

Airforce

Manuale d'uso e installazione

Mode d'emploi et d'installation

Montage- und Bedienungsanleitung

Instructions for use and installation

NS-00147 / NS-00214

Gentile cliente,

Grazie per aver deciso di acquistare il nostro piano cottura a induzione.
Per assicurare un utilizzo ottimale si raccomanda di leggere attentamente questo manuale e conservarlo per la consultazione futura.

INDICE

SICUREZZA	3
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	3
INDICAZIONI DI SICUREZZA GENERALE	4
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	5
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	6
ALTRE PRECAUZIONI.....	6
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	7
DATI TECNICI	7
PANNELLO DEI COMANDI	7
USO DEL PIANO DI COTTURA	7
INDICAZIONE	7
VENTILAZIONE	8
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA	8
PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO	8
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE	8
LE FUNZIONI DEI SENSORI	8
"SLIDER" CAMPO SENSORICO PER LA ZONA DI COTTURA	8
SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA	9
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO	9
OROLOGIO TEMPORIZZATORE.....	10
FUNZIONE PAUSA.....	11
FUNZIONE MEMORY	11
FUNZIONE PONTE	12
BLOCCAGGIO DEL PIANO DI COTTURA	12
FUNZIONI SPECIALI (POTENZE SPECIALI).....	12
CONSIGLI PER LA COTTURA	13
IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA / TEMPERATURA	13
TEMPERATURA MASSIMA E « MOMENTO FORMAZIONE FUMO »	13
CONSIGLI PER LA COTTURA	13
PULIZIA E MANUTENZIONE	14
PULIZIA DEL PANNELLO DI COMANDO	14
PULIZIA DEL PIANO DI COTTURA	14
COSA FARE SE	15
TUTELA AMBIENTALE	15
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO	16
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	17

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Togliere dall'imballaggio tutto il materiale.
- L'installazione e il collegamento del dispositivo devono essere effettuati da personale specializzato e autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da errori di incasso o di collegamento.
- L'apparecchio deve essere installato in un modulo di cucina e su una superficie di lavoro idonea e approvata.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti, con l'esclusione di qualsiasi altro impiego domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dalla superficie in vetroceramica.
- Non apportare modifiche o alterazioni all'apparecchio.
- La superficie di cottura non può essere utilizzata come zona di appoggio o superficie di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la norme localmente in vigore.
- Non utilizzare prolunghe elettriche per il collegamento.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice: il vapore può danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è progettato per l'uso con timer esterno o sistema separato di telecomando.

Indicazioni di sicurezza generale

- Spegnere le piastre riscaldanti dopo l'uso.
- Tenere sotto controllo le cotture che utilizzano oli o grassi, perché potrebbero incendiarsi con facilità.
- Fare attenzione a non bruciarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili venga a contatto con il vetro o con pentole calde.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy disk, calcolatrici) non devono essere posizionati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.
- Non posizionare oggetti metallici di nessun tipo, tranne i recipienti per la cottura, sull'apparecchio. In caso di accensione involontaria o presenza di calore residuo, questi potrebbero riscaldarsi, fondere o bruciare.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o un telo protettivo, perché potrebbero surriscaldarsi e prendere fuoco.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, purché sotto supervisione o debitamente istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sul piano di cottura perché possono diventare incandescenti.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con il fondo ruvido o danneggiato (o pentole non in ghisa smaltata) possono danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sulla superficie in vetroceramica.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni come previsto nelle istruzioni del produttore.
- Non appoggiare o lasciare pentole vuote sopra il piano cottura in vetroceramica.
- Zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché raffreddandosi potrebbero causare rotture o altre alterazioni della superficie in vetroceramica: in tale circostanza, accendere l'apparecchio e rimuoverci immediatamente gli oggetti dalla piastra riscaldante (facendo attenzione a non ustionarsi).
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sul piano cottura.
- Non posizionare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- Se c'è un cassetto sotto il piano cottura incassato, assicurarsi che lo spazio tra il suo contenuto e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficientemente ampio (2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non posizionare mai oggetti infiammabili (come bombolette spray) nel cassetto sottostante il piano in vetroceramica. I cassettei per le posate devono essere resistenti al calore.

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato: disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE!** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile la piastra di cottura.
- Si ricorda ai portatori di pacemaker che il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pacemaker. Si raccomanda di informarsi presso il rivenditore o il proprio medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici, perché potrebbero fondere a contatto con la piastra di cottura accesa o ancora calda dopo l'uso.
- Non cercare **MAI** di estinguere una fiamma con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per es. con un coperchio o con una coperta ignifuga.

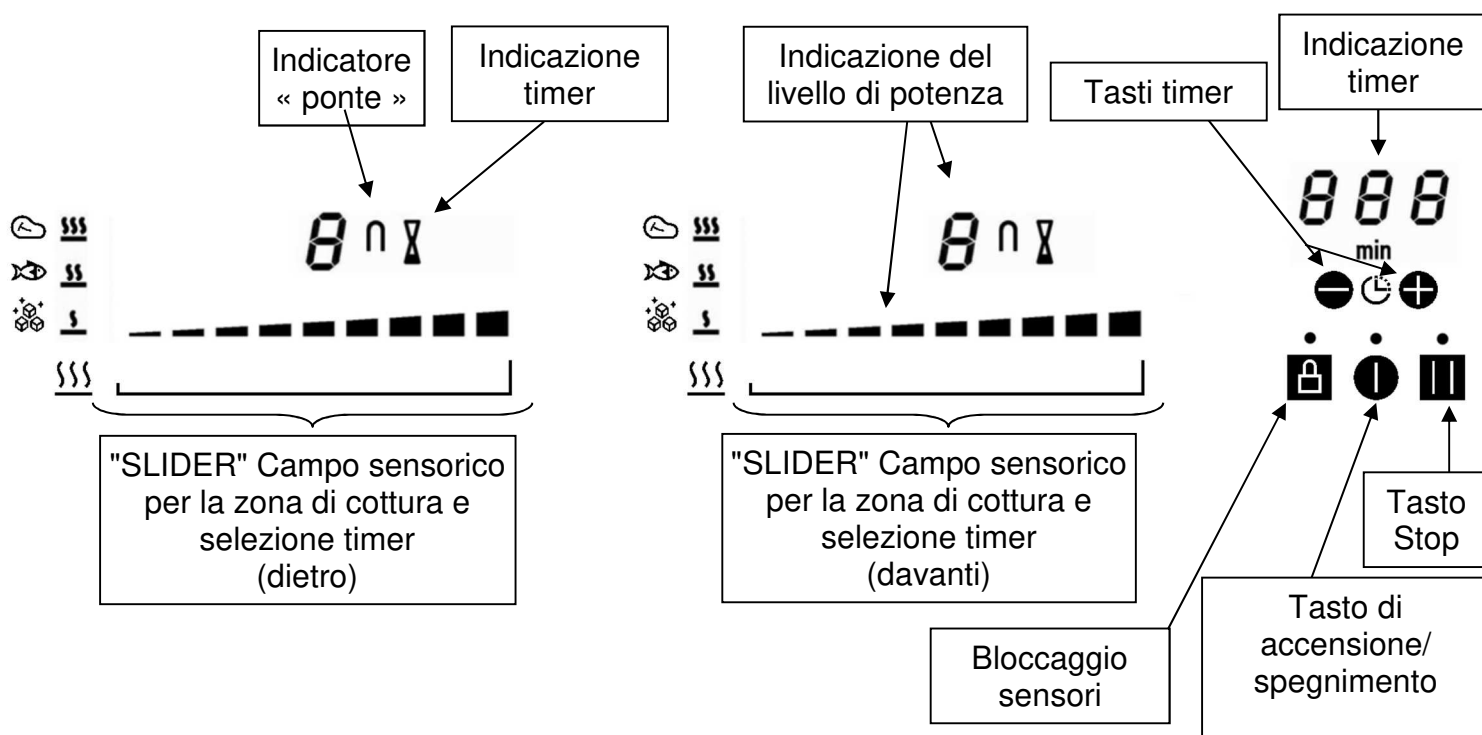
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Dati tecnici

Tipo	Potenza complessiva	Zona di cottura
NS-00147	2800 W	2 zona Ø145 mm
NS-00214	5600 W	4 zona Ø145 mm

*La potenza può variare a seconda della rete elettrica.

Pannello dei comandi



USO DEL PIANO DI COTTURA

Indicazione

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	Zero	Zona di cottura attivata
1...9	Livello di potenza	Selezione del livello
E	Indicazione guasto	Anomalia dei dispositivi elettronici
H	Calore residuo	La zona di cottura è ancora calda
II	Pausa (Stop & Go)	Funzione pausa attivata

Ventilazione

La ventola si avvia automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

Prima del primo riscaldamento

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, puoi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Per primo pulire il piano con un panno umido, poi asciugarlo. Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi.

Dopo un uso prolungato, la superficie può cambiare leggermente colore. Questo non è un difetto del materiale e non influisce il funzionamento dell'apparecchio.

Principio dell'induzione

Sotto ogni zona di cottura si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico. Il campo magnetico produce correnti parassite nella zona di cottura. Per questo si riscalda il fondo della pentola.

