            |   |
|                            | MEAT STEW                                          |                           |   | ●                                                       |   |             |   |   |              |   |
|                            | SPANISH RICE                                       |                           |   |                                                         | ● |             |   |   |              |   |
|                            | RICE PUDDING                                       |                           |   |                                                         |   |             |   | ● |              |   |

## INHOUD

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| • Veiligheidsvoorschriften                  | 40 |
| • Beschrijving van uw apparaat              | 41 |
| • Respect voor het milieu                   | 41 |
| <br>1 / INSTALLATIE VAN UW APPARAAT         |    |
| • Plaats                                    | 42 |
| • Inbouw                                    | 42 |
| • Aansluiting                               | 43 |
| <br>2 / GEBRUIK VAN UW APPARAAT             |    |
| • Beschrijving van de bovenkant             | 48 |
| • Pannen voor inductiekoken                 | 49 |
| • Welke kookzone gebruiken bij welke pan?   | 49 |
| • Beschrijving van de bedieningstoetsen     | 50 |
| • Aanzetten                                 | 50 |
| • Instelling van de standen                 | 50 |
| • Instelling van de timer                   | 50 |
| • Gebruik "kinderbeveiliging"               | 50 |
| • Beveiligingsfuncties                      | 51 |
| <br>3 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN UW APPARAAT |    |
| • Uw apparaat beschermen                    | 52 |
| • Uw apparaat onderhouden                   | 52 |
| <br>4 / BIJZONDERE SITUATIES, STORING       |    |
| • Bij het aansluiten                        | 53 |
| • Bij het aanzetten                         | 53 |
| • Tijdens gebruik                           | 53 |
| <br>6 / KOOKTABEL                           |    |
| • Kooktabel per gerecht                     | 54 |

*Wij streven voortdurend naar verbetering van onze producten. Daarom behouden we ons het recht voor om aan de technische, functionele of esthetische kenmerken van onze producten wijzigingen aan te brengen die in verband staan met technische ontwikkelingen.*



### **Belangrijk**

**Vóór installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking.**

## • **VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

Deze kookplaat is door ons ontworpen voor gebruik door particulieren in woningen.

Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken van vaste of vloeibare levensmiddelen en bevatten geen asbesthoudende onderdelen.

### • **Restwarmte**

Een kookzone kan gedurende enkele minuten na gebruik warm blijven.

Zolang de zone warm is, staat er een "H" op de display.

Raak de betreffende kookzones dan niet aan.

### • **Kinderbeveiliging**

Uw kookplaat beschikt over een kinderbeveiliging die het gebruik van de kookplaat vergrendelt na afloop of tijdens het koken (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging). Vergeet niet de kookplaat te ontgrendelen voor een volgend gebruik.

### • **Voor de gebruikers van pacemakers en actieve implantaten.**

De werking van de kookplaat is conform de geldende normen betreffende elektromagnetische storingen en voldoet aldus volledig aan de wettelijke eisen (richtlijnen 89/336/CEE).

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering.

Wij kunnen u in dit opzicht enkel garanderen dat ons eigen product aan de geldende normen voldoet.

Wat betreft de technische specificatie van uw pacemaker of eventuele incompatibiliteit, kunt u inlichtingen inwinnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelend arts.



### **Elektrisch gevaar**

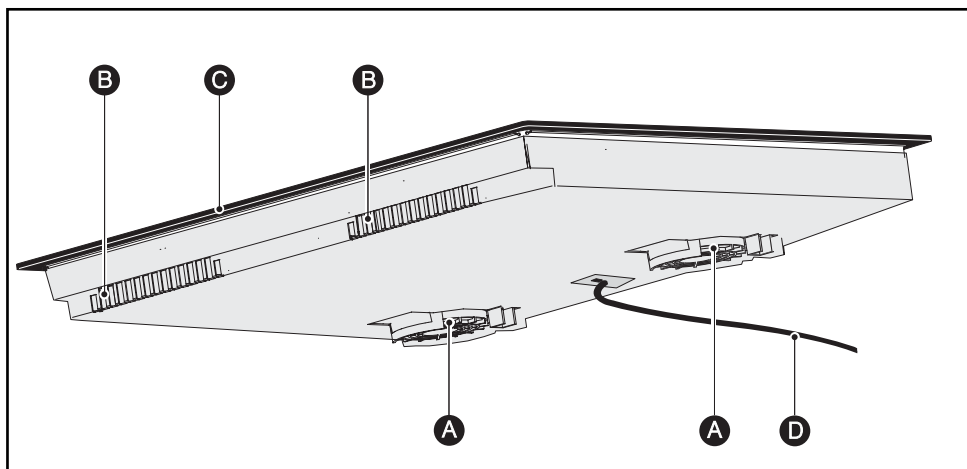
**Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat is aangesloten in de nabijheid van de kookplaat, niet in contact komt met de kookzones.**

**Als er een barstje verschijnt in de oppervlakte van de glasplaat dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen om het risico van een elektrische schok uit te sluiten.**

**Verwijder daartoe de zekeringen of schakel de hoofdschakelaar uit.**

**Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.**

## • **BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT**



- A** Luchttoevoer
- B** Luchtafvoer
- C** Glaskeramische plaat
- D** Vast aansluitsnoer

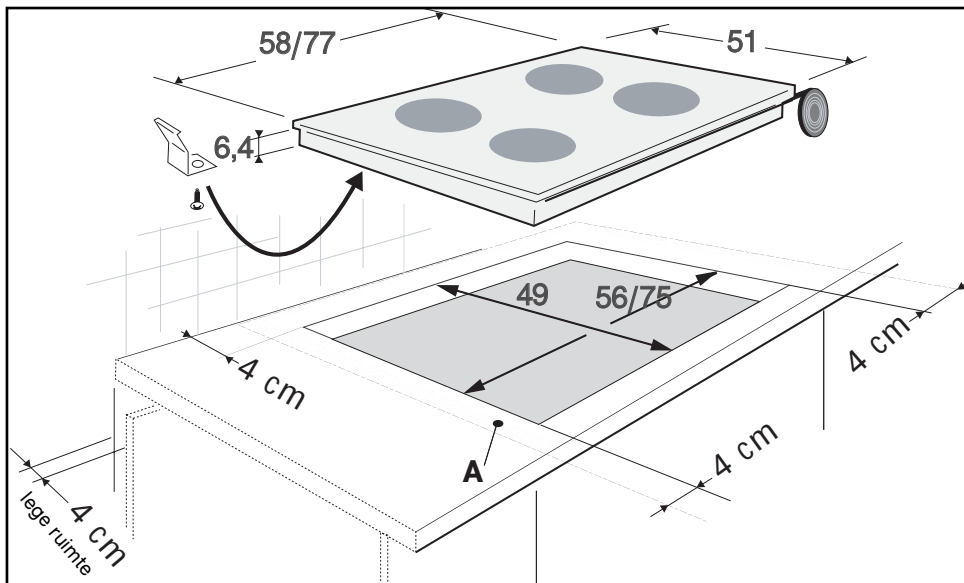
## • **RESPECT VOOR HET MILIEU**

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar.

Scheid de verpakking volgens de verschillende kenmerken en gooi ze weg in de daarvoor bedoelde containers.

Gebruikte apparaten moeten volgens de in uw woonplaats geldende voorschriften worden verwijderd.

## 1 / INSTALLATIE VAN UW APPARAAT



### • PLAATS

Uw apparaat moet zo geplaatst worden dat de contrastekker gemakkelijk bereikbaar blijft.

De afstand tussen de rand van het apparaat en de muur (of wand) erachter of ernaast moet minimaal 4 cm zijn (zone A).

