KUPPERSBERG

FA6IF01
FA6IF C
FA6IF W
FA6IF01BRONZE
FA6IF11
FA63IF01

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор индукционной керамической варочной панели.
Для того чтобы Вы могли наилучшим образом использовать приобретенное Вами устройство, рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с содержанием данной инструкции, сохранить ее и обращаться к ней в будущем по мере возникновения вопросов.

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ 3

Предварительные меры предосторожности 3
Эксплуатация оборудования 3
Меры по сохранности оборудования 5
Меры в случае неисправности оборудования 5
Другие меры предосторожности 6

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ 7

Технические характеристики 7
Панель управления 8

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ 8

Дисплей 8
Вентиляция 8

ЗАПУСК И КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ 9

Перед первым включением 9
Принцип индукции 9
Сенсорная панель 9
Запуск 9
Обнаружение посуды 10
Индикация остаточного нагрева 10
Функция быстрого нагрева 10
Таймер 11
Блокировка панели управления 12

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 13

Качество посуды 13
Размеры посуды 13
Примеры настройки мощности конфорок 14

УХОД И ОЧИСТКА 14

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 14

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 15

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 16

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 17

БЕЗОПАСНОСТЬ

Предварительные меры предосторожности

- Удалите весь упаковочный материал.
- Установка и подключение данного оборудования должны проводиться только квалифицированными специалистами. Производитель не несёт ответственность за ущерб, причиненный вследствие ошибок при встраивании оборудования или его подключении к электрической сети.
- Данное оборудование может использоваться только будучи установленным в должным образом оборудованный комплект кухонной мебели с подходящими рабочими поверхностями, сертифицированными для использования с данным оборудованием.
- Данное бытовое оборудование предназначено исключительно для приготовления пищи, при этом любое иное бытовое, коммерческое или промышленное использование данного оборудования запрещено.
- Снимите все этикетки и самоклеящуюся плёнку со стеклокерамической поверхности.
- Не изменяйте технические параметры и не вносите изменение в конструкцию данного оборудования.
- Запрещается автономная эксплуатация варочной панели, а также её использование в качестве рабочей поверхности.
- Данное оборудование должно быть подключено к электрической сети и заземлено в соответствии с местными стандартами.
- Не используйте удлинитель для подключения данного оборудования к электрической сети.
- Размещение данного оборудования над посудомоечной или сушильной машиной запрещается, так как пар может повредить электронные компоненты данного оборудования.
- Данное оборудование не предназначено для эксплуатации посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Эксплуатация оборудования

- Выключайте конфорки после использования оборудования.
- Будьте внимательны при использовании масла или жира для приготовления пищи, поскольку они легко воспламеняются.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время или после использования оборудования.
- Не допускайте контакта проводов какого-либо стационарного или передвижного оборудования со стеклокерамической поверхностью или горячей посудой.
- Размещение источников магнитного поля (кредитных карт, дискет, калькуляторов) вблизи работающего оборудования запрещено.
- Размещение на конфорках металлических предметов (ножей, вилок, ложек, крышек и т.п.) запрещено, так как они могут нагреться.
- Используйте специальную посуду для индукционных варочных панелей. Запрещается размещение на стеклокерамической поверхности любых металлических предметов, за исключением термостойких контейнеров. Если оборудование включено слишком быстро, или при наличии остаточного тепла, другие материалы могут расплавиться или воспламениться.
- Никогда не накрывайте оборудование тканью или защитным чехлом, поскольку они могут сильно нагреться и воспламениться.
- Данное оборудование может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с недостаточными опытом и знаниями, если они получили инструкции по безопасному использованию оборудования и осознают возможные опасности.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Очистка и уход за оборудованием не должны осуществляться детьми без присмотра.

Меры по сохранности оборудования

- Посуда с днищем из обычного металла или с повреждённым дном (к примеру, не эмалированная чугунная посуда) может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую поверхность.
- Не бейте посудой по краям стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляционная система оборудования работает в соответствии с инструкцией завода-изготовителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на стеклокерамической поверхности.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевые листы не должны подвергаться воздействию тепла от горячих конфорок, поскольку при охлаждении они могут вызвать трещины или другие повреждения стеклокерамической поверхности. Следует выключить оборудование и немедленно удалить их (будьте осторожны, чтобы не обжечься).
- **ВНИМАНИЕ:** опасность воспламенения: не размещайте предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячие контейнеры на панель управления.
- Если под встроенным оборудованием расположен выдвижной ящик, убедитесь, что зазор между содержимым ящика и нижней частью устройства достаточно велик (2 см). Это необходимо для обеспечения правильной вентиляции.
- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы и вещества (к примеру, аэрозоли) в ящик, расположенный под стеклокерамической варочной панелью. Ящики для хранения столовых приборов должны быть сделаны только из термостойких материалов.

Меры в случае неисправности оборудования

- В случае неисправности, выключите устройство и отключите электропитание.
- Если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, отключите устройство от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр.
- Ремонт данного оборудования должен производиться квалифицированными специалистами. Не открывайте корпус устройства самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, во избежание поражения электрическим током, выключите устройство.

Другие меры предосторожности

- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорки. Днище посуды должно закрывать как можно большую поверхность конфорки.
- Лицам, пользующимся электрокардиостимулятором, следует иметь в виду, что магнитное поле может влиять на его работу. Рекомендуется получить консультацию у продавца или врача.
- Не используйте контейнеры из алюминия или синтетических материалов, поскольку они могут расплавиться на горячих конфорках.
- **НИКОГДА** не пытайтесь потушить пламя водой, сначала выключите устройство, а затем закройте пламя крышкой или пожарным покрывалом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ НИЗКОГО КАЧЕСТВА ИЛИ ИНДУКЦИОННЫХ АДАПТЕРНЫХ ПЛАСТИН ДЛЯ НЕМАГНИТНЫХ КУХОННЫХ ПЛИТ ПРИВОДИТ К АННУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ.
В ДАННОМ СЛУЧАЕ, ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ КАКОЙ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И/ИЛИ ДРУГОМУ ИМУЩЕСТВУ.

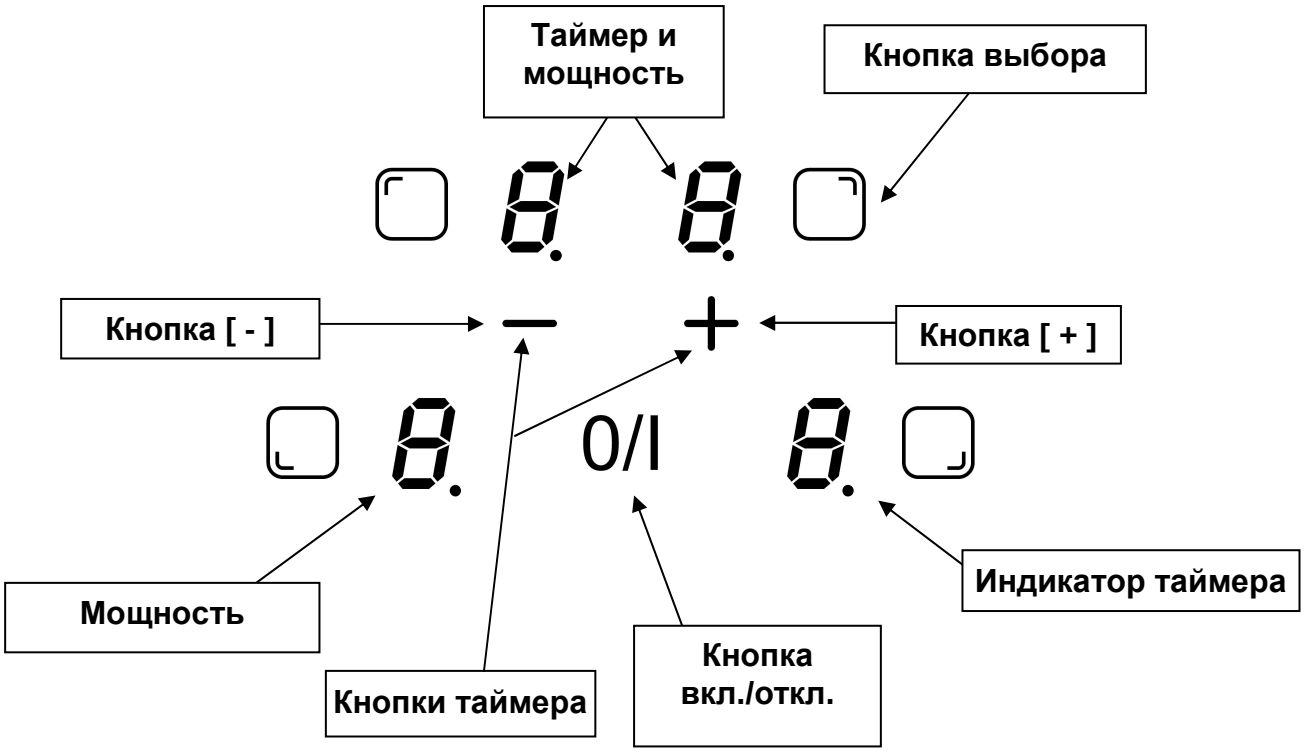
ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Технические характеристики

