



# BIKW-76

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

NOTICE D'EMPLOI

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

D

OPERATING INSTRUCTIONS

EN



# VOORWOORD

Boretti feliciteert u met uw nieuwe aanwinst voor uw keuken. Tevens dankt Boretti u voor het getoonde vertrouwen in het merk door de aanschaf van dit product.

Wij adviseren u om voor het gebruik deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen en u ervan te verzekeren dat u als gebruiker op de hoogte bent van de juiste en veilige werking van dit product.

Mochten er ondanks het lezen van deze handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan, dan vernemen wij dat graag van u.

Op de achterzijde van deze handleiding kunt u de adresgegevens vinden van Boretti.

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

## Inhoudsopgave

### Veiligheid

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel	3
Gebruik van het apparaat	3
Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	4
Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat	4
Andere voorzorgsmaatregelen	4

### Beschrijving van het apparaat

Technische kenmerken	6
Bedieningspaneel	6

### Gebruik van het apparaat

Display	7
Ventilatie	7

### In werking stellen en gebruik van het apparaat

Voor het eerste gebruik	7
Principe van inductie	7
Tiptoetsen	8
Zone voor de sterkteregeling " slider "	
en de timerinstelling	8
Inwerkingstelling	8
Detectie van de pan	9
Aanduiding restwarmte	9
Booster functie	9
Timer functie	9
Programmeren van de kookautomaat	10
Stop&Go functie	10
Herhalingfunctie	11
Functie " warmhouden "	11
Vergrendeling van het bedieningspaneel	12

### Kookadvies

Kwaliteit van de pannen	12
Afmetingen van de pannen	13
Voorbeelden van vermogenregeling	13

### Onderhoud en reiniging 13

### Kleine storingen verhelpen 14

### Installatievoorschriften 15

### Elektrische aansluiting 16

### Milieubescherming 17

NL

FR

D

EN

## Veiligheid

### Veiligheidsmaatregelen voor gebruik

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

### Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.
- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het

warme kookvlak of met een warme pan in contact komt.

- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene pannen. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

### Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde pannen of pannen met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van pannen tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege pannen op de kookplaat.

- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- Plaats nooit een warme pan op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in het Vitrokeramische glas is en verwijt de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

#### Andere voorzorgsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de pan steeds in het midden van de zone staat. De bodem van de pan moet de zone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium pannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.

#### Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.



**GEBRUIK GEEN AFNEEMBARE ACCESSOIRES VOOR PANNEN DIE NIET GESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIEKOKEN.  
KANS OP BRANDWONDEN OF AANTASTING VAN DE KOOKPLAAT.**



NL

FR

D

EN

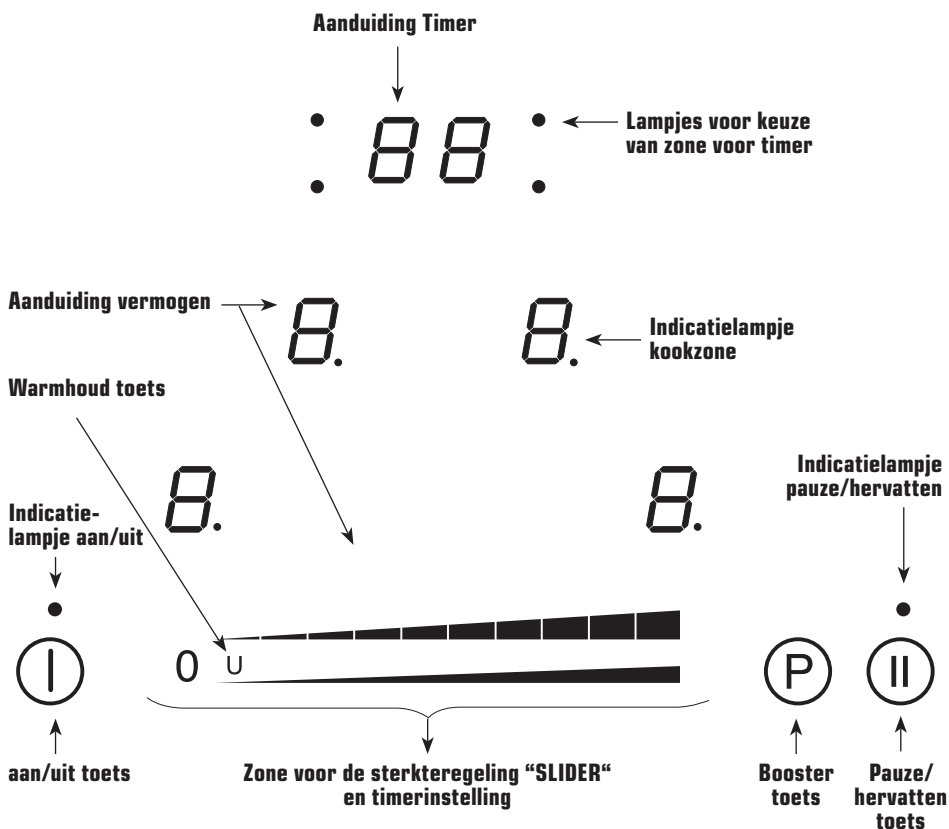
## Beschrijving van het apparaat

### Technische kenmerken

Type	Totaal	Positie van de kookzone	Diameter	Nominaal vermogen*	Vermogen booster *	Diameter pan
BIKW-76	7400W	Links voor Links achter Rechts achter Wok	210 mm 180 mm 145 mm 314 mm	2300 W 1850 W 1400 W 2300 W	3200 W 2500 W 1800 W 3000 W	120 mm 110 mm 90 mm -

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

## Bedieningspaneel



## Gebruik van het apparaat

Display	Naam	Functie
0.	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
U	Detectie pan	Geen of onaangepaste pan
A	Onmiddellijke opwarming	Automatisch koken
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
F	Foutmelding	Defect functionering zone
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd
L	Vergrendeling	Toetsenvergrendeling
U	Warmtebehoud	Automatisch behoud op 70
	Pauze	De pauze is geactiveerd

### Ventilatie

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

## In werking stellen en gebruik van het apparaat

### Voor het eerste gebruik

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

### Principe van inductie

Onder elke zone bevindt zich een inductie-spoel. Wanneer deze in werking is, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de pan. Hierdoor verwarmt de pan die op de zone staat.