Uw apparaat kan probleemloos ingebouwd worden boven een keukenmeubel, een oven of een elektrisch inbouwapparaat.

Controleer echter wel of de luchttoevoer en -afvoer niet worden geblokkeerd (zie hoofdstuk "beschrijving van uw apparaat").

### • INBOUWEN

Houd u aan de tekening hierboven.

Voor een perfecte afdichting tussen de kookplaat en het werkblad lijmt u de schuimplastic afdichtingstrip volledig rond de onderzijde van de kookplaatrand, daar waar deze op uw werkblad rust.

Bevestig de clips op de tafel.



#### Advies

*Als uw oven onder uw kookplaat is geplaatst, zorgen thermische beveiligingen ervoor dat de kookplaat niet tegelijkertijd kan worden gebruikt met de oven in pyrolyse stand.*

*Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat is geïnstalleerd boven een onvoldoende geïsoleerde oven. Er verschijnen dan kleine streepjes op de display. Wij raden u aan in dat geval de ventilatie van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw keukenmeubel (8 cm x 5 cm),*



#### Let op

*Let er altijd goed op dat de luchttoevoer onder uw kookapparaat niet wordt geblokkeerd.*

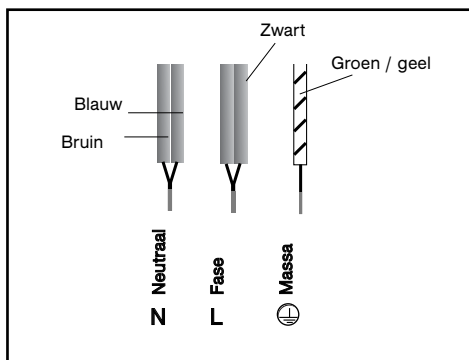
*Ongeacht waar u de inductiekookplaat installeert, een goede ventilatie is altijd belangrijk.*

## 1 / INSTALLATIE VAN UW APPARAAT

### • AANSLUITING

#### • Aansluiting 220-240 V eenfasig

Zekering 32 ampère.



Deze kookplaten dienen te worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een stopcontact en in overeenstemming met de norm CEI 60093 of via een omnipolaire schakelaar en volgens de geldende installatievoorschriften.

Wanneer de kookplaat onder spanning wordt gebracht en na langdurige stroomonderbreking zal een codering oplichten op het bedieningspaneel. Deze verdwijnt automatisch na ongeveer 30 seconden of als u op een van de knoppen van het paneel drukt. Dit signaal is normaal en in voorkomende gevallen bestemd voor de after sales service. De gebruiker van de kookplaat hoeft er in geen enkel geval rekening mee te houden.



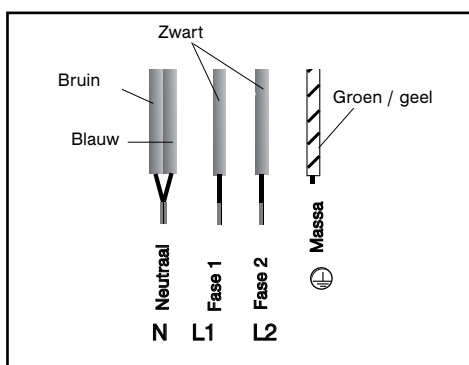
#### **Let op**

*Indien de kabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de after sales service of een persoon van vergelijkbare kwalificatie. Dit om gevaar te voorkomen.*

#### • Aansluiting 400 V 2N driefasig

Zekering 16 ampère.

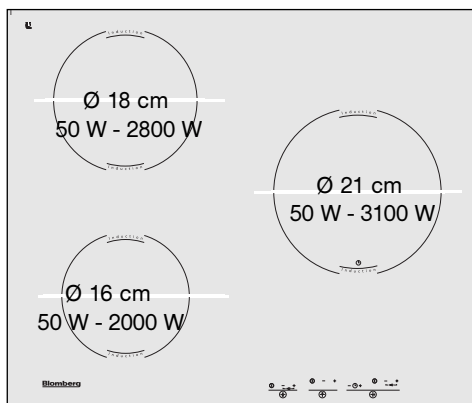
Scheid vóór de aansluiting de 2 fase draden L1 en L2.



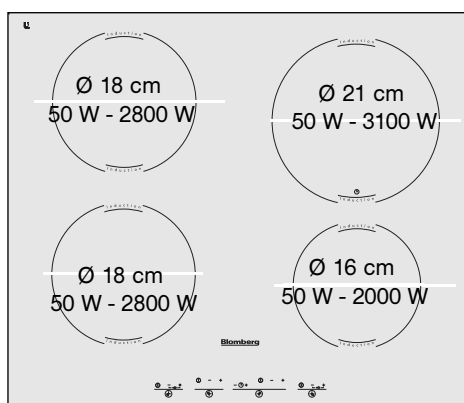
Bij een driefasige aansluiting 400 V 2N dient u bij storing te controleren of de nulleider van uw kookplaat goed is aangesloten.

## 2 / GEBRUIK VAN UW APPARAAT

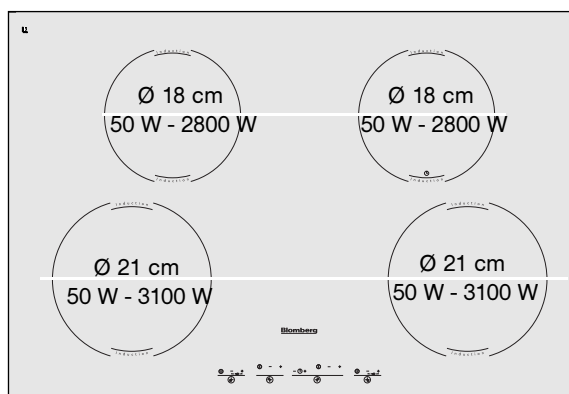
### • **BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJD**



**MIN 5300**



**MIN 5400**

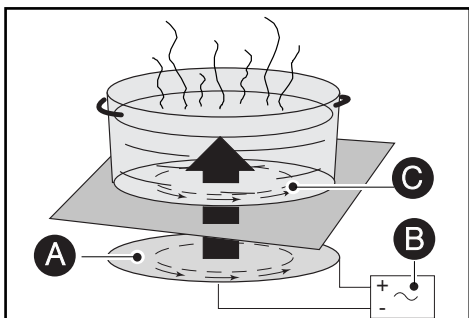


**MIX 5400**

## 2 / GEBRUIK VAN UW APPARAAT

### • KOOKPANNEN VOOR INDUCTIEKOKEN

#### • Het principe van inductiekoken



- A** Inductieschijf
- B** Elektronische schakeling
- C** Inductiestromen

Het principe van inductiekoken berust op een magnetisch verschijnsel. Zodra u uw pan op een kookzone zet en het apparaat aanzet, gaan de elektronische schakelingen van uw kookplaat in de bodem van uw kookpan "inductie" stromen produceren, hetgeen de temperatuur onmiddellijk verhoogt. Deze warmte wordt doorgegeven aan de levensmiddelen in de pan die u zo, afhankelijk van uw instelling, zachtjes kunt laten pruttelen of snel kunt dichtschroeien.

#### • Kookpannen

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken.

Alleen glazen en aarden kookpannen, aluminium pannen zonder speciale bodem, koperen pannen en bepaalde kookpannen van niet-magnetisch roestvrij staal zijn niet geschikt voor inductiekoken.

Wij adviseren u kookpannen te kiezen met een dikke platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger.

