

# M-SYSTEM

ENGLISH

Instruction Manual For Induction Hob

FRENCH

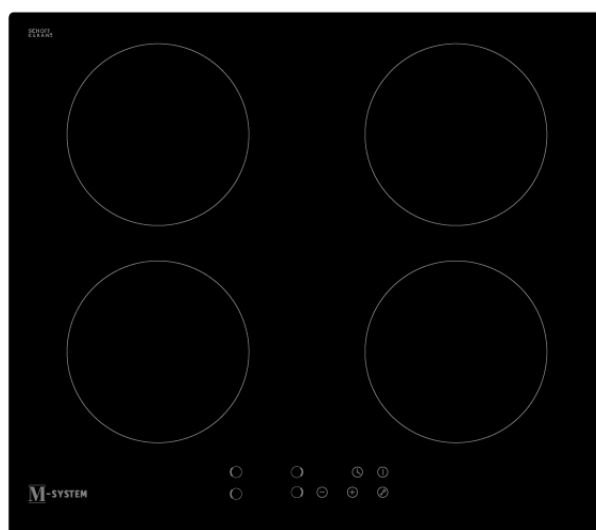
Table De Cuisson Induction

GERMAN

Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld

DUTCH

Gebruiksaanwijzing inductiekookplaat



MI600

Thank you for purchasing the induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

**Dear Customer:**

Thank you for purchasing the induction hob. We hope it will give many years of good service.

Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

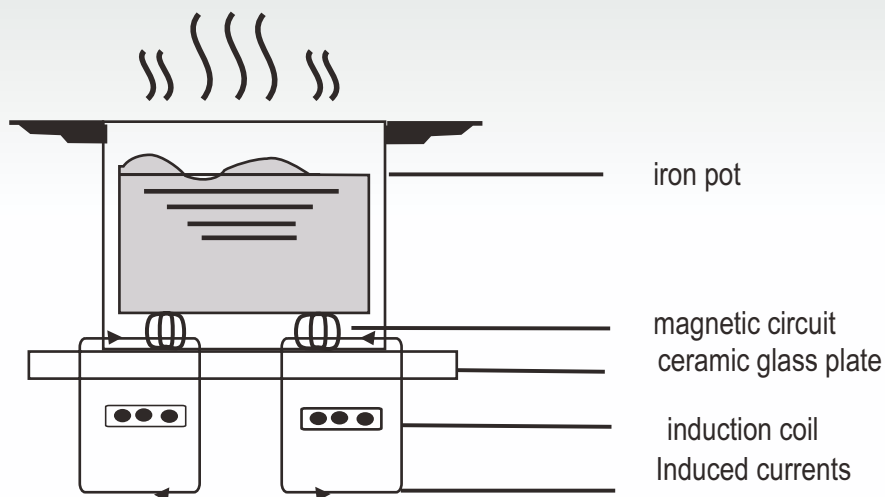
## Product Introduction

The MI600 induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cooking zones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for today's family.

Manufactured with specially imported materials, the induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

## Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cooking zone to the cooking vessel.



## Safety

This hob was specially designed for domestic use.

In its constant search to improve its products, reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

### ● Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

### ● Detection of small or non-magnetic items

When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

### ● Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

### ● Auto shutdown

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.

**Warning:** Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

## Installation

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material. As shown in Figure (1)

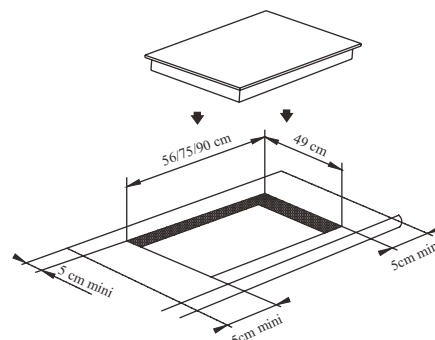
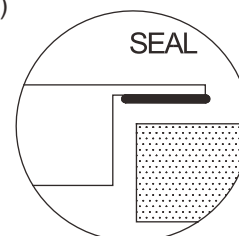


Figure (1)



2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

Figure (2)

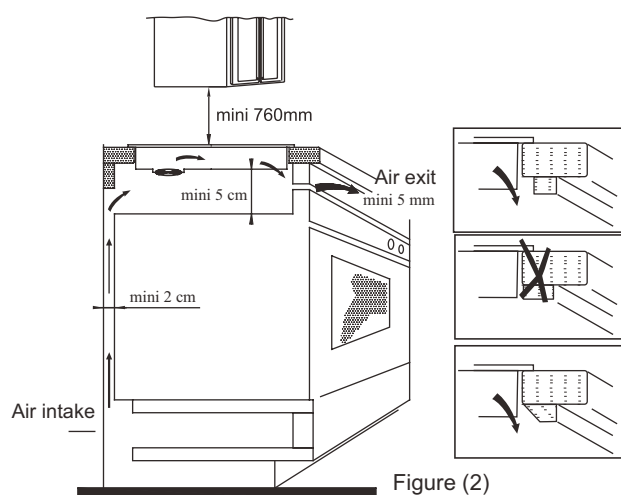
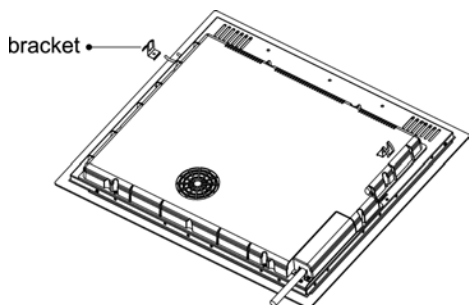


Figure (2)

**NB:** For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

3. Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



### Warnings:

- (1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.
- (2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- (3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.
- (4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- (5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

### 4. Connection to power supply

The socket should be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure 3.

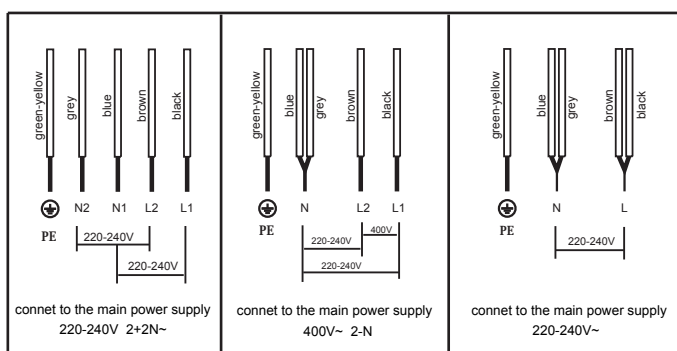


Figure (3)

If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

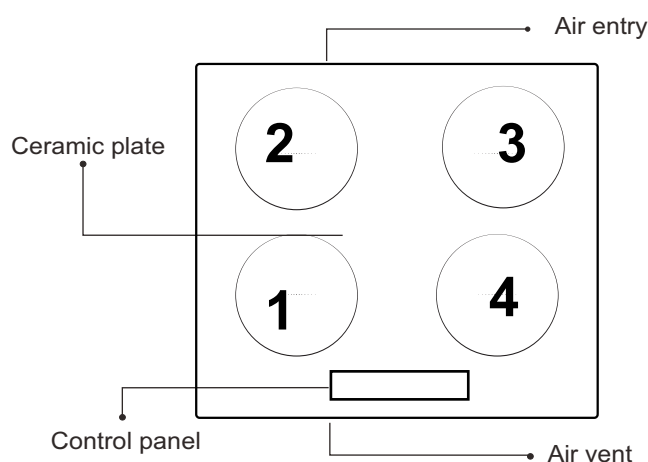
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

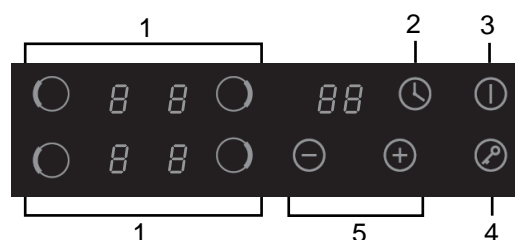
The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

### Diagram of induction hob:



### Schematic diagram of the control panel



1. Heating zone selection key
2. Timer key
3. ON/OFF
4. System key
5. Power regulating key



## Instructions for Use

### Preparation before using:

When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode.

Place the pan in the centre of the cooking zone.

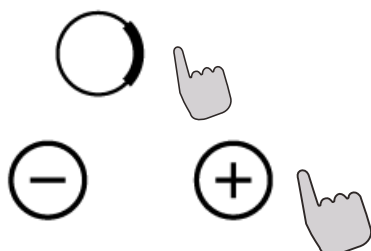


### Operating instructions

When the ON/OFF key is pressed, all the indicators show "-". Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows "5". Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key. If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to "0" and the cooking zone switches off.

See the table on Page 6 for the power specific to each cooking zone.

**NB:** When the ON/OFF key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within one minute.



### Timing function

Press the timing key and the indicator will start flashing. Then set the time for between 1 and 99 minutes, by pressing the "+" and "-" keys. Pressing the "+" key once increases the time by one minute; pressing the "-" key once decreases the time by one minute. When the set time exceeds 99 minutes, it will automatically return to "0" minutes. If the "-" and "+" keys are pressed simultaneously, the indicator will display "0".



### Timer confirmation

1. Select the power level of the cooking zone and then press the "Timer" key. The timer can now be set.
2. When the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.
3. After selecting a set time, confirm by pressing the "Timer" key.

### Timer cancellation

After setting the time again, hold down the "Timer" key for 5 seconds. This will cancel the timer and the indicator will revert to "0".

### Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.

