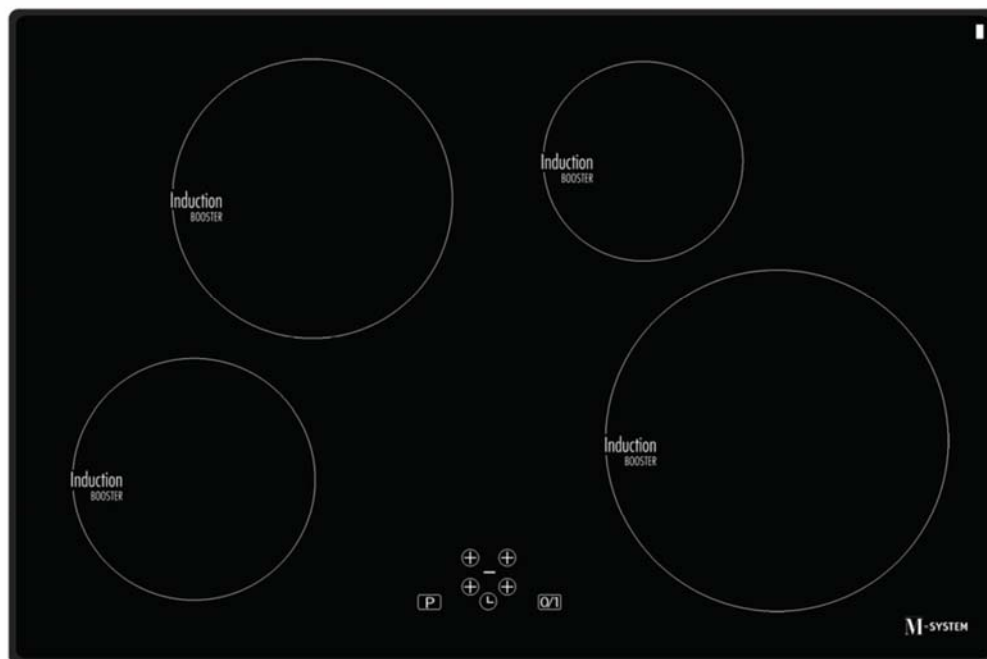


# M-SYSTEM

*Topline*



## MI-60

## MI-75

### USER MANUAL

**Geachte Klant,**

We danken U hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen bij uw keuze van de vitrokeramische inductiekookplaat.

Teneinde dit apparaat goed te kennen raden we U aan deze gebruiksaanwijzing volledig en aandachtig door te lezen en ze te bewaren om ten gepaste tijde te kunnen raadplegen.

# INHOUD

---

<b>Veiligheid</b>	<b>4</b>
Vorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel	4
Gebruik van het apparaat	4
Reiniging	4
Vorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	4
Vorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat	5
Andere beschermingen	5
<b>Beschrijving van het apparaat</b>	<b>5</b>
Technische kenmerken	5
Bedieningspaneel	6
<b>Gebruik van het apparaat</b>	<b>6</b>
Tiptoetsen	6
Display	6
Aanduiding restwarmte	7
Ventilatie	7
<b>In werking stellen</b>	<b>7</b>
Voor het eerste gebruik	7
Principe van inductie	7
Inwerkingstelling	7
Detectie van de kookpot	8
Aanduiding restwarmte	8
Booster functie	8
Timer functie	9
Programmeren van automatisch koken « go and stop »	10
Vergrendeling van het bedieningspaneel	10
<b>Kookadvies</b>	<b>10</b>
Kwaliteit van de kookpotten	10
Afmetingen van de kookpotten	11
Voorbeelden van vermogenregeling	11
<b>Onderhoud en reiniging</b>	<b>11</b>
<b>Kleine storingen verhelpen</b>	<b>12</b>
<b>Milieubescherming</b>	<b>12</b>
<b>Installatievoorschriften</b>	<b>13</b>
<b>Elektrische aansluiting</b>	<b>14</b>

# VEILIGHEID

---

## Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramisch glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrisch net. .
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan het elektronische apparaat beschadigen.

## Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.
- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.

## Reiniging

- Schakel het apparaat uit alvorens te reinigen.
- Laat warme delen eerst afkoelen.
- Gebruik geen « stoom- » of « druk »-toestellen.
- Gebruik geen middelen die de vitrokeramiek zouden kunnen bekrassen (zoals schuursponsen, mespunten, ...).

## Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op de vitrokeramiek vallen.

- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bv sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestebakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

### Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.

### Andere beschermingen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Oude apparaten bevatten waardevolle metalen. Neem bij uw administratie inlichtingen betreffende de recyclingmogelijkheden.

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

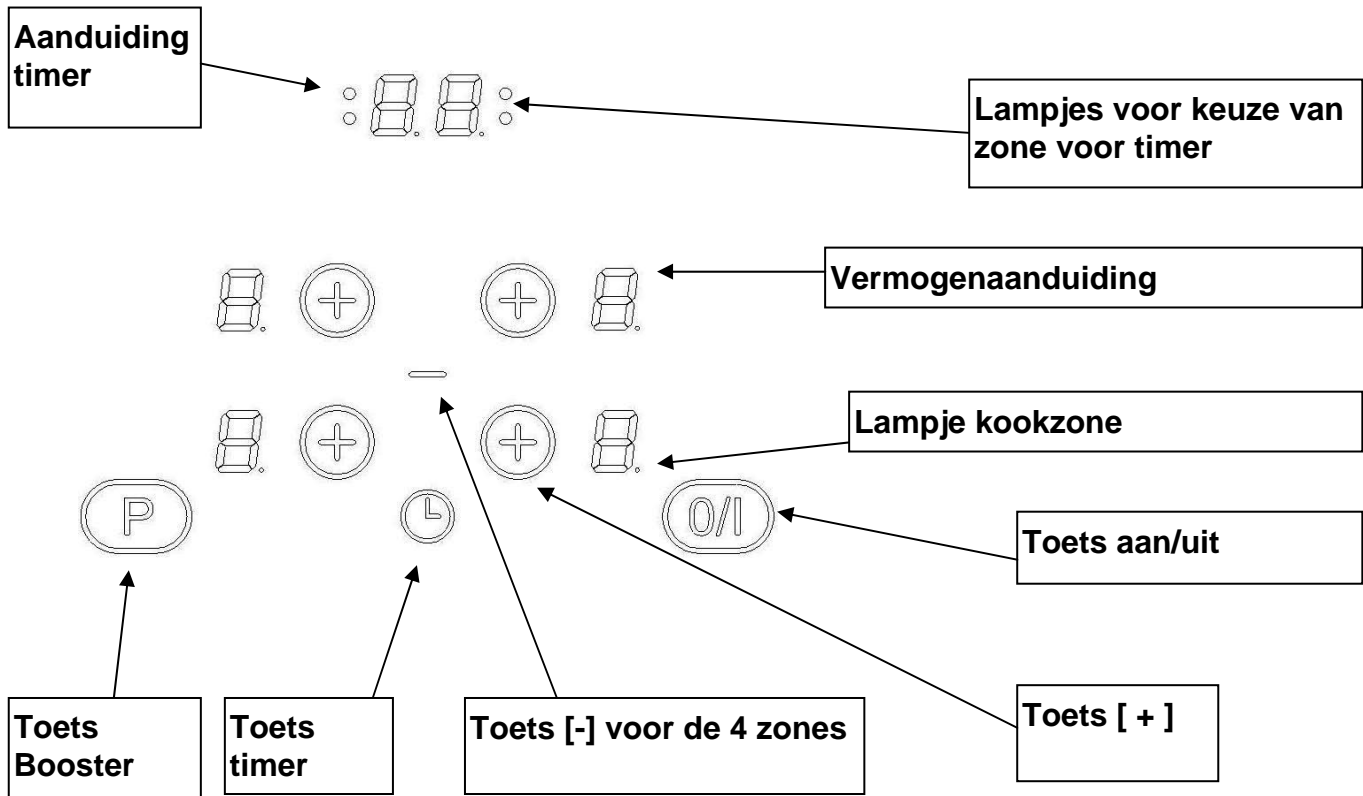
---

### Technische kenmerken

Type	Totaal vermogen	Positie van de kookzone	Nominaal vermogen*	Vermogen booster *	Diameter
4 kookzones	7400W	Links voor	1850W	2500W	180mm
		Links achter	1850W	2500W	180 mm
		Rechts achter	1400W	1800W	145 mm
		Rechts voor	2300W	3200W	210 mm

\* het vermogen varieert in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten.