### • WELKE KOOKZONE GEBRUIKEN BIJ WELKE PAN?

| Kookzone     | Te gebruiken pan |
|--------------|------------------|
| <b>16 cm</b> | 10 ..... 18 cm   |
| <b>18 cm</b> | 12 ..... 22 cm   |
| <b>21 cm</b> | 18 ..... 24 cm   |



#### Advies

Om te controleren of uw pan geschikt is:

**Zet de pan op een kookzone in stand 4.**

**Als de display niet knippert, is uw pan geschikt.**

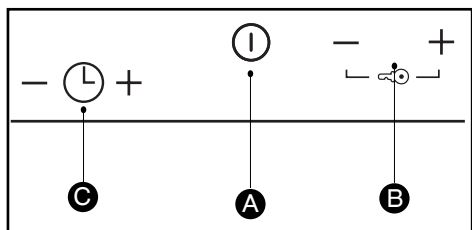
**Als de display knippert, is uw pan niet bruikbaar voor inductiekoken.**

**U kunt ook een magneet gebruiken.**

**Als de magneet aan de bodem van de pan "kleeft", is de pan geschikt voor inductiekoken.**

## 2 / GEBRUIK VAN UW APPARAAT

### • BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSTOETSEN



- A** Aan/uit toets.
- B** Toetsen voor het instellen van het kookvermogen - +.
- C** Toetsen voor het instellen van de timer.

### • AANZETTEN

Druk op de aan/uit toets van de te gebruiken zone. Een knipperende **0** betekent dat de kookzone is ingeschakeld. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen. Indien u geen kookvermogen instelt zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

### • INSTELLEN VAN HET KOOKVERMOGEN

Druk op de toetsen voor instelling van het kookvermogen + of -.



#### **Advies**

**Gebruik bij voorkeur kookzones aan verschillende zijden van de kookplaat. Bij gebruik op maximaal kookvermogen van één enkele zijde zal het kookvermogen aan de andere zijde beperkt worden, hetgeen zichtbaar wordt gemaakt op de displays.**

### • INSTELLEN VAN DE TIMER

De timer werkt alleen indien de betreffende kookzone is ingeschakeld.

Druk op de - of + toetsen van de timer om deze in te schakelen.

Druk op - of + om de instelling van de timer te wijzigen.

Om de timer handmatig te stoppen drukt u tot de 0 verschijnt.

Na het koken verschijnt een **0** en hoort u een **pieptoon**; om de pieptoon te stoppen drukt u op een van de bedieningstoetsen van de betreffende kookzone, welke maakt niet uit. De nul zal dan ook verdwijnen.

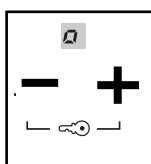
Als u niet op een toets drukt zal de pieptoon na 1 minuut vanzelf stoppen en zal de 0 verdwijnen.

### • GEBRUIK "KINDERBEVEILIGING"

Uw kookplaat beschikt over een kinderbeveiliging die de bedieningstoetsen vergrendelt na het gebruik van de kookplaat (bijvoorbeeld voor het reinigen van de kookplaat) of tijdens het koken (om de instellingen te bewaren). Uit veiligheidsoverwegingen blijft de "stop" toets altijd actief. U kunt daarmee een verwarmingszone uitzetten, zelf tijdens vergrendeling.

#### **•Hoe kunt u vergrendelen?**

Boven een hangslotje vindt u de toetsen voor vergrendeling (- +).



Druk gelijktijdig op deze vergrendelingstoetsen (- +) totdat  op de display verschijnt.

Na enkele seconden verdwijnt de displayvermelding.

Zodra u op een toets drukt, ongeacht welke toets dat is, verschijnt de displayvermelding weer.

#### **•Hoe kunt u ontgrendelen?**

Druk gelijktijdig op de vergrendelingstoetsen - + totdat het vergrendelingsteken van de display verdwijnt.



#### **Belangrijk**

**Vergeet niet uw kookplaat te ontgrendelen als u hem weer wilt gaan gebruiken (zie hoofdstuk "gebruik kinderbeveiliging").**

## 2 / GEBRUIK VAN UW APPARAAT

### • BEVEILIGING

#### • Restwarmte

Na intensief gebruik van een kookzone kan deze nog enige minuten warm blijven.

Zolang de zone warm is, staat er een "H" op de display.

Raak de betreffende kookzones dan niet aan.

#### • Temperatuurbegrenzer

Elke kookzone is voorzien van een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen zodat uw keukengerei of de kookplaat niet wordt beschadigd.

#### • Veiligheid "kleine voorwerpen"

Een klein voorwerp (zoals een vork, een lepel of een ring ...) op de kookplaat wordt door de kookplaat niet als kookpan gedetecteerd.

De display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

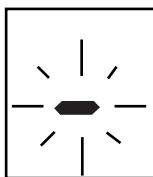


#### **Let op**

**Als er verschillende kleine voorwerpen samen op de kookplaat liggen kunnen deze op de kookzone wel gedetecteerd worden als een kookpan.**

**De display geeft het kookvermogen aan: de kookplaat kan aan gaan en de voorwerpen worden warm.**

### • Bescherming bij overkoken



In de volgende 3 gevallen gaat de kookplaat uit (en verschijnt het symbool hier-naast):

- Bij overkoken over de bedieningstoetsen heen.
- Bij een natte doek op de toetsen.
- Bij een metalen voorwerp op de bedieningstoetsen.

Nadat u de kookplaat en de toetsen schoon heeft gemaakt of het voorwerp weg heeft gehaald, kunt u verder gaan met koken.

#### • Auto-Stop systeem

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiligingsfunctie, het "Auto-Stop systeem". Als u vergeet een kookplaat uit te zetten na gebruik, zal het "Auto-Stop systeem" de vergeten kookzone na een in de fabriek ingestelde tijd uitschakelen (zie tabel hieronder).

| Kookvermogen    | De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na |
|-----------------|------------------------------------------------|
| tussen 1 .... 4 | 8 uur                                          |
| tussen 5 .... 7 | 2 uur                                          |
| voor 8 .... 9   | 1 uur                                          |

Bij deze beveiliging wordt de uitschakeling van de kookzone aangegeven door een "A" in de display. Dit verdwijnt weer als u op een toets van de display drukt, ongeacht welke toets dat is.

### 3 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

#### • UW APPARAAT BESCHERMEN

Zet kookpannen niet te hard op de kookplaat neer:

De glaskeramische kookplaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.

Leg geen warme deksel plat op de kookplaat. Door een 'zuigeffect' kan de glaskeramische plaat beschadigd raken.

Schuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de lijnen op de glaskeramische plaat.

Zet geen pannen op de lijst of kap (afhankelijk van het model).

Gebruik geen pannen met ruwe of oneffen bodem: er kunnen stoffen onder blijven steken die vlekken of krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

**Beschadigingen die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie van dit apparaat.**

Berg uw onderhoudsproducten of ontvlambare producten niet op in het meubel onder de plaat.

Verwarm geen gesloten conservenblikken; die zouden kunnen ontploffen.

Dat geldt uiteraard voor alle kookstanden.

Gebruik nooit aluminiumfolie voor het bereiden van gerechten. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten.

Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw kookapparaat.

Laat geen voorwerpen op de kookplaat liggen (ongewenst inschakelen van de kookplaat, krassen, ...).

Gebruik geen stoomreiniger. De met kracht ontsnappende stoom kan de kookplaat schade toebrengen.

#### • ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

| SOORTEN VLEKKEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | GEBRUIK                                      | REINIGINGSMETHODE                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lichte vlekken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Huishoudsponzen.                             | Het te reinigen gebied met warm water doorweken, daarna afvegen.                                                                                                                                                        |
| Ingebakken vlekken.<br>Aankorsting van overgekookte suiker, gesmolten plastic.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Huishoudsponzen.<br>Speciaal glaskrabbertje. | Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met de schuurzijde van een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen. |
| Kringen en kalkaanslag.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Schoonmaakazijn.                             | Warme schoonmaakazijn op de vlekken aanbrengen, in laten werken en afvegen met een zachte doek.                                                                                                                         |
| Glanzend metalen kleuringen.<br>Wekelijks onderhoud.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Speciaal product voor vitrokeramisch glas.   | Een speciaal product voor vitrokeramisch glas aanbrengen op de glasplaat, bij voorkeur met silicone (beschermend effect).                                                                                               |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <br/>Crème </div> <div style="text-align: center;"> <br/>Huishoudsponsje speciaal voor fijn vaatwerk </div> <div style="text-align: center;"> <br/><del>Poeder</del> </div> <div style="text-align: center;"> <br/><del>Schuurspons</del> </div> </div> |                                              |                                                                                                                                                                                                                         |

**4 / BIJZONDERE SITUATIES, STORING****• Bij het aansluiten**

| <i>U CONSTATEERT:</i>                                                | <i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>              | <i>WAT MOET U DOEN:</i>                                        |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Het display licht op.                                                | Normale werking.                        | Niets.                                                         |
| De installatie slaat door.                                           | Verkeerde aansluiting van de kookplaat. | Controleer de aansluiting. Zie hoofdstuk aansluiting.          |
| Slechts één zijde werkt.                                             |                                         |                                                                |
| Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af. | Nieuw apparaat.                         | Laat elke kookzone een half uur een volle pan water verwarmen. |

**• Bij het aanzetten**

| <i>U CONSTATEERT:</i>                                         | <i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>                                                | <i>WAT MOET U DOEN:</i>                                     |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display. | Het apparaat krijgt geen stroom.<br>Defecte voeding of foute aansluiting. | Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar. |
| De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht.   | De elektronische schakeling werkt slecht.                                 | Neem contact op met de After Sales Service.                 |

**• Tijdens gebruik**

| <i>U CONSTATEERT:</i>                                                                                                                                                                    | <i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>                                                                                                           | <i>WAT MOET U DOEN:</i>                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| De kookplaat stopt, u hoort ongeveer om de 10 seconden een "PIEP" en op de display verschijnt  of F7. | Er is iets overgekookt of een voorwerp bedekt het bedieningspaneel.                                                                  | Reinig het voorwerp of verwijder het en ga verder met koken.       |
| Een reeks kleine  of F7 verschijnt.                                                                   | De elektronische schakelingen zijn warm geworden.                                                                                    | Zie hoofdstuk inbouw                                               |
| Na een kookzone in werking te hebben gesteld, blijft de display van het bedieningspaneel knipperen.                                                                                      | De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter die kleiner is dan 12 cm (10 cm voor kookzone van 16 cm). | Zie hoofdstuk kookpannen voor inductiekoken.                       |
| De pannen maken lawaai tijdens het koken.<br>Uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken.                                                                                    | Normaal voor sommige typen pannen. Wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan.               | Niets. Er is geen gevaar, noch voor uw kookplaat noch voor uw pan. |
| De ventilator blijft enkele minuten doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.                                                                                                        | Afkoeling van de elektronica.<br>Normale werking.                                                                                    | Niets.                                                             |

**Let op**

**Indien u een barstje of scheurtje vaststelt op de glaskeramische plaat, hoe klein dat scheurtje ook is, dient u onmiddellijk uw apparaat uit te schakelen om het risico op een elektrische schok te voorkomen.**

**Neem contact op met de After Sales Service.**

## 6 / KOOKTABEL

## • KOOKTABEL

|                            |                                                     | BAKKEN EN<br>BRADEN<br><small>AAN DE KOOK<br/>BRENGEN</small> |   | BAKKEN/<br>AANBRADEN<br><small>WEER AAN DE KOOK BRENGEN<br/>ZACHTJES KOKEN</small> |   | BAKKEN/STOVEN |   |   | WARM<br>HOUDEN |   |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------|---|---|----------------|---|
|                            |                                                     | 9                                                             | 8 | 7                                                                                  | 6 | 5             | 4 | 3 | 2              | 1 |
| SOEPEN                     | BOUILLON                                            |                                                               |   |                                                                                    |   |               |   | ● |                |   |
|                            | DIKKE SOEP                                          |                                                               |   |                                                                                    |   |               |   |   | ●              |   |
| VIS                        | COURT-BOUILLON                                      |                                                               |   |                                                                                    | ● |               |   |   |                |   |
|                            | DIEPVRIES                                           |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
| SAUS                       | DIKKE SAUS OP BASIS VAN BLOEM                       |                                                               |   |                                                                                    |   |               | ● |   |                |   |
|                            | MET BOTER EN EIEREN<br>(BEARNAISE, HOLLANDAISESAUS) |                                                               |   |                                                                                    |   |               |   | ● |                |   |
|                            | KANT-EN-KLAAR SAUS                                  |                                                               |   |                                                                                    |   |               |   | ● |                |   |
|                            |                                                     | 9                                                             | 8 | 7                                                                                  | 6 | 5             | 4 | 3 | 2              | 1 |
| GROENTEN EN<br>AARDAPPELEN | WITLOF, SPINAZIE                                    |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
|                            | PEULVRUCHTEN                                        |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
|                            | GEKOOKTE AARDAPPELS                                 |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
|                            | GEBAKKEN KLEINE AARDAPPELTJES                       |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
|                            | GEBAKKEN AARDAPPELSCHIJFJES                         |                                                               |   |                                                                                    |   |               |   |   | ●              |   |
|                            | ONTDOOIEN VAN GROENTEN                              |                                                               |   | ●                                                                                  |   |               |   |   |                |   |
| VLEES                      | DUN VLEES                                           |                                                               |   |                                                                                    | ● |               |   |   |                |   |
|                            | GEBRADEN BIEFSTUK                                   |                                                               |   | ●                                                                                  |   |               |   |   |                |   |
|                            | GEROOSTERD VLEES (GIETIJZEREN GRIL)                 |                                                               |   |                                                                                    |   |               |   |   |                |   |
| FRITUUR                    | DIEPVRIES FRIET                                     | ●                                                             |   |                                                                                    |   |               |   |   |                |   |
|                            | VERSE FRIET                                         | ●                                                             |   |                                                                                    |   |               |   |   |                |   |
|                            |                                                     | 9                                                             | 8 | 7                                                                                  | 6 | 5             | 4 | 3 | 2              | 1 |
| VARIANTEN                  | SNELKOOKPAN<br>(ZODRA ER STOOM ONTSNAPT)            |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
|                            | VRUCHTENMOES                                        |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
|                            | PANNENKOEKEN                                        |                                                               |   |                                                                                    | ● |               |   |   |                |   |
|                            | CRÈME ANGLAISE                                      |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
|                            | GESMOLTEN CHOCOLA                                   |                                                               |   |                                                                                    |   |               |   |   | ●              |   |
|                            | JAM                                                 |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
|                            | MELK                                                |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
|                            | GEBAKKEN EIEREN                                     |                                                               |   |                                                                                    |   | ●             |   |   |                |   |
|                            | PASTA                                               |                                                               |   |                                                                                    | ● |               |   |   |                |   |
|                            | BABYPOTJES<br>(AU BAIN-MARIE)                       |                                                               |   |                                                                                    |   |               |   | ● |                |   |
|                            | RAGOUT                                              |                                                               |   | ●                                                                                  |   |               |   |   |                |   |
|                            | GEKOOKTE RIJST                                      |                                                               |   |                                                                                    | ● |               |   |   |                |   |
|                            | MELKRIJST                                           |                                                               |   |                                                                                    |   |               |   | ● |                |   |