To lock: hold down the "Interlock" ; the hob then goes into "Interlock" mode, the timer shows "Lo" and the rest of the keys are disabled except the " ON/OFF " key.

### Unlocking

Hold down the "Interlock" key for 2 seconds and the hob will return to normal working.



**The maximum power of cooking zones is as follows:**

Heating Zone	Power(W)
1	1500
2	2000
3	1500
4	2000

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from

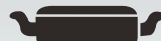
## Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

- 1 This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:

Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.

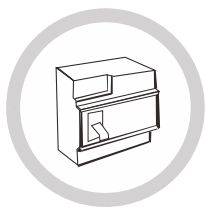
- 2 Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.

NB: The base of the vessel must contain magnetic material.

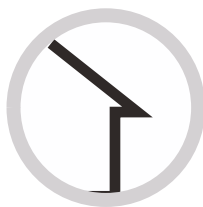
It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.

- 3 Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

## Safety Reminding and Maintenance:



A dedicated power protection air switch must be used.



For indoor use only.



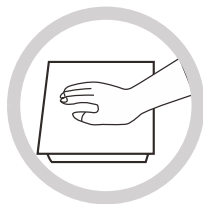
Never wash the induction hob directly with water.



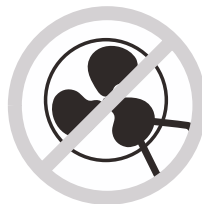
Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.



Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.



When a cooking zone has been on for a long time the surface remains hot for some time afterwards - so do not touch the ceramic surface.



From time to time check that nothing (e.g. glass, paper, etc.) is obstructing the air intake beneath the induction hob.



Do not leave metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.



Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.



Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.



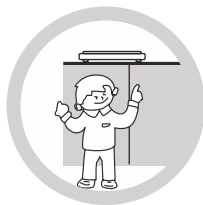
If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.



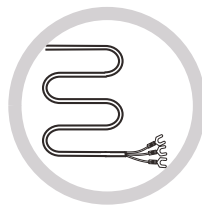
Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.



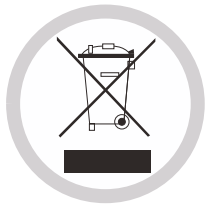
Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.



Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.



If the power cable is damaged it should be replaced by our service agent or by another suitably qualified person.



**DISPOSAL:** Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labelled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Cleanness and Maintenance

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

## Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Fault	Possible cause	Solutions
F0/F1/F2	Fan failure	Contact the supplier
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after power supply returns to normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan
E5/E6	Poor heat radiation in cooking zone	Restart when cooking zone cools down

The above table shows how to assess and check common faults.  
Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

## Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

- Check that the appliance is correctly plugged in
- Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call After Sales Service.

### **Special Declaration**

---

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.

---

**Cher Client,**

ThaNous vous remercions de nous avoir fait confiance pour l'achat de cette table induction, un produit étudié pour vous satisfaire et répondre à vos exigences. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le soigneusement de façon à pouvoir le consulter ultérieurement en cas de besoin.

## Introduction

La table de cuisson induction MI600 est un appareil moderne, sûr et performant qui procure d'excellents résultats pour tous les types de cuisson grâce à l'énergie électromagnétique et un système de commande électronique.

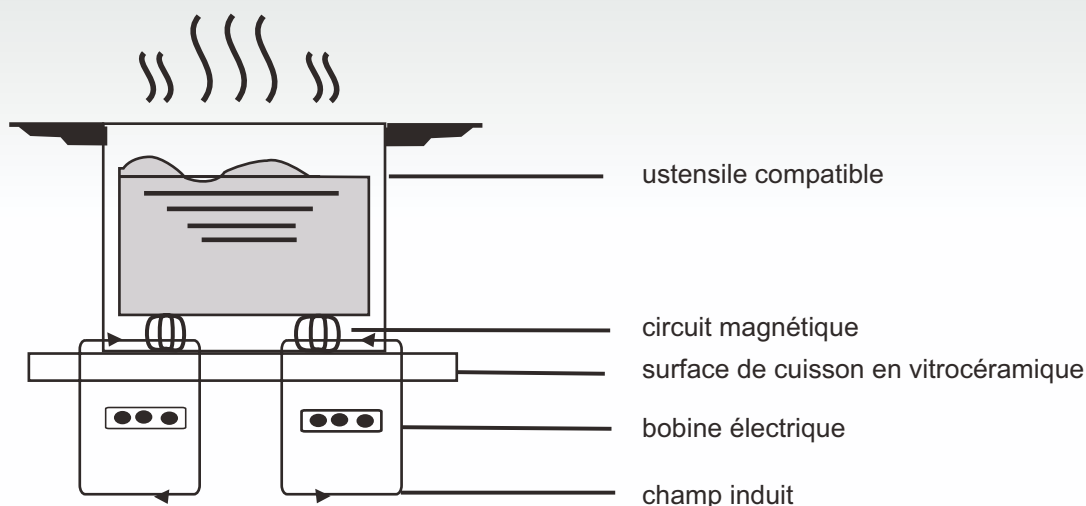
Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

## Fonctionnement

La table induction comprend une bobine électrique, une plaque en matériau ferromagnétique et un système de commande.

Le courant électrique génère un champ électro-magnétique au contact duquel un récipient qui contient du fer se met à chauffer.

Avec l'induction, c'est donc le fond de la casserole qui chauffe directement les aliments à cuire. C'est donc plus rapide et plus économique.



## Sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour un usage domestique.

Comme nous veillons à améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications qui suivraient d'éventuelles nouvelles avancées techniques.

### ● Protection anti-surchauffe

Un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

### ● Signalisation d'objets en contact avec la table de cuisson

Si vous posez, sur la table de cuisson, un ustensile dont le diamètre serait inférieur à 80 mm ou qui ne serait pas compatible (comme par exemple les casseroles en aluminium ou en verre) ou encore, si vous laissez des couteaux, des fourchettes, des pinces ou des clés, un signal sonore se déclenchera automatiquement et retentira pendant environ une minute. Ce signal vous indiquera que la table ne fonctionne pas et qu'elle se mettra automatiquement en veille.

### ● Indication de chaleur

Lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi de vous en tenir éloigné.

### ● Sécurité extinction automatique

L'extinction automatique est une fonction de sécurité de votre table induction. Elle s'éteint automatiquement si vous l'oubliez alors qu'elle est en marche. L'extinction automatique dépend du niveau d'intensité utilisé, comme le montre le tableau ci-dessous:

Niveau d'intensité	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

En fin de cuisson, lorsque vous déplacez la casserole, la table de cuisson ne chauffe plus et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

## ATTENTION:

**les personnes portant un pacemaker ne peuvent utiliser cet appareil électroménager que sous le contrôle de leur médecin.**

## Installation

### Modalités d'installation

1. Découper une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson (figure 1).

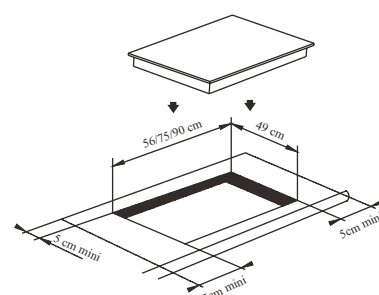
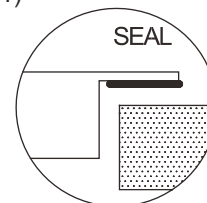


Figure (1)



2. Toujours s'assurer que la table de cuisson électrique est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. (figure 2).

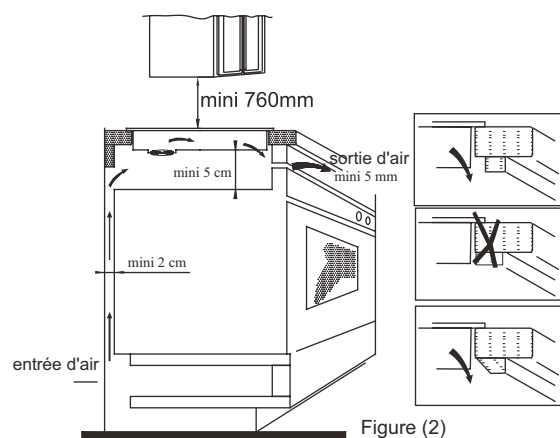
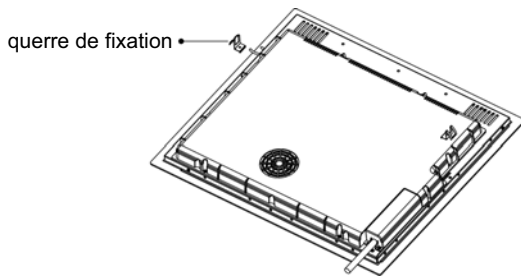


Figure (2)

**Attention:** il doit y avoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table.

3. Après avoir positionné la table de cuisson, la fixer au plan de travail avec 4 vis (comme indiqué sur la figure). Puis ajuster chaque vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



### Recommandations

- (1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.
- (2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- (3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.
- (4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur.  
Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.

### 4. Schéma des branchements électriques

La prise électrique doit être branchée selon la réglementation en vigueur, en fonction du voltage et de la fréquence utilisés, à un interrupteur. Les modalités de raccordement sont indiquées figure 3:

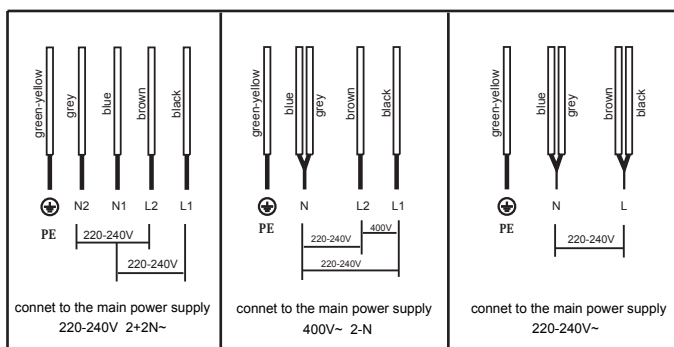


Figure (3)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un personnel spécialisé afin d'éviter les accidents.