## Bedieningspaneel



## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal. Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

### Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Functie</u>
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
<u>U</u>	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
A	Onmiddellijke opwarming	Automatisch koken
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
F	Foutmelding	Defect functionering kookzone
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd
L	Vergrendeling	Tafel is beveiligd

## Aanduiding restwarmte

Het lampje « H » licht op wanneer de overeenstemmende kookzone heet is (de kookzones worden door de bodem van de kookpotten verhit).

In dit geval is er gevaar voor brandwonden.

De restwarmte kan gebruikt worden om de gerechten warm te houden.

## Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronisch circuit voldoende is afgekoeld.

# IN WERKING STELLEN

---

## Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

## Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductie bobine. Wanneer deze in werking is produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magneet...

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool ( U ) branden.

## Inwerkingstelling

Schakel eerst de kooktafel in, daarna de kookzone:

- In- en uitschakelen van de kookplaat:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>	<u>Lampje</u>
Inschakelen	druk op [ 0/I ]	4 x [ 0 ]	knippert
Uitschakelen	druk op [ 0/I ]	geen of [ H ]	gaat uit

- In- en uitschakelen van een verwarmingszone:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kiezen	druk op [ + ] van de zone	[ 0. ]
Verhogen	druk op [ + ] van de zone	[ 1 ] tot [ 9 ]
Verlagen	druk op [ - ]	[ 9 ] tot [ 1 ]
Uitschakelen	druk tegelijkertijd op [ + ] en [ - ] of druk op [ - ]	[ 0 ] of [ H ] [ 0 ] of [ H ]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

## Detectie van de kookpot

De detectie van de kookpot verzekert een optimale veiligheid :

- De inductie functioneert niet indien er geen kookpot op de kookzone staat of wanneer de kookpot ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [ U ] verschijnt op de display. Wanneer een kookpot op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [ U ].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de kookpot van de kookzone wordt genomen. Het symbool [ U ] verschijnt op de display. De [ U ] verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

## Aanduiding restwarmte

Na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat zijn de kookzones nog warm en wordt dit aangegeven door [ H ].

Het symbool [ H ] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden.

Zolang het getuigenlampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

## Booster functie

De booster functie [ P ] verleent aan de gekozen kookzone een versterkt vermogen.

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

De booster is ontworpen om bijvoorbeeld vlug grote hoeveelheden water op te warmen, zoals bv. voor het koken van pasta.

- In- en uitschakelen van de booster:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	druk op [ + ]	[ 1 ] tot [ 9 ]
De booster inschakelen	druk op [ P ]	[ P ] gedurende 10 minuten
De booster uitschakelen	druk op [ - ] of druk op [ P ]	[ 9 ] [ 9 ]

De functie booster [ P ] kan ook onmiddellijk worden ingeschakeld:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	druk op [ + ]	[ 0 ]
De booster uitschakelen	druk op [ - ] of druk op [ P ]	[ 9 ] [ 9 ]



- **Gebruik van het maximaal vermogen :**

Het geheel van de kooktafel is met een maximaal vermogen uitgerust. Wanneer de booster functie in werking is, en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden, wordt het vermogen van een andere kookzone automatisch verminderd.

De display van deze kookzone zal gedurende enkele seconden knipperend [ 9 ] aanduiden en duidt dan het maximum vermogen aan:

**Gekozen kookzone**

[ P ] is aangeduid

**Andere kookzone** ( bv.: kookniveau 9 )

[ 9 ] gaat over naar [ 6 ] of [ 8 ] suivant volgens kookzonetype

**Timer functie**

De minutenteller kan voor de 4 kookzones tegelijk worden gebruikt met verschillende tijdregelingen (van 0 tot 99 minuten) voor elke zone.

**Regeling of wijziging van de kooktijd:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	druk op [ + ]	Het lampje van de zone gaat branden
Het vermogen kiezen	druk op [ + ] ou [ - ]	[ 1 ] .... [ 9 ] [ P ]
« Timer » kiezen	druk op [ M ]	Minutenteller [ 00 ] minuten
Tijdsduur verminderen	druk op [ - ]	gaat van [60] naar 59,58,57,.....
Tijdsduur vermeerderen	druk op [ M ]	De tijd vermeerdert ...

Na enkele seconden gaat het controlelampje van een "knipperpositie" over naar een "vaste" positie.

De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.

**Afzetten van de minutentellerfunctie :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [ + ]	Het lampje van de zone gaat branden
« Timer » kiezen	Druk op [ M ]	Overgebleven tijd
« Timer » afzetten	Druk op [ - ] <u>en</u> [M]	Gaat over op [00] en gaat dan uit

Indien meerdere timers geactiveerd zijn volstaat het de handeling te herhalen.

**Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:**

Zodra de gekozen kooktijd verlopen is duidt de timer knipperend [00] aan en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op de toets [ M ] om het geluid en het knipperlicht uit te schakelen.

**Gebruik van de timer zonder koken:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kooktafel activeren	Druk op [ 0/I ]	De zonelampjes gaan branden
« Timer » kiezen	Druk op [ M ]	Minutenteller [ 00 ] minuten
Tijdsduur verminderen	Druk op [ - ]	Gaat van [60] naar 59,58,57,.....
Tijdsduur vermeerderen	Druk op [ M ]	De tijd vermeerdert...

Het controlelampje knippert en gaat na enkele seconden uit.

Zodra de gekozen tijd verlopen is duidt de timer knipperend [00] aan en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op de toets [ M ] om het geluid en het knipperlicht uit te schakelen.

## Programmeren van automatisch koken « go and stop »

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatisch kookdispositief. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch het vermogen op de uitgekozen warmte.

### Inwerkingstelling van de automatische bediening

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [ + ]	[ 0 ] en zonelichtje gaan branden
Volle vermogen activeren	Druk opnieuw op [ + ]	Gaat over van [ 1 ] naar [ 9 ]
Automatische bediening activeren	Druk opnieuw op [ + ]	[ 9 ] en [ A ] knipperen
Warmteniveau kiezen (bijvoorbeeld « 7 »)	Druk op [ - ]	[ 9 ] gaat over naar [ 8 ] [ 7 ] ..... [ 7 ] en [ A ] knipperen

### Stopzetten van automatische bediening

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [ - ]	[ 9 ] gaat over naar [ 8 ] [ 7 ]...
Het vermogen kiezen	Druk op [ + ]	Gekozen vermogen

## Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [ 0/I ]).