Тип	**FA6IF01** **FA6IF C** **FA6IF W** **FA6IF01BRONZE**	**FA6IF11**	**FA63IF01**
Полная мощность	6050 Вт	7400 Вт	4800 Вт
Потребление энергии поверхностью EC_{hob} **	168.7 Втч/кг	172.8 Втч/кг	162.3 Втч/кг
Передняя левая расположение конфорок	Ø 190 мм	Ø 190 мм	Ø 180 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	Ø 100 мм	Ø 100 мм	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт	1400 Вт	1400 Вт
Мощность в режиме быстрого нагрева*	-	1850 Вт	-
Категория стандартного оборудования **	C	C	B
Потребление энергии EC_{cw} **	173.1 Втч/кг	172.7 Втч/кг	160 Втч/кг
Задняя левая расположение конфорок	Ø 160 мм	Ø 190 мм	Ø 180 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	Ø 100 мм	Ø 100 мм	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт	1400 Вт	1400 Вт
Мощность в режиме быстрого нагрева*	-	1850 Вт	-
Категория стандартного оборудования **	B	C	B
Потребление энергии EC_{cw} **	160 Втч/кг	172.7 Втч/кг	160 Втч/кг
Задняя правая расположение конфорок	Ø 190 мм	Ø 180 мм	Ø 270 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	Ø 100 мм	Ø 100 мм	Ø 110 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт	1400 Вт	1850 Вт
Мощность в режиме быстрого нагрева*	1850 Вт	1850 Вт	2100 Вт
Категория стандартного оборудования **	C	B	D
Потребление энергии EC_{cw} **	172.7 Втч/кг	164 Втч/кг	167 Втч/кг
Передняя правая расположение конфорок	Ø 160 мм	Ø 180 мм	
Минимальный обнаруживаемый диаметр	Ø 100 мм	Ø 100 мм	
Номинальная мощность*	1400 Вт	1400 Вт	
Мощность в режиме быстрого нагрева*	-	1850 Вт	
Категория стандартного оборудования **	A	A	
Потребление энергии EC_{cw} **	168.9 Втч/кг	181.6 Втч/кг	

* Указанная мощность может изменяться в зависимости от размеров и материала посуды.
** рассчитано согласно методике измерений (EN 60350-2).

Панель управления



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Дисплей

Дисплей	Назначение	Функция
0	Ноль	Конфорка включена.
1…9	Уровень мощности	Выбор уровня нагрева.
U	Обнаружение посуды	Нет посуды или неправильный тип посуды.
E	Неисправность	Отказ электрооборудования.
H	Остаточный нагрев	Конфорка горячая.
P	Быстрый нагрев	Режим быстрого нагрева включен.
L	Блокировка	Блокировка панели управления.

Вентиляция

Система охлаждения работает постоянно. Вентилятор запускается при включении варочной панели и увеличивает скорость при интенсивной работе варочной панели. Вентилятор охлаждения снижает скорость и автоматически останавливается при достаточном охлаждении электрических цепей.

ЗАПУСК И КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ

Перед первым включением

Тщательно очистите варочную панель сначала влажной тканью, а затем сухой. Не используйте растворители, поскольку они могут вызвать окрашивание стеклянной поверхности в синий цвет.

Принцип индукции

Катушка индуктивности расположена под каждой конфоркой. При включении она создает переменное электромагнитное поле, которое вызывает индуктивные токи в ферромагнитном днище кухонной посуды. Результатом является нагрев посуды на конфорке.

Требования к посуде:

- Рекомендуется использовать посуду из ферромагнитных материалов (проверьте намагничивание с помощью небольшого магнита): чугунная и стальная посуда, эмалированная посуда, посуда из нержавеющей стали с ферромагнитным дном…
- Не допускается использовать посуду из: меди, чистой нержавеющей стали, алюминия, стекла, дерева, керамики, каменной керамики,…

Индукционная зона нагрева автоматически адаптируется под размер посуды. Посуда слишком малого диаметра не нагревается. Диаметр индукционной зоны изменяется в зависимости от диаметра посуды.
Если посуда не подходит для индукционной варочной панели, на дисплее отображается символ [U].

Сенсорная панель

Варочная панель оснащена электронной панелью управления с сенсорными кнопками. Соответствующая команда активируется при нажатии на сенсорную кнопку пальцем. Срабатывание кнопки подтверждается контрольным индикатором, символом или цифрой на дисплее и/или звуковым сигналом.

В большинстве случаев требуется нажатие только одной кнопки за раз.

Запуск

Сначала необходимо включить варочную панель, затем – конфорку:

- **Включение/отключение варочной панели:**

Действие	Панель управления	Индикация
Запуск	Нажмите кнопку [0/I]	[0]
Нажатие кнопки	Нажмите кнопку [0/I]	Нет или [H]

- **Включение/отключение конфорки:**

Действие	Панель управления	Индикация
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [▢]	[0]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [+]	[1] - [9]
Уменьшение мощности	Нажмите кнопку [-]	[9] - [1]
Отключение нагрева	Нажмите кнопку [-] или нажмите одновременно [▢] и [-]	[0] или [H]

Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, то электронная система возвращается в режим ожидания.

Обнаружение посуды

Функция обнаружения посуды служит для обеспечения безопасной работы. Индукционный нагрев не работает:

- Если на конфорке нет посуды, или если посуда не предназначена для индукционных плит. В данном случае мощность не может быть увеличена или уменьшена, и на дисплее отображается символ [U]. Этот символ удаляется с дисплея после того, как посуда поставлена на конфорку.
- Если посуда снята с конфорки – нагрев прекращается. На дисплее отображается символ [U]. Символ [U] удаляется с дисплея, если посуду поставить обратно на конфорку. Нагрев продолжается с ранее заданным уровнем мощности.

После приготовления пищи обязательно отключайте нагревательный элемент: не оставляйте функцию обнаружения [U] постоянно включенной.

Индикация остаточного нагрева

После отключения конфорки или полного отключения варочной панели конфорки остаются горячими, и на дисплее отображается символ [H].
После удаления символа [H] с дисплея конфорки имеют безопасную температуру и к ним можно прикасаться.
Если на дисплее отображается символ остаточной теплоты, не прикасайтесь к конфоркам и не кладите на них термочувствительные предметы. **Опасность возгорания и пожара.**

Функция быстрого нагрева

Функция быстрого нагрева [P] позволяет резко увеличить мощность выбранной конфорки. При выборе данной функции выбранная конфорка работает в течение 5 минут на повышенной мощности.
Функция быстрого нагрева применяется, например, для быстрого нагрева большого объема воды, как в случае приготовления лапши.

- **Включение/отключение функции быстрого нагрева:**

Действие	Панель управления	Индикация
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [▢]	[0]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [+]	[1] - [9]
Быстрый нагрев вкл.	Нажмите кнопку [+]	[P] в течение 5 мин.
Быстрый нагрев откл.	Нажмите кнопку [-]	[9]

- **Контроль мощности:**

Система управления контролирует максимальную мощность всей варочной панели. При включении функции быстрого нагрева, и если максимальная мощность не превышена, электронная система автоматически снижает уровень мощности остальных конфорок. На дисплее в течение нескольких секунд мигает символ [9], и затем отображается максимально допустимый уровень мощности ([6] или [8]).

Выбранная конфорка	Другие конфорки: (например: уровень мощности 9)
[P] на дисплее	[9], переходящая в [7], в зависимости от типа конфорки

Таймер

Таймер может использоваться одновременно на всех конфорках, с разными значениями времени (от 0 до 99 минут) для каждой из конфорок.

- **Установка и изменение времени приготовления:**

Действие	Панель управления	Индикация
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [▢]	[0]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [+]	[1] - [9]
Выбор таймера	Нажмите одновременно [-] и [+]	Таймер [00] мин.
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [-]	[00], затем 30,29…
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+]	увеличенное время

Через несколько секунд индикатор перестанет мигать.

Запускается обратный отсчет времени, и плита работает, пока время не достигнет [00].

- **Для остановки времени приготовления:**

Действие	Панель управления	Индикация
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [▢]	[0]
Выбор таймера	Нажмите одновременно [-] и [+]	Оставшееся время
Остановка таймера	Нажмите кнопку [-]	[00], затем остановка

Если включено несколько таймеров, повторите процесс.

- **Автоматическая остановка по окончании времени приготовления:**

После истечения времени приготовления на дисплее будут мигать символы [00] и включится звуковой сигнал.
Для отключения звукового сигнала и мигающих символов на дисплее нажмите любую кнопку.

- **Функция таймера для приготовления яиц:**

Действие	Панель управления	Индикация
Включение конфорки	Нажмите кнопку [0/I]	[0] или [H]
Выбор таймера	Нажмите одновременно [-] и [+]	Таймер [00] мин.
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [-]	[00], затем 30,29….
Увеличение времени	Нажмите кнопку [+]	увеличенное время

Через несколько секунд индикатор перестает мигать.

После истечения времени приготовления на дисплее будут мигать символы [00] и включится звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и мигающих символов на дисплее нажмите любую кнопку.

Блокировка панели управления

Для предотвращения изменения настроенных параметров конфорок, в частности, во время чистки панели управления, предусмотрена функция блокировки панели (за исключением кнопки Вкл./Выкл. [0/I]).