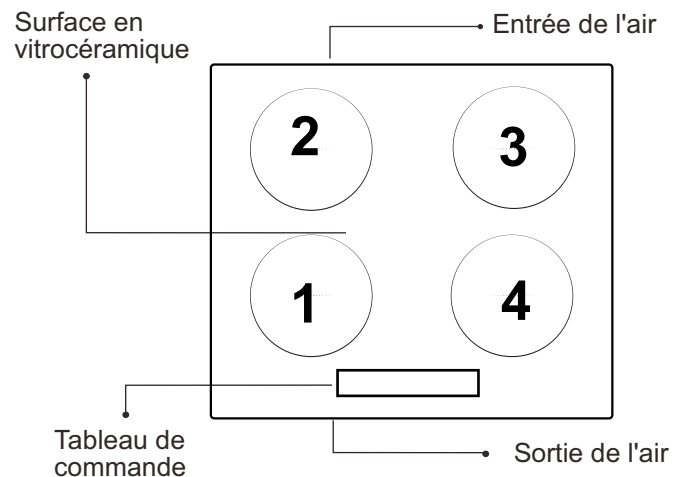
Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.

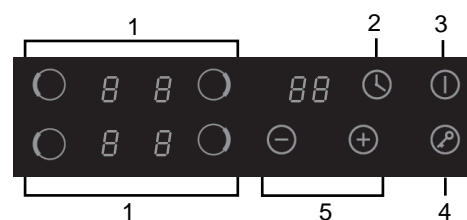
Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par un personnel autorisé.

### Description de la table de cuisson électrique



### Diagramme schématique du tableau de commande



1. Sélection de la zone de cuisson
2. Minuteur key
3. ON/OFF
4. Blocage des commandes
5. Réglage de la puissance



## Mode d'emploi

### Avant l'utilisation:

Juste après l'allumage, la table de cuisson émet un signal sonore, tous les voyants clignotent pendant une seconde, signalant ainsi que la table de cuisson est en veille.

**Placer la casserole sur la zone de cuisson choisie.**



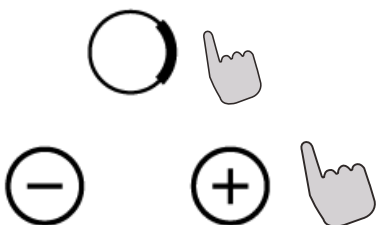
Mode de fonctionnement:

Après avoir appuyé sur la touche "ON/OFF", tous les voyants affichent le symbole "-".

Sélectionner la zone de cuisson sur laquelle se trouve la casserole; le voyant de niveau de puissance de la zone choisie clignotera. Appuyer alors sur les touches "+" ou "-", l'afficheur indique 5, c'est le réglage standard; régler avec les touches "+" ou "-" pour obtenir le niveau d'intensité souhaité. En appuyant simultanément sur la touche "+" et sur la touche "-", les réglages précédents sont remis à zéro et la zone de cuisson s'éteint.

Se référer au tableau de la page 14 pour prendre connaissance de la puissance spécifique de chaque foyer.

**Remarque:** après avoir appuyé sur la touche "ON/OFF", la table de cuisson électrique reste en veille si aucune opération n'est effectuée dans les 1 minute suivantes.



### Fonction MINUTEUR

Après avoir appuyé sur la touche MINUTEUR (TIMER), le voyant de l'afficheur clignote et il est donc possible de programmer le temps. Avec les touches "+" ou "-", il est possible de programmer le temps de 1 à 99 minutes. En appuyant sur la touche "+" la durée augmente en partant de 1; en appuyant sur la touche "-" la durée part de 1 et diminue; lorsque le temps dépasse les 99 minutes, le minuteur se remet automatiquement sur 0. En appuyant simultanément sur les touches "+" et "-" l'afficheur se remet à 0.



### Confirmation de la fonction MINUTEUR

1. Sélectionner la puissance de la zone de cuisson désirée, appuyer sur la touche "minuteur" et programmer le temps.
2. Le temps sélectionné est automatiquement enregistré lorsque le minuteur aura clignoté pendant environ 5 secondes.
3. Après avoir programmé le temps, appuyer sur la touche "MINUTEUR" pour vérifier le réglage choisi.

### Annuler la fonction MINUTEUR

Appuyer sur la touche "minuteur" pendant 5 secondes pour annuler la fonction précédemment choisie. L'afficheur indiquera 0.

### Sécurité enfants / Verrouillage des commandes

Pour assurer la sécurité des enfants, la table induction est équipée d'un système de verrouillage des commandes.

Pour bloquer : appuyer sur la touche "verrouillage" ; la table passe en mode "verrouillage", le minuteur affiche "Lo" et les commandes sont bloquées à l'exception de la touche "ON/OFF".

### Débloccage

Appuyer sur la touche "verrouillage" pendant 2 secondes et la table revient en mode de fonctionnement normal.



## Puissance maximale de chaque zone de cuisson

Zone de cuisson	Puissance (W)
1	1500
2	2000
3	1500
4	2000

Les puissances indiquées peuvent varier en fonction de la matière et des dimensions des casseroles.

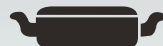
## Sélection de batterie de cuisine pour la cuisson



poêle en fer pour la friture



casserole en acier inoxydable



casserole en fer



poêle en fer



bouilloire en acier  
inoxydable émaillé



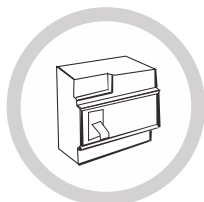
casserole émaillée



plat en fer

- 1 Il existe de nombreux ustensiles adaptés à la cuisson sur des tables électriques. Cette table de cuisson est en mesure de les identifier et de les tester, en appliquant une des méthodes suivantes:  
positionner la casserole sur une zone de cuisson. Si sur l'indicateur de cette zone de cuisson apparaît un niveau de puissance, la casserole est adaptée; si, au contraire, c'est le symbole "U" qui apparaît, c'est que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson électrique.
- 2 Passer un aimant sur la casserole: s'il est attiré par la casserole, c'est qu'elle est adaptée à la cuisson à induction.
  - La casserole: le dessous doit contenir des matériaux qui permettent la conduction magnétique.
  - La forme de la casserole: le diamètre doit être supérieur à 14 cm.
- 3 Les foyers inductions sont auto-dimensionnants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone. Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.  
Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole. A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

## Sécurité et entretien



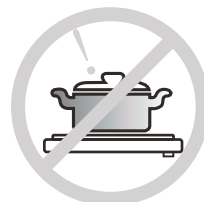
Utiliser un interrupteur de sécurité adapté à la puissance de l'appareil.



Usage exclusivement à l'intérieur.



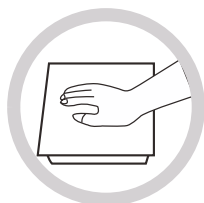
Ne jamais laver la table de cuisson électrique directement avec de l'eau afin de ne pas l'endommager.



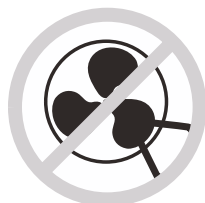
Ne jamais utiliser de casserole vide (sans nourriture à cuire à l'intérieur), cela pourrait l'endommager, voire être dangereux.



Ne pas chauffer d'aliments en boîte sans avoir, au préalable, ouvert la boîte de façon à éviter que cette dernière n'éclate à cause de la dilatation provoquée par la chaleur.



Après une utilisation prolongée, la zone de cuisson reste chaude pendant longtemps. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la surface de la table de cuisson.



Vérifier périodiquement que, sous la table de cuisson, la circulation de l'air ne soit pas obstruée (verre, papier, etc.).



Ne pas laisser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la table de cuisson, afin d'éviter qu'ils ne chauffent, à leur tour.



Ne jamais utiliser la table induction à proximité d'un poêle à gaz ou à kérosène.



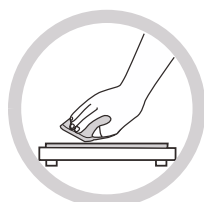
Ne pas placer de détergers, de détergents, ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson électrique.



Si la surface de la table de cuisson se fissure, arrêtez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.



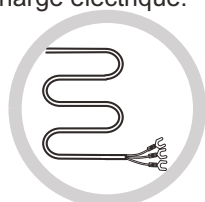
Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique de la table de cuisson.



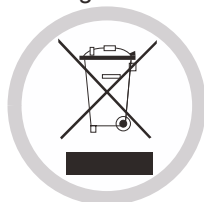
Nettoyer régulièrement la table de cuisson afin d'éviter que la saleté ne s'accumule et n'entrave le bon fonctionnement de l'appareil électroménager.



Tenir l'appareil électroménager hors de la portée des enfants et n'en consentir l'utilisation que s'ils sont surveillés par un adulte.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le personnel technique spécialisé CANDY.



**ATTENTION:** ne pas mettre au rebut ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé séparément.

Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques

Le fait que cet article ait été réalisé en conformité avec les normes en vigueur, contribue à prévenir toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé, la simple mise au rebut de cet appareil provoquerait en revanche de graves dommages.