### Vergrendeling

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inwerkingstelling	Druk op [ 0/I ]	[ 0 ] of [ H ] op 4 displays
Kookplaat vergrendelen	Druk tegelijkertijd op [ - ] en [ + ] van de zone rechts voor Druk opnieuw op [ + ]	Geen verandering [ L ] op de 4 displays

### Ontgrendeling

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inwerkingstelling	Druk op [ 0/I ]	[ L ] op de 4 displays

### 5 seconden na de inwerkingstelling:

Kookplaat ontgrendelen	Druk tegelijkertijd op [ + ] en [ - ] van de zone rechts voor Druk opnieuw op [ - ]	[ 0 ] op de 4 displays De displays gaan uit
------------------------	--	--

## KOOKADVIES

---

### Kwaliteit van de kookpotten

Aangepaste kookpotten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

Niet aangepaste kookpotten : aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein

De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone geregeld op [ 9 ]. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten maken lawaai wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.

## Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

## Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 tot 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 tot 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 tot 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water
P	Braden Op kooktemperatuur brengen	Op kooktemperatuur brengen van grote hoeveelheden water

## ONDERHOUD EN REINIGING

---

Laat het apparaat eerst afkoelen, **anders is er risico voor brandwonden.**

Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramiek.

Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.

Droog het apparaat met een propere doek.

Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

# KLEINE STORINGEN VERHELPEN

---

## De kookplaat of de kookzone werkt niet :

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

## Het symbool [ U ] licht op :

- er staat geen kookpot op de kookzone
- de kookpot is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

## Het symbool [ F ] licht op :

- u kan deze kookzone niet meer gebruiken
- doe beroep op de dienst na verkoop

## Het symbool [ E ] licht op :

- het elektronisch systeem is defect
- zet het apparaat uit en weer aan

## Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatisch verminderingsdispositief van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

## De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- dit is geen defect, de ventilator beveiligd zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf

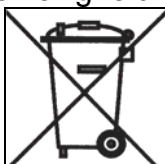
## De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

- de kookzone is nog warm [ H ]
- het maximum kookniveau staat aan [ 9 ]
- het kookniveau werd aangezet met de toets [ - ]

# MILIEUBESCHERMING

---

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar
- de elektronische apparaten bestaan uit recycleerbare materialen en soms uit materialen die giftig zijn voor het milieu maar noodzakelijk voor het goed functioneren en de veiligheid van het apparaat



- werp het apparaat niet weg met het huisvuil
- doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

# INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

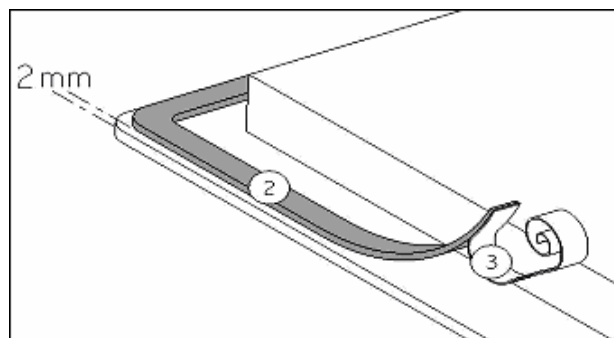
De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

## Plaatsen van de waterdicht strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dien met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.

De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand



## Inbouw

- De uitsnijdingen van het werkblad zijn als volgt:

Apparaat	Uitsnijding Werkblad (mm)	Uitsnijding voor "vlakbouw"			
		B	D	H	diameter
MI-60	560 x 490	596	526	5	11
MI-75	780 x 520	786	526	5	11

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Tijdens de inbouw kan zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de bekisting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede luchtverkoeling van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.

# ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrisch net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje et het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpoleige stroomverbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrisch circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.

## Let op !

Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 HZ

Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat. Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

Netwerk	Aansluiting (**)	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingskaliber
230V~1F+N 50Hz	1 Fasen + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR	25 A *
400V~2F+N 50Hz	2 Fasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR	16 A *

( \* ) berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard TN 60 335-2-6/1990

## Aansluiting van de kookplaat:

Gebruik voor de verschillende aansluitingen de bruggen in messing die zich in de aansluitdoos bevinden.

### Een fase 230V~1F+N :

Plaats een brug tussen 1 en 2 dan tussen 4 en 5.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4 of 5, de fase L op de aansluitklem 1 of 2.

### Twee fasen 400V~2F+N :

Plaats een brug tussen 4 en 5.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4 of 5, fase L1 met de aansluitklem 1 en fase L2 met de aansluitklem 2.

## Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

**We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.**

**Dear clients,**

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

# SUMMARY

---

<b>Safety</b>	<b>17</b>
Precautions before using	17
Using the appliance	17
Cleaning	17
Precautions not to damage the appliance	17
Precautions in case of appliance failure	18
Other protections	18
<b>Description of the appliance</b>	<b>18</b>
Technical data	18
Control panel	19
<b>Use of the appliance</b>	<b>19</b>
Sensitive touches	19
Display	19
Residual heat indicator	19
Ventilation	20
<b>Starting-up and appliance management</b>	<b>20</b>
Before the first use	20
Induction principle	20
Starting-up	20
Pan detection	21
Residual heat indication	21
Timer	21
Booster function	22
Automatic cooking “go and stop”	22
Control panel locking	23
<b>Cooking advices</b>	<b>23</b>
Pan quality	23
Pan dimension	24
Examples of cooking power setting	24
<b>Maintenance and cleaning</b>	<b>24</b>
<b>What to do in case of a problem</b>	<b>24</b>
<b>Environment preservation</b>	<b>25</b>
<b>Installation instructions</b>	<b>26</b>
<b>Electrical connection</b>	<b>27</b>



# SAFETY

---

## 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.

## 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.
- Children must not manipulate the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.

## Cleaning

- Switch the appliance off before cleaning.
- Let it cool completely.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.

## 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).
- 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 (2cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventuals 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 have to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.

### Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must has to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend to get 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.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