- **Блокировка:**

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Запуск	Нажмите кнопку [0/I]	[0] или [H]
Блокировка конфорки	Нажмите одновременно [-] и [▢]	Без изменений
	Нажмите кнопку выбора передней правой конфорки	[L]

- **Разблокирование:**

Действие	**Панель управления**	**Индикация**
Запуск	Нажмите кнопку [0/I]	[L]
Через 5 секунд после запуска:		
Разблокирование	Нажмите одновременно [-] и [▢] для передней правой конфорки	[0]
	Еще раз нажмите кнопку [-]	Нет показаний

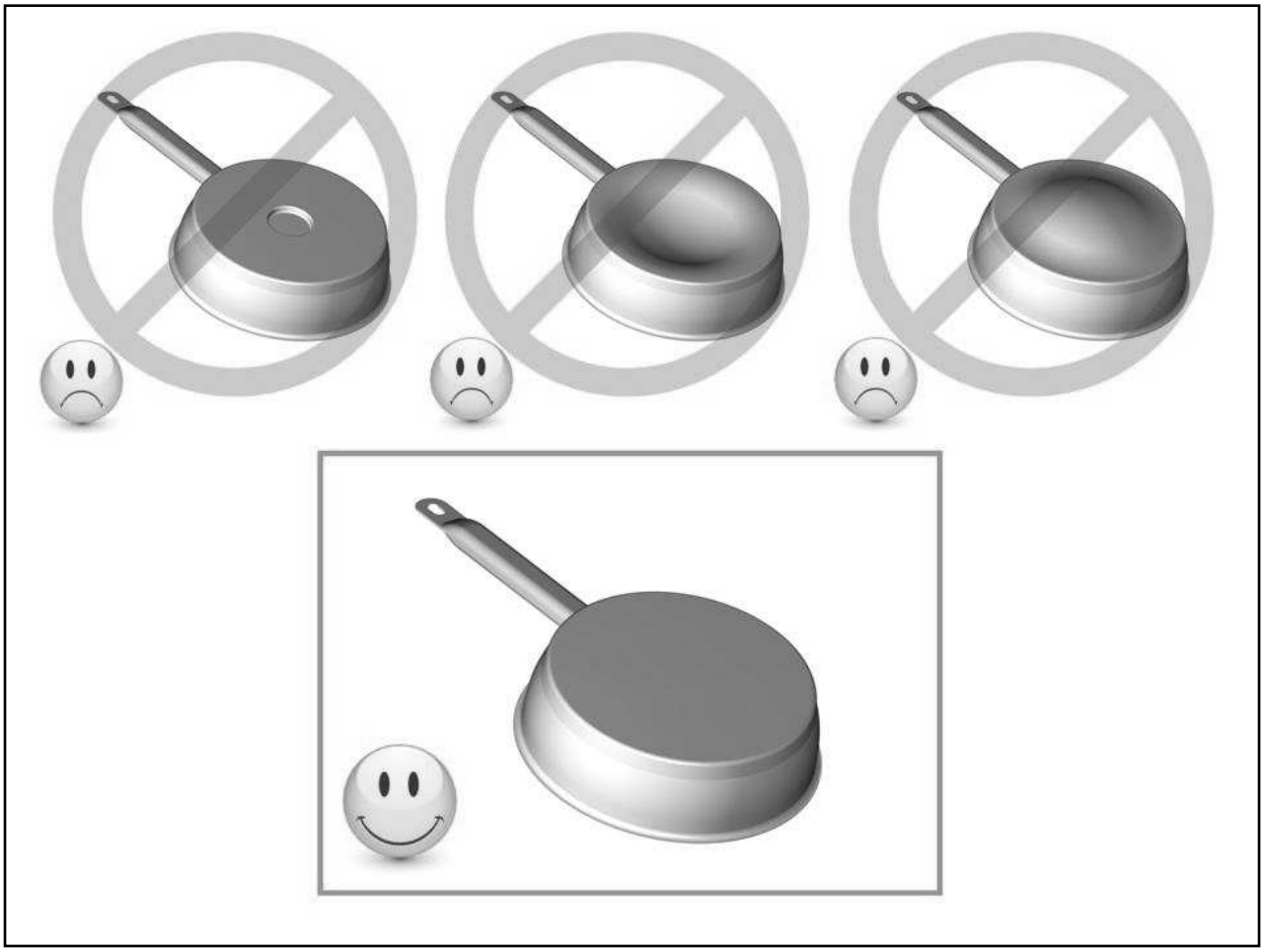
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Качество посуды

Допустимые материалы: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с ферромагнитным дном.
Недопустимые материалы: алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитного дна, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.
Пригодность посуды для индукционных плит указывается изготовителем.
Для проверки совместимости посуды:

- Налейте немного воды в посуду, поставьте ее на индукционную конфорку и задайте уровень мощности конфорки [9]. Вода должна нагреться в течение нескольких секунд.
- Магнит должен прилипать к дну посуды.

Некоторая посуда может издавать шум, если ее поместить на индукционную конфорку. Этот шум не является признаком неисправности варочной панели и не влияет на процесс приготовления пищи.



Размеры посуды

Конфорки варочной панели, до определенной степени, автоматически подстраиваются под диаметр посуды. Тем не менее, минимальный диаметр посуды должен соответствовать диаметру соответствующей конфорки.
Для обеспечения максимально эффективной работы варочной панели посуду следует помещать в центр конфорки.

Примеры настройки мощности конфорок

(приведены ориентировочные значения)

1 - 2	Размораживание Подогрев	Соусы, масло, шоколад, желе Ранее приготовленные блюда
2 - 3	Варка на медленном огне Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 - 4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4 - 5	Вода	Приготовленная на пару картошка, супы, паста, свежие овощи
6 - 7	Средняя прожарка Варка на медленном огне	Мясо, печень, яйца, колбаса, гуляш, рулька, потроха
7 - 8	Варка	Картошка, оладьи, вафли
9	Жарка, кипячение воды	Стейки, омлеты, жареные блюда, вода
P	Жарка Кипячение воды	Жареный картофель, стейки Кипячение большого количества воды

УХОД И ОЧИСТКА

Отключение оборудования перед очисткой

Не выполняйте чистку варочной панели, если стекло слишком горячее – **опасность ожогов.**

- Удалите незначительные следы грязи тканью, смоченной чистящим средством, растворенным в небольшом количестве воды. Затем тщательно промойте поверхность холодной водой и высушите.
- Не допускается использование агрессивных или абразивных чистящих средств и чистящего оборудования, которое может вызвать повреждения стеклокерамики.
- Не используйте оборудование, работающее с паром или с водой под давлением.
- Не используйте предметы, которые могут поцарапать стеклокерамику.
- Убедитесь, что посуда чистая и сухая. Следите за тем, чтобы на варочной панели и посуде, не было пыли. Посуда с неровным дном может повредить поверхность варочной панели.
- Немедленно удаляйте с варочной панели следы сахара, варенья и др. подобных веществ. Это позволит обеспечить сохранность поверхности варочной панели.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Варочная панель или конфорка не включается:

- Варочная панель неправильно подключена к сети электропитания.
- Перегорел предохранитель.
- Включена функция блокировки.
- Наличие жира или воды на сенсорных кнопках.
- Кнопки закрыты какими-либо предметами.

На дисплее панели управления отображается символ [U] :

- Нет посуды на конфорке.
- Посуда несовместима с индукционной конфоркой.
- Слишком малый диаметр дна посуды.

После отключения варочной панели система вентиляции продолжает работать:

- Неисправности нет, вентилятор продолжает охлаждать электронные компоненты.
- Вентилятор охлаждения остановится автоматически.

Одна или все конфорки отключены:

- Сработала система защиты.
- Конфорка длительное время оставалось включенной.
- Закрыта одна или несколько сенсорных кнопок.
- Посуда пуста, или ее дно перегрето.
- Варочная панель имеет функцию автоматического снижения мощности и автоматического отключения при перегреве

На дисплее панели управления отображается символ [L] :

- См. раздел о блокировке панели управления.

На дисплее панели управления отображается символ [Er03] :

- Кнопки управления закрыты каким-либо предметом или жидкостью. Символ перестанет отображаться после очистки клавиш.

На дисплее панели управления отображается символ [E2] или [EH] :

- Варочная панель перегрета, дождитесь ее остывания и затем включите ее снова.

На дисплее панели управления отображается символ [E3] :

- Посуда не пригодна для индукционной панели, замените посуду.

На дисплее панели управления отображается символ [E5] :

- Неисправна сеть электропитания**.** Проверьте напряжение сети электропитания.

На дисплее панели управления отображается символ [E6] :

- Неисправна сеть электропитания. Проверьте частоту сети электропитания.

На дисплее панели управления отображается символ [E8] :

- Засорен воздухоприемник варочной панели, очистите его.

На дисплее панели управления отображается символ [U400] :

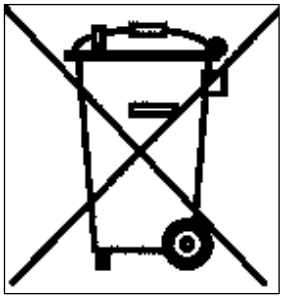
- Варочная панель не подключена к сети электропитания. Подключите варочную панель.