Ce symbole indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, il doit être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

**Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de l'élimination et du recyclage de cet appareil, contacter le service local de collecte des déchets ou bien s'adresser au magasin dans lequel l'article a été acheté.**

## Nettoyage et entretien

La surface la table de cuisson peut être nettoyée comme indiqué ci-dessous:

Niveau de salissure	Comment nettoyer	Accessoire à utiliser pour le nettoyage
peu sale	avec de l'eau chaude; puis essuyer	éponge
très sale	avec de l'eau chaude et laver avec une éponge abrasive spéciale pour revêtement vitrocéramique	éponge spéciale pour revêtement vitrocéramique
résidus	verser du vinaigre blanc sur les résidus et nettoyer avec un linge doux	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique
sucré fondu avec du plastique ou de l'aluminium	Pour enlever les résidus, utiliser un racloir pour revêtement vitrocéramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone). Le sucre se retire à chaud. Attention de ne pas vous brûler.	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique

**Remarque: débrancher l'appareil électroménager avant de le nettoyer.**

## Signalisation de pannes et solutions

Si une anomalie se produit, la table induction déclenche automatiquement un mode protection et les codes suivants apparaissent sur l'afficheur:

Problème	Causes probables	Solution
F0/F1/F2	ventilateur endommagé	contacter le fournisseur
F3-F8	capteur de température endommagé	contacter le fournisseur
E1/E2	tension électrique anormale	vérifier que l'appareil est sous tension. Après cette vérification, allumer, à nouveau, l'appareil
E3/E4	température anormale	vérifier la casserole
E5/E6	rayonnement de la chaleur insuffisant	après son refroidissement, allumer à nouveau l'appareil

Ceci est une liste des pannes les plus courantes.  
Ne pas démonter la table de cuisson électrique seul afin d'éviter tout risque ou même de provoquer des dégâts plus importants.

## Service Après-Vente

Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas bien, avant de contacter le service après-vente, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique.
- Lire le tableau de signalisation des pannes page 11.

Si, après ces vérifications, le problème persiste, éteindre l'appareil, ne pas le démonter et appeler le Service Après-Vente.

## **Note spéciale**

---

Tous les contenus de ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlés. Candy ne peut être tenu pour responsable d'erreur d'impression ou d'omission.

En outre, d'éventuelles modifications techniques peuvent être apportées, sans avertissement, lors d'une révision du manuel. L'apparence du produit dans le manuel révisé peut alors différer du model actuel.

---

### Sehr geehrter Kunde!

Wir danken Ihnen für den Kauf des Induktions-Kochfeldes. Dieses Produkt wird Ihren Ansprüchen sicherlich viele Jahre lang gerecht werden.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung aufmerksam durch und bewahren Sie es sorgfältig auf, damit es im Bedarfsfall auch in Zukunft konsultiert werden kann.

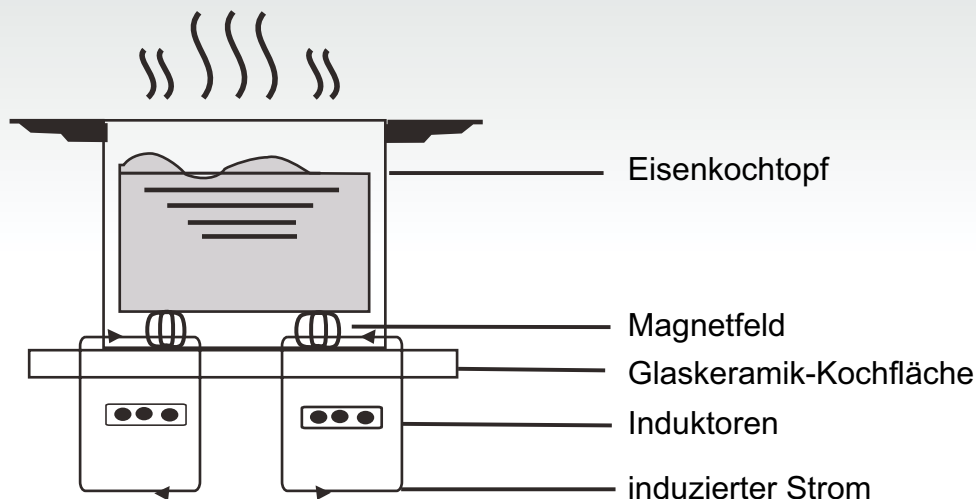
## Einleitung

Dank eines Multifunktions-Kontrollsystems mit Mikrocomputer ist das Induktions-Kochfeld MI600 imstande, zahlreichen Kocharten durch elektromagnetische Erhitzung gerecht zu werden: Die richtige Wahl für moderne Familien.

Dieses Elektrohaushaltsgerät wurde aus speziellen Materialien hergestellt, es gewährleistet einfachste Handhabung und ist widerstandsfähig und sicher.

## Funktionsprinzip

Das Induktions-Kochfeld besteht aus einer Magnetspule, einer Platte aus ferromagnetischem Material und einem Kontrollsystem. Der elektrische Strom erzeugt ein starkes elektromagnetisches Feld um die Magnetspule. Dies führt zur Entstehung einer Reihe von Wellen, die Wärme erzeugen, die in der Folge von der Kochfeldoberfläche auf den Kochtopf übertragen werden.



## Sicherheit

Dieses Kochfeld wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt.

Wir legen stets größten Wert darauf, unsere Produkte zu verbessern und behalten uns das Recht vor, infolge neuer technischer Entwicklungen Änderungen vorzunehmen.

### ● Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert die Temperatur innerhalb der Kochzone. Wenn die Temperatur das Sicherheitsniveau überschreitet, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

### ● Meldung von Gegenständen auf dem Kochfeld

Wenn ein Kochtopf mit einem Durchmesser von weniger als 80 mm, kleine Gegenstände (wie Messer, Gabeln, Schlüssel) oder ein nicht magnetischer Kochtopf (beispielsweise aus Aluminium) auf die Kochzone gestellt bzw. gelegt werden, kommt es zur automatischen Auslösung eines akustischen Signals, das etwa 1 Minute lang ertönt. Wenn das Problem nicht behoben wird, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Standby-Betrieb über.

### ● Restwärme-Alarm

Wenn das Kochfeld für einen langen Zeitraum verwendet wird, könnte Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe „H“ auf dem Display warnt davor, die Oberfläche zu berühren.

### ● Schutz durch automatische Ausschaltfunktion

Die Selbstausschaltung ist eine weitere Sicherheitsfunktion Ihres Induktions-Kochfeldes, die automatisch eingreift, wenn Sie vergessen, die Kochmulde auszuschalten. Die automatische Ausschaltung des Kochfeldes hängt von der verwendeten Intensitätsstufe ab, siehe unten stehende Tabelle:

Intensitätsstufe	Der Kochbereich schaltet sich automatisch aus nach
1-3	8 Stunden
4-6	4 Stunden
7-9	2 Stunden

Wenn der Kochtopf nach beendeter Garzeit entfernt wird, erhitzt sich das Induktions-Kochfeld nicht mehr und nach dem akustischen Signal, das 1 Minute lang dauert, schaltet es sich aus.

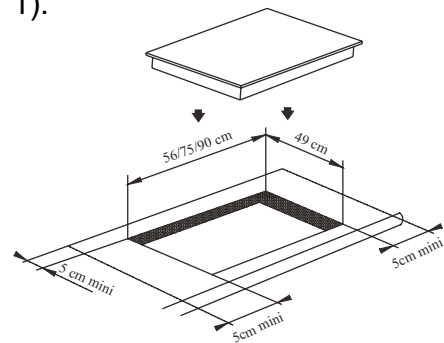
### Hinweis:

Personen mit Herzschrittmacher dürfen dieses Elektrohaushaltsgerät nur unter Aufsicht ihres Arztes verwenden.

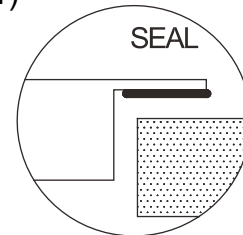
## Installation

### Vorgangsweise bei der Installation

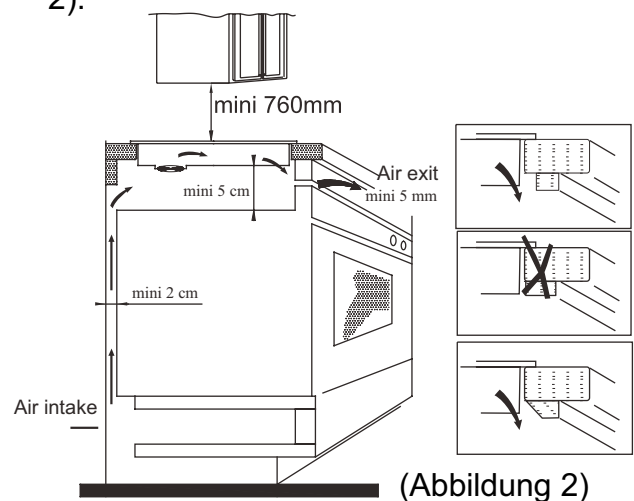
1. Die Möbeloberfläche gemäß den Angaben auf der Zeichnung bohren; zur korrekten Installation muss rund um das Kochfeld ein Freiraum von mindestens 5 cm eingeplant werden. Sicherstellen, dass die Basis, in die die Kochmulde eingebaut wird, mindestens 30 mm dick ist und dass das Basismaterial hohen Temperaturen standhält, um zu vermeiden, dass diese sich durch die vom Kochfeld erzeugte Hitze verformt (Abb. 1).



(Abb. 1)



2. Stets sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld fest auf der Auflagefläche aufliegt und es gut belüftet ist (Abbildung 2).