Uiteraard zijn aangepaste pannen vereist:

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

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

Wanneer de pan niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool [ U ] branden.

NL

FR

D

EN

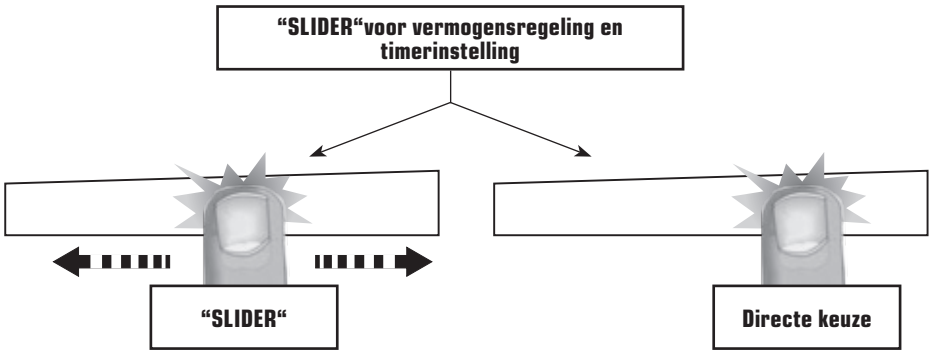
## Tiptoetsen

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

**Niet op meerdere toetsen tegelijk duwen bij normaal gebruik.**

## Zone voor de sterkteregeling "SLIDER" en de timerinstelling

Voor de selectie van de het vermogen volstaat het om met uw vinger over de 'Slider' te glijden. U heeft ook de rechtstreekse toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau rechtstreeks te selecteren.



- In- en uitschakelen van de kookplaat :

Actie	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Druk op [ 0 / I ]	[ 0 ] knipperen
Uitschakelen	Druk op [ 0 / I ]	geen of [ H ]

- In- en uitschakelen van een zone :

Actie	Bedieningspaneel	Display
Kiezen	Druk op [ 0 ] van de zone	[ 0 ] en lampje van zone aan
Instellen (Sterkteregeling)	Glijden over de "SLIDER" naar rechts of links	[ 0 ] tot [ 9 ]
Uitschakelen	Glijden tot [ 0 ] over de "SLIDER" of druk op [ 0 ]	[ 0 ] of [ H ] [ 0 ] of [ H ]

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



## Detectie van de pan

De detectie van de pan verzekert een optimale veiligheid. De inductiekookplaat werkt niet:

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

Schakel de zone uit na gebruik. De pan detectie [ U ] blijft dan niet branden.

## Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de zones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de zones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [ H ]. Het symbool [ H ] gaat uit wanneer de zones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de zones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de zones plaatsen.

### **Gevaar voor brand of brandwonden!**

## Booster functie

De booster functie [ P ] verleent aan de gekozen zone een opgevoerd vermogen.

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze zones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen. De booster is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

- In- en uitschakelen van de booster:

### **Actie**

De zone kiezen  
De booster inschakelen  
De booster uitschakelen

### **Bedieningspaneel**

druk op [ 0 ] van de zone  
druk op [ P ]  
glijden over de "SLIDER"  
of druk op [ P ]

### **Display**

[ 0 ] en lampje van de zone aan  
[ P ]  
[ P ] naar [ 0 ]  
[ 9 ]

- Beheer van het maximaal vermogen:

Het geheel van de kookplaat is voorzien van een maximaal vermogen. Wanneer de booster functie geactiveerd is – en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden – vermindert de elektronische bediening automatisch het kookniveau van een andere zone.

Gedurende enkele seconden geeft de display van deze zone al knipperend [ 9 ] weer, vervolgens wordt het hoogst mogelijke kookniveau weergegeven:

### **Gekozen zone**

[ P ] wordt weergegeven

### **Andere zone (bijvoorbeeld: kookniveau 9)**

[ 9 ] wordt [ 6 ] of [ 8 ] naargelang de zone

## Timer functie

De timerfunctie kan voor alle zones tegelijk gebruikt worden, dit met verschillende tijdsaanduidingen ( van 0 tot 99 minuten ) voor iedere zone.

NL

FR

D

EN

- Regeling of wijziging van de kooktijd : Voorbeeld 16 minuten op stand 7:

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
De zone kiezen	Druk op [ 0 ] van de zone	[ 0 ] lampje van de zone aan
Het vermogen kiezen	Glijdt over de "SLIDER" tot [ 7 ]	[ 7 ]
« Timer » kiezen	Druk op [ CL ]	[ 00 ]
Eenheden kiezen	Glijdt over de "SLIDER" tot [ 6 ]	[ 0 aan] [ 6 knippert ]
Eenheden bevestigen	Druk op [ 06 ]	[ 0 knippert] [ 6 aan]
Tientallen kiezen	Glijdt over de "SLIDER" tot [ 1 ]	[ 1 knippert] [ 6 aan]
Tientallen bevestigen	Druk op [ 16 ]	[ 16 ]

De tijdsduur is ingesteld en begint te lopen.

- Uitschakelen van de timerfunctie: Voorbeeld nog 13 minuten op stand 7:

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
De zone kiezen	Druk op [ 7 ] van de zone	[ 7 ] lampje van de zone aan
« Timer » kiezen	Druk op [ 13 ]	[ 13 ]
Eenheden uitschakelen	Glijdt over de "SLIDER" tot [ 0 ]	[ 1 aan] [ 0 knippert]
Eenheden bevestigen	Druk op [ 10 ]	[ 1 knippert] [ 0 aan]
Tientallen uitschakelen	Glijdt over de "SLIDER" tot [ 0 ]	[ 00 ]
Tientallen bevestigen	Druk op [ 00 ]	[ 00 ]

- Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:

Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [ 00 ] weer en een geluidssignaal weerklinkt. Druk op [ 00 ] om het geluid en het knipperen te beëindigen.