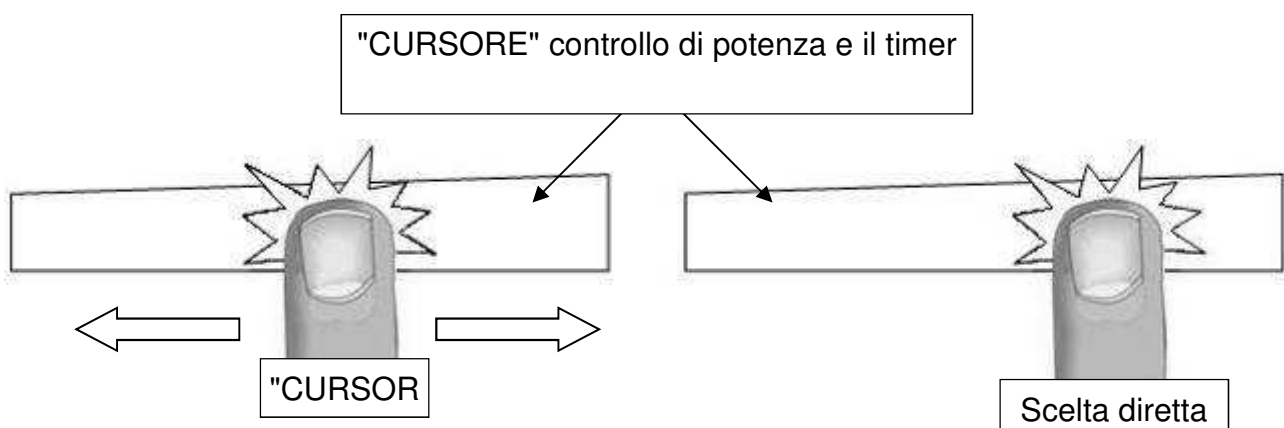
Le funzioni dei sensori

Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.

"SLIDER" Campo sensorico per la zona di cottura

Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vetroceramica e in seguito scosso. Il campo sensorico riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento. Per selezionare la potenza basta muovere il dito sulla superficie in vetroceramica. Toccando leggermente il campo sensorico con il dito, cambia il valore passo per passo.



Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- **Accensione/spegnimento del piano do cottura**

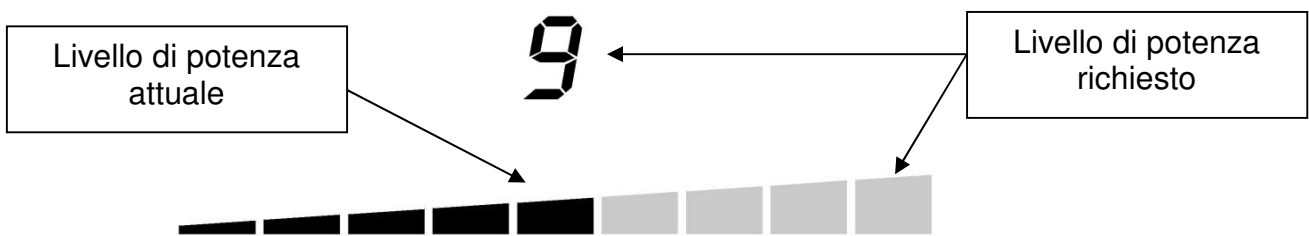
<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accensione:	Premere [①]	[0]
Spegnimento:	Premere [①]	nessuna o [H]

- **Spegnimento ed accensione della zona di cottura**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Aumentare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [1] a [9]
Spegnere	Scivolare sullo Slider fino allo 0	[0] o [H]

Se non si effettuano altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione [0].

- Esempio di aumento di potenza:



I segmenti di visualizzazione dell'alimentazione vengono attivati uno ad uno fino al raggiungimento del livello di potenza richiesto.

- Esempio di riduzione della potenza:



I segmenti di visualizzazione dell'alimentazione vengono disattivati uno ad uno fino al raggiungimento del livello di potenza richiesto.

Indicatore del calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [H] per il calore residuo. Il simbolo [H] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore. **Pericolo di ustionarsi!**

Orologio temporizzatore

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 999 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostare o modificare la durata del timer:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Aumentare la potenza Selezionare il timer	Scivolare sullo Slider Toccare [+] e [-] del timer fino a che non è selezionata una zona di cottura	da [1] a [9] Indicazione accesa delle zona selezionata
Diminuire la durata Aumentare la durata	Premere [-] del timer Premere [+] del timer	[60]... Si prolunga la durata in minuti

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Disattivare il timer:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare il timer	Toccare [+] e [-] del timer fino a che non è selezionata una zona di cottura	Indicazione accesa delle zona selezionata
Disattivare il timer	Premere da [-] a [000]	[000]

Se sono state attivate più durate col timer, ripetere l'operazione.

- **Usò del timer come contaminuti:**

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle zone di cottura e rimane invisibile appena si accende una zona di cottura. La durata impostata continua a trascorrere anche se il piano di cottura è spento.

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il piano di cottura	Premere [①]	[0]
Selezionare il timer	Premere contemporaneamente [+] e [-] del timer	[000]
Diminuire la durata	Premere [-] del timer	[60]...
Diminuire la durata	Premere [+] del timer	Si prolunga la durata in minuti

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Spegnimento automatico:**

Trascorsa la durata impostata per la cottura, viene visualizzato [000] lampeggiante e si attiva un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare il sensore [-] o [+].

Funzione Pausa

Tale funzione consente di arrestare temporaneamente e riattivare la funzione di cottura mantenendo la gradazione selezionata.

- **Accendere / spegner la funzione Stop&Go**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il funzione Pausa	Premere [II]	[II] in tutte le indicazioni
Spegnere la funzione Pausa	Premere [II] Premere sullo Slider lampeggiante	Slider lampeggiante
		Impostazioni precedenti

Funzione Memory

Dopo aver spento il piano di cottura, le ultime impostazioni attuate rimangono memorizzate. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente tale valori. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni.

- Livelli di potenza delle zone di cottura
- Impostazioni timer delle zone di cottura





Attivare la funzione Memory :

- Accendere il piano di cottura (premere [①]).
- Premere su [II] entro 6 secondi.


I valori delle ultime impostazioni vengono riattivati.



Funzione Ponte

Con questa funzione si possono collegare delle zone di cottura che dopo hanno le stesse funzioni come una zona di cottura.

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il piano di cottura	Premere []	[0]
Collegamento	Premere [] delle due zone da collegare.	[0] e []
Aumentare la potenza	Scivolare sullo Slider che visualizza la potenza	da [1] a [9]
Disattivare la funzione Ponte	Premere entrambi i sensori []	[0]

Bloccaggio del piano di cottura

Per evitare di apportare involontariamente modifiche alle impostazioni selezionate per le zone di cottura, ad es. se si pulisce la superficie in vetroceramica, si possono bloccare le funzioni dei sensori, tranne il sensore [].

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Attivare il bloccaggio sensori	Premere per 6 secondi []	Spia di controllo accesa
Disattivare il bloccaggio sensori	Premere per 6 secondi []	Spia di controllo spenta







Funzioni speciali (Potenze speciali)

Questa funzione garantisce una temperatura esatta per pulire il vostro Teppan Yaki (vedi capitolo Pulizia) o per cuocere pesce o carne.


Ogni zona di cottura ha la funzione speciale.

È anche possibile attivare tale funzione dopo il collegamento di due zone di cottura (funzione ponte).

- **Accensione /spegnimento delle potenze speciali predefiniti**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Temperatura di pulizia, ca. 120°C	Premere 1x []	[] lampeggia
Temperatura per pesce, ca. 150°C	Premere 2x []	[] lampeggia
Temperatura per carni, ca. 180°C	Premere 3x []	[] lampeggia

L'indicatore si spegne quando la temperatura predefinita è stata raggiunta.

Spegnimento	Premere [] fino allo [0] o scivolare sullo Slider	[0] da [0] a [9]
-------------	--	---------------------------

CONSIGLI PER LA COTTURA

Impostazione della potenza / temperatura

Potenza	Temperatura in °C
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

È possibile cuocere i cibi direttamente sulla superficie calda con o senza aggiungere olio o grasso. Evitare temperature elevate (formazione di fumo) per conservare le preziose sostanze nutritive. Adattare le temperature ai diversi gusti e qualità dei cibi e al modo di cottura.

Temperatura massima e « momento formazione fumo »

Olio, grasso	Temperatura max. consigliata (°C) / potenza	Momento di formazione del fumo
Burro	130,4...	150
Sugna	170,6...	200
Grasso bovino	180 / 6	210
Olio d'oliva	180 / 6	200
Olii di semi di girasole	200 / 7	220
Olio di semi di arachide	200 / 7	235
Grasso di coco	200 / 7	240

Consigli per la cottura

Alimento da cuocere	Temperatura in °C	Potenza
Pesce e crostaceo	170,-180...	6
Carne di vitello	160-180	6
Carne di manzo	200-210	8
Carne suina	180-210	7
Carne d'agnello	180-200	7
Pollame	160-180	6
Salsiccia	200	7-8
Uova al tegame	140	4-5
Omelette e crespelle	140-160	5
Frutta	140-160	5
Verdure	140-160	5
Cuocere riso precotto	140-160	5
Cuocere pasta precotta	140-160	5

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del pannello di comando

Eliminare lo sporco regolarmente. servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano.

Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive (anche da es. pietre citronate).

Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.



Dopo lo spegnimento rimuovere immediatamente zucchero, fogli d'alluminio o materiale plastico dalla superficie di cottura ancora calda.

Pulizia del piano di cottura

Pulizia al freddo: Eliminare lo sporco regolarmente. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano.

Pulire poi con acqua fredda e asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito lasciandolo.

Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive (anche da es. pietre citronate).

Pulizia al caldo: Premere una volta [] e aspettare fino a ch l'indicazione [] non lampeggia più (vedi Funzione speciale).

Mettere alcuni cubetti di ghiaccio sulla zona grill, rimuovere poi lo sporco con paletta e spingere il tutto nel canaletto. Rimuovere i resti dal canale con della carta da cucina. Invece dei cubetti di ghiaccio si può anche usare dell'acqua fredda.

Pulire poi con uno straccio asciutto e pulito lasciandolo.

Eliminare le macchie dovute dall'acidità dei commestibili sfregando la superficie di cottura con del succo di limone.

Non pulire la superficie di cottura ancora calda. **Pericolo di ustionarsi!**

Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive (anche da es. pietre citronate).

Non operare mai con strumenti graffianti sulla superficie di cottura.

Dopo un uso prolungato si formano graffi sulla superficie che sono però normali segni d'uso e non danneggiano in nessun caso la sicurezza o il funzionamento del piano di cottura.

COSA FARE SE...

Il piano o le zone di cottura non si accendono

- Il piano di cottura non è stato collegato in modo corretto.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

Nell'indicatore viene visualizzato [E]:

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- Contattare il servizio assistenza.

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono:

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura:

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

La cottura con avvio rapido non si attiva:

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È stata selezionata la gradazione più alta [9]

Nell'indicatore viene visualizzato [II]

Vedi voce: "Funzione Stop&Go".

TUTELA AMBIENTALE

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.



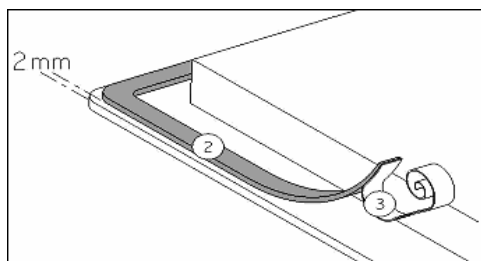
- **Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.**
- **Contattare l'organizzazione del vostro comune**

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione:



Incollare la guarnizione (2) a 2mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

Modello	Dimensioni del taglio		Misure montaggio a raso			Dimensioni vetro		
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Raggio	Larghezza	Profondità	Altezza
NS-00147	360	490	386	526	8	380	520	6
NS-00214	560	490	586	526	8	580	520	6

Incasso

- **Foro nel ripiano secondo il modello piano cottura:**
- **La distanza tra il piano cottura e la parete deve essere almeno di 50 mm.**
- Il piano cottura è un apparecchio che appartiene alla classe di protezione «Y». Su un lato o sul retro può essere incorporata una parete alta di un armadio o di un muro. **Sull'altro lato non deve trovarsi alcun mobile o dispositivo la cui altezza superi la superficie del piano cottura.**
- I rivestimenti dei piani di lavoro devono essere realizzati con materiali resistenti al calore (100 °C).
- I materiali del piano di lavoro possono gonfiarsi a contatto dall'umidità. Proteggere le superfici tagliate ricoprendole con una vernice o una colla speciale.
- Le strisce sui bordi dei muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare il piano cottura sopra un forno non ventilato o una lavastoviglie.
- Sotto l'involucro dell'apparecchio, lasciare una distanza libera di 20 mm per assicurare una buona ventilazione delle apparecchiature elettroniche.
- Se sotto il piano cottura si trova un cassetto, accertarsi di non riporvi oggetti infiammabili (ad es. prodotti spray) e oggetti non resistenti agli calore.
- Per la distanza tra il piano cottura e la cappa aspirante osservare le istruzioni del fabbricante della cappa. In mancanza di istruzioni, è necessario mantenere una distanza minima di 760 mm.
- Dopo il collegamento il cordone elettrico non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, quali quelle.
- **Avvertenza:** Usare esclusivamente le strutture di protezione del piano cottura previste dal produttore del piano cottura, rastrelliere designate dal produttore come idonee a tale scopo o barre di protezione integrate nell'apparecchio. L'uso di recinzioni inadatte può causare incidenti.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- **I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio.**
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitori, con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm. Sono validi gli interruttori-LS, i fusibili ed i relè.
- Un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

Attenzione!

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per essere alimentato a 230 V ~ 50/60 Hz
- Collegare sempre il filo di terra protettivo.
- Rispettare lo schema di collegamento.

NS-00147:

Utilizzare il cavo di collegamento collegato al dispositivo.

Il filo verde / giallo corrisponde al filo di terra, il filo blu corrisponde al filo neutro e il filo marrone corrisponde al filo di fase.

Rete	Allacciamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calcolato utilizzando il coefficiente di contemporaneità secondo lo standard e 60 335-2-6

NS-00214 :

La scatola di connessione si trova sotto il piano di lavoro.

Per aprire il coperchio, utilizzare un cacciavite medio. Mettilo nelle fessure e apri il coperchio.

Rete	Allacciamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230 V~ 50-60 Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50-60 Hz	2 Fase + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calcolato utilizzando il coefficiente di contemporaneità secondo lo standard e 60 335-2-6

Collegamento monofase 230V~1P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1 e 2, quindi tra i morsetti di collegamento 4 e 5.

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5.

Collegamento bifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 4 e 5.

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L1 al morsetto 1 e la fase L2 al morsetto 2.

Attenzione ! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE	20
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON.....	20
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	21
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	22
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	23
AUTRES PROTECTIONS	23
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	24
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	24
BANDEAU DE COMMANDE	24
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	24
AFFICHAGE.....	24
VENTILATION	25
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	25
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	25
PRINCIPE DE L'INDUCTION	25
TOUCHES SENSITIVES.....	25
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE	25
MISE EN ROUTE	26
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	26
FONCTION MINUTERIE.....	27
FONCTION STOP & GO.....	28
FONCTION RAPPEL	28
FONCTION BRIDGE	28
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	28
FONCTION DE CUISSON SPECIALE	29
CONSEILS DE CUISSON	29
REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON / TEMPERATURES	29
TEMPERATURES MAXIMUM ET « POINT DE FUMEE »	30
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	30
NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	30
NETTOYAGE DE LA ZONE DE CUISSON.	31
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	31
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	32
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	32
CONNEXION ELECTRIQUE.....	33

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.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- 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: Eteindre 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.
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuissons doit être surveillé sans interruption
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- 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 débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

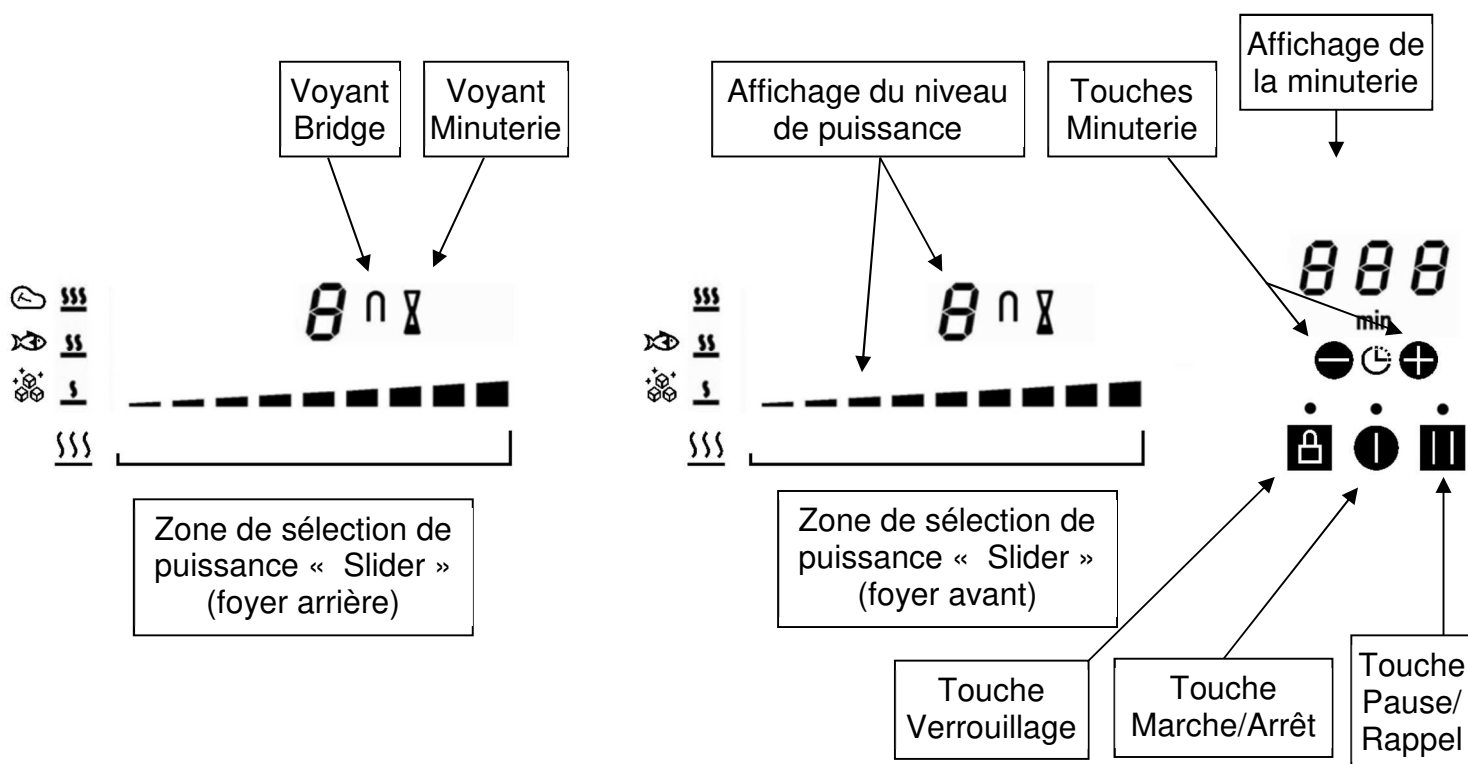
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Foyers
NS-00147	2800 W	2 zones Ø145 mm
NS-00214	5600 W	4 zones Ø145 mm