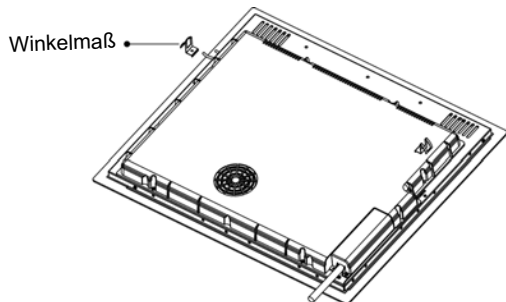


(Abbildung 2)

**Hinweis:** Zwischen Kochfeld und eventuell darüber befindlichen Elementen muss ein Freiraum von mindestens 760 mm vorgesehen sein.



- Nachdem das Kochfeld korrekt eingesetzt wurde, mit vier Winkelmaßen an der Auflagefläche befestigen (siehe Abbildung). Dann jedes einzelne Winkelmaß je nach Dicke der Auflagefläche einstellen.

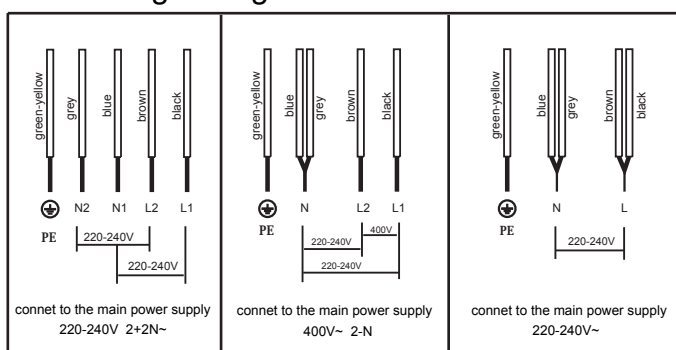


### Vorsichtsmaßnahmen

- Das Induktions-Kochfeld muss von technischem Fachpersonal installiert werden. Nehmen Sie die Installation nicht alleine vor.
- Das Induktions-Kochfeld darf nicht auf Kühlschränken, Geschirrspülmaschinen oder Waschmaschinen montiert werden.
- Das Induktions-Kochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Hitzeabfuhr gewährleistet ist.
- Die Wand und der Bereich unter dem Induktions-Kochfeld müssen hitzefest sein.
- Um Schäden zu vermeiden muss die dünne Folie, mit der das Kochfeld an die Auflagefläche geklebt ist, hitzefest sein.

### 4. Elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das Stromnetz muss von Fachpersonal und gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die Anschlüsse für das Kochfeld sind auf Abbildung 3 dargestellt.



Sichergehen, dass die elektrische Anlage gemäß den Vorschriften und gesetzlichen Bestimmungen über einen wirksamen Erdschluss verfügt. Die Erdung ist obligatorisch.

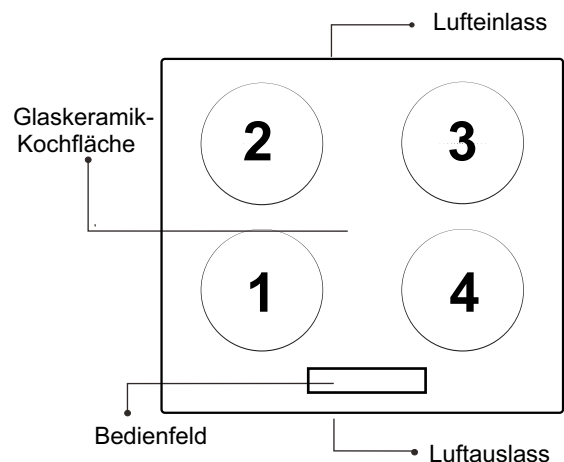
Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für etwaige Schäden an Personen oder Sachen, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht wurden.

Wenn das Gerät über keinen Stecker verfügt, am Kabel einen genormten Stecker anbringen, der die auf dem Kennschild angegebene Last aushalten kann.

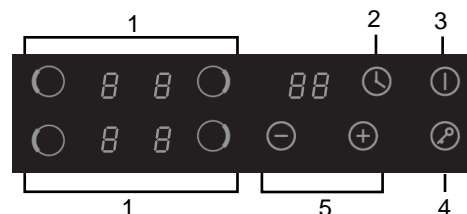
Ist ein fester Netzanschluss gewünscht, muss zwischen Gerät und Stromnetz eine allpolige Ausschaltvorrichtung geschaltet werden; der Abstand zwischen den Kontakten muss mindestens 3 mm betragen. Beschädigte Kabel dürfen nur von Fachpersonal ausgetauscht werden.

Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.

### Beschreibung des Induktions-Kochfeldes



### Schematische Darstellung des Bedienfeldes



- Kochzonen-Wahltaste
- Timer
- ON/OFF
- Taste Sicherheitssperre
- Taste Leistungsregelung



# Gebrauchsanleitung

## Vorbereitung vor der Verwendung:

Unmittelbar nach dem Einschalten gibt das Kochfeld ein akustisches Signal ab, alle LEDs blinken 1 Sekunde lang und zeigen damit an, dass sich das Kochfeld im Standby-Betrieb befindet.

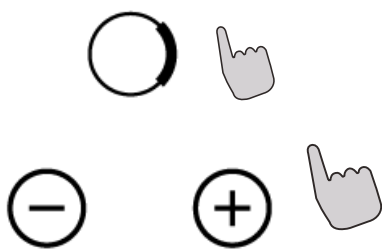
Den Kochtopf auf die gewählte Kochzone stellen.



## Betriebsanleitung

Nach Betätigung der "ON/OFF"-Taste zeigen alle LEDs das Symbol "-" an. Die Kochzone wählen, auf der sich der Kochtopf befindet; die LED für die Leistungsstufe der gewählten Zone blinkt. Dann die Tasten "+" oder "-" drücken; das Display zeigt als Standard 5 an, die gewünschte Intensitätsstufe mit den Tasten "+" und "-" einstellen. Durch gleichzeitige Betätigung der Tasten "+" und "-" werden die vorherigen Einstellungen nullgestellt und die Kochzone schaltet sich aus. Für die spezifische Leistung jeder Kochzone siehe die Tabelle auf Seite 63.

**Hinweis:** Nach Betätigung der "ON/OFF"-Taste bleibt das Induktions-Kochfeld im Standby-Betrieb, wenn innerhalb von 1 Minuten keine weitere Betätigung erfolgt.



## TIMER-Funktion

Nach Betätigung der TIMER-Taste blinkt die LED auf dem Display und somit kann die Zeit eingestellt werden. Mit den Tasten "+" oder "-" kann die Zeit von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Bei Betätigung der Taste "+" wird die Einstellung jeweils um 1 Minute erhöht; bei Betätigung der Taste "-" wird die Einstellung jeweils um 1 Minute verringert. Wenn mehr als 99 Minuten eingestellt werden, kehrt der Timer automatisch auf den

Wert 0 zurück. Durch gleichzeitige Betätigung der Tasten "+" und "-" kehrt das Display auf 0 zurück.



## Bestätigung der TIMER-Funktion

1. Die Leistung für die gewählte Kochzone auswählen, die "Timer"-Taste drücken und die Zeit einstellen.
2. Nachdem der Timer etwa 5 Sekunden lang geblinkt hat, wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt.
3. Nach der Zeiteinstellung "TIMER" drücken, um die gewünschte Einstellung zu überprüfen.

## Nullstellung der TIMER-Funktion

Die "Timer"-Taste 5 Sekunden lang drücken, um die vorher eingestellte Funktion zu löschen. Das Display zeigt daraufhin 0 an.

## Sicherheitsmodus

Die Kindersicherung ist durch eine Verriegelungsvorrichtung auf dem Induktionskochfeld gewährleistet.

Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie die Sensortaste "Verriegelung". Das Kochfeld wechselt nun in den Verriegelungsmodus. Der Timer zeigt "Lo" an. Alle anderen Sensortasten bis auf die "ON/OFF"-Taste sind nun gesperrt.

## Entsperren

Drücken Sie die Sensortaste "Verriegelung" für 2 Sekunden. Das Kochfeld wechselt nun in den Standard-Modus zurück.



## Maximale Leistung jeder Kochzone

Kochzone	Maximale Leistung (VV)
1	1500
2	2000
3	1500
4	2000

Die angegebenen Leistungswerte können je nach Material und Abmessungen des Kochtopfs variieren.

## Geeignete Kochbehälter



Eisenpfanne zum Frittieren



Kochtopf aus rostfreiem Stahl



Flacher Eisenkochtopf



Eisenpfanne



Wasserkessel aus emailliertem rostfreiem Stahl



Emaillierter Kochtopf



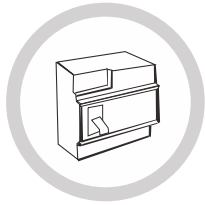
Eisenplatte

1. Es gibt zahlreiche Behälter, die zum Garen auf dem Induktions-Kochfeld geeignet sind. Dieses Kochfeld ist in der Lage, sie zu erkennen und auf ihre Eignung zu testen, und zwar wie folgt:  
Den Kochtopf auf eine der Kochzonen stellen. Wenn auf der Anzeige für diese Kochzone eine Leistungsstufe aufscheint, ist der Kochtopf geeignet; wenn hingegen das Symbol "U" erscheint, ist der Kochtopf zum Induktionsgaren nicht geeignet.
2. Einen Magneten am Kochtopf anbringen: Wenn der Magnet vom Kochtopf angezogen wird, ist dieser zum elektrischen Garen geeignet.

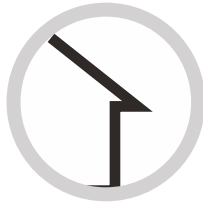
**Hinweis:** Der Kochtopfboden muss Materialien enthalten, die magnetisch leitfähig sind.