- Gebruik van de timer zonder koken: Voorbeeld 29 minuten:

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
De kookplaat activeren	Druk op [ 0/1 ]	Lampjes van de zone aan
« Timer » kiezen	Druk op [ CL ]	[ 00 ]
Eenheden kiezen	Glijdt over de "SLIDER" tot [ 9 ]	[ 0 aan] [ 9 knippert]
Eenheden bevestigen	Druk op [ 09 ]	[ 0 knippert] [ 9 aan]
Tientallen kiezen	Glijdt over de "SLIDER" tot [ 2 ]	[ 2 knippert] [ 9 aan]
Tientallen bevestigen	Druk op [ 29 ]	[ 29 ]

De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen. Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [ 00 ] weer en een geluidssignaal weerklinkt. Druk op [ 00 ] om het geluid en het knipperen te beëindigen. De kookplaat schakelt uit.

## **Programmeren van de kookautomaat**

Alle zones zijn uitgerust met een kookautomaat. De zone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch tot het gekozen vermogen.

- Programmeren van de aankookautomaat:

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
De zone kiezen	Druk op [ 0 ] van de zone	[ 0 ] lampje van de zone aan
Het vermogen kiezen	Glijdt over de "SLIDER" tot [ 9 ]	Van [ 0 ] naar [ 9 ]
Kookautomaat kiezen	Druk opnieuw op [ 9 ] van de "SLIDER"	[ 9 ] knippert met [ A ]
Het vermogen kiezen (vb. « 7 »)	Glijdt over de "SLIDER" tot [ 7 ]	van [ 9 ] naar [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] knippert met [ A ]

- Stopzetten van de kookautomaat :

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
De zone kiezen	Druk op [ 7 ] van de zone	[ 7 ] knippert met [ A ]
Het vermogen kiezen	Glijdt over de "SLIDER"	[ 0 ] tot [ 9 ]

### Stop&Go Functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

- Aan- en uitzetten van Stop&Go :

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
Stop&Go aanzetten	druk 2s op [ II ]	[ II ] aan
Stop&Go uitzetten	druk 2s op [ II ] Druk op een andere toets of glijd over "SLIDER"	[ II ] uit

### Herhalingfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat [ 0/I ] is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle zones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde zones door de timers
- Functie "Automatisch koken"
- Warmhoud functie

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets [ 0/I ]
- Vervolgens tegelijkertijd, en binnen de 6 seconden de beide achterste zones selecteren.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief

### Functie " Warmhouden "

Deze functie warmhouden maakt het mogelijk een temperatuur van 70° te bereiken en automatisch te behouden. Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de pan gaan kleven.



- Aanzetten, stopzetten van de functie " Warmhouden ":

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
De zone kiezen	druk op [ 0 ] van de zone	[ 0 ] tot [ 9 ] of [ H ]
« Warmhouden » activeren	druk op [ U ] van de "SLIDER"	[ U ]
« Warmhouden » stoppen	druk op [ U ] van de zone	[ U ]
Glijd over de "SLIDER"	[ 0 ] tot [ 9 ] of [ H ]	

Deze functie kan onafhankelijk gebruikt worden bij alle zones.

Wanneer de pan de zone verlaat, blijft de functie " Warmtebehoud " actief gedurende ongeveer 10 minuten. De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

### Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [ 0/1 ]).

- Vergrendeling :

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
De kookplaat activeren	druk op [ 0/1 ]	[ 0 ] op de 4 zone lampjes
Kookplaat vergrendelen	tegelijk drukken op [ P ] en [ 0 ] van de zone rechts voor	geen wijziging
	druk opnieuw op [ 0 ]	[ L ] op de 4 zone lampjes

- Ontgrendeling :

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
De kookplaat activeren	druk op [ 0/1 ]	[ 0 ] op de 4 zone lampjes
<b>Binnen de 5 seconden na het activeren van de kookplaat :</b>		
Kookplaat ontgrendelen	tegelijk drukken op [ P ] en [ L ] van de zone rechts voor	[ 0 ] op de 4 zone lampjes
	druk op [ P ]	alle zone lampjes uit

## Kookadvies

### Kwaliteit van de pannen

**Aangepaste pannen:** staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem.

**Niet aangepaste pannen:** aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein.

De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

**Om u ervan te verzekeren of de pannen geschikt zijn:**

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

Sommige pannen zoemen wanneer ze op een inductiezone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.

## Afmetingen van de pannen

De zones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de pan aan. De bodem van deze pan dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen zone.

Plaats de pan goed in het midden van de zone om een optimaal rendement van uw kooktafel te krijgen.

## Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

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



## Onderhoud en reiniging

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

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramisch glas.
- Gebruik in geen geval toestellen die met "stoom" of met "druk" werken.
- Geen voorwerpen gebruiken die het vitrokeramisch glas kunnen beschadigen (zoals schuurspunten of mespunten...)
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een goede doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten!

## Kleine storingen verhelpen

### **De kookplaat of de zone werkt niet :**

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

### **Het symbool [ U ] licht op :**

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

### **Het symbool [ E ] licht op :**

- Het elektronisch systeem is ontregeld.
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.

### **Een enkele zone of alle zones vallen uit :**

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

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

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

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

- de zone is nog warm [ H ]
- het maximum kookniveau staat aan [ 9 ]

### **Bedieningspaneel geeft [ L ] :**

- Zie hoofdstuk vergrendeling.

### **Het symbool [ U ] licht op :**

- Zie hoofdstuk "Warmhouden".