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage	Désignation	Description
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
II	Stop&Go	La table est en pause.

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.

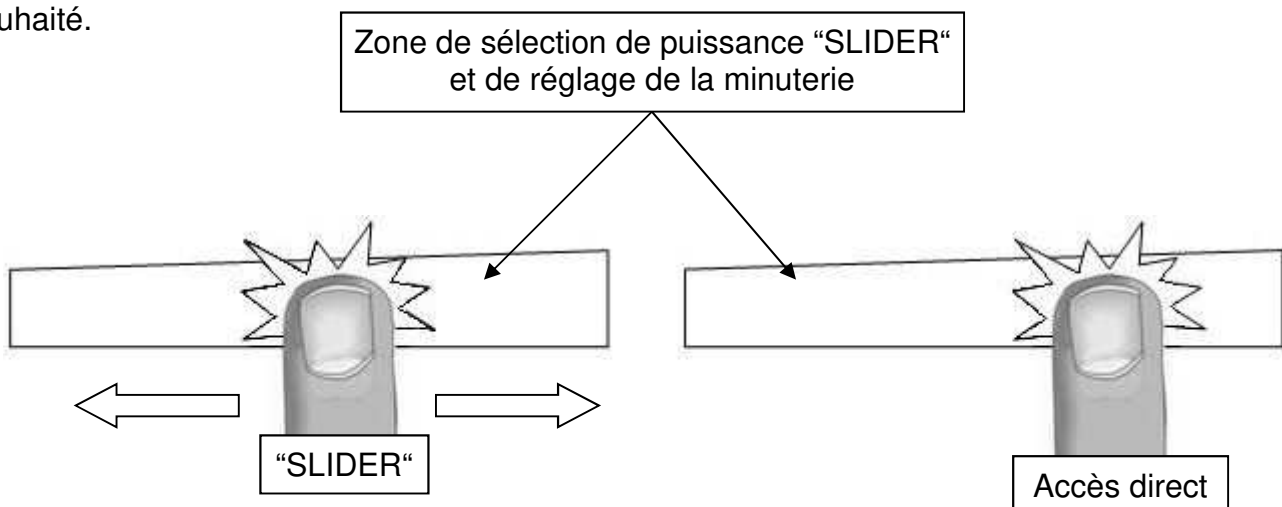
Touches sensibles

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.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- Enclencher / arrêter la table de cuisson :

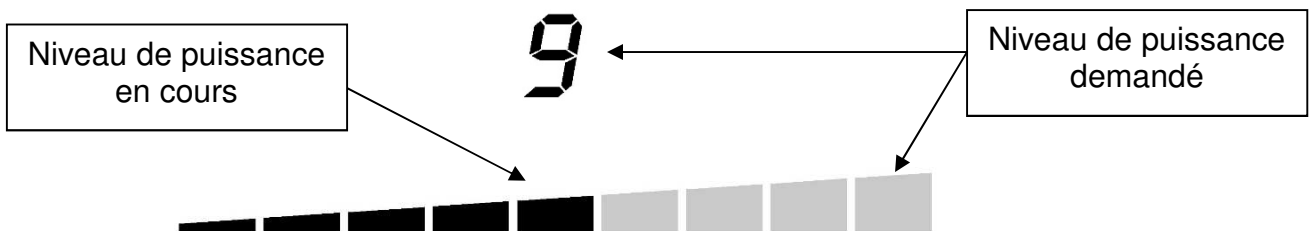
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer sur [①]	[0]
Arrêter	Appuyer sur [①]	aucun ou [H]

- Réglage de la zone de chauffe :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[1] à [9]
Arrêter	Glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

- Exemple d'augmentation de la puissance:



Les segments de l'affichage du niveau de puissance s'allument un par un au fur et à mesure de l'augmentation de la température jusqu'au niveau de puissance demandé.

- Exemple de baisse de la puissance:



Les segments de l'affichage du niveau de puissance s'éteignent un par un jusqu'au niveau de puissance demandé.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 999 minutes) pour chacune des zones.

- Réglage ou modification de la durée de cuisson :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER »	[1] à [9]
Sélectionner la minuterie	Rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

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

- Arrêter la fonction minuterie cuisson :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la minuterie	Rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	Rester appuyé sur [-] de la minuterie	[000]

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

- Minuterie utilisée hors cuisson :

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti est écoulé.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [①]	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	[000]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

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

- Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [000] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [-] ou [+] de la minuterie.

Fonction Stop & go

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

- Enclencher / arrêter la fonction pause :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la pause	Appuyer sur [II]	[II] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	Appuyer sur [II] Appuyer sur le « SLIDER » animé	animation des voyants les réglages précédent s'affichent

Fonction rappel

Après avoir éteint la table [①], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [①].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones (zones de gauche, zones du centre, zones de droite) avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	Appuyer sur [①]	[0]
Activer le bridge	Appuyer simultanément sur [III] des 2 zones à combiner	[0] et [II]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » qui affiche la puissance	[1] à [9]
Arrêter le bridge	Appuyer simultanément sur [III] des 2 zones combinées	[0]

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.







<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Verrouiller la table	Maintenir un doigt sur [II] pendant 6s	voyant verrouillage allumé
Déverrouiller la table	Maintenir un doigt sur [II] pendant 6s	voyant verrouillage éteint

Fonction de cuisson spéciale

La fonction de cuisson spéciale garantit une température adéquate pour le nettoyage de votre teppan yaki (voir chapitre Entretien et nettoyage), la cuisson de poisson ou la cuisson de viande. Chaque zone de chauffe a sa propre fonction de cuisson spéciale.

Il est aussi possible de combiner 2 zones (fonction bridge), puis d'activer la fonction de cuisson spéciale.

- Enclencher / arrêter la fonction de cuisson spéciale :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher la température de nettoyage	Appuyer 1 fois sur []	[] clignote
Enclencher la température de cuisson pour le poisson	Appuyer 2 fois sur []	[] clignote
Enclencher la température de cuisson pour la viande	Appuyer 3 fois sur []	[] clignote

Une fois que la température est atteinte, le voyant devient fixe.

Arrêter
ou glisser sur le Slider

Appuyer sur [] jusqu'à [0] [0]
[0] à [9]

CONSEILS DE CUISSON

Réglage des puissances de cuisson / températures

Puissance	Température (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

La cuisson des aliments peut se faire directement sur la zone de chauffe avec ou sans matières grasses (huile, graisse).

Éviter d'atteindre le « point de fumée » (température trop élevée) lors de l'utilisation des huiles et de graisses. Ces dernières perdraient leurs précieux éléments nutritifs.

Afin de conserver toutes les saveurs ainsi que les qualités des aliments, veillez à bien ajuster la température en fonction du type de cuisson.

Températures maximum et « point de fumée »

Graisses / Huiles	Températures max préconisée (°C) / puissance	Point de fumée (°C)
Beurre	130 / 4	150
Graisse de porc	170 / 6	200
Graisse de bovin	180 / 6	210
Huile d'olive	180 / 6	200
Huile de tournesol	200 / 7	220
Huile d'arachide	200 / 7	235
Graisse de noix de coco	200 / 7	240

Conseils de cuissons

Nature du plat	Température (°C)	Puissance
Poisson et crustacés	170-180	6
Viande de veau	160-180	6
Viande de boeuf	200-210	8
Viande de porc	180-210	7
Agneau	180-200	7
Volaille	160-180	6
Saucisses	200	7-8
Œufs au plat	140	4-5
Crêpes / omelletes	140-160	5
Fruits	140-160	5
Légumes	140-160	5
Faire revenir du riz précuit	140-160	5
Faire revenir des pâtes précuites	140-160	5

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du bandeau de commande.