Der Kochtopfboden muss flach sein und einen Durchmesser von mehr als 14 cm aufweisen.

## Sicherheit und Wartung



Verwenden Sie einen speziellen Sicherheits-Versorgungsschalter.



Nur für die Verwendung in Innenräumen bestimmt.



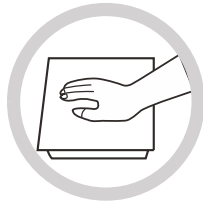
Das Induktions-Kochfeld nie direkt mit Wasser reinigen.



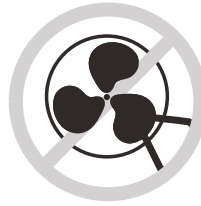
Nie leere Kochtöpfe (ohne Speisen, die gegart werden sollen) verwenden, denn es könnten dadurch Schäden entstehen und es ist auf jeden Fall gefährlich.



Nie in Dosen verpackte Speisen aufwärmen, ohne die Dose vorher zu öffnen, um zu vermeiden, dass diese durch die hitzebedingte Ausdehnung explodiert.



Nach einer längeren Verwendung bleibt die Kochzone sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, die Oberfläche des Kochfelds nicht berühren.



Regelmäßig sichergehen, dass die Luftzirkulation unter dem Kochfeld nicht behindert ist (Verstopfung durch Glas, Papier, usw.).



Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld liegen lassen, um deren Erhitzung zu vermeiden.



Das Induktions-Kochfeld nie in der Nähe von Gas- oder Kerosinöfen verwenden.



Unter dem Induktions-Kochfeld keine Spül- und Reinigungsmittel oder entflammare Materialien aufbewahren.



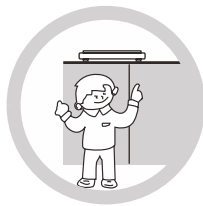
Sollte die Oberfläche des Kochfeldes einen Riss aufweisen, Gerät ausschalten, um elektrische Schläge zu vermeiden.



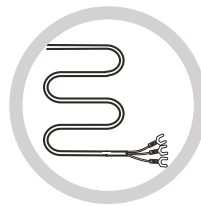
Keine Kochtöpfe mit rauem Boden verwenden, damit die Glaskeramik-Oberfläche des Kochfeldes nicht beschädigt wird.



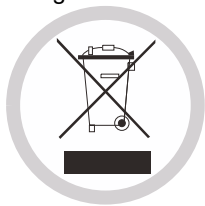
Das Kochfeld regelmäßig reinigen, um Schmutzansammlungen zu vermeiden, durch die der einwandfreie Betrieb des Elektrohaushaltsgeräts beeinträchtigt wird.



Das Elektrohaushaltsgerät außerhalb der Reichweite von Kindern installieren bzw. dessen Verwendung nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen gestatten.



Sollte das Versorgungskabel beschädigt werden, darf es nur von technischem Fachpersonal ausgetauscht werden.



**ACHTUNG:** Dieses Produkt darf nicht mit dem normalen Hausabfall entsorgt werden. Es muss getrennt entsorgt werden.

Dieses Elektrohaushaltsgerät wurde entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten hergestellt. Die Einhaltung der Richtlinien für die Entsorgung dieses Geräts hilft bei der Vorbeugung eventueller Umwelt- und Gesundheitsschäden, die eine falsche Entsorgung verursachen würde.

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht als normaler Hausabfall entsorgt werden kann, sondern in Recyclingzentren für Elektro- und Elektronikmaterial.

Für nähere Informationen zur Aufbereitung, Entsorgung und Wiederverwertung dieses Produkts setzen Sie sich bitte mit dem lokalen Abfallentsorgungsdienst oder mit dem Geschäft in Verbindung, in dem der Artikel gekauft wurde.

## Reinigung und Wartung

Die Kochmulden-Oberfläche muss wie folgt gereinigt werden:

Schmutzart	Reinigung	Reinigungsgerät
geringfügiger Schmutz	Mit warmem Wasser; danach abtrocknen	Schwamm
starker Schmutz	Mit warmem Wasser, danach mit einem speziellen Scheuerschwamm für Glaskeramik abtrocknen	Spezielschwamm für Glaskeramik
Verkrustungen	Weißweinessig auf die Verkrustung geben und mit einem weichen Tuch reinigen oder ein Spezialreinigungsmittel verwenden	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik
Zucker, Kunststoff oder geschmolzenes Aluminium	Zur Entfernung der Reste einen für Glaskeramik geeigneten Schaber verwenden (zum Schutz des Glases ist es besser, ein Produkt auf Silikonbasis zu verwenden)	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik

**Hinweis:** Den Stecker des Elektrohaushaltsgeräts vor der Reinigung abziehen.

## Fehlermeldung und Kontrolle

Wenn es zu einer Störung kommt, schaltet das Induktions-Kochfeld automatisch eine Schutzfunktion ein, und auf dem Display werden folgende Codes angezeigt:

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
F0/F1/F2	Störung am Lüfterrad	Kundendienst kontaktieren.
F3-F8	Störung am Temperatursensor	Kundendienst kontaktieren.
E1/E2	Anormale elektrische Spannung	Sichergehen, dass elektrische Versorgung vorhanden ist. Nach dieser Kontrolle das Gerät erneut einschalten.
E3/E4	Anormale Temperatur	Den Kochtopf kontrollieren.
E5/E6	Ungenügende Wärmeausstrahlung	Das Gerät erneut einschalten, nachdem es abgekühlt ist.

Diese Liste enthält die am häufigsten auftretenden Störungen.

Das Induktions-Kochfeld nicht eigenmächtig demontieren, um Gefahren zu vermeiden und keine Schäden am Gerät zu verursachen.

## KUNDENDIENST

### Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Bei Betriebsstörungen des Geräts empfehlen wir Ihnen:

- zu überprüfen, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt wurde;;
- die obige Fehlertabelle zu kontrollieren.

Wenn die Betriebsstörung nicht herausgefunden werden kann:

das Gerät ausschalten, nicht öffnen, und den Kundendienst anrufen.

### SERVICENUMMER FÜR DEN KUNDENDIENST

Im Servicefall wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Werkskundendienst.

Bitte wählen Sie für Deutschland **aus dem Festnetz** die bundesweite einheitliche Service-Rufnummer 01805-62 55 62 (0,15 €/Min., Stand 1.1.2007), die Sie automatisch mit dem zuständigen Werkskundendienst in Ihrer Nähe verbindet.

Für Österreich wählen Sie aus dem Festnetz die Servicenummer 0820-220 224 (0,15 €/Min, Stand Nov. 2006).

Für die Schweiz wählen Sie die Servicenummer 0848-780 780.

## **Sondererklärung**

---

Der gesamte Inhalt dieses Handbuchs wurde sorgfältig kontrolliert. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige Druckfehler oder Auslassungen.

Bei einer etwaigen Revision der Gebrauchsanleitung können technische Änderungen außerdem ohne Vorankündigung eingefügt werden. Die Abbildung des Produkts bezieht sich auf den aktuellen Stand.

---

Geachte Klant,

wij willen u hartelijk bedanken voor uw keuze van de inductiekookplaat van . U zult ongetwijfeld vele jaren plezier hebben van dit product.

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt en bewaar hem goed, zodat u hem in de toekomst indien nodig altijd kunt raadplegen.

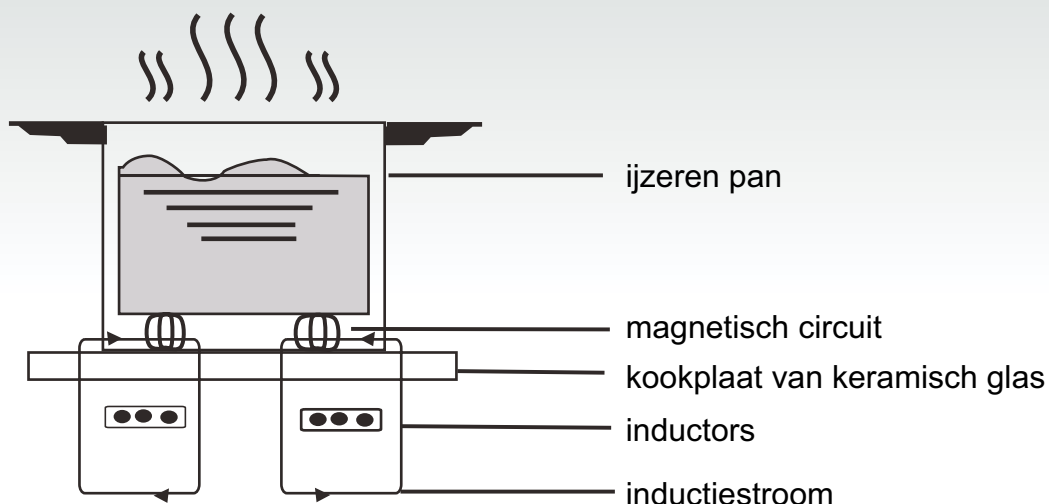
## Inleiding

De inductiekookplaat MI600 beantwoordt aan de verschillende wensen op het gebied van elektromagnetische verwarming, dankzij een multifunctioneel en gemicrocomputeriseerd bedieningssysteem: de ideale keuze voor het moderne gezin.

Dit met speciale materialen uitgevoerde apparaat is uiterst eenvoudig in het gebruik, stevig en veilig.