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| • Sikkerhedsråd                              | 52 |
| • Beskrivelse af apparatet                   | 53 |
| • Pas på miljøet                             | 53 |
| <br>1 / INSTALLATION AF APPARATET            |    |
| • Valg af placering                          | 54 |
| • Indbygning                                 | 54 |
| • Tilslutning                                | 55 |
| <br>2 / ANVENDELSE AF APPARATET              |    |
| • Beskrivelse af pladen                      | 56 |
| • Beholdere til induktion                    | 57 |
| • Hvilket kogeområde skal jeg bruge?         | 57 |
| • Beskrivelse af kommandoer                  | 58 |
| • Igangsætning                               | 58 |
| • Regulering af effekt                       | 58 |
| • Indstilling af minutur                     | 58 |
| • Brug af "børnesikring"                     | 58 |
| • Sikkerhed under driften                    | 59 |
| <br>3 / LØBENDE VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET |    |
| • Pas godt på apparatet                      | 60 |
| • Sådan vedligeholdes apparatet              | 60 |
| <br>4 / MEDDELELSER, HÆNDELSER               |    |
| • Ved igangsætning                           | 61 |
| • Ved start                                  | 61 |
| • Under brug                                 | 61 |
| <br>6 / KOGE- OG STEGEOVERSIGT               |    |
| • Oversigt over kogning og stegning          | 62 |

**Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os retten til ændringer af de teknologisk, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.**



### **Vigtigt!**

**Inden installation og brug af apparatet bør denne installations- og brugervejledning læses grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i apparatets betjening og drift.**

## • **SIKKERHEDSRÅD**

Dette kogeboard er designet til husholdningsbrug.

Kogeboardet, som udelukkende er beregnet til kogning og stegning af drikke- og madvarer, indeholder ingen asbestholdige bestanddele.

### • **Eftervarme**

Et kogeområde kan forblive varmt i nogle minutter efter brug.

Et "H" lyser, så længe det varer.

Undgå at røre de pågældende områder inden for dette tidsrum.

### • **Børnesikring**

Kogeboardet er udstyret med børnesikring, som fastlåser kogeboardet, både når det ikke er i brug, og når det er i brug (se kapitlet: Brug af børnesikring).

Husk af låse op igen, før kogeboardet igen tages i brug.

### • **Brugere med pacemaker eller aktive implantater.**

Kogeboardets drift er i overensstemmelse med gældende standarder for elektroinvasion og opfylder dermed lovens krav (direktiv 89/336/EØF).

For at undgå forstyrrelser mellem kogeboardet og en pacemaker, skal sidstnævnte være udviklet i overensstemmelse med de pågældende forskrifter eller bestemmelser.

Vi garanterer, at vores produkt er i overensstemmelse hermed.

For oplysninger om overensstemmelse af pacemaker eller opklaring om overensstemmelse med kompatibilitet skal du henvende dig til pacemakerens fabrikant eller til lægen.



### **Elektrisk fare**

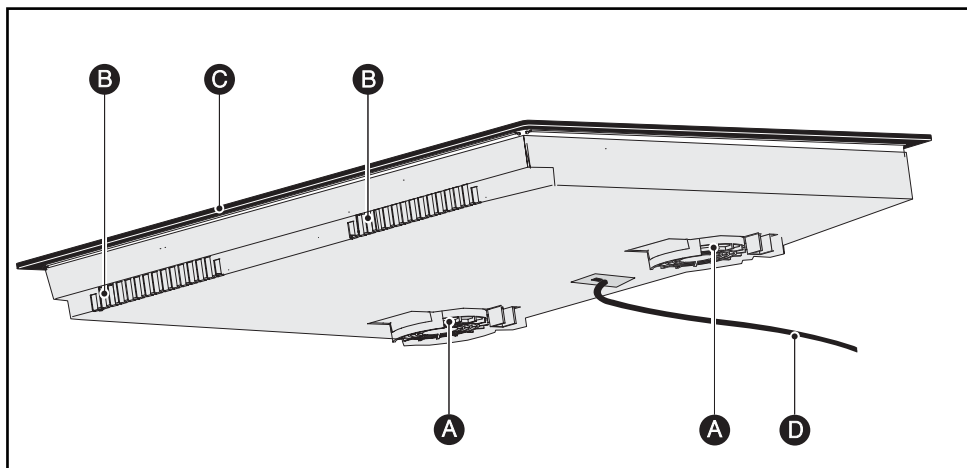
**Sørg for, at forsyningskablet til et elektrisk apparat tilsluttes i nærheden af kogeboardet og ikke er i berøring med kogeområderne.**

**Hvis der vises en revne i apparatets glaskeramiske plade, skal det omgående afbrydes for at undgå risiko for elektrisk stød.**

**Til dette formål skal sikringerne fjernes eller HFI-relæet aktiveres.**

**Brug ikke kogeboardet igen, før den glaskeramiske plade er blevet udskiftet.**

## • **BESKRIVELSE AF APPARATET**



- A** Luftindtag
- B** Luftudtag
- C** Glaskeramisk plade
- D** Forsyningsledning

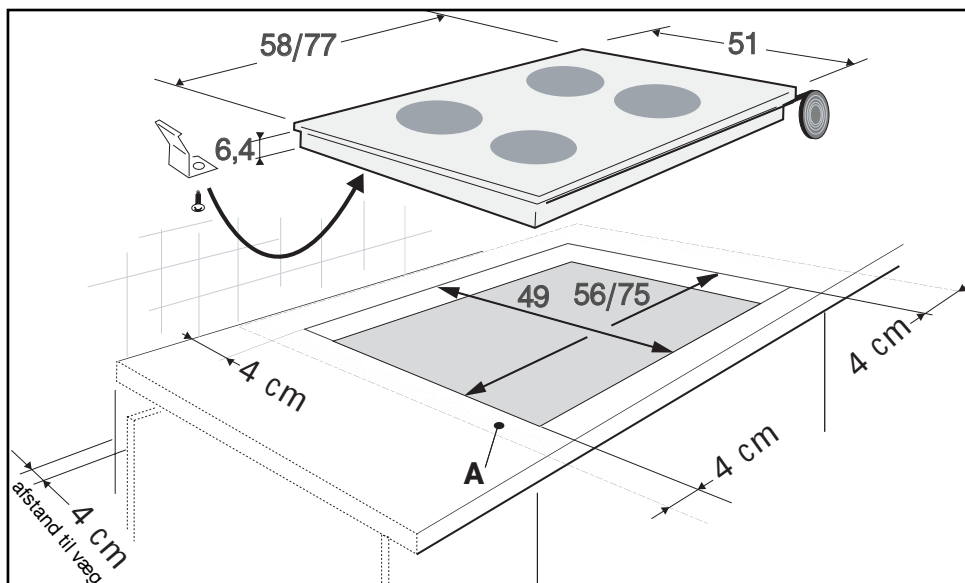
## • **PAS PÅ MILJØET**

Emballeringsmaterialerne er genanvendelige.

Disse bortskaffes i henhold til de symboler, der er anbragt på emballagerne.

Brugte apparater skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende national lovgivning.

## 1 / INSTALLATION AF APPARATET



### • VALG AF PLACERING

Apparatet skal placeres på en sådan måde, at der er let adgang til stikforbindelsen.