Nettoyez le bandeau de commande 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.

Nettoyage de la zone de cuisson.

A froid : nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou de dégraissant. Rincez ensuite avec de l'eau froide et séchez soigneusement la surface dans le sens du polissage.

A chaud : Appuyer sur la touche [] et attendez que le voyant [] devienne fixe (voir paragraphe « Fonction de cuisson spéciale »).

Posez des glaçons sur la zone de cuisson et enlever les salissures avec une spatule et poussez-les dans la rigole. Nettoyez la rigole avec par exemple, du papier absorbant. De l'eau froide peut remplacer les glaçons.

Nettoyez ensuite vigoureusement la surface avec un chiffon propre et légèrement humide dans le sens du polissage.

Certaines taches laissées par les acides contenus dans les aliments peuvent être enlevées, une fois refroidies, en utilisant du jus de citron.

Ne pas nettoyer la zone de cuisson si elle est trop chaude : RISQUE DE BRULURE.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou de produits sous pression pour l'entretien de votre appareil.

N'utilisez pas d'objets qui pourraient rayer la zone de cuisson.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

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

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

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-vente.

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 lorsqu'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].

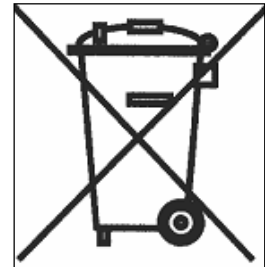
Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

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.

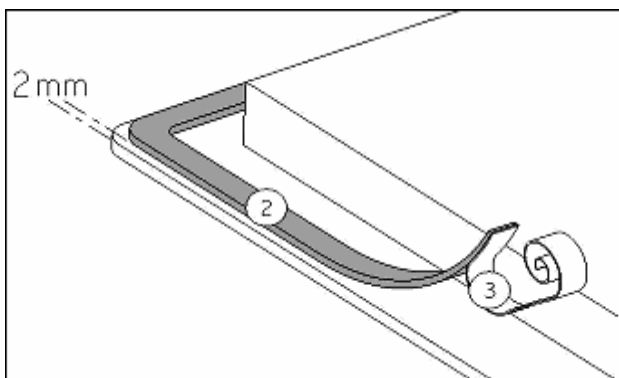


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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



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

Encastrement

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
NS-00147	360	490	386	526	8	380	520	6
NS-00214	560	490	586	526	8	580	520	6

- 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 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

Attention !

- Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz
- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez le schéma de raccordement.

NS-00147 :

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil.

Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

NS-00214 :

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

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

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

Monophasé 230V~1P+N :

- Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 4 et 5.
- Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Visser le neutre N au plot 4 ou 5.
- Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

- Mettre un pontet entre 4 et 5.
- Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Visser le neutre N au plot 4 ou 5.
- Visser 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.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

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

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	36
VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME.....	36
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE.....	37
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN	38
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	39
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN.....	39
GERÄTEBESCHREIBUNG	40
TECHNISCHE BESCHREIBUNG.....	40
BEDIENFELD	40
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	40
ANZEIGE	40
BELÜFTUNG.....	41
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES	41
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	41
INDUKTIONSPRINZIP.....	41
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	41
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	41
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	42
RESTWÄRMEANZEIGE	43
ZEITSCHALTUHR.....	43
STOP & GO FUNKTION.....	44
MEMORY-FUNKTION	44
BRIDGE-FUNKTION	44
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE.....	44
SPEZIALE KOCHFUNKTION	45
KOCHEMPFEHLUNGEN	45
EINSTELLUNG DER LEISTUNG / TEMPERATUR.....	45
MAXIMUM TEMPERATUR UND « RAUCH-PUNKT »	45
REINIGUNG UND PFLEGE	46
REINIGUNG DES BEDIENFELDES	46
REINIGUNG DES KOCHFELDES.....	46
WAS TUN WENN...	47
UMWELTSCHUTZ	47
MONTAGEHINWEISE	48
ELEKTROANSCHLUSS	49

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

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

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

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

Schutz vor Beschädigungen

- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **ACHTUNG :** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

Schutz vor weiteren Gefahren

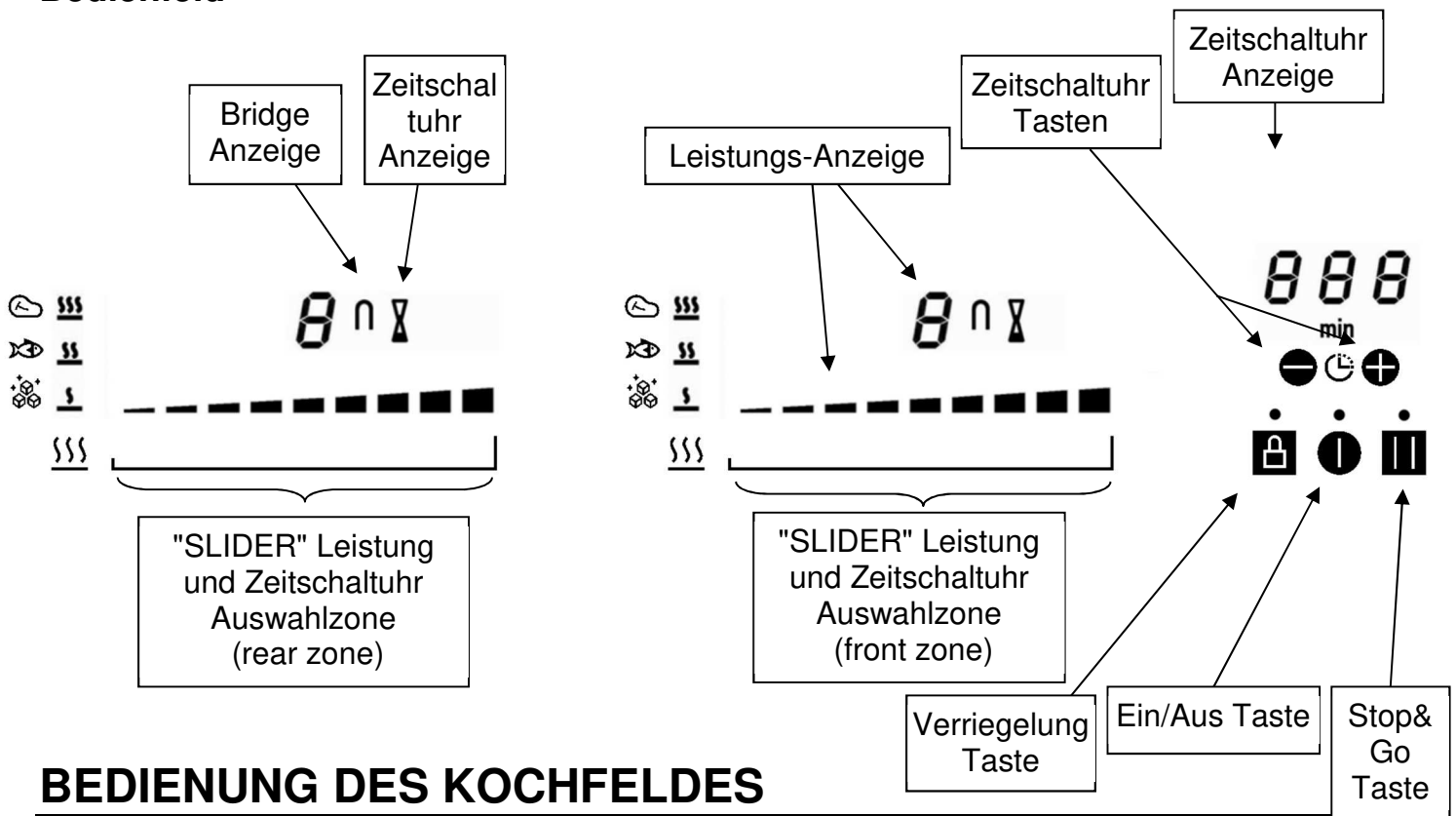
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen synthetisch oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der Kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen
NS-00147	2800 W	2 kochzonen Ø145 mm
NS-00214	5600 W	4 kochzonen Ø145 mm

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
II	Stop&Go	Das Kochfeld ist in Pause.