## Hoe werkt deze plaat

Deze inductiekookplaat bestaat uit een elektrisch verwarmingsspiraal, een kookplaat in ferromagnetisch materiaal en een bedieningsinrichting. De elektrische stroom genereert een krachtig magneetveld om de spiraal. Hierdoor ontstaat er een reeks wervels, die de hitte genereren. De hitte wordt vervolgens vanaf het oppervlak van de kookplaat de pan binnendringt.



## Veiligheid

Deze kookplaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

Gericht op een voortdurende verbetering van onze producten, behouden we ons het recht voor wijzigingen aan te brengen naar aanleiding van eventuele nieuwe technologische ontwikkelingen.

### ● Beveiliging tegen oververhitting

Door een sensor wordt de temperatuur binnenin de kookplaat gecontroleerd. Zodra de temperatuur het veiligheidsniveau overschrijdt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

### ● Signalering van voorwerpen op de kookplaat

Wanneer men een pan met een diameter kleiner dan 80 mm, kleine voorwerpen (bijvoorbeeld messen, vorken, sleutels) of een pan met een niet-magnetische bodem (bijvoorbeeld van aluminium) op de kookplaat zet, wordt er automatisch een geluidssignaal ingeschakeld, dat ongeveer een minuut aanhoudt. Indien het probleem niet wordt opgelost, schakelt de kookplaat automatisch over op de stand-by status.

### ● Alarmsignaal restwarmte

Wanneer de kookplaat langere tijd achtereen in gebruik is, kan er restwarmte aanwezig zijn. Met de letter "H" op de display wordt gewaarschuwd dat de plaat niet mag worden aangeraakt.

### ● Beveiliging door automatische uitschakeling

De automatische uitschakelfunctie is nog een veiligheidsfunctie van uw inductiekookplaat: deze functie treedt automatisch in werking wanneer u vergeet de kookplaat uit te schakelen. De tijd van de automatische uitschakeling van de kookplaat hangt af van het eerder gekozen vermogensniveau, zoals uit de onderstaande tabel blijkt:

Vermogensniveau	De kookzone schakelt automatisch uit
1-3	8 uur
4-6	4 uur
7-9	2 uur

Wanneer de pan na het koken van de inductiekookplaat wordt gehaald, blijft deze niet meer warm en schakelt na het één minuut durende geluidssignaal uit.

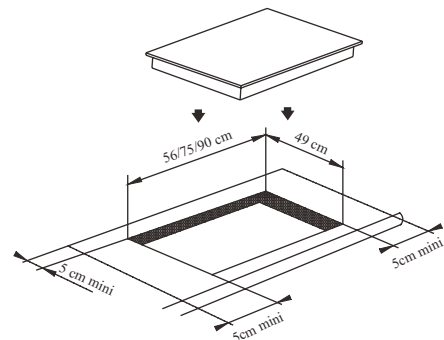
### Nota bene:

personen die een pacemaker dragen mogen dit huishoudapparaat uitsluitend gebruiken onder begeleiding van hun arts.

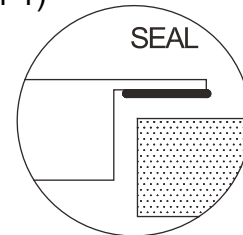
## Installatie

### Installatieprocedure

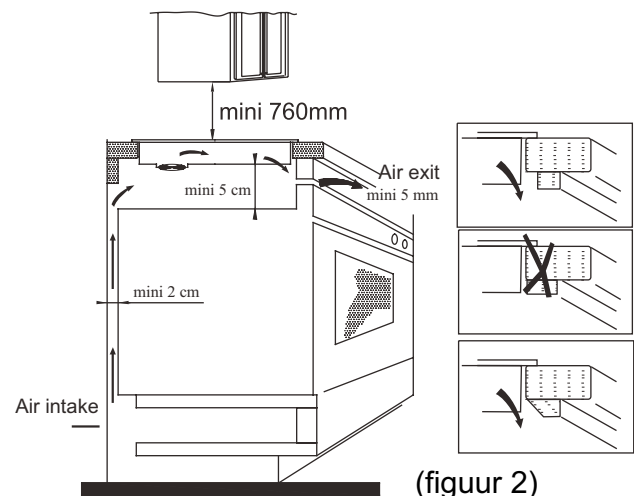
1. Boor een gat in het bovenblad van het meubel aan de hand van de maten die in de tekening staan. Voor een correcte installatie moet er rondom de kookplaat een ruimte van minimaal 5 cm overblijven. Verzekert u ervan dat het steunvlak, waarin de kookplaat wordt geplaatst, ten minste 30 mm dik is en dat het materiaal waarvan de tafel gemaakt is tegen hoge temperaturen bestand is, om te vermijden dat deze vervormd raakt door de hitte die van de kookplaat komt (figuur 1).



(figuur 1)



2. Verzekert u er altijd van dat de inductiekookplaat stevig op zijn plaats zit en goed geventileerd is (figuur 2).

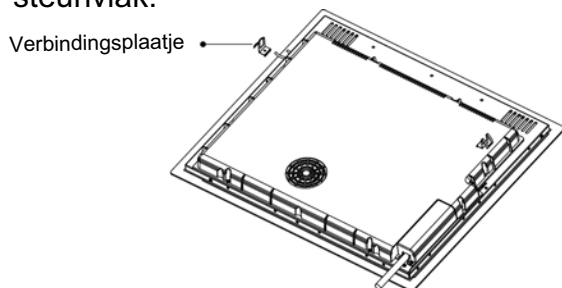


(figuur 2)

**Opmerking:** tussen de kookplaat en een eventueel element boven de plaat moet een ruimte van ten minste 760 mm worden voorzien.



- Nadat u de kookplaat op zijn plaats hebt gebracht, zet u deze met vier verbindingsplaatjes vast op het steunoppervlak (zoals aangegeven in de figuur). Regel vervolgens elke verbinding afzonderlijk, naar gelang de dikte van het steunvlak.

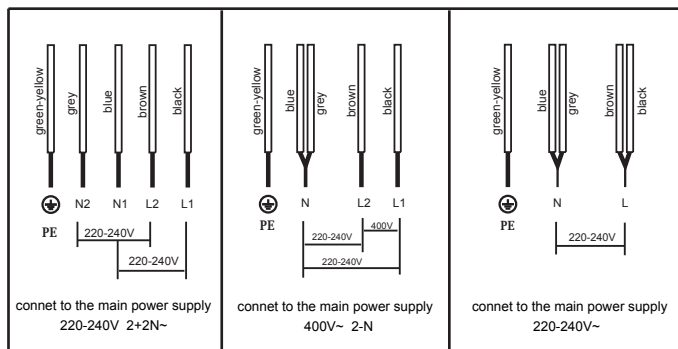


### Voorzorgsmaatregelen

- De inductiekookplaat mag uitsluitend door een vakman worden geïnstalleerd. Voer de installatie nooit alleen uit.
- De inductiekookplaat mag beslist niet op een koelkast, vaatwasmachine of wasmachine gemonteerd worden.
- De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden, dat een optimale verwerking van de hitte gegarandeerd is.
- De wand en de zone onder de kookplaat moeten hittebestendig zijn.
- Ter voorkoming van schade moet het dunne applicatielaagje waarmee de kookplaat op het steunvlak is vastgeplakt hittebestendig zijn.

### 4. Elektrische aansluitingen

De elektrische aansluiting moet door bevoegd personeel en volgens de geldende wettelijke voorschriften uitgevoerd worden. In figuur 3 wordt aangegeven hoe de kookplaat moet worden aangesloten:



Controleer of de elektrische installatie van een goede aardverbinding is voorzien, volgens de wettelijke voorschriften. Aarding is verplicht.

De Fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor eventuele schade aan personen of zaken, als gevolg van het niet inachtnemen van deze norm.

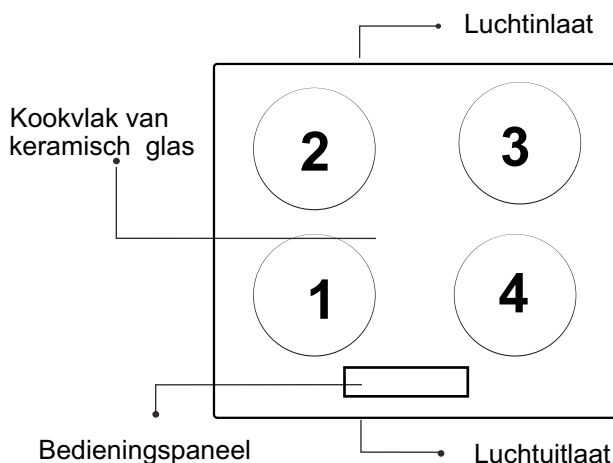
Indien het apparaat niet van een stekker is voorzien, moet er een genormaliseerde stekker op het snoer worden aangebracht, bestand tegen de belasting die op het gegevensplaatje vermeld staat.

Indien men een vaste aansluiting op het lichtnet tot stand wenst te brengen, moet er tussen het apparaat en het lichtnet een meerpolige stroomonderbreker worden geplaatst met een contactopening van minimaal 3.

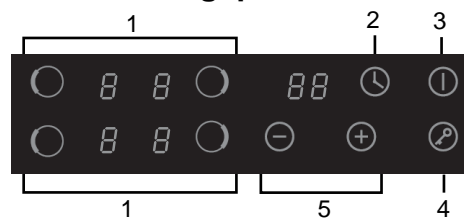
Als het snoer beschadigd is, mag dit uitsluitend door een vakman vervangen worden.

Het snoer mag niet verbogen zijn of platgedrukt.