Если один из символов продолжает отображаться на дисплее, обратитесь в сервисную службу.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковочные материалы являются экологически чистыми и подлежат вторичной переработке.
- Электронные компоненты состоят из перерабатываемых материалов, а также некоторых материалов, которые представляют опасность для окружающей среды, но необходимы для правильной и безопасной работы оборудования.

- Не выбрасывайте оборудование вместе с бытовым мусором.
- Утилизируйте оборудование в местном центре сбора отходов, имеющем разрешение на утилизацию бытовой техники.

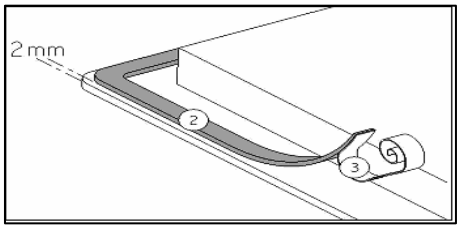


ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Установка должна проводиться квалифицированными специалистами.
Установщик должен соблюдать действующие в стране эксплуатации правила и стандарты.

Как приклеить уплотнение:

Поставляемое в комплекте с варочной панелью уплотнение служит для предотвращения попадания жидкости в шкаф.
Уплотнение необходимо аккуратно закрепить в соответствии со следующим чертежом.



Приклейте уплотнение на расстоянии два (2) миллиметра от внешнего торца стеклокерамики, удалив защитный слой (3).

Встраивание – установка:

- **Размеры выреза:**

Модель	Вырез
FA6IF01 FA6IF C FA6IF W FA6IF01BRONZE FA6IF11 FA6VF01M	560 x 490 мм

- **Расстояние от варочной панели до стен или торцов должно составлять 50 мм.**
- Варочные поверхности имеют класс защиты «Y». В идеале, варочную панель необходимо устанавливать так, чтобы оставалось достаточно пространства с любой стороны от панели. **Тем не менее, при этом, другая кухонная аппаратура или разделители не должны устанавливаться выше варочной панели.**
- Детали мебели или держатели, в которые должна встраиваться варочная панель, а также торцы мебели, ламинированные покрытия и монтажный клей должны быть рассчитаны на температуры свыше 100 °C.
- Боковые крепежные детали должны быть термостойкими.
- Не устанавливайте варочную панель над духовым шкафом или посудомоечной машиной с принудительной вентиляцией.
- Для обеспечения хорошей вентиляции электрических устройств под нижним торцом варочной панели необходимо предусмотреть **свободное пространство в 20 мм**.
- Если под варочной панелью размещен выдвижной ящик, не кладите в него воспламеняемые предметы (например: спреи) или нетермостойкие предметы.
- Материалы, из которых изготовлена столешница, могут разбухать от контакта с водой. Для защиты торцов, нанесите на них соответствующее покрытие или специальный уплотнительный материал. Особое внимание следует уделить приклеиванию уплотнения, поставляемого с варочной панелью в комплекте, стараясь предотвратить попадание жидкости внутрь мебели. При приклеивании к ровной столешнице это уплотнение обеспечивает герметичность.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой, устанавливаемой над варочной панелью, должно соответствовать указаниям изготовителя вытяжки. При отсутствии указаний минимальное расстояние должно составлять 760 мм.
- После установки шнур электропитания не должен контактировать с какими-либо металлическими деталями, в том числе с деталями выдвижных ящиков.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только те кожухи варочной поверхности, которые созданы производителем данного устройства, или указаны производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или идущие в комплекте с устройством. Использование неподходящих кожухов может привести к повреждениям.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Установка этого оборудования и его подключение к сети электропитания должны проводиться только квалифицированными электриками, в строгом соответствии с действующими нормативными требованиями.
- Защита от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением, должна устанавливаться после встраивания оборудования.
- Данные о параметрах подключения к сети электропитания нанесены на ярлыках, находящихся на корпусе варочной панели рядом с распределительной коробкой.
- Подключение к сети электропитания должно проводиться с использованием заземленной вилки или через многополюсный автомат питания с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна изолироваться от сети электропитания соответствующими устройствами, например: автоматами питания, предохранителями или контакторами.
- Если после установки вилка не находится в зоне доступа, в процессе установки должны быть предусмотрены средства отключения питания, в соответствии с действующими правилами установки.
- Кабель электропитания должен прокладываться таким образом, чтобы он не прикасался к горячим деталям варочной панели или плиты.

Осторожно!

Данное оборудование предназначено для подключения только к сети электропитания 230 В ~ 50/60 Гц.
Всегда подсоединяйте провод заземления.
Подключение проводите в соответствии со схемой.
Распределительная коробка находится под задней крышкой корпуса варочной панели.
Чтобы открыть крышку, воспользуйтесь средней отверткой. Вставьте отвертку в прорезь, и откройте крышку.

Электропитание	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Предохранитель
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 2,5 мм²	H 05 V2V2 - F	25 A *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фазы + нейтраль	4 x 1,5 мм²	H 05 V2V2 - F	16 A *

* рассчитано с учетом фактора одновременности, в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6

Подключение варочной панели

Конфигурация подключения:
Для различных типов подключения используйте латунный мост, имеющийся в коробке рядом с клеммами

Однофазная сеть 230 В ~ 1 фаза + нейтраль

Установите мост между клеммами L1 и L2, и между клеммами N1 и N2.
Подсоедините провод заземления к клемме «earth», нейтраль к клемме N1 или N2, и фазу L к одной из клемм L1 или L2.

Двухфазная сеть 400 В ~ 2 фазы + нейтраль

Установите мост между клеммами N1 и N2.
Подсоедините провод заземления к клемме «earth», нейтраль N к клемме N1 или N2, фазу L1 к клемме L1, а фазу L2 к клемме L2.

Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильным подключением, или которые могут возникнуть вследствие неправильного заземления или отсутствия заземления оборудования.

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.
In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

CHILDREN'S SAFETY 19

CONTROL PANEL LOCKING 19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 20

PRECAUTIONS BEFORE USING 20
USING THE APPLIANCE 20
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE 21
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE 22
OTHER PROTECTIONS 22

ENVIRONMENTAL PROTECTION 23

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME 23

BEFORE THE FIRST USE 23
INDUCTION PRINCIPLE 23
SENSITIVE TOUCH 23
PAN DETECTION 23
RESIDUAL HEAT INDICATION 24
VENTILATION 24
PAN QUALITY 24
PAN DIMENSION 25
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING 25

MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL 25

INSTALLATION INSTRUCTION 25
STARTING-UP 26
ELECTRICAL CONNECTION 27
TECHNICAL CHARACTERISTICS 28

CONTROLLER TYPE AND USE 29

CONTROL PANEL 29
DISPLAY 29
BOOSTER FUNCTION 30
TIMER 30

MAINTENANCE AND CLEANING 31

TROUBLESHOOTING 32

CHILDREN'S SAFETY

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Control panel locking

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

- **Locking :**

Action	Control panel	Display
Start	Press key [0/I]	[0] or [H]
Hob locking	Press simultaneously [-] and [▢]	No modification
	Repress selection key from the front right zone	[L]

- **Unlocking :**

Action	Control panel	Display
Start	Press key [0/I]	[L]
In the 5 seconds after start :		
Unlocking the hob	Press simultaneously [-] and [▢] from the front right zone	[0]
	Repress key [-]	No light on the displays

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Precautions before using

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

Using the appliance

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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.

Precautions not to damage the appliance

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

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING**: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cor dis damaged, it must be replaced by a cable or special set available by the manufacturer or his after sale service.

Other protections

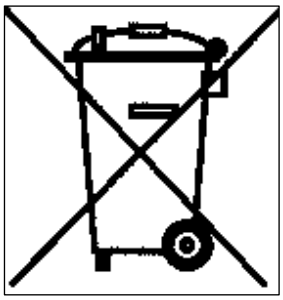
- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
-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

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

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



BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Before the first use

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

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

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

Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.
In the case of a general use press only one key at the same time.