Afstanden mellem apparatet og side- eller bagvæg (eller skillevæg) skal være mindst 4 cm (område A).

Apparatet kan uden problemer indbygges oven på et møbel, en ovn eller et husholdningsapparat til indbygning.

Du kan blot sørge for, at der er fri adgang for luftindtag og -udtag (se kapitlet "Beskrivelse af apparatet").



#### Gode råd

Hvis ovnen er anbragt under koge-bordet, forhindrer bordets varmesikring samtidig brug af bordet og ovnen i pyrolysetilstand.

Bordet er udstyret med et sikkerheds-system mod overophedning.

Denne sikkerhed kan f.eks. aktiveres ved installation på en ovn, der ikke er tilstrækkeligt isoleret. Der vises nogle små streger i betjeningsområdet. I dette tilfælde anbefaler vi at øge ventilationen af kogeboardet ved en åbning i møblets side (8 cm x 5 cm),

### • INDBYGNING

Følg instruktionerne på ovennævnte tegning.

Lim tætningskummet under apparatets kanter, og anbring apparatet på arbejdsbordet. Dermed får du en god tæthed med arbejdsbordet.

Anbring clipsene på bordet.



#### Advarsel!

Det er meget vigtigt, at der altid er fri adgang til luftindtagene, som er anbragt under kogeapparatet.

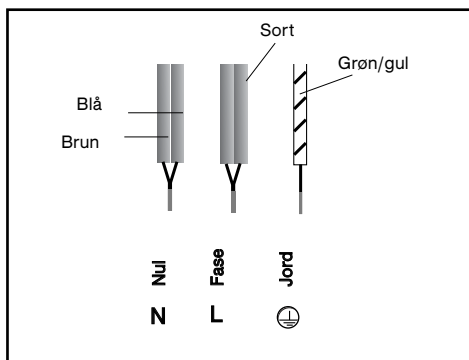
Det gælder for alle typer installationer, at induktionsbordet har brug for god udluftning eller ventilation.

## 1 / INSTALLATION AF APPARATET

### • TILSLUTNING

#### • Tilslutning 220-240 V enfaset

Sikring 32 amp.



Disse kogeborde skal tilsluttes et netværk ved hjælp af en stikkontakt i overensstemmelse med standard CEI 60083 eller en omnipolær afbryder i overensstemmelse med installationsreglerne.

Ved spændingsføring af bordet eller efter en længere strømafbrydelse lyser en kode på betjeningstasturet. Koden forsvinder automatisk efter ca. 30 sekunder eller ved det første tryk på en hvilken som helst knap på tastaturet. Denne visning er normal og er evt. forbeholdt eftersalgsservice. Bordets bruger skal under ingen omstændigheder tage højde herfor.



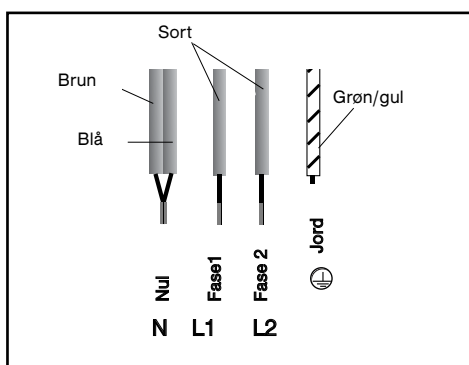
#### **Advarsel!**

**Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller en kvalificeret person for at undgå evt. fare.**

#### • Tilslutning 400 V 2N trefaset

Sikring 16 amp.

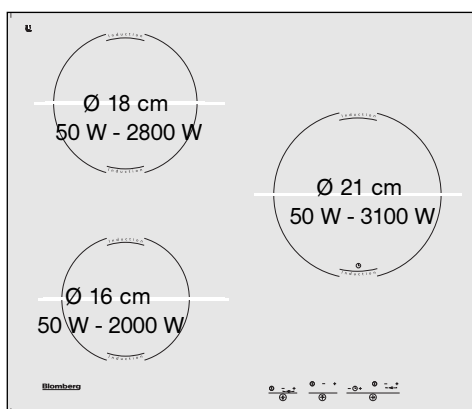
Adskil de to faseledninger L1 og L2 inden tilslutning.



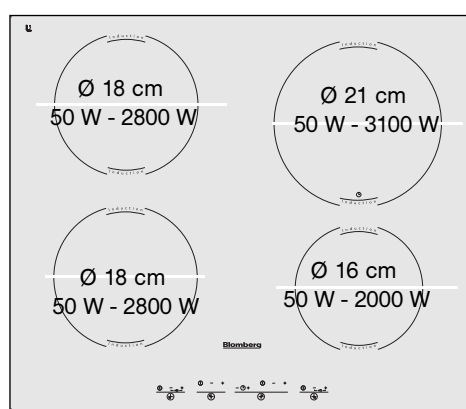
Hvis tilslutningen er 400 V 2N trefaset, skal du i tilfælde af bordets funktionsfejl kontrollere, at nulledningen er korrekt forbundet.

## 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

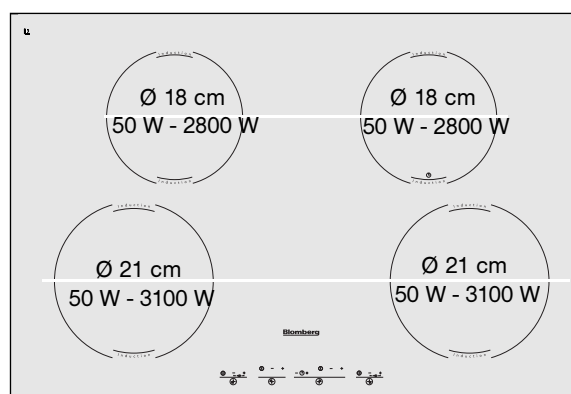
### • BESKRIVELSE AF PLADEN



**MIN 5300**



**MIN 5400**

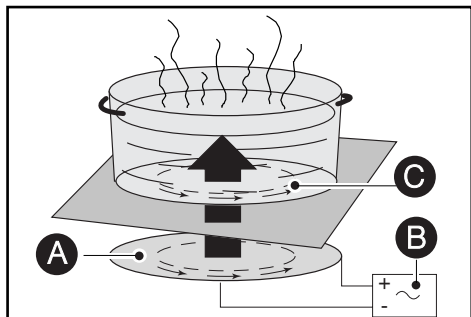


**MIX 5400**

## 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

### • BEHOLDERE TIL INDUKTION

#### • Hvad er induktion?



- A** Induktor
- B** Elektronisk kredsløb
- C** Induktionsstrøm

Induktion er baseret på et magnetisk fænomen.

Når du anbringer en beholder på kogeområdet, og du starter apparatet, frembringer kogeboardets elektroniske kredsløb nogle "induktionsstrømme" under beholderen og øger dermed omgående beholderens temperatur. Denne varme overføres derefter til fødevarerne, som begynder at simre eller stopper hermed, alt efter de reguleringer, du foretager.

#### • Beholdere

De fleste beholdere er kompatible med induktion.

Kun glas, lertøj, aluminium uden specialbund, kobber og visse rustfrie ståltyper, som ikke er magnetiske, virker ikke med induktion.

Vi foreslår, at du vælger tykbundede, flade beholdere. Varmen kan bedre fordele sig, og kogningen eller stegningen bliver mere ensartet.