### Beschrijving van de inductiekookplaat



### Schema bedieningspaneel



- Warmtecontrolelampje
- Timer
- ON/OFF
- Veiligheidsvergrendeling
- Instelling vermogen



## Aanwijzingen voor het gebruik

### Voorbereidingen voor het gebruik:

Direct nadat de kookplaat aangeschakeld is, hoort u een geluidssignaal en alle leds knipperen één seconde waarmee wordt aangegeven dat de kookplaat in de stand-by status is.

Zet de pan op de door u gekozen kookzone.



### Werkwijze

Nadat op de "ON/OFF" toets gedrukt is, geven alle leds het teken "-" aan. Selecteer de kookzone waarop de pan staat; de led van het vermogensniveau van de gekozen zone gaat knipperen. Druk op de toetsen "+" of "-", op de display wordt 5 als standaardwaarde aangegeven, regel met de toetsen "+" of "-" het gewenste vermogensniveau. Door gelijktijdig op de toetsen "+" en "-" te drukken, worden de eerdere instellingen weer op nul gezet en de kookzone wordt uitgeschakeld.

Zie de tabel op pag. 113 voor het specifieke vermogen van elke kookzone van de plaat.

**Opmerking:** nadat op de toets "ON/OFF" is gedrukt, blijft de inductiekookplaat in de stand-by status, als er binnen 1 minuten geen andere handelingen worden uitgevoerd.



### TIMER functie

Door op de TIMER toets te drukken, gaat de led knipperen op de display en kan de tijd worden ingesteld. Met de toetsen "+" of "-" kan de tijd ingesteld worden, tussen 1 en 99 minuten. Door op de toets "+" te drukken, stijgt de instelling 1 minuut per keer; door op de toets "-" te drukken daalt de instelling 1 minuut per keer. Zodra de 99 minuten zijn overschreden, schakelt de timer automatisch terug naar 0. Door gelijktijdig op de toetsen

"+" en "-" te drukken, keert de display terug naar 0.



### Bevestiging TIMER functie

1. Selecteer het vermogen van de kookzone van uw voorkeur, druk op de toets "timer" en stel de tijd in.
2. Nadat de timer circa 5 seconden heeft geknipperd, is de tijdsinstelling automatisch bevestigd.
3. Druk, nadat de tijd ingesteld is, op "TIMER" om de gewenste instelling te controleren.

### Annuleren van de TIMER functie

Houd de toets "timer" 5 seconden lang ingedrukt om de eerder ingestelde functie te wissen. Op de display verschijnt een 0.

### Kinderslot

Voor de veiligheid van uw kinderen is deze kookplaat voorzien van een slot

Inschakelen: druk op de "slot" toets, de kookplaat gaat nu op de "slot" stand de timer geeft "Lo" de rest van de toetsen kan nu niet gebruikt worden met uitzondering van ON/FF toets

### slot opheffen

druk de "Slot" toets 2 seconden in de kookplaat werkt nu weer op de normale manier.



## Maximum vermogen van elke kookzone

Kookzone	Maximum vermogen (W)
1	1500
2	2000
3	1500
4	2000

De hierboven aangegeven vermogensniveaus kunnen variëren afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van de pan.

## Keuze van de juiste pannen



ijzeren frituur-steelpan



roestvrijstalen pan



ijzeren braadpan



ijzeren braadpan



geëmailleerde roestvrijstalen ketel



geëmailleerde pan



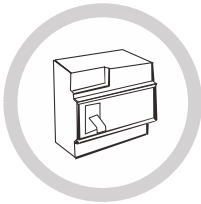
platte ijzeren braadpan

1. Er bestaan veel verschillende middelen die geschikt zijn voor gebruik op een inductiekookplaat. Deze kookplaat is in staat om ze te herkennen en te testen op één van de volgende manieren:  
plaats de pan op een kookzone. Als er op de indicator van deze kookzone een vermogensniveau verschijnt, is de pan geschikt; verschijnt daarentegen het teken "U", dan is de pan niet geschikt voor inductiekoken.
2. Plaats een magneet op de pan: als de magneet door de pan wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductiekoken.

**De pan:** de bodem moet magnetiseerbare materialen bevatten,

De vorm van de pan: de pan moet een diameter van meer dan 14 cm hebben.

## Veiligheid en onderhoud



Gebruik een voor het vermogen geschikte veiligheidsschakelaar.



Uitsluitend voor gebruik binnenshuis.



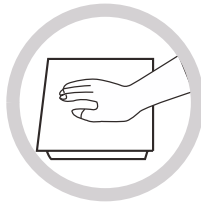
Maak de inductiekookplaat nooit direct met water schoon.



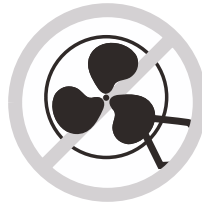
Gebruik de pan nooit wanneer deze leeg is (dus geen voedsel bevat): de pan kan daardoor beschadigd raken en het is in elk geval gevaarlijk.



Verwarm nooit blikvoedsel zonder eerst het blik te hebben geopend, om te vermijden dat het blik ontploft doordat het uitzet vanwege de hitte.



Na langdurig gebruik blijft de kookzone zeer heet. Raak om brandwonden te vermijden nooit het oppervlak aan van de kookplaat.



Controleer regelmatig of de luchtventilatie onder de kookplaat niet wordt belemmerd (bijvoorbeeld door glas, papier, enz.).



Laat nooit metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat liggen, om te vermijden dat deze ook heet worden.



Gebruik de kookplaat nooit in de nabijheid van gas- of olielachels.



Berg geen schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen of ontvlambare materialen onder de inductiekookplaat op.



Schakel alles uit als het oppervlak van de kookplaat breekt, om elektrische schokken te voorkomen.



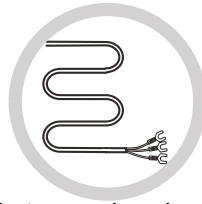
Gebruik nooit pannen met een ruwe bodem, om te voorkomen dat het oppervlak van keramisch glas beschadigd raakt.



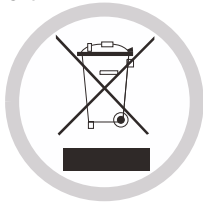
Maak de kookplaat regelmatig schoon om te voorkomen dat het vuil zich ophoopt, wat de goede werking van dit huishoudapparaat belemmert.



Zorg dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft en sta gebruik ervan alleen toe onder begeleiding van een volwassen persoon.



Als het snoer beschadigd is, mag dit uitsluitend door bevoegd personeel vervangen worden.



LET OP: dit product mag niet bij het gewone huisvuil afgedankt worden. Het dient apart te worden geëlimineerd.

Dit huishoudapparaat is vervaardigd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Door de wettelijke richtlijnen met betrekking tot het afdanken van dit apparaat in acht te nemen, helpt u eventuele schade voor het milieu en onze gezondheid te voorkomen door verkeerde behandeling bij het afdanken van het product.

Met dit symbool wordt aangegeven dat het product niet als gewoon huisafval mag worden beschouwd maar door het plaatselijke grofvuilverzamelpunt van elektrisch en elektronisch afval verwerkt moet worden.

Voor gedetailleerdere informatie over de behandeling, afdanking en recycling van dit product dient u contact op te nemen met de plaatselijke afvalverwerking, of u moet zich wenden tot de winkel waar dit artikel is gekocht.

## Reiniging en onderhoud

Het oppervlak van de kookplaat kan als volgt gereinigd worden:

Soort vuil	Hoe reinigt u de kookplaat	Wat gebruikt u
niet zo vuil	met warm water; daarna afdrogen	spons
zeer vuil	met warm water en drogen met een schuursponsje speciaal voor keramisch glas	speciale spons voor keramisch glas
aangebakken vuil	witte azijn op het vuil gieten en met een zachte doek reinigen	zelfklevende folie voor keramisch glas
gesmolten suiker, plastic of aluminium	Gebruik voor het verwijderen van vuilresten een schrapertje speciaal geschikt voor keramisch glas (ter bescherming van het glas kunt u beter een product op siliconenbasis gebruiken)	zelfklevende folie voor keramisch glas

**Opmerking:** Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt.

## Meldingen van storingen en controle

Bij storingen schakelt de kookplaat automatisch een veiligheidsfunctie in en op de display verschijnen de volgende codes:

Probleem	Mogelijke oorzaken	oplossing
F0/F1/F2	ventilator defect	contact opnemen met de leverancier
F3-F8	temperatuursensor defect	contact opnemen met de leverancier
E1/E2	spanning is niet normaal	controleren of er elektrische stroom aanwezig is Na deze controle het apparaat weer aanzetten
E3/E4	temperatuur is niet goed	pan controleren
E5/E6	onvoldoende warmtestraling	het apparaat weer aanzetten zodra het afgekoeld is

In deze lijst staan de meest voorkomende storingen.

Demonteer de inductiekookplaat niet in uw zonder hulp, om risico's en grotere schade te voorkomen.

## KLANTENSERVICE

### Voordat u contact opneemt met de Technische Assistentie:

Indien het apparaat niet werkt adviseren wij u om:

- te controleren of de stekker goed in het stopcontact zit;
- de bovenstaande tabel met storingsmeldingen te controleren.

In het geval de oorzaak van het probleem niet kan worden achterhaald:

het apparaat uitschakelen, beslist niet demonteren en de Technische Assistentie bellen.

### **Bijzondere verklaring**

---

Alles wat in deze gebruiksaanwijzing staat is nauwkeurig gecontroleerd. De fabrikant stelt zich echter niet aansprakelijk voor fouten of weglatingen in de gedrukte versie.

Bij een eventuele revisie van de gebruiksaanwijzing kunnen bovendien zonder waarschuwing vooraf technische wijzigingen ingevoerd worden. De afbeelding van het product heeft betrekking op het huidige product.

---