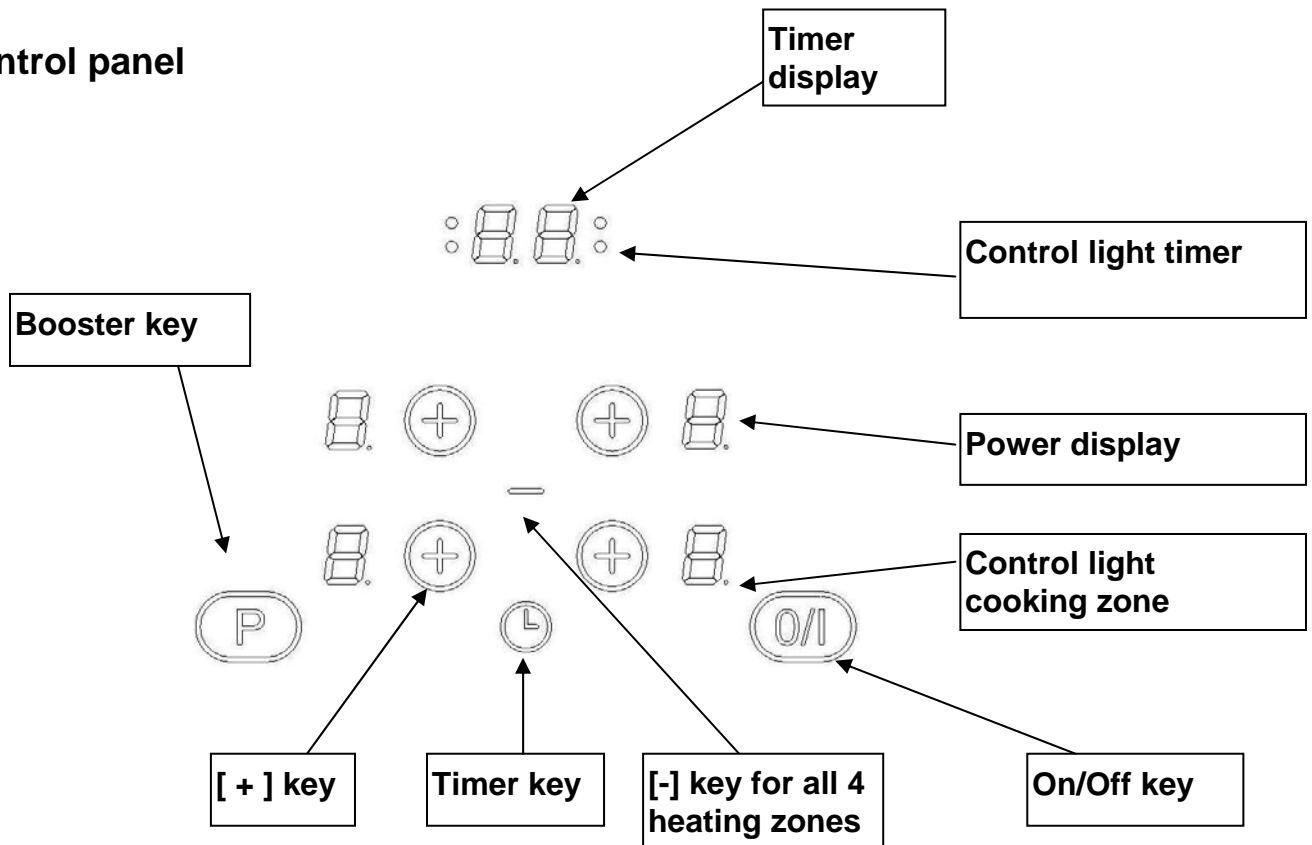
---

### Technical data

Type	Total Power	Heating zone location	Nominal Power *	Booster Power*	Diametre
4 zones	7400W	Front left	1850 W	2500 W	180 mm
		Rear left	1850 W	2500 W	180 mm
		Rear right	1400 W	1800 W	145 mm
		Front right	2300 W	3300 W	210 mm

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

## Control panel



## USE OF THE APPLIANCE

### Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches 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. Touch only one key on the same time.

### Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated
1...9	Power level	Selection of the cooking level
U	Pan detection	No pan or inadequate pan
A	Heat accelerator	Automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
F	Error message	Heating zone failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
P	Booster	The boosted power is activated

### Residual heat indicator

After using a cooking zone an indicator in the form [ H ] will warn you that the surface temperature is high. You should avoid touching this zone. There is a risk of getting burnt. The residual heat can be used to save energy.

## Ventilation

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

## STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

### Before the first use

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

### Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted :

- All ferromagnetics 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 pans 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 ].

### Starting-up

To turn off the hob press first the [ 0/I ] key, then the heating zone [ + ]:

- Start-up/ switch off the hob :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>	<u>Control light</u>
To start :			
Touch the key	touch the key [ 0/I ]	[ 0 ]	switch on
To stop :			
Touch the key	touch the key [ 0/I ]	nothing or [ H ]	switch off

- Start-up/ switch off a heating zone :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Increase power	touch key [ + ]	[ 1 ] to [ 9 ]
Decrease power	touch key [ - ]	[ 9 ] to [ 1 ]
Stop	touch simultaneous [ + ] and [ - ]	[ 0 ] or [ H ]

## 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 setted before.

## 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.

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 4 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.



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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select a heating zone	Press on key [ + ]	The zone control light is on
To select the power level	Press on key [ + ] or [ - ]	[ 1 ] .... [ 9 ] [ P ]
To select « Timer »	Press on key [  ]	The time displays [ 00 ]
Decrease the time 59,58,57,.....	Press on key [ - ]	[60] goes to
Increase the time	Press on key [  ]	The time increases...

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:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select a heating zone	Press on key [ + ]	The zone control light is on
To select « Timer »	Press on key [  ]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press on key [ - ] <u>and</u> [  ] Simultaneously	Displays [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 the key [  ].

- **Egg timer function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press on key [ 0/I ]	The zone control lights are on
Select« Timer »	Press on key [⌚]	Time [ 00 ] minutes
Decrease the time 59,58,57,.....	Press on key [ - ]	[60] goes to
Increase the time	Press on key [⌚]	The time increases...

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 the key [⌚].

## **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 10 minutes with an ultra high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press key [ + ]	[ 0 ]
Increase power	touch key [ + ]	[ 1 ] to [ 9 ]
Start up the booster	press key [ P ]	[ P ] during 10 mn
Stop the booster	press key [ - ]	[ 9 ]
	press key [ P ]	[ 9 ]

The booster function [ P ] can also be started directly:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press key [ + ]	[ 0 ]
Start up the booster	press key [ P ]	[ P ] during 10 mn
Stop the booster	press key [ - ]	[ 9 ]
	press key [ P ]	[ 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 ] ).

<u>Heating zone selected</u>	<u>The other heating zone:</u>
[ P ] is displayed	(example: power level 9) [ 9 ] goes to [ 6 ] or [ 8 ] depending the type of zone

## **Automatic cooking “go and stop”**

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the preselected level.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press on key [ + ]	[ 0 ] and control light on
Full power setting	Press on key [ + ]	[ 1 ] ..... to..... [ 9 ]
Automatic cooking	Press on key [ + ]	[ 9 ] is blinking with [ A ]
Power level selection (for example « 7 »)	Press on key [ - ]	[ 9 ] [ 8 ] [ 7 ] ..... [ 1 ] [ 7 ] is blinking with [ A ]

- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press on key [ - ]	[ 9 ] [ 8 ] [ 7 ] ..... [ 0 ]
Power level selection	Press on key [ + ]	Level selected

## 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 :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key [ 0/I ]	[ 0 ] or [ H ] on 4 displays
Hob locking	Touch simultaneously [ - ] and [ + ] at front right * Press on key [ + ]	No modification [ L ] on 4 displays

- **Unlocking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key [ 0/I ]	[ L ] on 4 displays
<b>In the 5 seconds after start :</b> Unlocking the hob	Touch simultaneously [ - ] and [ + ] at front right * Press on key [ - ]	[ 0 ] or [ H ] on 4 displays No light on the displays

## COOKING ADVICES

---

### Pan quality

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

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

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

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

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. These 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 center 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, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

Do not clean the hob if the glass is hot: 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.

Ensure that the bottom of pans is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the bottom of the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

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

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



The symbol [ U ] displays :

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

The symbol [ F ] displays :

- You cannot use this cooking zone anymore.
- Call the After-sales Service.

The symbol [ E ] displays :

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones 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.

Continuous ventilation after cutting-off the hob :

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

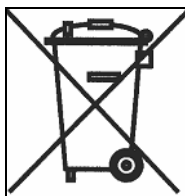
The automatic cooking system « go and stop » doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [ H ]
- The highest power level is set [ 9 ]
- The cooking level was engaged with [ - ]
- The packaging materials is ecological and can be recycled.
- The worn hob has to be eliminated in conformity with the rules enforced in your place of residence.