Pan detection

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

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

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

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.
As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Ventilation

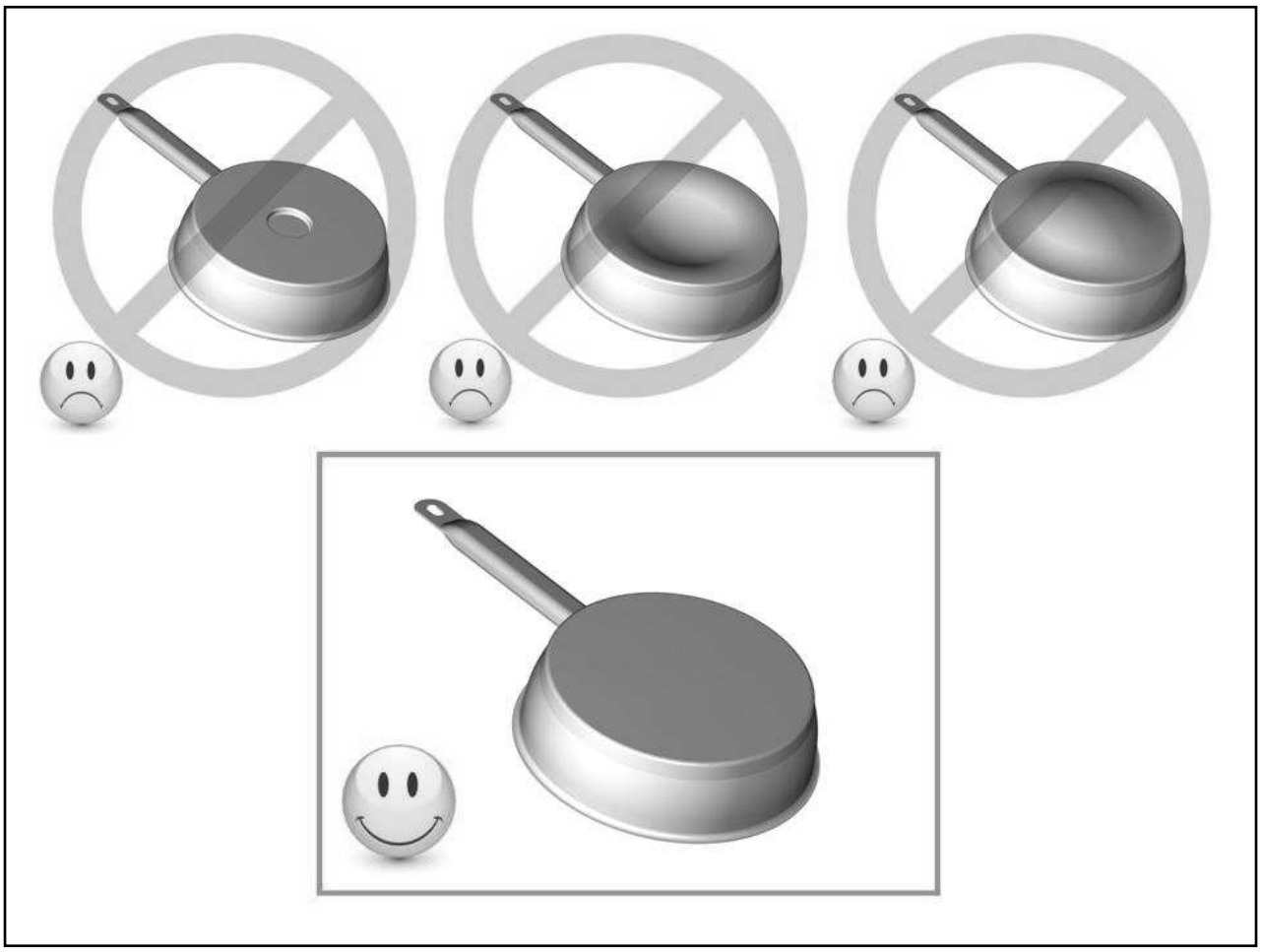
The cooling system operates continuously. He starts when turning on the hob and speeds up when the hob is used intensively. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

Pan quality

Adapted materials : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.
Not adapted materials : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.
The manufacturers specify if their products are compatible induction.
To check if pans are compatibles :

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

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



Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.
To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

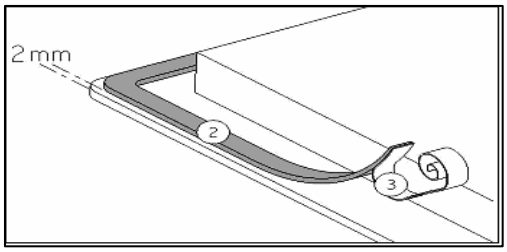
MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL

Installation instruction

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



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

Fitting - installing:

- **The cut out sizes are:**

Reference	Cut-size
FA6IF01 FA6IF C FA6IF W FA6IF01BRONZE FA6IF11 FA63IF01	560 x 490 mm

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

Starting-up

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

- **<u>Start-up/ switch off the hob :</u>**

Action	**Control panel**	**Display**
To start	Press key [0/I]	[0]
Touch the key	Press key [0/I]	Nothing or [H]

- **<u>Start-up/ switch off a heating zone :</u>**

Action	**Control panel**	**Display**
Zone selection	Press key [▢]	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
Stop	Press key [-] or press simultaneously [▢] and [-]	[0] or [H]

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

Electrical connection

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

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
Connect always the earth wire.
Respect the connection diagram.
The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 V2V2 - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 V2V2 - F	16 A *

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

Connection of the hob

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

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal L1 and L2 and between terminal N1 and N2.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to one of the terminals N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.
Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal N1 and N2.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminals L1 and the Phase L2 to the terminal L2.

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

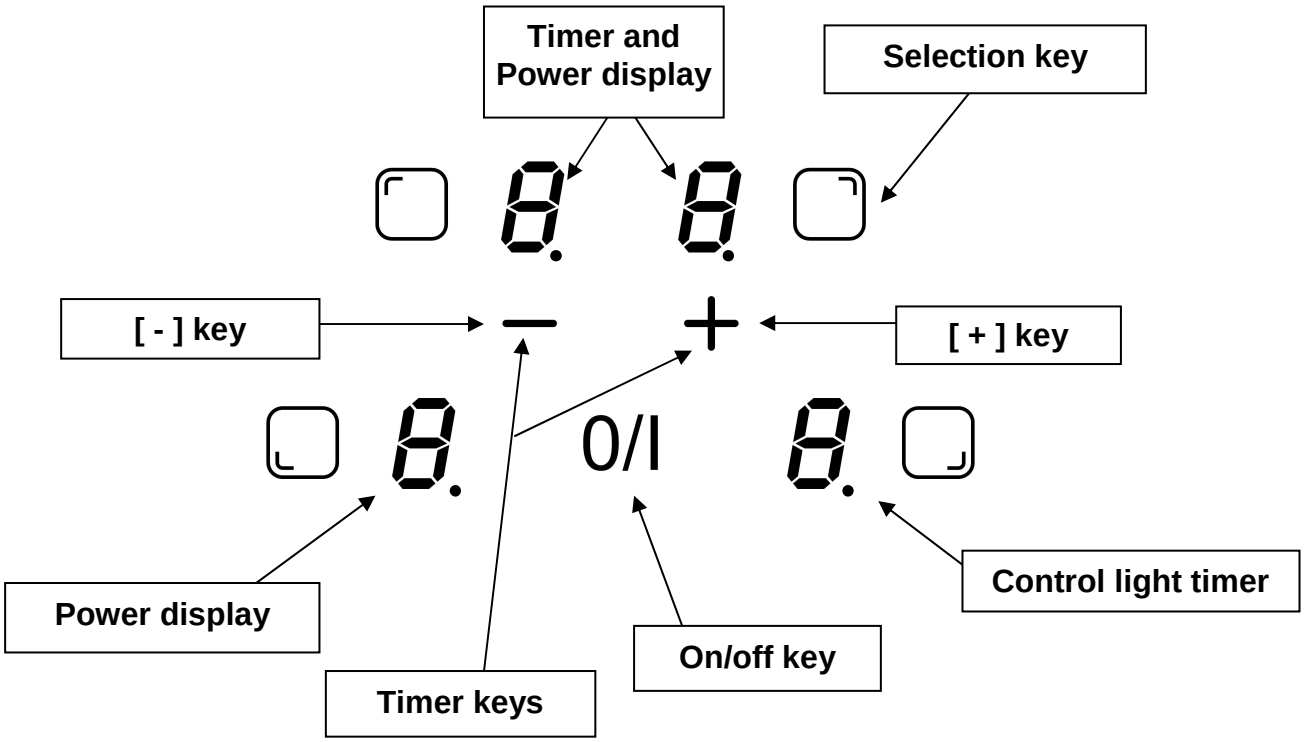
Technical characteristics

Type	**FA6IF01** **FA6IF C** **FA6IF W** **FA6IF01BRONZE**	**FA6IF11**	**FA63IF01**
Total power	6050 W	7400 W	4800 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}**	168.7 Wh/kg	172.8 Wh/kg	162.3 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 190 mm	Ø 190 mm	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W	1400 W
Booster power*	-	1850 W	-
Standardised cookware category**	C	C	B
Energy consumption EC_{cw}**	173.1 Wh/kg	172.7 Wh/kg	160 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 160 mm	Ø 190 mm	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W	1400 W
Booster power*	-	1850 W	-
Standardised cookware category**	B	C	B
Energy consumption EC_{cw}**	160 Wh/kg	172.7 Wh/kg	160 Wh/kg
Rear right heating zone	Ø 190 mm	Ø 180 mm	Ø 270 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Nominal power*	1400 W	1400 W	1850 W
Booster power*	1850 W	1850 W	2100 W
Standardised cookware category**	C	B	D
Energy consumption EC_{cw}**	172.7 Wh/kg	164 Wh/kg	167 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 160 mm	Ø 180 mm	
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	
Nominal power*	1400 W	1400 W	
Booster power*	-	1850 W	
Standardised cookware category**	A	A	
Energy consumption EC_{cw}**	168.9 Wh/kg	181.6 Wh/kg	

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.
** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

CONTROLLER TYPE AND USE

Control panel



Display

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

Booster function

The booster function [P] grants a boost of power to the selected heating zone.
If this function is activated the heating zones works during 5 minutes with an ultra high power.
The booster is foreseen for example to heat up rapidely big quantities of water, like nuddles cooking.

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

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key [▢]	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Start up the booster	Press key [+]	[P] during 5 min
Stop the booster	Press key [-]	[9]

- **Power management :**

The hole cooking hob is equipped by a maximum of power. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed ([6] or [8]).