### • HVILKET KOGEOMRÅDE SKAL JEG BRUGE TIL MIN BEHOLDER?

| Kogeområde   | Beholder       |
|--------------|----------------|
| <b>16 cm</b> | 10 ..... 18 cm |
| <b>18 cm</b> | 12 ..... 22 cm |
| <b>21 cm</b> | 18 ..... 24 cm |



#### Gode råd

For at sikre, at du anvender den korrekte beholder, skal du:

Sæt beholderen på et kogeområde med en effekt på 4.

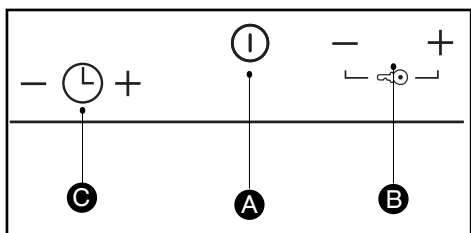
Hvis displayet lyser, er beholderen kompatibel med induktion.

Hvis displayet blinker, er beholderen ikke kompatibel med induktion.

Du kan også bruge en magnet. Hvis den "klæber" sig til beholderens bund, er beholderen kompatibel med induktion.

## 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

### • BESKRIVELSE AF KOMMANDOER • INDSTILLING AF MINUTUR



- A** Knappen Start/Stop.
- B** Effektknapperne - / +.
- C** Knapperne til minuturet.

### • IGANGSÆTNING

Tryk på knappen Start/Stop for det kogeområde, der skal anvendes. Et blinkende 0 angiver, at området er tændt. Du kan nu vælge den ønskede effekt. Hvis du ikke angiver en effekt, slukker kogeområdet automatisk.

### • REGULERING AF EFFEKT

Tryk på effektknapperne + eller -.



#### Gode råd

**Fordele anvendelse af de kogeområder, der benyttes, over hele pladen.**

**Hvis man kun vælger én side, begrænses den maksimale effekt af et kogeområde automatisk i samme side. Dette angives i effektdisplayet.**

Minuturet kan aktiveres, når det pågældende kogeområde er i gang.

Tryk på knapperne - eller + for at starte minuturet.

Tryk på - eller + for at foretage ændringer.

Tryk på minuturet, indtil 0 vises på displayet, for at stoppe minuturet.

Efter kogning eller stegning viser displayet 0, og der lyder et **bip**. For at stoppe disse oplysninger skal du trykke på en vilkårlig betjeningsknap i det pågældende kogeområde.

Som standard forsvinder oplysningerne efter ca. 1 minut.

### • BRUG AF "BØRNESIKRING"

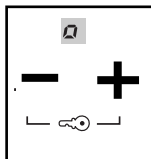
Kogebordet er udstyret med børnesikring, som fastlåser kommandoerne ved arbejdets ophør (f.eks. til rengøring) eller under kogning eller stegning (for at bevare indstillingerne).

Af sikkerhedsmæssige grunde er kun knappen "Stop" altid aktivt og autoriserer en afbrydelse af et kogeområde, selv hvis det er fastlåst.

#### • Sådan fastlåses kogebordet

Indstil de relevante knapper for fastlåsning (- / +), som er anbragt over hængelåsen.

Tryk samtidigt på disse knapper (- / +), indtil informationsdisplayet  vises. Displayet slukker efter nogle få sekunder.



Alle handlinger på knapperne aktiverer displayet igen.

#### • Sådan låses der op

Tryk samtidigt på fastlåsningsknapperne - / +, indtil fastlåsningsdisplayet slukker.



#### Vigtigt!

**Husk at låse bordet op igen, inden det tages i brug næste gang (se kapitlet "Brug af børnesikring").**

## 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

### • SIKKERHED UNDER DRIFT

#### • Overvarme

Efter intensiv brug kan det kogeområde, som har været i brug, forblive varmt i nogle minutter.

Et "H" lyser, så længe det varer.

Undgå at røre de pågældende områder inden for dette tidsrum.

#### • Temperaturbegrænser

Hvert kogeområde er udstyret med en sikkerhedsføler, som konstant overvåger temperaturen af beholderens bund. Hvis du glemmer en tom beholder på et tændt kogeområde, tilpasser føleren automatisk den valgte effekt for bordet, og du undgår dermed at ødelægge kogeredskabet eller bordet.

#### • Sikkerhed "små genstande"

En lille genstand (såsom en gaffel, en ske eller en ring osv.), som er anbragt på bordet, opfattes ikke som en beholder.

Displayet blinker, og der indsættes ingen varmeeffekt.

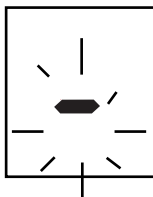


#### **Advarsel!**

**Flere små genstande kan opfattes som én beholder på et kogeområde.**

**Effektdisplayet lyser: Der kan udsendes en effekt, som opvarmer disse genstande.**

### • Beskyttelse i tilfælde af spild



Bordets afbrydelse (med visning af dette symbol) kan udløses i de tre følgende tilfælde:

- Spild, som dækker betjeningsknapperne.
  - En våd klud, som er anbragt hen over knapperne.
  - En metalgenstand, som er anbragt hen over betjeningsknapperne.
- Tør spildet op eller fjern genstanden, og start kogningen eller stegningen igen.

### • Auto-Stop system

Hvis du glemmer at slukke for maden, er kgebordet udstyret med sikkerhedsfunktionen "Auto-Stop", som automatisk afbryder et kogeområde efter et af fabrikanten foruddefineret tidsinterval (se nedenstående oversigt).

| Anvendt effekt | Kogeområder slukkes automatisk efter |
|----------------|--------------------------------------|
| mellem 1....4  | 8 timer                              |
| mellem 5....7  | 2 timer                              |
| til 8....9     | 1 time                               |

Ved udløsning af denne sikkerhedsforanstaltning vises afbrydelsen af kogeområdet ved hjælp af "A" på betjeningspanelet. Du kan blot trykke på en hvilken som helst knap for at stoppe den.

### 3 / LØBENDE VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET

#### • PAS GODT PÅ APPARATET

Undgå stød med beholdere:

Den glaskeramiske overflade er yderst modstandsdygtigt, men den er dog ikke brudsikker.

Anbring aldrig et varmt låg på kogeboardet. En "sugeeffekt" kan risikere at ødelægge den glaskeramiske overflade.

Undgå gnidende bevægelser med beholdere på pladen. Det kan føre til, at decorationen på den glaskeramiske overflade slides af.

Undgå at sætte beholdere på pladens ramme eller låg (i henhold til model).

Undgå at bruge beholdere med ru eller noprede bunde. De kan holde på og transportere stoffer, som kan give pletter eller striber på bordet.

**Disse defekter, som ikke skyldes funktionssvigt eller uegnethed på grund af anvendelsen, dækkes ikke af garantien.**

Produkter til brug for vedligeholdelse eller brændbare produkter må ikke sættes på det møbel, hvorpå kogeboardet er anbragt.

Varm ikke en lukket konserverdåse op, da den risikerer at eksplodere.

Denne forholdsregel gælder for alle fremgangsmåder ved kogning eller stegning.

Benyt aldrig sølvpapir til kogning eller stegning. Anbring aldrig varer, som er emballeret med sølvpapir, eller varer i aluminiumsbakke på kogeboardet.

Aluminium smelter og beskadiger effektivt kogeapparatet.

Kogeboardet må ikke benyttes til opbevaring (falsk tænding, afslidning osv.).

Damprenseapparater må ikke bruges. Dampstrålen kan ødelægge bordet.