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

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



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

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

---

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

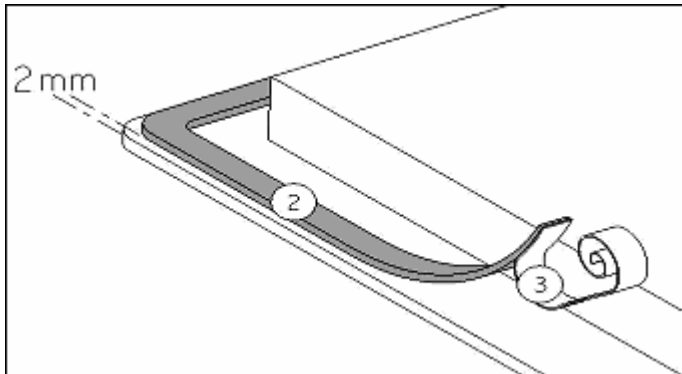
## Fitting - installing:

Appliance	Worktop Cut-out (mm)	Glass Cut-out (if “flushline” integration)			
		W	D	T	Radius
	<b>Width x Depth</b>				
MI-60	560 x 490	596	526	5	11
MI-75	780 x 520	786	526	5	11

- 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.
- 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.
- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- 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.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- To guarantee between the work top and the top of the drawer or oven a space of 5 mm to allow the exit of the air flow.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example : sprays) or not heat-resistant objects.
- 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.
- The installation of the hob in non stationary sites ( for example : boat ) should be undertaken by specialists.

### **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 carelessly, 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).

## **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.

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

( \* ) calculated with the simultaneous factor following standard TN 60 335-2-6/1990

### **Caution !**

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

Connect always the earth wire .

Respect the connection diagram.

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

## Connection of the hob

The ceramic hob can be connected in different ways:

Monophase 230V~1P+N  
Biphase 400V~2P+N

### 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 the 1<sup>st</sup> bridge between terminal 1 and 2, the 2<sup>nd</sup> between 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 5 (or 4), the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

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

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 5 (or 4), the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

**Caution !** ensure that you :

- correctly attach the wires and the bridges.
- tighten the screws properly.

Before making the connection, we strongly advise you to locate the phase(s), neutral and earth on the mains. If you have any doubts, call your electrician.

**Note: the bridges between terminals 4-5 and between terminals 1-2 were installed during the factory check.**

**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.**

## **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

---

<b>Sécurité</b>	<b>31</b>
Précautions avant utilisation en cuisson	31
Utilisation de l'appareil	31
Nettoyage	31
Précautions pour ne pas détériorer l'appareil	32
Précautions en cas de défaillance de l'appareil	32
Autres protections	32
<b>Description de l'appareil</b>	<b>33</b>
Caractéristiques techniques	33
Bandeau de commande	33
<b>Utilisation de l'appareil</b>	<b>34</b>
Touches sensibles	34
Affichage	34
Indicateur de chaleur résiduelle	34
Ventilation	34
<b>Mise en route et gestion de l'appareil</b>	<b>34</b>
Avant la première utilisation	34
Principe de l'induction	34
Mise en route	35
Détection de récipient	35
Indicateur de chaleur résiduelle	35
Fonction booster	36
Fonction minuterie	36
Programmation d'automatisme de cuisson « go and stop »	37
Verrouillage du bandeau de commande	37
<b>Conseils de cuisson</b>	<b>38</b>
Qualité des casseroles	38
Dimension des casseroles	38
Exemples de réglage des puissances de cuisson	38
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>39</b>
<b>Que faire en cas de problème</b>	<b>39</b>
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>40</b>
<b>Instructions d'installation</b>	<b>40</b>
<b>Connexion électrique</b>	<b>41</b>

# SECURITE

---

## 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 agréés. 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.

## 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.
- Les enfants ne doivent pas manipuler 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.

## Nettoyage

- Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
- Il faut laisser refroidir les parties chaudes.
- 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...).

## 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: déclenchez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- 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 le ligne d'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.

## 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.
- Les appareils usagés contiennent des métaux précieux. Renseignez-vous auprès de l'administration de récupération sur les possibilités de recyclage.



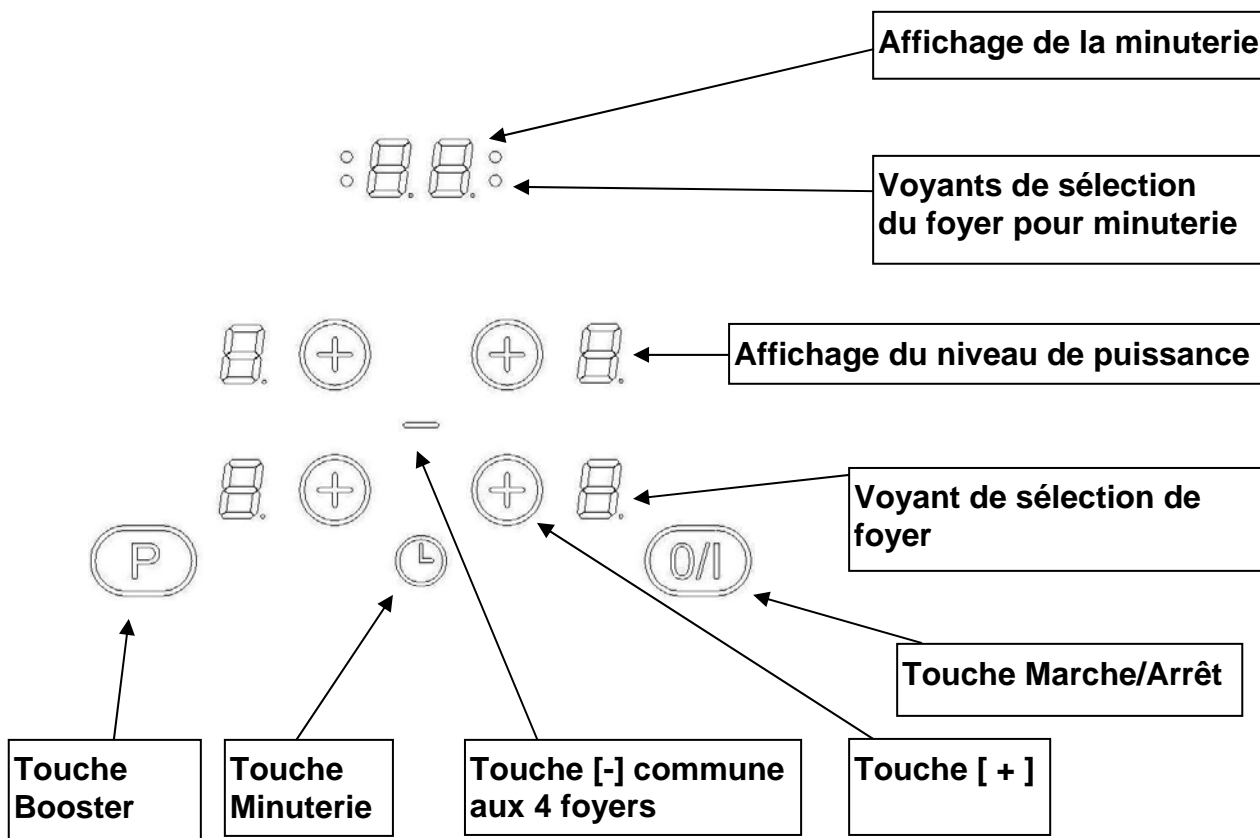
# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance Nominale *	Puissance du booster *	Diamètre
4 foyers	7400W	Avant Gauche	1850W	2500W	180mm
		Arrière Gauche	1850W	2500W	180 mm
		Arrière Droit	1400W	1800W	145 mm
		Avant Droit	2300W	3200W	210 mm

\* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

## Bandeau de commande



# UTILISATION DE L'APPAREIL

---

## Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles 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.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

## Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
F	Message d'erreur	Défaut de fonctionnement foyers
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Booster	La puissance turbo est activée
L	Verrouillage	La table est sécurisée

## Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque le voyant « H » s'affiche, cela signifie que la zone de cuisson correspondante est chaude (les zones de cuissons sont chauffées par le fond des casseroles).