Heating zone selected	The other heating zone: (example: power level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [7] depending the type of zone

Timer

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

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

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key [▢]	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	Timer [00] min
Decrease the time	Press key [-]	[00] wents to 30,29…
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

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

- **To stop the cooking time :**

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

If several timers are activated repeat the process.

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

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

- **Egg timer function :**

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press key [0/I]	[0] or [H]
Select« Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	Timer [00] min
Decrease the time	Press key [-]	[00] wents to 30,29….
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.
Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn.**

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

TROUBLESHOOTING

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

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

The control panel displays [U] :

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

Continuous ventilation after cutting off the hob :

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

One or all cooking zone cut-off :

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

The control panel displays [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [Er03] :

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

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

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

The control panel displays [E3] :

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E5] :

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

The control panel displays [E6] :

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

The control panel displays [E8] :

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

The control panel displays [U400] :

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

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

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

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE 34

VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME 34
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE 34
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG 35
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL 37
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN 37

GERÄTEBESCHREIBUNG 38

TECHNISCHE BESCHREIBUNG 38
BEDIENFELD 39

BEDIENUNG DES KOCHFELDES 39

ANZEIGE 39
BELÜFTUNG 39

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES 40

VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN 40
INDUKTIONSPRINZIP 40
TOPFERKENNUNG 40
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER 40
KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN 41
RESTWÄRMEANZEIGE 41
BOOSTER 41
TIMER 42
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES 43
ÜBERLAUFSCHUTZ 43

KOCH EMPFEHLUNGEN 44

KOCHGESCHIRR 44
GESCHIRRGRÖßE 44
AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN 45

REINIGUNG UND PFLEGE 45

WAS TUN WENN… 45

UMWELTSCHUTZ 46

MONTAGEHINWEISE 47

ELEKTROANSCHLUSS 48

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

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

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

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

Schütz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.

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

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

Schutz vor weiteren Gefahren

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

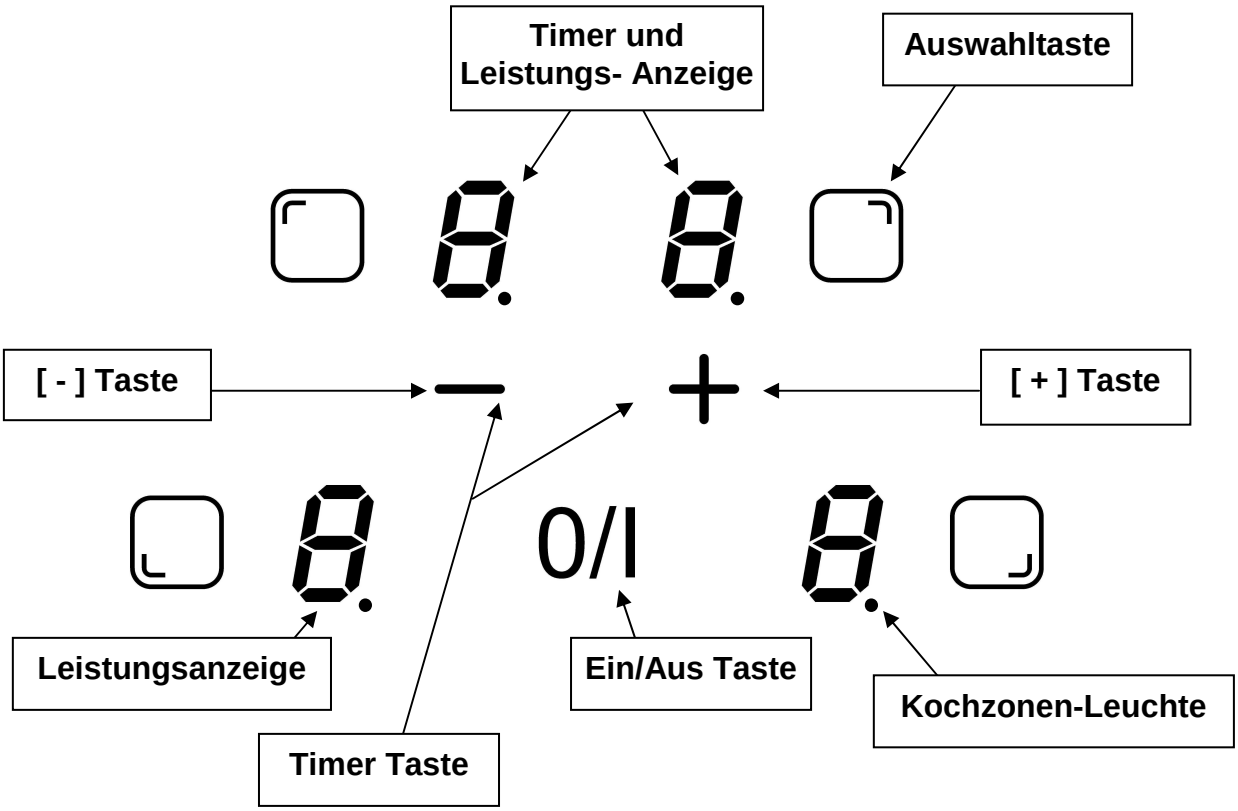
DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.

Technische Beschreibung

Typ	**FA6IF01** **FA6IF C** **FA6IF W** **FA6IF01BRONZE**	**FA6IF11**	**FA63IF01**
Gesamt Leistung	6050 W	7400 W	4800 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC_{hob}**	168.7 Wh/kg	172.8 Wh/kg	162.3 Wh/kg
Kochzone vorne links	Ø 190 mm	Ø 190 mm	Ø 180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W	1400 W
Booster Leistung*	-	1850 W	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	C	B
Energieverbrauch EC_{cw}**	173.1 Wh/kg	172.7 Wh/kg	160 Wh/kg
Kochzone hinten links	Ø 160 mm	Ø 190 mm	Ø 180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W	1400 W
Booster Leistung*	-	1850 W	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B	C	B
Energieverbrauch EC_{cw}**	160 Wh/kg	172.7 Wh/kg	160 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	Ø 190 mm	Ø 180 mm	Ø 270 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W	1850 W
Booster Leistung*	1850 W	1850 W	2100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	B	D
Energieverbrauch EC_{cw}**	172.7 Wh/kg	164 Wh/kg	167 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	Ø 160 mm	Ø 180 mm	
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm	Ø 100 mm	
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W	
Booster Leistung*	-	1850 W	
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	A	
Energieverbrauch EC_{cw}**	168.9 Wh/kg	181.6 Wh/kg	

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.
** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

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

Belüftung

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

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

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

Induktionsprinzip

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

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischen Boden.

- Nicht geeignetes Kochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik Edelstahl ohne magnetischen Boden

Topferkennung

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

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

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

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

Funktion der Sensorschaltfelder

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

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

Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten :	Auf [0/I] drücken	[0] oder [H]
Ausschalten :	Auf [0/I] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [▢] drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [▢] und [-] gemeinsam drücken	[0] oder [H]
	oder auf [-] drücken	[0] oder [H]

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

Restwärmeanzeige

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

Booster

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

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [▢] drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Power einschalten	Auf [+] drücken	[P] während 5 min
Power ausschalten	Auf [-] drücken	[9]

- **Automatische Steuerung der „Powerstufe/Powerzone“:**

Das Induktionskochfeld ist mit einem Powermanagement ausgestattet. Benutzen Sie daher möglichst gegenüberliegende Kochzonen. Wenn Sie zwei Kochzonen einer Seite gleichzeitig auf Powerstufe und Stufe [9] betreiben, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer dieser Kochzonen. Diese Kochzone zeigt dann die reduzierte Leistung [7] blinkend an.

Ausgewählte Kochzone	Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)
[P] leuchtet	[9] wird auf [7] reduziert und blinkt

Timer

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

- **Timer einschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [▢] drücken	[0]
Leistung auswählen	Auf [+]	[1] … [9] [P]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Zeitschaltuhr [00] min
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [30] bis 29,28,27…
Zeit verlängern	Auf [+] drücken	Die Zeit ist verlängert

Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [▢] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Restliche Zeit
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-]	[00] dann « aus »

Automatisches Ausschalten:

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und es blinkt [00].
Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde	Auf [0/I] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	[00] Minuten
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [30] bis 29,28,27…
Zeit verlängern	Auf [+] drücken	Die Zeit ist verlängert

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

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [00] blinkt.
Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der Ein-/Austaste [0/I]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	Auf [0/I] drücken	[0] oder [H]
Kochfeld verriegeln	Gleichzeitig auf [-] und [▢] vorne rechts drücken	Keine Änderung
	Danach auf [▢] drücken	[L]

- **Verriegelung abschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	Auf [0/I] drücken	[L] auf alle Anzeige

Innerhalb von 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde:

Verriegelung abschalten	Gleichzeitig auf [-] und [▢] vorne rechts drücken	[0] oder [H]
	Danach auf [-] drücken	keine Anzeige

Überlaufschutz

Der Überlaufschutz ist aktiviert, wenn auf dem Bedienfeld "ERO3" angezeigt wird. Dies kann durch eine Dauerbetätigung der Sensortasten aufgrund von übergekochten Speisen, durch auf dem Sensorfeld abgestelltes Kochgeschirr bzw. anderen Gegenständen hervorgerufen werden.

Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand bzw. das Kochgeschirr.

Zum Löschen der Anzeige "ErO3" das Kochfeld aus- und wieder einschalten.

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

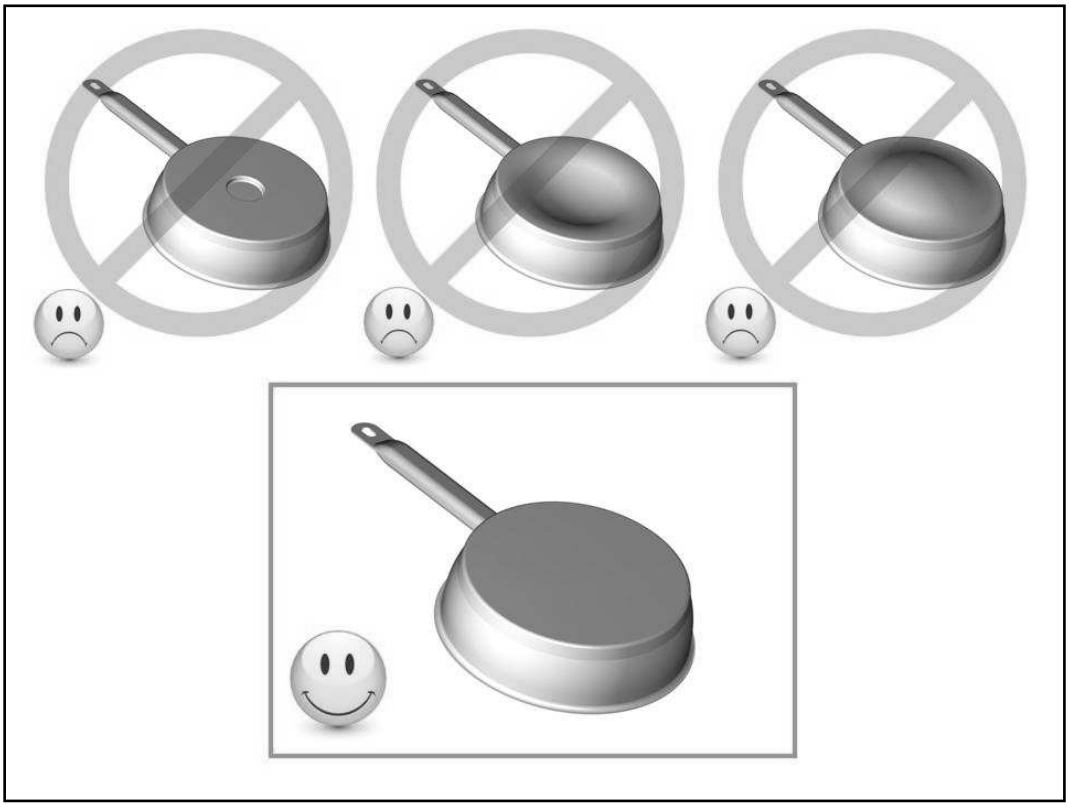
Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

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

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.
So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

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

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



Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.
Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.
Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

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

WAS TUN WENN…

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

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

In der Anzeige erscheint [U] :

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

In der Anzeige erscheint [C] :

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

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

Anzeige [L] :

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

In der Anzeige erscheint [Er03]:

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

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

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

In der Anzeige erscheint [E3]:

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

In der Anzeige erscheint [E5]:

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

In der Anzeige erscheint [E6]:

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

In der Anzeige erscheint [E8]:

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

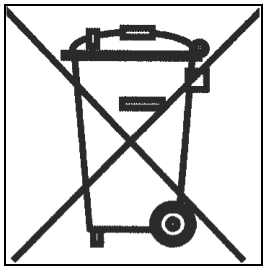
In der Anzeige erscheint [U400]:

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

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

UMWELTSCHUTZ

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

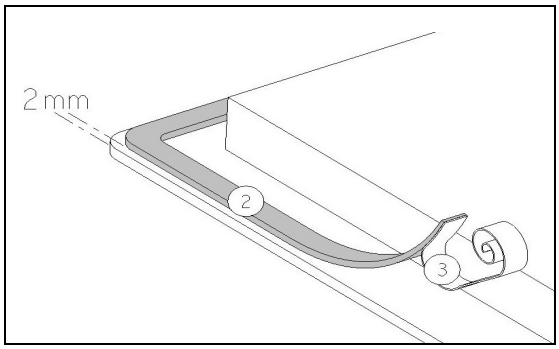


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

MONTAGEHINWEISE

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

Dichtung Einbau :



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

Einbaumasse:

Type	Ausschnittmaß
FA6IF01 FA6IF C FA6IF W FA6IF01BRONZE FA6IF11 FA63IF01	560 x 490 mm

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

ELEKTROANSCHLUSS

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

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.
Beachten Sie das Anschlussschema.
Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60 Hz	1 Phasen + N	3 x 2.5 mm²	H 05 V2V2 - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm²	H 05 V2V2 - F	16 A *

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

Anschluss des Kochfeldes :

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

<u>Einphasiger Anschluss 230V~1P+N</u>

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

<u>Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N</u>

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

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

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.
Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE 50

PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON 50
UTILISATION DE L'APPAREIL 50
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL 51
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL 52
AUTRES PROTECTIONS 53

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 54

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 54
BANDEAU DE COMMANDE 55

UTILISATION DE L'APPAREIL 55

AFFICHAGE 55
VENTILATION 55

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL 56

AVANT LA PREMIERE UTILISATION 56
PRINCIPE DE L'INDUCTION 56
TOUCHES SENSITIVES 56
MISE EN ROUTE 56
DETECTION DE RECIPIENT 57
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE 57
FONCTION MINUTERIE 57
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE 58
FONCTION BOOSTER 58

CONSEILS DE CUISSON 59

QUALITE DES CASSEROLES 59
DIMENSION DES CASSEROLES 59
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON 60

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 60

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME 60

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 61

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 62

CONNEXION ELECTRIQUE 63

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l’appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s’enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l’utilisation de l’appareil.
- Assurez-vous qu’aucun câble électrique d’appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l’appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d’enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l’appareil d’un chiffon ou d’une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l’utilisation de l’appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
- Le nettoyage et l’entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d’adultes.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l’appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d’autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S’assurer que la ventilation de l’appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Etendre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

Autres protections

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

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

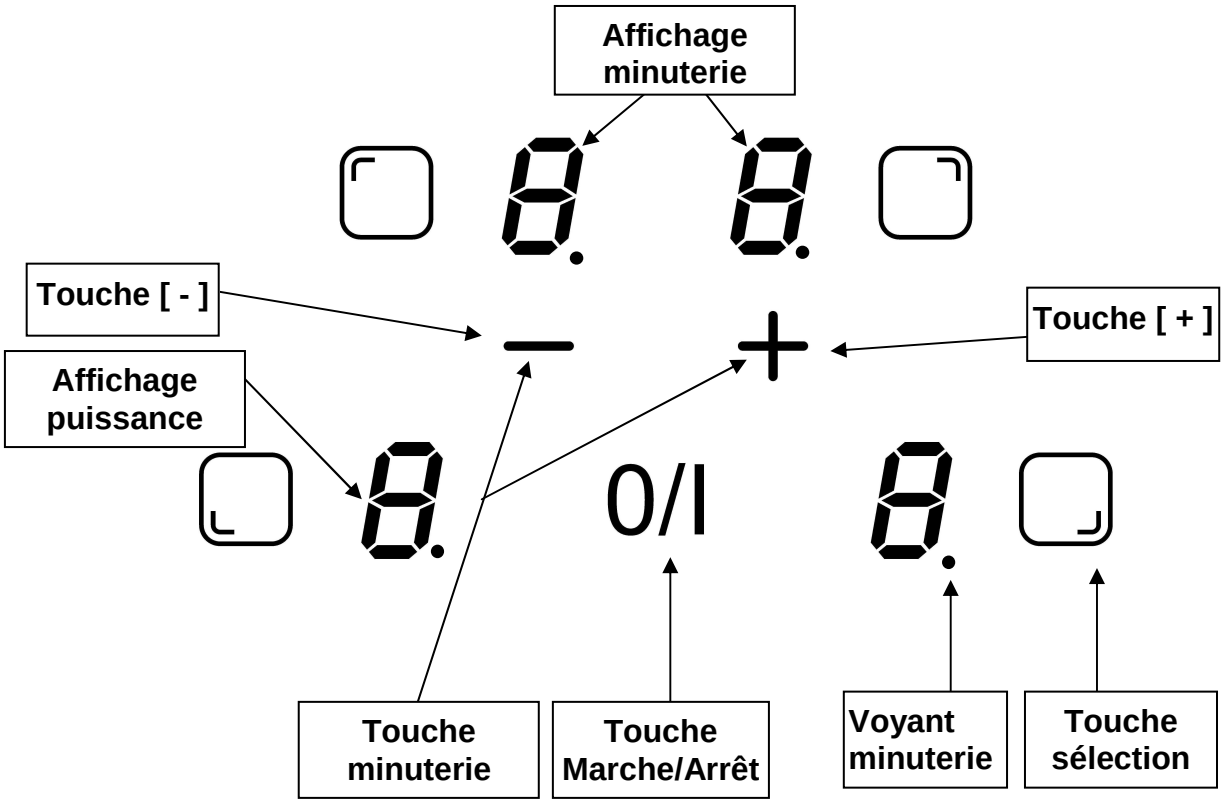
DESCRIPTION DE L’APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	**FA6IF01** **FA6IF C** **FA6IF W** **FA6IF01BRONZE**	**FA6IF11**	**FA63IF01**
Puissance Totale	6050 W	7400 W	4800 W
Consommation d’énergie de la table de cuisson EC_{hob}**	168.7 Wh/kg	172.8 Wh/kg	162.3 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 190 mm	Ø 190 mm	Ø 180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1400 W	1400 W	1400 W
Puissance du booster*	-	1850 W	-
Catégorie de la casserole standard**	C	C	B
Consommation d’énergie EC_{cw}**	173.1 Wh/kg	172.7 Wh/kg	160 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 160 mm	Ø 190 mm	Ø 180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1400 W	1400 W	1400 W
Puissance du booster*	-	1850 W	-
Catégorie de la casserole standard**	B	C	B
Consommation d’énergie EC_{cw}**	160 Wh/kg	172.7 Wh/kg	160 Wh/kg
Foyer arrière droit	Ø 190 mm	Ø 180 mm	Ø 270 mm
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 110 mm
Puissance nominale*	1400 W	1400 W	1850 W
Puissance du booster*	1850 W	1850 W	2100 W
Catégorie de la casserole standard**	C	B	D
Consommation d’énergie EC_{cw}**	172.7 Wh/kg	164 Wh/kg	167 Wh/kg
Foyer avant droit	Ø 160 mm	Ø 180 mm	
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm	
Puissance nominale*	1400 W	1400 W	
Puissance du booster*	-	1850 W	
Catégorie de la casserole standard**	A	A	
Consommation d’énergie EC_{cw}**	168.9 Wh/kg	181.6 Wh/kg	