### **Het symbool [ II ] licht op :**

- Zie hoofdstuk "Stop&Go".

## Installatievoorschriften

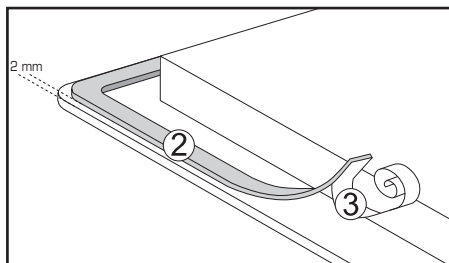
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De installateur dient de plaatselijke wetten en normen na te leven.

### Plaatsen van de waterdicht strip

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

Het plaatsen dient met grote zorg volgens de tekening rechts te worden uitgevoerd.



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

### Inbouw

De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat :

Apparaat	Uitsparing voor vlakbouw breedte x diepte
BIKW-76	765 x 495 mm

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

NL

FR

D

EN

## Elektrische aansluiting

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje en het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedings slang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

### Let op !

Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 HZ  
Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema. De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat. Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

Voeding	Aansluiting	Kabelsectie	Kabel	Zekering
230V~ 50/60 Hz (BE)	1 Fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz (BE)	2 Fasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A

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

### Aansluiting van de kookplaat

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

**Een fase 230V~1P+N:** Plaats een brug tussen 1 en 2, dan tussen 4 en 5.

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



**Twee fasen 400V~2P+N:** Plaats een brug tussen 1 en 2 dan tussen 4 en 5. Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4 of 5, fase L1 met de aansluitklem 1 en fase L2 met de aansluitklem 2.

**Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aandraaien.**

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

NL

FR

D

EN

## Milieuvoorschriften

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- de elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw Gemeente over de recyclagemogelijkheden.

Mocht u om wat voor reden dan ook het apparaat willen afdanken, houdt u zich dan aan het volgende:



Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

## **Avant-propos**

Boretti vous félicite de cette nouvelle acquisition pour votre cuisine. Boretti vous remercie également de la confiance que vous manifestez pour notre marque en achetant ce produit.

Avant d'en faire usage, nous vous conseillons de lire attentivement son mode d'emploi afin d'éviter tout problème et de vous garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

Si vous aviez cependant des questions à la lecture de ce mode d'emploi ou en cours d'utilisation de votre produit Boretti, n'hésitez pas à nous en faire part.

Vous trouverez les coordonnées de Boretti au verso de ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons un usage agréable !

Boretti

## Sommaire

### Sécurité

Precautions avant utilisation en cuisson	20
Utilisation de l'appareil	20
Precautions pour ne pas deteriorer l'appareil	20
Precautions en cas de defaillance de l'appareil	21
Autres protections	21

### Description de l'appareil

Caracteristiques techniques	22
Bandeau de commande	22

### Utilisation de l'appareil

Affichage	23
Ventilation	23

### Mise en route et gestion de l'appareil

Avant la premiere utilisation	23
Principe de l'induction	23
Touches sensibles	24
Zone de selection de puissance " slider " et de reglage de la minuterie	24
Mise en route	24
Detection de recipient	25
Indicateur de chaleur residuelle	25
Fonction booster	25
Fonction minuterie	26
Programmation d'automatisme de cuisson	27
Fonction pause	28
Fonction rappel	28
Fonction « maintien au chaud »	28
Verrouillage du bandeau de commande	29
Conseils de cuisson	29

### Qualite des casseroles

Dimension des casseroles	30
Exemples de reglage des puissances de cuisson	30

### Entretien et nettoyage **30**

### Que faire en cas de probleme **31**

### Instructions d'installation **32**

### Connexion electrique **33**

### Protection de l'environnement **35**

NL

FR

D

EN

## Securite

- 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.
- 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 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
  - La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
  - Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
  - Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
  - S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
  - Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
  - Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent
- 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.

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.
- 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**

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

NL  
FR  
D  
EN



**NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMEDIARES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION. RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION DE LA TABLE.**