Dans ce cas il y a danger de brûlures.

La chaleur résiduelle peut être utilisée pour conserver les plats au chaud.

## Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

# 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 ferro-magnétique 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 ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

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.

## Mise en route

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

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>	<b><u>Voyant</u></b>
Enclencher	appuyer sur [ 0/I ]	4 x [ 0 ]	clignotent
Arrêter	appuyer sur [ 0/I ]	aucun ou [ H ]	s'éteint

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner	appuyer sur [ + ] de la zone	[ 0. ]
Augmenter	appuyer sur [ + ] de la zone	[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]
Diminuer	appuyer sur [ - ]	[ 9 ] jusqu'à [ 1 ]
Arrêter	appuyer simultanément sur [ + ] et [ - ] ou appuyer sur [ - ]	[ 0 ] ou [ H ] [ 0 ] ou [ H ]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai 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.

## 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 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 10 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 :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la zone	appuyer sur [ + ]	[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]
Enclencher le booster	appuyer sur [ P ]	[ P ] pendant 10 mn
Stopper le booster	appuyer sur [ - ]	[ 9 ]
	ou appuyer sur [ P ]	[ 9 ]

La fonction booster [ P ] peut également être enclenchée directement :

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la zone	appuyer sur [ + ]	[ 0 ]
Stopper le booster	appuyer sur [ - ]	[ 9 ]
	ou appuyer sur [ P ]	[ 9 ]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [ 9 ] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<b><u>Zone de cuisson sélectionnée</u></b>	<b><u>Autre zone de cuisson</u></b> (par ex.: cuisson de niveau 9 )
[ P ] est affiché	[ 9 ] passe à [ 6 ] ou [ 8 ] suivant le type de foyer

## 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 :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [ + ]	Le voyant de la zone s'allume
Sélectionner la puissance	Appuyer sur [ + ] ou [ - ]	[ 1 ] .... [ 9 ] [ P ]
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur [ M ]	Minuterie [ 00 ] minutes
Diminuer la durée	Appuyer sur [ - ]	[60] passe à 59,58,57,.....
Augmenter la durée	Appuyer sur [ M ]	Le temps augmente...

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 :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [ + ]	Le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur [ M ]	Temps restant
Désactiver « Minuterie »	Appuyer sur [ - ] <u>et</u> [ M ]	Passé 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 la touche [ M ].

### **Minuterie utilisée hors cuisson :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [ 0/I ]	Voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur [ M ]	Minuterie [ 00 ] minutes
Diminuer la durée	Appuyer sur [ - ]	[60] passe à 59,58,57,.....
Augmenter la durée	Appuyer sur [ M ]	Le temps augmente...

Le voyant de contrôle clignote, puis s'éteint après quelques secondes.

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 la touche [ M ].

### **Programmation d'automatisme de cuisson « go and stop »**

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

### **Mise en route de l'automatisme :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [ + ]	[ 0 ] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	Ré appuyer sur [ + ]	Passe de [ 1 ] à [ 9 ]
Activer l'automatisme	Ré appuyer sur [ + ]	[ 9 ] clignote avec [ A ]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	Appuyer sur [ - ]	[ 9 ] passe à [ 8 ] [ 7 ] ..... [ 7 ] clignote avec [ A ]

### **Arrêt de l'automatisme :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [ - ]	[ 9 ] passe à [ 8 ] [ 7 ]...
Sélectionner niveau	Appuyer sur [ + ]	Niveau sélectionné

### **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**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Mise en route	Appuyer sur [ 0/I ]	[ 0 ] ou [ H ] sur 4 afficheurs
Verrouiller la table	Appuyer ensemble [ - ] et [ + ] de la zone avant droite	Pas de changement
Ré appuyer sur [ + ]	[ L ] sur les 4 afficheurs	

### **Déverrouillage :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Mise en route	Appuyer sur [ 0/I ]	[ L ] sur les 4 afficheurs

## **Dans les 5 secondes après la mise en route :**

Déverrouiller la table

Appuyer ensemble [ - ] et [ + ]  
de la zone avant droite  
Ré appuyer sur [ - ]

[ 0 ] sur les 4 afficheurs  
Les afficheurs sont éteints

## **CONSEILS DE CUISSON**

---

### **Qualité des casseroles**

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique,  
aluminium 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 resté 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

---

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 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 PROBLEME

---

### **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 sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

### **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 [ F ] s'affiche :**

- vous ne pouvez plus utiliser cette zone de cuisson
- appelez le Service Après-vente

### **Le symbole [ E ] s'affiche :**

- le système électronique est défectueux
- débranchez et rebranchez l'appareil

### **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 où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles 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

### **La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :**

- la zone de cuisson est encore chaude [ H ]
- le niveau de cuisson maximum est enclenché [ 9 ]
- le niveau de cuisson a été enclenché avec la touche [ - ]

# 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

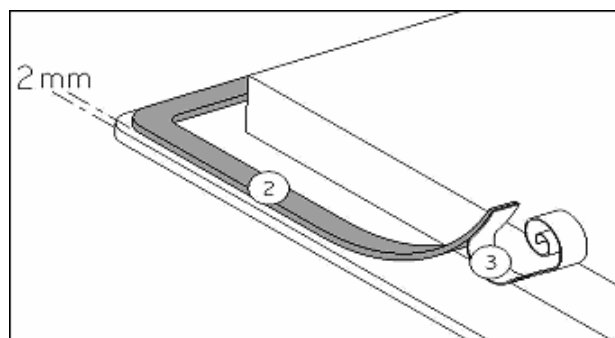
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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 :

- Les découpes du plan de travail sont les suivantes :

Appareil	Découpe Plan de travail (mm)	Découpe pour encastrement dit „à fleur „ (mm)			
		L	P	H	Rayon
MI-60	560 x 490	596	526	5	11
MI-75	780 x 520	786	526	5	11

- **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
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir

## CONNEXION ELECTRIQUE

- 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.

### Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 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~1P+N 50Hz	1 Phases + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR	16 A *

(\* ) calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard TN 60 335-2-6/1990

### Branchement de la table :

Pour le branchement utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boitier.

#### Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre 1 et 2 puis entre 4 et 5.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L sur le plot 1 ou 2.

#### Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5. Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

**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.**

## **Apreciada clienta, apreciado cliente,**

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestra placa de cocción vitrocerámica a inducción.

Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

# RESUMEN

---

<b>Seguridad</b>	<b>44</b>
Precauciones antes de utilizarla para cocinar	44
Utilización del aparato	44
Limpieza	44
Precauciones para no deteriorar el aparato	45
Precauciones en caso de fallo del aparato	45
Otras precauciones	45
<b>Descripción del aparato</b>	<b>46</b>
Características técnicas	46
Zona de mandos	46
<b>Utilización del aparato</b>	<b>47</b>
Teclas táctiles	47
Indicaciones	47
Indicador de calor residual	47
Ventilación	47
<b>Puesta en marcha y gestión del aparato</b>	<b>47</b>
Antes de la primera utilización	47
Principio de la inducción	48
Puesta en marcha	48
Detección del recipiente	49
Indicador de calor residual	49
Función 'turbo'	49
Función minuteru (para los modelos que la tienen)	50
Programación del automatismo de cocción "go and stop"	50
Bloqueo de la zona de mandos	51
<b>Consejos de cocción</b>	<b>51</b>
Calidad de las cacerolas	51
Dimensión de las cacerolas	52
Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción	52
<b>Conservación y limpieza</b>	<b>52</b>
<b>Qué hacer en caso de problema</b>	<b>53</b>
<b>Protección del medio ambiente</b>	<b>53</b>
<b>Instrucciones de instalación</b>	<b>54</b>
<b>Conexión eléctrica</b>	<b>55</b>

# SEGURIDAD

---

## Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Arranque todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargos para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.

## Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.

## Limpieza

- Es necesario poner el aparato fuera de servicio para limpiarlo.
- Es necesario dejar enfriar las partes calientes.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo ...).

## Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con suelas sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

## Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.

## Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- Los aparatos usados contienen metales preciosos. Consulte con la administración de recuperación sobre las posibilidades de reciclaje.

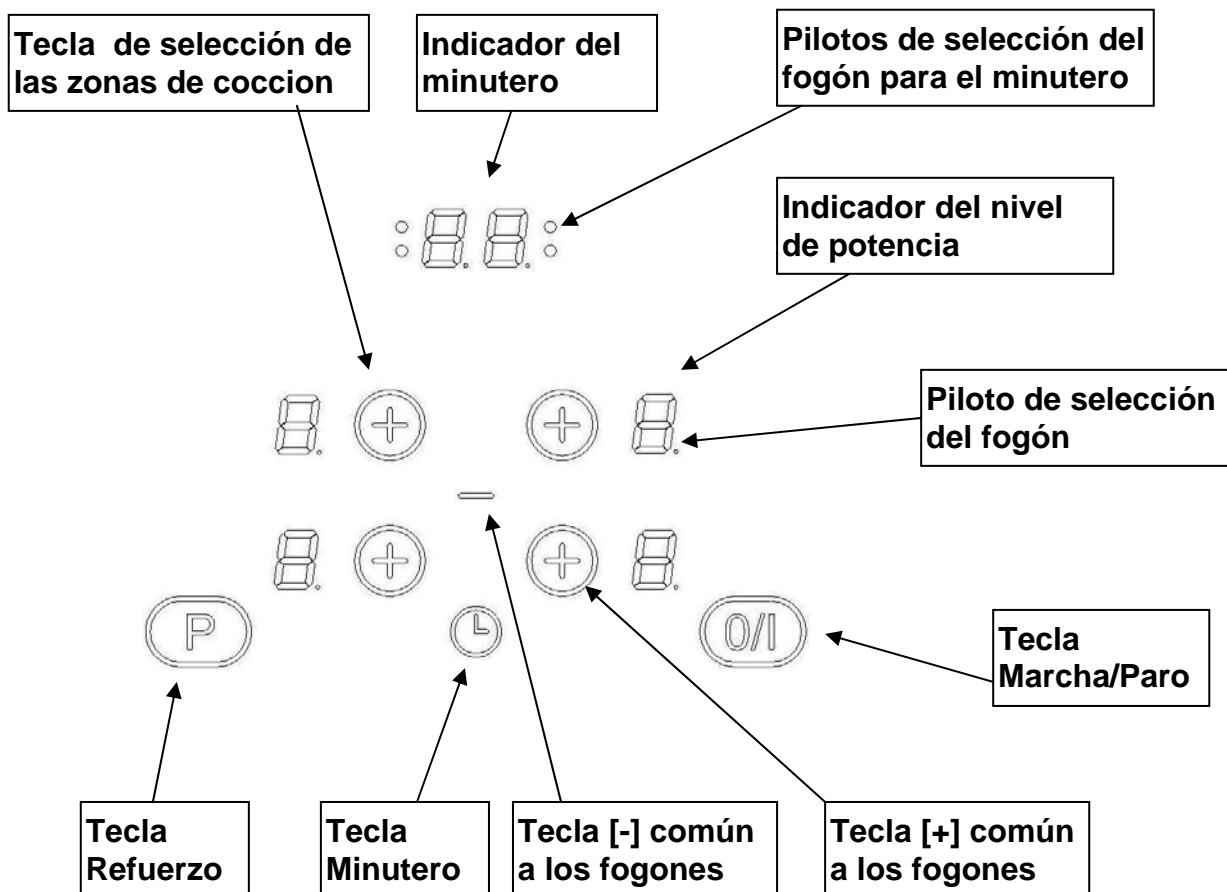
# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

## Características técnicas

	Potencia total *	Posición Del fogon	Potencia nominal *	Potencia De refuerzo*	Diamètro
MI-60 MI-75	7400W	Izquierdo delante Detrás izquierdo Detrás derecha Derecha delante	1850W 1850W 1400W 2300W	2500W 2500W 1800W 3200W	180mm 180 mm 145 mm 210 mm

\* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

## Zona de mandos



# UTILIZACIÓN DEL APARATO

## Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora. No toque una tecla más de una vez.

## Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de calefacción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
<u>U</u>	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calentamiento	Cocción automática
E	Mensaje de error	Defecto del circuito electrónico
F	Mensaje de error	Defecto funcionamiento fogones
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
P	Refuerzo	Activada la potencia 'turbo'
L	Bloqueo	La placa está protegida

## Indicador de calor residual

Cuando el piloto "H" se enciende, esto significa que la zona de cocción correspondiente está caliente (las zonas de cocción están calentadas por el fondo de las cacerolas).

En este caso, hay peligro de quemaduras.

El calor residual puede utilizarse para mantener calientes los platos.

## Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que las calorías desprendidas por la electrónica sobrepasan un cierto umbral. La ventilación conecta su velocidad alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

# PUESTA EN MARCHA Y GESTIÓN DEL APARATO

---

## Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

## Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con suela ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (U).

## Puesta en marcha

En primer lugar debe conectar la placa de cocción y después la zona de calentamiento:

- Conectar / Apagar a placa de cocción:

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>	<u>Piloto</u>
Conectar	pulsar [0/I]	4 x [0]	centellea
Apagar	pulsar [0/I]	ninguno o [H]	se apaga

- Conectar / Apagar una zona de calentamiento:

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar	pulsar [+] de la zona	[0.]
Aumentar	pulsar [+] de la zona	[1] hasta [9]
Disminuir	pulsar [-]	[9] hasta [1]
Apagar	pulsar simultáneamente [+] y [-] o pulsar [-]	[0] o [H] [0] o [H]

Si no se hace ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, la electrónica vuelve a la posición de espera.



## DetECCIÓN DEL RECIPIENTE

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

## Función 'turbo'

La función 'turbo' [P] proporciona un refuerzo de potencia en la zona de cocción seleccionada.

Si se activa esta función, estas zonas de cocción funcionan durante 10 minutos con una potencia notablemente más alta.

El 'turbo' está destinado, por ejemplo, a calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer pasta.