#### • SÅDAN VEDLIGEHOLDES APPARATET

| SNASTYPER                                                                                  | ANVEND                                                    | SÅDAN GØR DU:                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lette.                                                                                     | Blød køkkensvamp.                                         | Påfør godt med varmt vand på det område, der skal rengøres, og tør af.                                                                                                               |
| Ophobning af snavs fra kogning eller stegning. Spild indeholdende sukker, smeltet plastic. | Blød køkkensvamp. Særlig glasskraber.                     | Påfør godt med varmt vand på det område, der skal rengøres, og brug den særlige skraber til den første bearbejdning. Brug derefter den hårde overflade af en køkkensvamp, og tør af. |
| Skjolder og kalkpletter.                                                                   | Husholdningseddike.                                       | Påfør husholdningseddike på pletten, vent et øjeblik, og tør efter med en blød klud.                                                                                                 |
| Misfarvninger på metal. Ugentlig rengøring.                                                | Særligt produkt til rensning af glaskeramiske overflader. | Påfør et særligt produkt indeholdende silikone til rensning af glaskeramiske overflader (med beskyttende virkning).                                                                  |



creme



blød svamp til opvask



skurepulver



skuresvamp

**4 / MEDDELELSER, HÆNDELSER****• Ved igangsætning**

| <i>DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:</i>                                | <i>MULIGE ÅRSAGER:</i>         | <i>HVAD SKAL JEG GØRE:</i>                                   |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Displayet lyser.                                                 | Normal drift.                  | Ingenting.                                                   |
| Installationen kobler ud<br>Kun en af kogeboardets sider virker. | Bordets tilslutning er defekt. | Kontroller overensstemmelsen.<br>Se kapitlet om tilslutning. |
| Bordet udsender en lugt en af de første gange, det er i brug.    | Nyt apparat.                   | Varm hvert område op i 1/2 time med en gryde fyldt med vand. |

**• Ved start**

| <i>DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:</i>                                     | <i>MULIGE ÅRSAGER:</i>                                                 | <i>HVAD SKAL JEG GØRE:</i>                         |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Bordet virker ikke, og lysdisplayene på tastaturet forbliver slukket. | Apparatet er ikke tændt.<br>Forsyningen eller tilslutningen er defekt. | Kontroller sikringerne og den elektriske afbryder. |
| Bordet virker ikke, og der vises en meddelelse.                       | Det elektroniske kredsløb fungerer ikke korrekt.                       | Ring til eftersalgsservice.                        |

**• Under brug**

| <i>DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:</i>                                                                                                                                 | <i>MULIGE ÅRSAGER:</i>                                                                                           | <i>HVAD SKAL JEG GØRE:</i>                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Bordet stopper og der udsendes et bip ca. hvert. 10. sekund og  eller F7 vises. | Der er spildt eller en genstand skygger for betjeningstastaturet.                                                | Tør spildet op eller fjern genstanden, og start kogningen eller stegningen igen. |
| En række små  eller F7 vises.                                                  | De elektroniske kredsløb er varme.                                                                               | Se kapitlet om indbygning.                                                       |
| Efter tænding af et kogeområde bliver tastaturets indikatorlamper ved med at blinke.                                                                              | Beholderen er ikke egnet til induktion eller har en diameter på mindre end 12 cm (10 cm på varmekilde på 16 cm). | Se kapitlet om beholdere til induktion.                                          |
| Gryderne larmer under kogning. Bordet udsender nogle bankelyde under kogning eller stegning.                                                                      | Normalt for visse beholdertyper. Dette skyldes bordets overførsel af energi til beholderen.                      | Ingenting. Der er ingen risiko for hverken bord eller beholder.                  |
| Ventilationen fortsætter i nogle minutter efter bordet er slukket.                                                                                                | Nedkøling af det elektroniske system.<br>Normal drift.                                                           | Ingenting.                                                                       |

**Advarsel!**

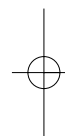
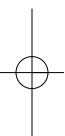
**I tilfælde af selv mindre brud, revner eller spalter på den glaskeramiske plade, skal apparatet omgående afbrydes for at undgå risiko for elektrisk stød.  
Ring til eftersalgsservice.**

## 6 / KOGE- & STEGEOVERSIGT

### • Oversigt over kogning og stegning

|                              |                                | KOGE<br>OVER<br>KOGEPUNKTET |   | KOGE/BRASE/BRUNE<br>OPKOGNING<br>TIL KOGEPUNKT |   | KOGE/SIMRE |   |   | HOLDE<br>VARMT |   |
|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|---|------------------------------------------------|---|------------|---|---|----------------|---|
|                              |                                | 9                           | 8 | 7                                              | 6 | 5          | 4 | 3 | 2              | 1 |
| <b>SUPPER</b>                | KØDSUPPER (BOUILLON)           |                             |   |                                                |   |            |   | ● |                |   |
|                              | LEGEREDE SUPPER                |                             |   |                                                |   |            |   |   | ●              |   |
| <b>FISK</b>                  | I KOGELAGE                     |                             |   |                                                | ● |            |   |   |                |   |
|                              | FROSSEN                        |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
| <b>SAUCER</b>                | SOVS (MED MELJÆVNING)          |                             |   |                                                |   |            | ● |   |                |   |
|                              | BEARNAISESOVS, HOLLANDAISESOVS |                             |   |                                                |   |            |   | ● |                |   |
|                              | ANDRE SAUCER                   |                             |   |                                                |   |            |   | ● |                |   |
|                              |                                | 9                           | 8 | 7                                              | 6 | 5          | 4 | 3 | 2              | 1 |
| <b>GRØNTSAGER</b>            | JULESALAT, SPINAT              |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | TØRREDE GRØNTSAGER             |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | KOGTE KARTOFLER                |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | BRASEDE KARTOFLER              |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | STEGTE KARTOFLER               |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | OPTØNING AF GRØNTSAGER         |                             |   |                                                |   |            |   |   | ●              |   |
| <b>KØD</b>                   | KØD I TYNDE SKIVER             |                             |   | ●                                              |   |            |   |   |                |   |
|                              | PANDESTEGTE BØFFER             |                             |   |                                                | ● |            |   |   |                |   |
|                              | GRILLSTEGT KØD                 |                             |   | ●                                              |   |            |   |   |                |   |
|                              |                                |                             |   |                                                |   |            |   |   |                |   |
| <b>FRITURE-<br/>STEGNING</b> | FROSNE POMMES FRITES           | ●                           |   |                                                |   |            |   |   |                |   |
|                              |                                | ●                           |   |                                                |   |            |   |   |                |   |
|                              | FRISKE POMMES FRITES           |                             |   |                                                |   |            |   |   |                |   |
|                              |                                | 9                           | 8 | 7                                              | 6 | 5          | 4 | 3 | 2              | 1 |
| <b>ANDET</b>                 | TRYKKOGER (FRA FØRSTE HVISLEN) |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | FRUGTSAUCER                    |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | PANDEKAGER                     |                             |   |                                                | ● |            |   |   |                |   |
|                              | VANILLECREME                   |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | SMELTET CHOKOLADE              |                             |   |                                                |   |            |   |   |                | ● |
|                              | SYLTETØJ/MARMELADE             |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | MÆLK                           |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | SPEJLÆG                        |                             |   |                                                |   | ●          |   |   |                |   |
|                              | PASTA                          |                             |   |                                                | ● |            |   |   |                |   |
|                              | BABYMAD PÅ GLAS<br>(VANDBAD)   |                             |   |                                                |   |            |   |   | ●              |   |
|                              | GRYDERETTER                    |                             |   | ●                                              |   |            |   |   |                |   |
|                              | RISRETTER                      |                             |   |                                                | ● |            |   |   |                |   |
|                              | RISENGRØD                      |                             |   |                                                |   |            |   | ● |                |   |





**9963 5771 02/05**