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten. Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

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

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

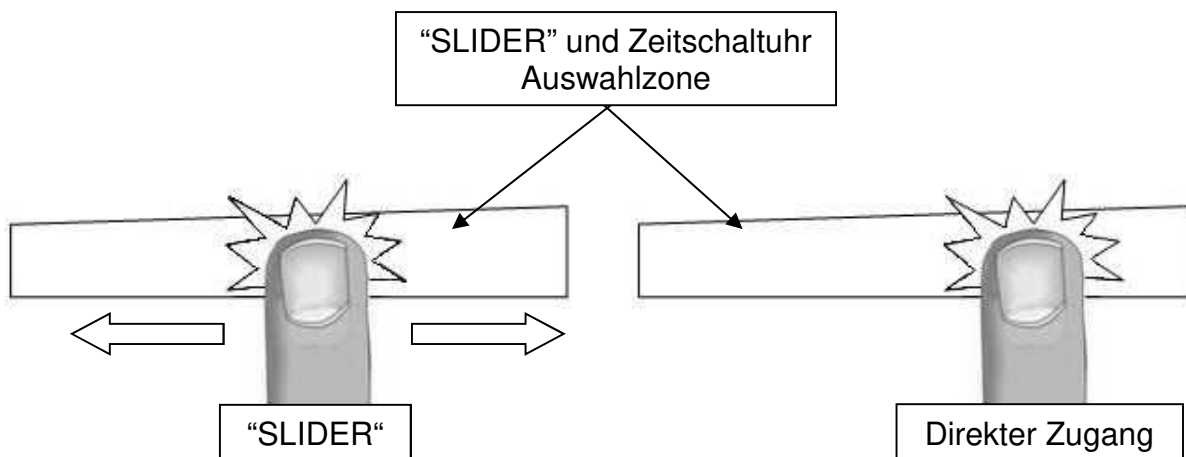
Funktion der Sensorschaltfelder

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

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE ". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein- und ausschalten

- Kochfeld: einschalten/ ausschalten:

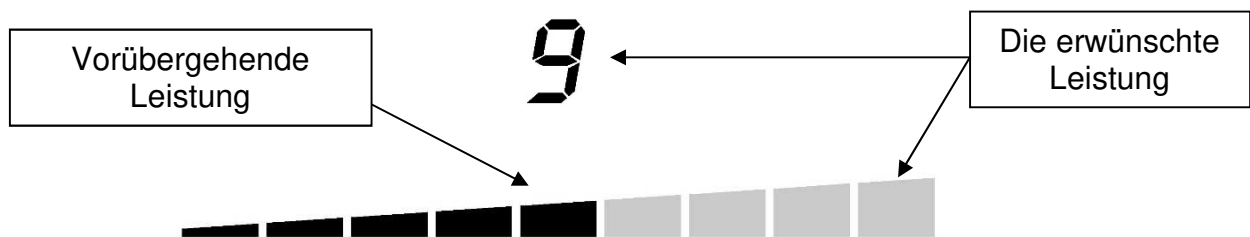
<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [①] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [①] drücken	Keine oder [H]

- Kochzone: einschalten/ ausschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[1] bis [9]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

- Beispiel für Erhöhungen der Leistung:



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach eingeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

- Beispiel für Reduzierung der Leistung:



Die Segmente der Anzeige werden nach und nach ausgeschaltet, bis die gewünschte Leistung erreicht ist.

Restwärmeanzeige

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

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- Einschalten oder Veränderung der Dauer:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[1] bis [9]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	[60]...
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- Zeitschaltuhr ausschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-] bis [000] drücken	[000]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- Zeitschaltuhr als Eieruhr:

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [①] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[000]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	[60]...
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- Automatisches Ausschalten:

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen. Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [-] oder [+] zu betätigen.

Stop & Go Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- Pause Funktion einschalten/ ausschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Pause einschalten	Auf [II] drücken	[II] auf Anzeigen
Pause ausschalten	Auf [II] drücken Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	Blinkender « SLIDER » vorherige Einstellungen

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([①] drücken).
- Druck auf [II] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen.

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den Kochzonen (links Kochzonen, zentral Kochzonen, rechts Kochzonen) mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Boosterfunktion ist nicht erlaubt.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [①] drücken	[0]
Bridge einschalten	Auf die zu brücken beide [≡] miteinander drücken.	[0] und [①]
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" der die leistung anzeigt rutschen	[1] bis [9]
Bridge ausschalten	Auf die beide [≡] drücken	[0]

Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [①]) verriegelt werden.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Verriegelung einschalten	Auf [🔒] 6s drücken	Leuchte ein
Verriegelung abschalten	Auf [🔒] 6s drücken	Leuchte aus

Speziale Kochfunktion

Die Spezial-Kochfunktion garantiert eine genauere Temperatur, um Ihren Teppan Yaki sauber zu machen (Siehe Reinigung und Pflege Kapitel), Fisch oder Fleisch kochen.


Jede Kochzone hat eine individuelle Spezial-Kochfunktion.

Es ist auch möglich, zwei Kochzonen (Brücke-Funktion) zu verbinden und die Spezial-Kochfunktion aktivieren.

- Einschalten / ausschalten der Speziale Kochfunktion

Aktion	Bedienfeld	Anzeige
Reinigungstemperatur einschalten	Auf [] einmal drücken	[] blinkt
Fisch kochen Temperatur einschalten	Auf [] zweimal drücken	[] blinkt
Fleisch kochen Temperatur einschalten	Auf [] dreimal drücken	[] blinkt

Sobald die Temperatur erreicht ist, blinkt die Anzeige nicht mehr.

Ausschalten	Auf [] drücken bis [0]	[0]
	oder auf dem "SLIDER" rutschen [0] bis [9]	

KOCHEMPFEHLUNGEN

Einstellung der Leistung / Temperatur

Leistung	Temperatur (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Die Speisen können direkt auf der Heizfläche gekocht werden, mit oder ohne Fett (Öl, Fett).

Beim verwenden vor Öl oder Fett, vermeiden Sie das "Rauch-Punkt" (Temperatur zu hoch) um die wertvollen Nährstoffen zu behalten.

Um alle Geschmacksrichtungen und Qualitäten von Nahrung zu halten, sollten Sie die Temperatur je nach Art des Kochens anpassen.

Maximum Temperatur und « Rauch-Punkt »

Öl, Fett	Empfohlen max Temperatur (°C) / Leistung	Rauch-Punkt (°C)
Butter	130 / 4	150
Schweinefett	170 / 6	200
Rinderfett	180 / 6	210
Olivenöl	180 / 6	200
Sonnenblumenöle	200 / 7	220
Erdnussöl	200 / 7	235
Kokosfett	200 / 7	240

Kochtipps

Gargut	Temperatur (°C)	Leistung
Fisch und Schalentiere	170-180	6
Kalbfleisch	160-180	6
Rindfleisch	200-210	8
Schweinefleisch	180-210	7
Lammfleisch	180-200	7
Geflügel	160-180	6
Bratwürste	200	7-8
Spiegeleier	140	4-5
Omelett / Pfannkuchen	140-160	5
Obst	140-160	5
Gemüse	140-160	5
Vorgekochter Reis ankochen	140-160	5
Vorgekochten Pasta ankochen	140-160	5

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung des Bedienfeldes

Reinigen Sie das verschmutzte Bedienfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen



Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

Sollen sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen entfernt werden.

Reinigung des Kochfeldes

Kaltreinigung: Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

Danach spülen mit kaltem Wasser und reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken in Schleifrichtung.

Reinigung von heißen: Drücken Sie auf dem [] taste und warten Sie bis das [] anzeige fest bleibt (Das Absatz Spezial Kochfunktion sehen).

Einzelne Eiswürfel auf die Grillplatte legen, gleichzeitig mit der Wendesschaufel den Schmutz lösen und in die Rinne schieben. Die Rückstände in der Rinne (z.B. mit Haushaltspapier) entfernen. Anstelle der Eiswürfel kann auch kaltes Wasser verwendet werden.

Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen und nassen Tuch in Schleifrichtung

Fläcken die von Säuren in Lebensmitteln stammen könnten, im kalten Zustand mit etwas Zitronensaft entfernen.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Verwenden Sie keine Objekte die das Kochfeld kratzen könnte.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

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

In der Anzeige erscheint [E] :

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

Die Ankochoautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

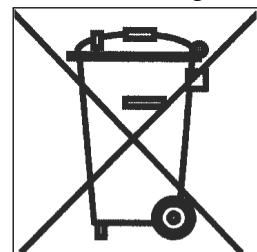
Anzeige [II] :

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

UMWELTSCHUTZ

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

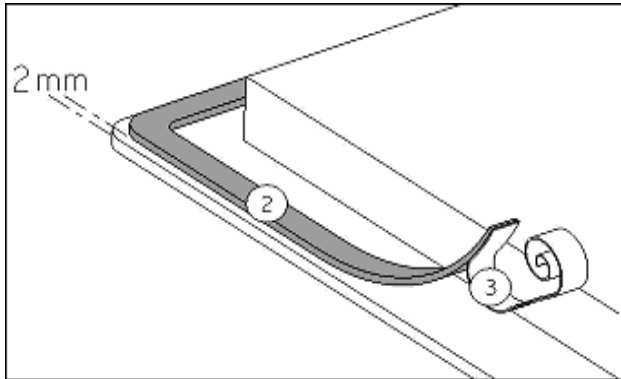
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
 - Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



MONTAGEHINWEISE

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

Dichtung Einbau :



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

Einbau :

- Einfüßdimensionen:

Type	Ausschnittmaß		Falzmaß (flächenbündiger Einbau)			Glasmaß		
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Radius	Breite	Tiefe	Dicke
NS-00147	360	490	386	526	8	380	520	6
NS-00214	560	490	586	526	8	580	520	6

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

ELEKTROANSCHLUSS

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

Achtung !

- Dieses Gerät ist nur für eine Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
- Schließen Sie immer die Erde mit an.
- Beachten Sie das Anschlussschema.

NS-00147 :

Benutzen Sie das Anschlusskabel, das auf das Gerät festgelegt wird.