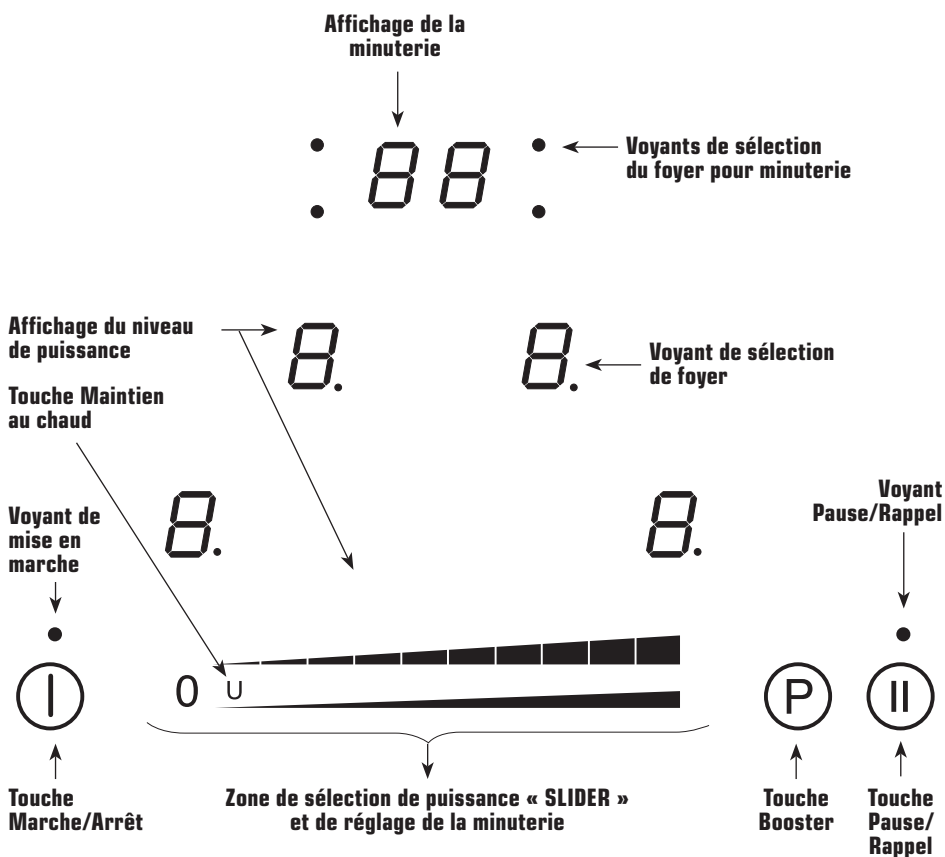
## Description de l'appareil

### Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Diamètre	Puissance nominale*	Puissance du booster*	Détection mini
BIKW-76	7.400 W	Avant Gauche Arrière Gauche Arrière Droite Wok	210 mm 180 mm 145 mm 314 mm	2300 W 1850 W 1400 W 2300 W	3200 W 2500 W 1800 W 3000 W	120 mm 110 mm 90 mm -

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

### 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.
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
F	Message d'erreur	Défaut de fonctionnement foyers.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
<b>U</b>	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Pause	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.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

NL

FR

D

EN

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole ( U ) reste affiché.

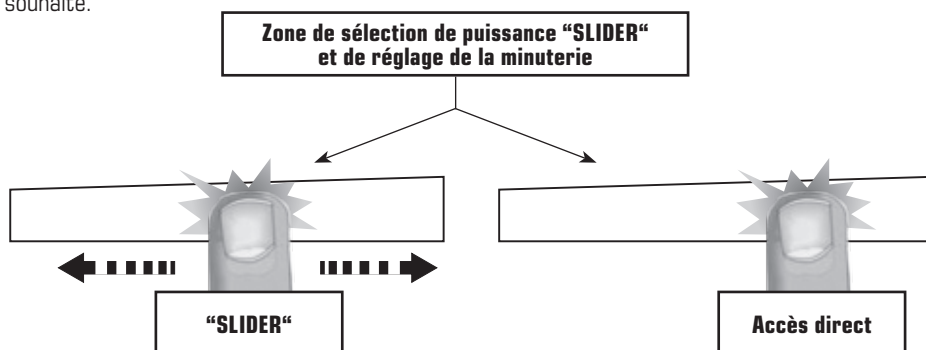
### Touches sensibles

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 :

#### Action

Enclencher  
Arrêter

#### Bandeau de commande

appuyer sur [ O/I ]  
appuyer sur [ O/I ]

#### Afficheur

[ O ] clignotent  
aucun ou [ H ]



- Réglage de la zone de chauffe :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [ 0 ] de la zone	[ 0 ] et voyant de zone allumé
Régler (Ajuster la puissance)	glisser sur le "SLIDER" vers la droite ou la gauche	[ 0 ] à [ 9 ]
Arrêter	glisser jusqu'à [ 0 ] sur le "SLIDER" ou appuyer sur [ 0 ]	[ 0 ] ou [ H ] [ 0 ] ou [ H ]

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

### Détection de récipient

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

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

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

### Indicateur de chaleur résiduelle

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

### Fonction booster

La fonction booster [ P ] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée. Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée. Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- Enclencher / arrêter la fonction booster :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [ 0 ] de la zone	[ 0 ] et voyant de zone allumé
Enclencher le booster	appuyer sur [ P ]	[ P ]
Stopper le booster	glisser sur le "SLIDER" ou appuyer sur [ P ]	[ P ] à [ 0 ] [ 9 ]

NL

FR

D

EN

- Gestion de la puissance maximale :

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

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

#### **Zone de cuisson sélectionnée**

[ P ] est affiché

#### **Autre zone de cuisson ( exemple : puissance niveau 9 )**

[ 9 ] passe à [ 6 ] ou [ 8 ] suivant le type de foyer

### **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 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- Réglage ou modification de la durée de cuisson : Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Sélectionner la zone	appuyer sur [ 0 ] de la zone	[ 0 ] et voyant de zone allumé
Sélectionner la puissance	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 7 ]	[ 7 ]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [ CL ]	[ 00 ]
Réglage des unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 6 ]	[ 0 fixe ] [ 6 clignotant ]
Valider les unités	appuyer sur [ 06 ]	[ 0 clignotant ] [ 6 fixe ]
Réglage des dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 1 ]	[ 1 clignotant ] [ 6 fixe ]
Valider les dizaines	appuyer sur [ 16 ]	[ 16 ]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- Arrêter la fonction minuterie cuisson : Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Sélectionner la zone	appuyer sur [ 7 ] de la zone	[ 7 ] et voyant de zone allumé
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [ 13 ]	[ 13 ]
Désactiver les unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 0 ]	[ 1 fixe ] [ 0 clignotant ]
Valider les unités	appuyer sur [ 10 ]	[ 1 clignotant ] [ 0 fixe ]
Désactiver les dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 0 ]	[ 00 clignotant ] [ 0 fixe ]
Valider les dizaines	appuyer sur [ 00 ]	[ 00 ]

- Arrêt automatique en fin de cuisson :

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ 00 ].

- Minuterie utilisée hors cuisson : Exemple pour 29 minutes :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	appuyer sur [ 0/1 ]	voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [ CL ]	[ 00 ]
Réglage des unités	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 9 ]	[ 0 fixe ] [ 9 clignotant ]
Valider les unités	appuyer sur [ 09 ]	[ 0 clignotant ] [ 9 fixe ]
Réglage des dizaines	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 2 ]	[ 2 clignotant ] [ 9 fixe ]
Valider les dizaines	appuyer sur [ 29 ]	[ 29 ]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre. Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ 00 ]. La table s'éteint.