* La puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.
** calculé selon la méthode de mesure de l’aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande :



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

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

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement permanent. Il se met en route dès l'allumage de la table de cuisson. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque l'appareil est utilisé intensivement. Elle s'arrête automatiquement lorsque la table de cuisson est éteinte.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

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

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.
Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Mise en route

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

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

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [0/I]	[0]
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]

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

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer sur [-]	[0] ou [H]

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

Détection de récipient

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

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

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie!**

Fonction minuterie

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

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	Appuyer sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] … [9] [P]
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[30] passe à 29,28,27,……
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	[00] passe à 01,02,03…

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur la touche sélection de la zone	L'afficheur de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+]	Temps restant
Désactiver « Minuterie »	Appuyer sur [-]	Passe à [00] puis s'éteint

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

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

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

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

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	Voyants de zone allumes
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[00] passe à 30,29…
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	[00] passe à 01,02…

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	Appuyer simultanément sur [-] et la touche sélection de la zone avant droit	[0] ou [H]
	Ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone	[L] sur 4 afficheurs

- **Déverrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[L]
Verrouiller la table	Appuyer simultanément sur [-] et la touche de sélection de la zone avant droit	[0] ou [H]
	Ré-appuyer sur [-] seul	Afficheurs éteints

Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.
Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.
Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

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

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyer sur [▢]	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le booster	appuyer sur [+]	[P]
Stopper le booster	appuyer sur [-]	[9]

CONSEILS DE CUISSON

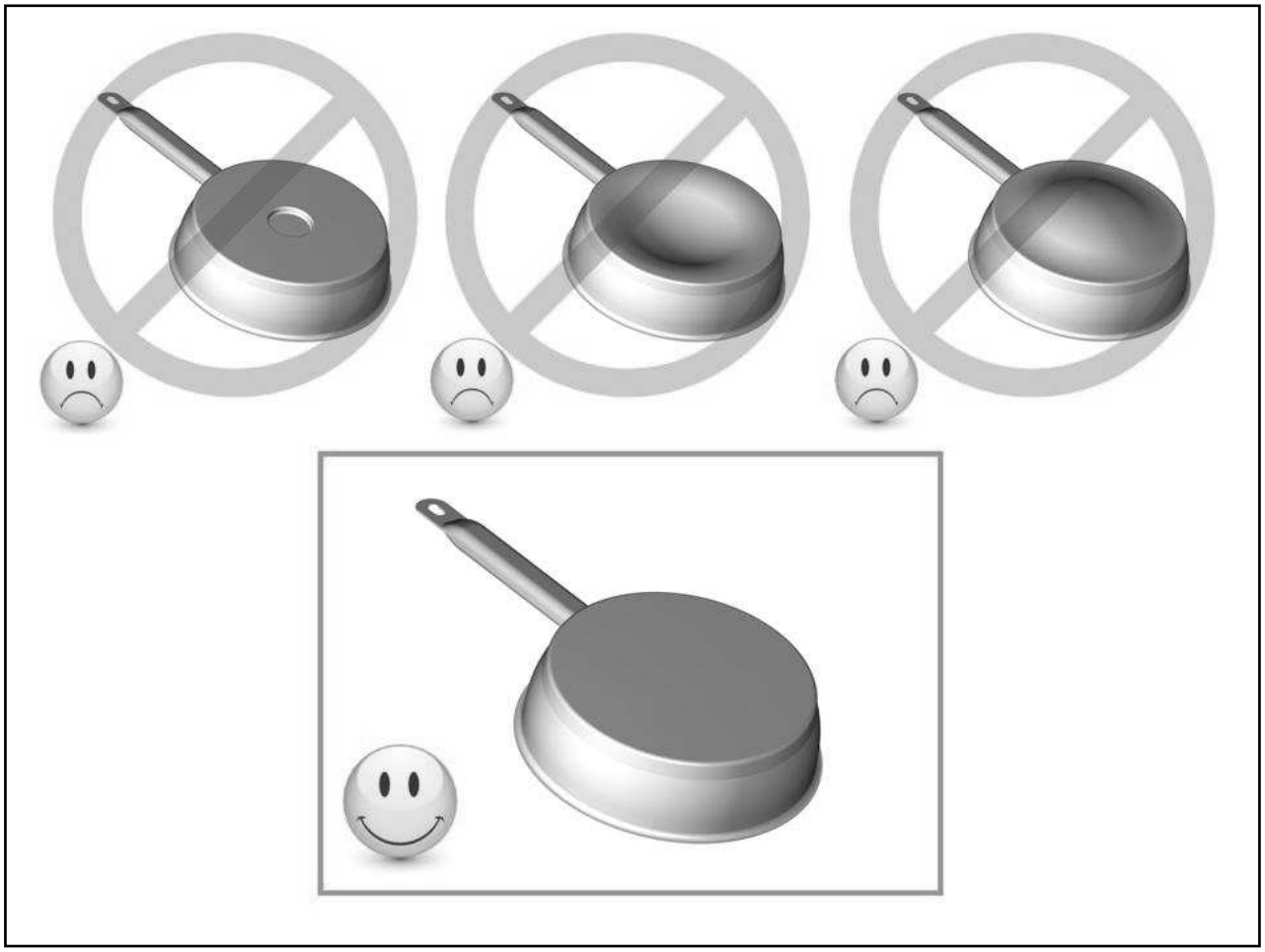
Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, aluminium ou inox à fond ferromagnétique,
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

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

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

Le symbole [U] s'affiche :

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

Le symbole [E] s'affiche :

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

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

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

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

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

Le symbole [L] s'affiche :

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [⊟] ou [Er03] s'affiche :

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

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

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

Le symbole [E3] s'affiche :

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

Le symbole [E6] s'affiche :

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

Le symbole [E8] s'affiche :

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

Le symbole [U400] s'affiche :

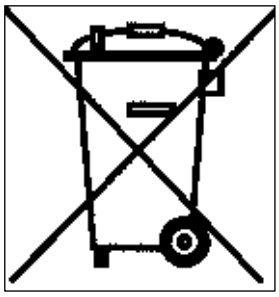
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

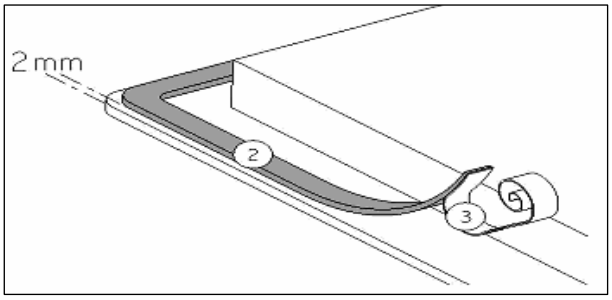


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



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

Encastrement :

- **Découpe du plan de travail :**

Reference	Dimension de découpe
FA6IF01 FA6IF C FA6IF W FA6IF01BRONZE FA6IF11 FA63IF01	560 x 490 mm

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

CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 V2V2 - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 V2V2 - F	16 A *

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

Branchement de la table:

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

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots N1 et N2 et entre L1 et L2.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot N1 ou N2.
Visser la phase L aux plots L1 ou L2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots N1 et N2
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot N1 ou N2.
Visser la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

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

KUPPERSBERG

www.kuppersberg.ru
info@kuppersberg.ru

Производитель оставляет за собой право на внесение
изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.

18280-3