Der grüne/gelbe Faden entspricht der Masseleitung, der blaue Faden entspricht dem neutralen Faden, und der kastanienbraune Faden entspricht dem Phasenfaden.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

NS-00214 :

Die Anschlussdose ist unter dem Kochfeld befindet.

Zum öffnen die Anschlussdose, mit einem Schraubendreher durch. Legen Sie die beiden Schlitze im vorderen von zwei Pfeilen.

Netz	Anschluß	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2, und zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme. Den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, und die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

Zweiphasen-Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

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

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

Dear customer,

Thank you for choosing our induction ceramic hob.

In order to use our appliance correctly, we advise you to read the following notes carefully, and to keep them for later use.

SUMMARY

SAFETY	52
PRECAUTIONS BEFORE USING	52
USING THE APPLIANCE.....	53
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE.....	54
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	55
OTHER PROTECTIONS.....	55
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	56
TECHNICAL CHARACTERISTICS	56
CONTROL PANEL	56
USE OF THE APPLIANCE	56
DISPLAY	56
VENTILATION	57
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT.....	57
BEFORE THE FIRST USE	57
INDUCTION PRINCIPLE.....	57
SENSITIVE TOUCH	57
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE.....	57
STARTING-UP	58
RESIDUAL HEAT INDICATION	59
TIMER.....	59
STOP&GO FUNCTION	60
RECALL FUNCTION	60
BRIDGE FUNCTION	60
CONTROL PANEL LOCKING	60
SPECIAL COOKING FUNCTION	61
COOKING ADVICES.....	62
SETTING UP THE COOKING LEVELS / TEMPERATURES	62
MAXIMUM TEMPERATURE AND « SMOKING POINT ».....	62
MAINTENANCE AND CLEANING.....	63
GLASS CLEANING	63
COOKING SURFACE CLEANING	63
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM.....	64
ENVIRONMENT PRESERVATION	64
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	65
ELECTRICAL CONNECTION	66

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connection of this appliance has to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by building-in or connection errors.
- This appliance can only be used when installed in a well-equipped kitchen unit with 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 cannot be used freestanding nor can it be used as a work-surface.
- The appliance must be grounded and connected in accordance with local standards.
- Do not use any extension cord to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after use.
- Keep an eye on the food when using grease or oils: it may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or movable appliance comes in contact with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near the appliance when it is running.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob because they can get hot.
- Use proper induction saucepans. In general, do not place any metallic object on the glass surface, except heat-resistant containers. If the appliance is switched on too soon or in case of residual heat, other materials could melt or ignite.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. It can get very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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 a saucepan.
- Make sure that the ventilation system 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 be exposed to the hot areas. These may cause cracks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch the appliance off and remove them immediately (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never put any hot container on the control panel.
- If a drawer is situated under the built-in appliance, make sure that the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Never put any inflammable object (e.g. spray) in the drawer situated under the vitroceramic hob. Any cutlery drawer must be heat-resistant.

Precautions in case of appliance failure

- In case of a malfunction, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repair should be done by specialists. Do not open the appliance yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

Other protections

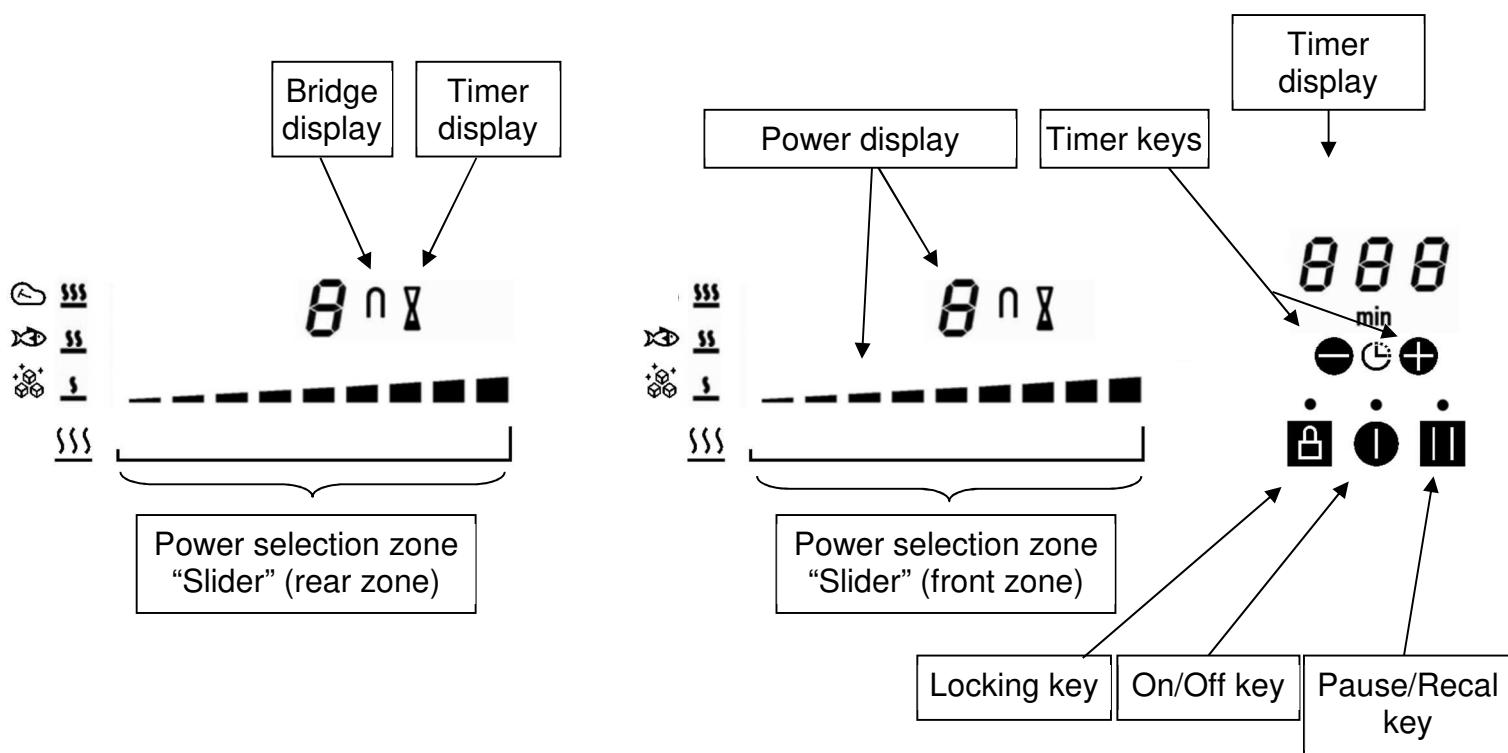
- For people with a pacemaker, the magnetic field could influence its function. We recommend you to retrieve further information from the retailer or the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic containers: they can melt on hot cooking zones.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	Total Power	Position of the heating zone
NS-00147	2800 W	2 zones Ø145 mm
NS-00214	5600 W	4 zones Ø145 mm

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
II	Stop&Go	The hob is in pause.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts at a low speed when the calories generated by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts its high speed level when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit has cooled down 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 because this can create a blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a diameter that is too small, the pan doesn't work. This diameter varies in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

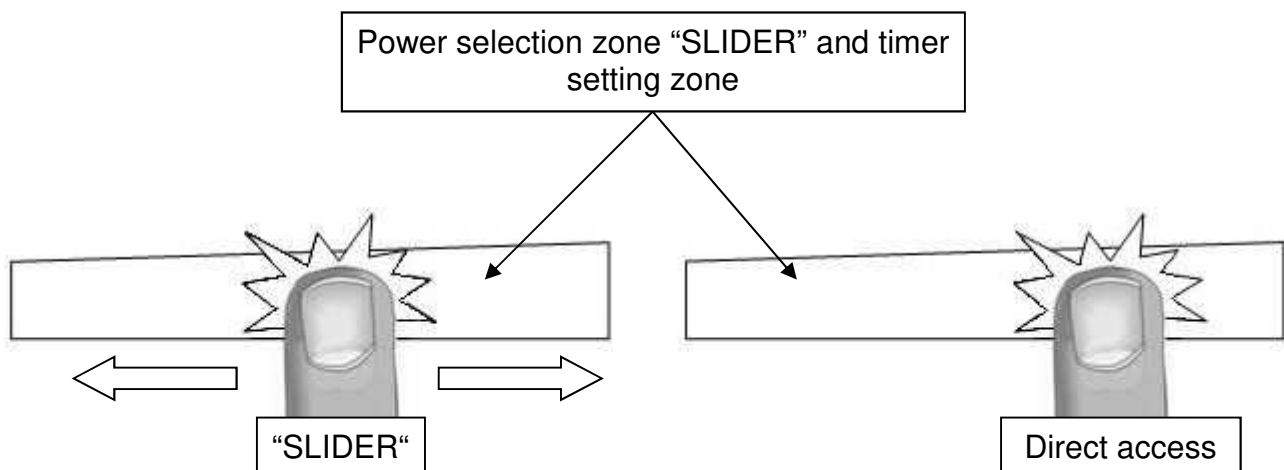
Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

In case of normal use, press only one key at a time.

Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- Start up / switch off the hob:

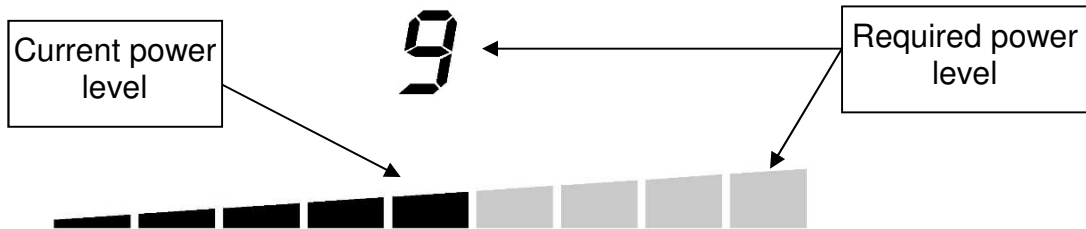
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [①]	[0]
To stop	Press key [①]	nothing or [H]

- Start up / switch off a heating zone:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To set (adjust the power)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[1] to [9]
To stop	slide to [0] on "SLIDER"	[0] or [H]

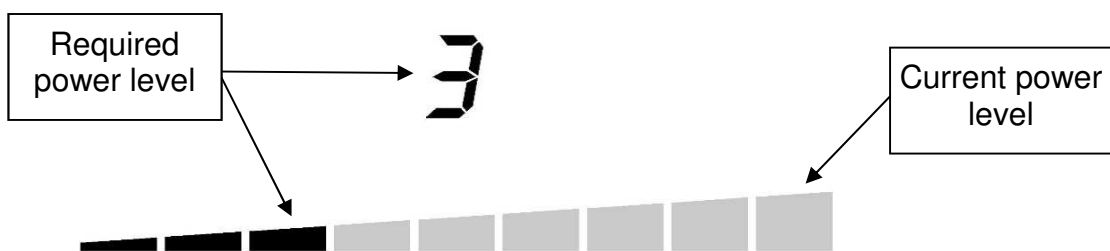
If no action is taken within 20 seconds, the electronics return in waiting position.

- Example of power increase:



The segments from the power display are turning on one by one until the required power level is reached.

- Example of power decrease:



The segments from the power display are turning off one by one until the required power level is reached.

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 the symbol [H] indicates this on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

Do not touch the heating zones and do not put any heat sensitive objects on them, as long as the residual heat indicators are switched on. There are risks of burns and fire.

Timer

The timer can be used simultaneously with all the heating zones, and this with different time settings (from 1 to 999 minutes) for each heating zone.

- Setting and modification of the cooking time :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] to [9]
Select the timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- To stop the cooking time:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

- Egg timer function:

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts working.

When the hob is switched off, the timer continues until it has reached the selected time.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display [①]	[0]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] from the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- Automatic stop at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time has finished, the timer display is blinking [000] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

Stop&Go function

This function brakes all the hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- Start up/stop the stop&go function:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage stop&go	Press [II]	[II] and control light on
Stop the stop&go	Press [II] Press on the animated "slider"	"Slider" animated previous settings

Recall Function

After switching off the hob [①], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers

The recall procedure is the following:

- Press the key [①]
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are activated again.

Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time (left zones, middle zones, right zones) with the same features as a single cooking zone. Booster function is not allowed.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display [①]	[0]
Activate the bridge	Press simultaneously on [≡] of the 2 cooking zones	[0] and [∩]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" which indicates the power	[1] to [9]
Stop bridge	Press simultaneously on [≡] of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , particularly when cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [①]).

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Lock the hob	Press [🔒] during 6s	lock light on
Unlock the hob	Press [🔒] during 6s	lock light off







Special cooking function

The special cooking function guarantees a satisfactory temperature to clean your teppan yaki (see Maintenance and cleaning chapter), to cook your fish or your meat


Each zone has its own special cooking function.

It is also possible to combine 2 cooking zones (bridge function), then to activate the clean function.

- Start up/stop the clean function:

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the clean temperature	Press [] one time	[] is blinking
Activate the temperature to cook fish	Press [] two times	[] is blinking
Activate the temperature to cook meat	Press [] three times	[] is blinking

When the temperature is reached, the display becomes fixed.

Stop the function	Press [] to [0] or slide on the “SLIDER“	[0] [0] à [9]
-------------------	--	------------------------

COOKING ADVICES

Setting up the cooking levels / temperatures

Cooking levels	Temperature (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

You can cook directly on the heating surface with or without fat (oil or grease).

Avoid reaching the « smoking point » (too high temperature) when you are cooking with oil or fat. Food will lose its nutritive value.

In order to conserve all the flavour and quality, be sure to adjust the right temperature in accordance with the type of cooking required.

Maximum temperature and « smoking point »

Grease / Oil	Maximum recommended temperature (°C) / power	Smoke point (°C)
Butter	130 / 4	150
Lard	170 / 6	200
Beef fat	180 / 6	210
Olive oil	180 / 6	200
Sunflower oil	200 / 7	220
Peanut oil	200 / 7	235
Coconut oil	200 / 7	240

Cooking advice

Types of food	Temperature (°C)	Power
Fish and seafood	170-180	6
Veal	160-180	6
Beef	200-210	8
Pork	180-210	7
Lamb	180-200	7
Poultry	160-180	6
Sausage	200	7-8
Fried egg	140	4-5
Pancake / omelette	140-160	5
Fruits	140-160	5
Vegetables	140-160	5
Simmering previously cooked rice	140-160	5
Simmering previously cooked pasta	140-160	5

MAINTENANCE AND CLEANING

Glass cleaning

Clean the control panel using a little washing-up liquid diluted in water or a recommended commercial vitroc ceramic product.



Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Dry the appliance with a clean rag.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately.

Cooking surface cleaning

Cold cooking surface: Remove light marks with a damp cloth using washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements).

Warm cooking surface: Presse the key [] and wait to the [] becomes fixe (see paragraph "Special cooking function").

Put icicles on the cooking surface and remove light marks with a spatula and push them into the drain. Clean the drain with absorbent paper for example. Cold water can replace the icicles.

Then dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements) with a clean rag.

Some marks that come from acid naturally contained in food can be cleaned with lemon juice when the appliance is cold.

Do not clean the hob if the glass is too hot: risk of burn.

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Never use any steam-driven or pressure appliances.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone does not start:

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

The control panel displays [E]:

- Disconnect and reconnect the hob.
- Call after sales service.

One or all cooking zone(s) cut off:

- The safety system functioned.
- This system works when you forgot to switch off the cooking zone.
- One or more sensitive touch keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

The ventilation system is still working after switching the hob off:

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

The automatic cooking system does not start:

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest Booster level is set [9].

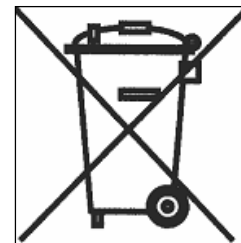
The control panel displays [II]:

- See chapter "Stop&Go".

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packaging are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of precious metals. Ask your commune for recycling possibilities.

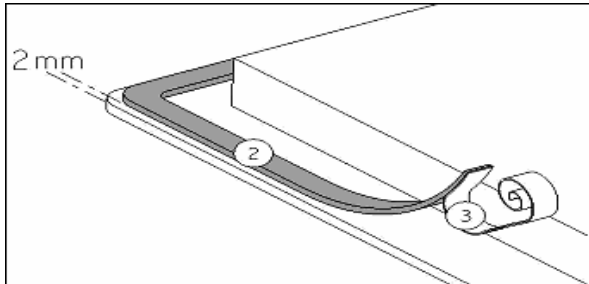
- Don't throw your appliance in the household refuse
 - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation is the exclusive responsibility of specialists.
 The user of this appliance is held to respect the legislation and the standards enforced in his home country.

How to stick the gasket:



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

Fitting - installing:

- The dimensions are:

Type	Cut size		Flush mounting			Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
NS-00147	360	490	386	526	8	380	520	6
NS-00214	560	490	586	526	8	580	520	6

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

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician who is aware of the normative regulations and who respects them scrupulously.
- The electrical parts should always be protected after the building-in.
- The necessary data of connection are on the stickers placed on the bottom of the appliance.
- The appliance should be separated from the mains by using a multipolar circuit breaker. The contact opening must be at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the mains by using adapted devices, such as circuit breakers, fuses or (differential) contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

- This appliance can only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
- You should always connect the earth wire.
- Respect the connection diagram.

NS-00147 :

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire corresponds to the earth wire, the blue wire corresponds to the neutral one and the brown wire corresponds to the phase.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

NS-00214 :

The connection box is located below the hob. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Monophase 230V~1P+N :

Put a bridge between terminal 1 and 2 and between 4 and 5.
Attach the earth to the terminal "earth".
Attach the neutral N to the terminal 4 or 5.
Attach the phase L to the terminal 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N :

Put a bridge between terminal 4 and 5.
Attach the earth to the terminal "earth".
Attach the neutral N to the terminal 4 or 5.
Attach the phase L1 to the terminal 1 and phase L2 to the terminal 2.

Caution! Be careful to correctly engage and tighten the cables.

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.
--