### Programmation d'automatisme de cuisson

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

- Mise en route de l'automatisme :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [ 0 ] de la zone	[ 0 ] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 9 ]	passé de [ 0 ] à [ 9 ]
Activer l'automatisme	ré appuyer sur [ 9 ] du "SLIDER"	[ 9 ] clignote avec [ A ]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [ 7 ]	[ 9 ] passe à [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] clignote avec [ A ]

- Arrêt de l'automatisme :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [ 7 ] de la zone	[ 7 ] clignote avec [ A ]
Sélectionner niveau	glisser sur le "SLIDER"	[ 0 ] à [ 9 ]



## Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- Enclencher, déclencher la fonction :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la pause	appuyer sur la touche [ II ] pendant 2s	[ II ] sur les afficheurs
Stopper la pause	appuyer sur la touche [ II ] pendant 2s appuyer sur une autre touche ou glisser sur le "SLIDER"	le voyant "Pause/Rappel" clignote le voyant "Pause/Rappel" est éteint

## Fonction rappel

Après avoir éteint la table (O/I), 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 minuteriers.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [O/I].
- Ensuite appuyer sur la touche [ II ] en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

## Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [ O ] de la zone	[ O ] à [ 9 ] ou [ H ]
Activer le maintien au chaud	appuyer sur [ U ] du "SLIDER"	[ U ]
Arrêter le maintien au chaud	appuyer sur [ U ] de la zone glisser sur le "SLIDER"	[ U ] [ O ] à [ 9 ] ou [ H ]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers. Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

## 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 [ O/I ]) peut être verrouillé.

- Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	appuyer sur [ O/I ]	[ O ] sur les 4 afficheurs
Verrouiller la table	appuyer ensemble sur [ P ] et [ O ] de la zone avant droite	pas de changement
	ré appuyer sur [ O ]	[ L ] sur les 4 afficheurs

- Déverrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	appuyer sur [ O/I ]	[ L ] sur les 4 afficheurs

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

Déverrouiller la table	appuyer ensemble sur [ P ] et [ L ] de la zone avant droite	[ O ] sur les 4 afficheurs
	appuyer sur [ P ]	afficheurs sont éteints

## Conseils de cuisson

### Qualité des casseroles

**Matériaux adaptés :** acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

**Matériaux non adaptés :** aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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

### Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

NL

FR

D

EN

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

## Entretien et nettoyage

### Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».

- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

## Que faire en cas de problème

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

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

### Le symbole [ U ] s'affiche :

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

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

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.

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

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

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

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

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

- La zone de cuisson est encore chaude [ H ].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [ 9 ].

### La commande affiche [ L ] :

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

### Le symbole [ U ] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

### Le symbole [ II ] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

NL

FR

D

EN

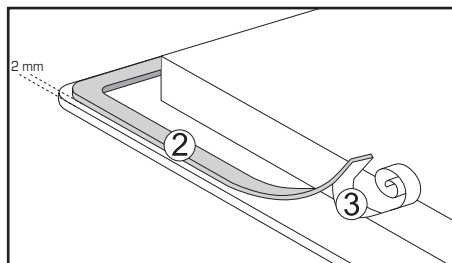
## Instructions d'installation

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

### Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



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

### Encastrement

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

Appareil	Découpe
BIKW-76	765 x 495 mm

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



## Connexion électrique

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

### Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 / 60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

NL

FR

D

EN

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60 Hz (BE)	1 Fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz (BE)	2 Fasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A

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

### Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

### 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 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.

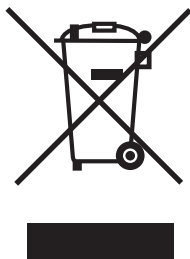
Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

**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.**

## Directives relatives à 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.



Respectez les consignes suivantes si vous souhaitez mettre l'appareil au rebut, pour quelque raison que ce soit : mettez l'appareil au rebut auprès du centre local désigné pour la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler les matériaux de valeur de manière intelligente. Avant de jeter l'appareil, il est important que vous coupiez le câble d'alimentation électrique et retirez le câble et sa fiche. Cet appareil est pourvu d'une marque indiquant sa conformité à la directive européenne 2002/96CE relative à la mise au rebut des appareils électroniques et électriques. Cette directive détermine les normes de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut en vigueur dans l'ensemble de l'Union européenne.

NL

FR

D

EN

## **Vorwort**

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt nennen Sie offiziell einen Boretti Ihr Eigen. In den kommenden Jahren werden Sie entdecken, dass ein Boretti das Kochen zu einem wahren Fest werden lässt.

Bei der Entwicklung Ihres Einbaugeräts haben wir alles getan, damit Sie als Koch im Mittelpunkt stehen. Deshalb halten Sie auch keine Anleitung im Format eines Telefonbuchs in den Händen, sondern ein handliches, sehr gut lesbares Exemplar. Genau so ist auch Ihr Einbaugerät, das heißt: verständlich und übersichtlich.

Wir empfehlen Ihnen, vor Inbetriebnahme Ihres Einbaugeräts diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit es nicht zu Problemen kommt.

Falls nach dem Lesen der Anleitung oder im Einsatz noch Fragen zum Produkt auftauchen, dann hören wir Ihre Fragen gern von Ihnen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Boretti

## Inhalt

### Sicherheit

Vorsichtsmaßnahme vor der inbetriebnahme	38
Allgemeine sicherheits-hinweise	38
Schütz vor beschädigung	38
Vorsichtsmaßnahmen bei geräteausfall	39
Schutz vor weiteren Gefahren	39

### Gerätebeschreibung

Technische beschreibung	40
Bedienfeld	40

### Bedienung des kochfeldes

Anzeige	41
Belüftung	41

### Inbetriebnahme des kochfeldes

Vor dem ersten aufheizen	41
Induktionsprinzip	41
Funktion der sensorschaltfelder	42
“ Slider “ auswahlzone und zeitschaltuhr auswählung	42
Kochfeld ein und ausschalten	42
Topferkennung	43
Restwärmearzeige	43
Powerfunktion	43
Zeitschaltuhr	43
Ankochautomatik	45
Pausenfunktion	45
Rückruffunktion	45
Warmhaltefunktion	46
Verriegelung der kochmulde	46

### Koch empfehlungen

Kochgeschirr	46
Geschirrgröße	47
Einstellbereiche	47

### Reinigung und pflege **47**

### Was tun wenn... **48**

### Montagehinweise **49**

### Elektroanschluss **50**

### Umweltschutz **51**

NL

FR

D

EN

## Sicherheit

### Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

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

### Allgemeine Sicherheits-Hinweise

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

Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.

- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer daß sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, daß sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.

### Schütz vor Beschädigung

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

- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr 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.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

### Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

### Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminium Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.

NL

FR

D

EN



**KEIN ABNEHMBARES ZWISCHENZUBEHÖR BENUTZEN UM PFANNEN  
DIE FÜR DIE INDUKTION NICHT ANGEPASST SIND ZU ERHITZEN.  
VERBRENNUNGEN- UND ZERSTÖRUNGGEFAHR DER MULDE.**



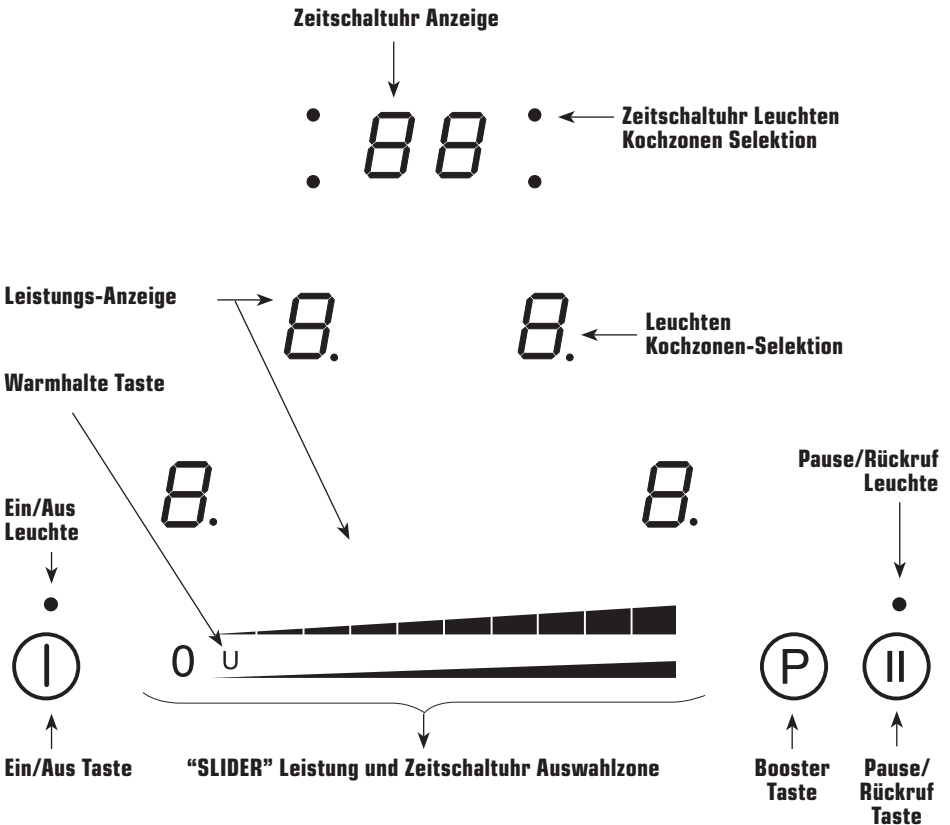
# Gerätebeschreibung

## Technische Beschreibung

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen	Durchmesser	Nennleistung* vermögen*	Booster Leistung *	Minimum Topferkennung
BIKW-76	7400W	Vorne links Hinten links Hinten rechts Wok	210 mm 180 mm 145 mm 314 mm	2300 W 1850 W 1400 W 2300 W	3200 W 2500 W 1800 W 3000 W	120 mm 110 mm 90 mm -

\*Die Leistung kann sich je Dimensionen und Materialien ändern.

## Bedienfeld





## Bedienung des Kochfeldes

Anzeige	Benennung	Funktion
0.	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
F	Fehleranzeige	Fehler der Kochzone.
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert.
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert
<b>U</b>	Warmhalte	Das Kochen bleibt bei 70°C
II	Pause	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.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur, mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepaßt. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muß je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [ U ].

NL

FR

D

EN

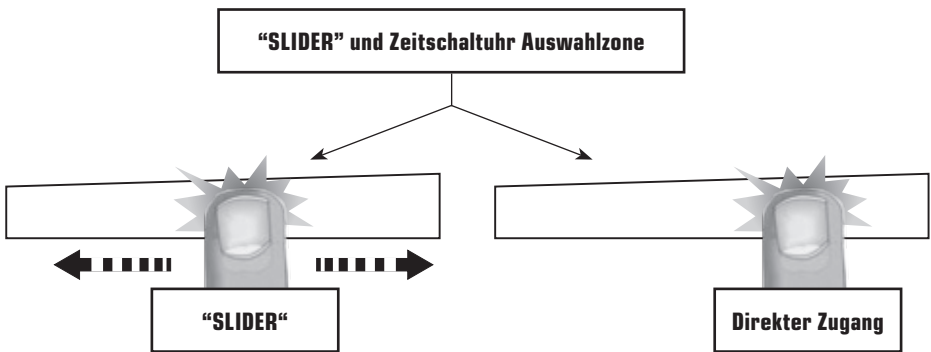
## Funktion der Sensorschaltfelder

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 Auswahlung

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

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- Kochfeld: einschalten/ ausschalten :

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten :	Auf [ 0/1 ] drücken	[ 0 ]
Ausschalten :	Auf [ 0/1 ] drücken	Keine oder [ H ]