- Conectar / Apagar la función 'turbo':

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [+]	[1] hasta [9]
Conectar el 'turbo'	pulsar [P]	[P] durante 10 min.
Apagar el 'turbo'	pulsar [-]	[9]
	O pulsar [P]	[9]

La función 'turbo' [P] puede conectarse también directamente:

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [+]	[0]
Apagar el 'turbo'	pulsar [-]	[9]
	O pulsar [P]	[9]

- Gestión de la potencia máxima:

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función 'turbo', y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.

Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción centellea [9] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

<u>Zona de cocción seleccionada</u>	<u>Otra zona de cocción</u> (por ej.: cocción de nivel 9 )
[P] está indicado	[9] pasa a [6] u [8] según el tipo de placa

## **Función minuterero (para los modelos que la tienen)**

El minuterero puede asignarse simultáneamente a las 4 placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

### **Ajuste o modificación de la duración de la cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar [+]	El piloto de la zona se enciende
Seleccionar la potencia	Pulsar [+] o [-]	[1] .... [9] [P]
Seleccionar "Minuterero"	Pulsar [reloj]	Minuterero [00] minutos
Disminuir la duración	Pulsar [-]	[60] pasa a 59,58,57...
Aumentar la duración	Pulsar [reloj]	El tiempo aumenta...

Después de algunos segundos, el piloto de control pasa de "centelleo" a "fijo". La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

### **Detener la función minuterero de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar [+]	El piloto de la zona se enciende
Seleccionar "Minuterero"	Pulsar [reloj]	Tiempo restante
Desactivar "Minuterero"	Pulsar [-] y [reloj]	Pasa a [00] y después se apaga

Cuando hay varios minutereros activados, basta repetir la operación.

### **Paro automático al final de la cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el minuterero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar la tecla [M].

### **Minuterero utilizado sin cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	Pulsar [0/I]	Pilotos de zona encendidos
Seleccionar "Minuterero"	Pulsar [reloj]	Minuterero [00] minutos
Disminuir la duración	Pulsar [-]	[60] pasa a 59,58,57,.....
Aumentar la duración	Pulsar [reloj]	El tiempo aumenta...

El piloto de control centellea y pasados algunos segundos se apaga.

Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el minuterero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar la tecla [M].

## **Programación del automatismo de cocción "go and stop"**

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a toda la potencia durante un cierto tiempo y después reduce automáticamente su potencia hasta el nivel preseleccionado.

### **Puesta en marcha del automatismo:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar [+]	[0] y piloto de zona encendido
Activar la potencia total	Pulsar de nuevo [+]	Pasa de [1] a [9]
Activar el automatismo	Pulsar de nuevo [+]	[9] centellea con [A]
Seleccionar nivel (por ejemplo "7")	Pulsar [-] [	9] pasa a [8] [7] ..... [7] centellea con [A]

### **Parada del automatismo:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar [-]	[9] pasa a [8] [7]...
Seleccionar nivel	Pulsar [+]	Nivel seleccionado

### **Bloqueo de la zona de mandos**

Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro [0/I]).

#### **Bloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Puesta en marcha	Pulsar [0/I]	[0] o [H] en los 4 indicadores
Bloquear la placa	Pulsar a la vez [-] y [+] delante lzq. Pulsar de nuevo [+]	Sin cambio [L] en los 4 indicadores

#### **Desbloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Desbloquear la placa	Pulsar a la vez [-] y [+] delante lzq.. Pulsar de nuevo [-]	[L] en los 4 indicadores Los indicadores se apagan

## **CONSEJOS DE COCCIÓN**

---

### **Calidad de las cacerolas**

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.

## Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

## Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Hinchar Descongelación	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, Llevar a ebullición	Filetes, tortillas agua
P	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Deje enfriar el aparato, **ya que hay riesgo de quemaduras**.

Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.

No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.

Seque el aparato con un trapo limpio.

Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.

# QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

---

## La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

## El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

## El símbolo [F] se enciende:

- No puede utilizar esta zona de cocción
- Llame al Servicio Posventa

## El símbolo [E] se enciende:

- El sistema electrónico es defectuoso
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

## Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha funcionado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

## La soplante de ventilación continúa girando después de parar la placa:

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La soplante se para automáticamente

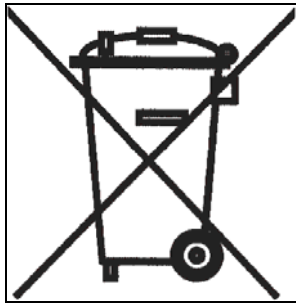
## El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

# PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

---

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato



- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos

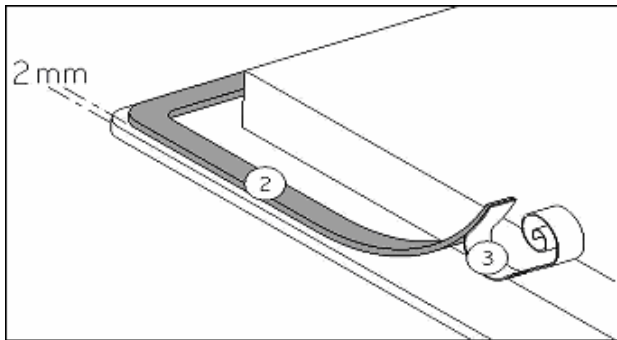
## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

### Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

### Encastre:

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

Aparato	Recorte Superficie de trabajo (mm) Anchura x Profundidad	Recorte por encaje dicho "aflor"(mm)			
		An	P	Al.	Diámetro
MI-60	560 x 490	596	526	5	11
MI-75	780 x 520	786	526	5	11

- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm como mínimo.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Los junquillos de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Garantice **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica

- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.

### ¡Atención!

Este aparato sólo está diseñado para alimentarse a 230 V~ 50 Hz

Conecte siempre el cable de tierra de protección. Respete el esquema de conexiones.

Sector	Conexión	Diámetro cable	Cable	Calibre de protección
230V~1P+N 50Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Fases + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR	16 A *

- calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma TN 60 335-2-6/1990

### Monofase 230V~1P+N 50Hz:!

Utilizar el hilo verde/amarillo como toma de tierra, **los hilos azul + marron ensamblados como neutro N**, los 2 hilos negros ensamblados como fase L

### Bifase 400V~2P+N 50Hz:!

Utilizar el hilo verde/amarillo como toma de tierra, **los hilos azul + marron ensamblados como neutro N**, uno de los hilos negros como fase L1 y el otro hilo como fase L2

**¡Atención! Coloque bien los hilos y apriete bien los tornillos.**

**Nuestra responsabilidad no sería exigible por cualquier incidente resultante de una mala conexión, o que pudiera surgir por el uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una toma de tierra defectuosa.**

# **M**-SYSTEM *Topline*

*Op deze plek kan de productsticker  
geplaats worden in de fabriek*

## **www.boretti.com**

**BORETTI b.v.**  
De Dollard 17  
1454 AT Watergang  
T +31(0)20-4363439  
F +31(0)20-4361326  
E [info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)  
The Netherlands

**n.v. BORETTI s.a.**  
Rupelweg 16  
2850 Boom  
T +32 (0)3-4508180  
F +32 (0)3-4586847  
E [info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)  
Belgium

**BORETTI s.l.**  
Oficina en Avd. De la Barossa 63c  
11139 Chiclana de la Frontera (Cadiz)  
T +34 956 494684  
F +34 956 494150  
E [info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)  
Spain