- Kochzone: einschalten/ ausschalten :

Actie	Bedieningspaneel	Display
Leistung erhöhen	Auf dem “SLIDER” rutschen	[ 0 ] bis [ 9 ]
Leistung verringern	Auf dem “SLIDER” rutschen	[ 9 ] bis [ 1 ]
Ausschalten	Auf dem “SLIDER” rutschen bis zu [ 0 ] oder gleich auf [ 0 ] drücken	[ 0 ] oder [ H ] [ 0 ] oder [ H ]

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

## Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht :

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [ U ] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [ U ] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [ U ]. Das [ U ] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

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

## 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!**

## Powerfunktion

Alle 4 Kochzonen sind mit einer Powerfunktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten in der Leistungsstufe [ P ] mit einer extrahohen Leistung. Der Power ist dafür gedacht, daß Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- Power einschalten/ ausschalten :

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf den [ 0 ] drücken	[ 0 ] und Leuchte « ein »
Power einschalten	Auf [ P ] drücken	[ P ]
Power ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen oder auf [ P ] drücken	[ P ] bis [ 0 ] [ 9 ]

- Automatische Steuerung des " Power":

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Power-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [ 9 oder 8 ] anzeigen.

Ausgewählte Kochzone	Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe P)
[ P ] leuchtet	[ P ] wird auf [ 9 ] oder [ 8 ] reduziert und blinkt

## Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf alle Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

NL

FR

D

EN

- Einschalten oder Veränderung der Dauer: Beispiel für 16 Minuten auf Leistung 7:

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Auswählen der Kochzone	Auf den [ 0 ] drücken	[ 0 ] und Leuchte « ein »
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ 7 ]	[ 7 ]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ CL ] drücken	[ 00 ]
Einstellung die Minuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ 6 ]	[ 0 fest ] [ 6 blinkend ]
Minuten Bestätigung	Auf [ 06 ] drücken	[ 0 blinkend ] [ 6 fest ]
Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ 1 ]	[ 1 blinkend ] [ 6 fest ]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [ 16 ] drücken	[ 16 ]

Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- Zeitschaltuhr ausschalten: Beispiel für 13 übrig gebliebene Minuten an Leistung 7:

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Auswählen der Kochzone	Auf den [ 7 ] drücken	[ 7 ] und Leuchte „ein“
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ 13 ] drücken	[ 13 ]
Minuten abstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ 0 ]	[ 1 fest ] [ 0 blinkend ]
Minuten Bestätigung	Auf [ 10 ] drücken	[ 1 blinkend ] [ 0 fest ]
Zehnerminuten abstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ 0 ]	[ 0 blinkend ] [ 0 fest ]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [ 00 ] drücken	[ 00 ]

- 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 [ 00 ] zu betätigen.

- Zeitschaltuhr als Eieruhr: Beispiel für 29 Minuten:

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Einschalten der Kochmulde	Auf [ 0/1 ] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [ CL ] drücken	[ 00 ]
Einstellung die Minuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ 9 ]	[ 0 fest ] [ 9 blinkend ]
Minuten Bestätigung	Auf [ 03 ] drücken	[ 0 blinkend ] [ 9 fest ]
Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ 2 ]	[ 2 blinkend ] [ 9 fest ]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [ 29 ] drücken	[ 29 ]

Nach einigen Sekunden beendet das blinken die Zeitschaltuhr-Leuchte und die Kochzonenleuchten erlis-chen.

Nach Ablauf der Zeitschaltuhr erfolgt ein akustisches Signal, die Anzeige zeigt blinkend [ 00 ].

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [ 00 ] zu betätigen.

## Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- Aktivierung der Ankochautomatik:

### Betätigung

Auswählen der Kochzone  
Hohe Leistung aktivieren  
Ankochautomatik aktivieren  
Leistung auswählen  
(z.B. « 7 »)

### Bedienfeld

Auf den [ 0 ] drücken  
Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ 9 ]  
Auf [ 9 ] drücken  
Auf dem "SLIDER" rutschen  
bis [ 7 ]

### Anzeige

[ 0 ] und Leuchte „ein“  
von [ 0 ] bis [ 9 ]  
[ 9 ] blinkt mit [ A ]  
[ 9 ] zurück auf [ 8 ] [ 7 ]  
[ 7 ] blinkt mit [ A ]

- Abschalten der Ankochautomatik:

### Betätigung

Auswählen der Kochzone  
Leistung auswählen

### Bedienfeld

Auf den [ 7 ] drücken  
Auf dem "SLIDER" rutschen

### Anzeige

[ 7 ] blinkt mit [ A ]  
[ 0 ] bis [ 9 ]

## Pausenfunktion

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

- Die Funktion einlegen, auslösen:

### Betätigung

Einschalte der funktion  
Ausschalte der funktion

### Bedienfeld

Drücken auf [ II ] während 2s  
Drücken auf [ II ] während 2s  
Auf den [ 0 ] drücken von eine Zone

### Anzeige

[ II ] auf den Anzeiger  
Leucht blinkt  
Leucht ist aus.

## Rückruffunktion

Nachdem man der Kochmulde gelöscht hat, ist es möglich, an die letzten ausgewählten Einstellungen zu erinnern:

- Kochstand aller Kochzonen (Leistung).
- Minuten und Sekunden der Kochzonen, die durch die Zeitmesser programmiert wurden.
- Funktion "Ankochautomatik"
- Funktion "Warmhaltefunktion"

Das Rückrufverfahren ist das folgende

- Auf dem Anschlag unterstützen [ 0/1 ]
- Danach auf dem Anschlag [ II ] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen

Die vorhergehenden Einstellungen sind erneut aktiv.

NL

FR

D

EN

## Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten  
Diese Funktion soll Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- Ein- und ausschalten :

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Auswählen der Kochzone	Auf den [ O ] drücken	[ O ] und Leuchte « ein »
Warmhaltefunktion	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [ U ]	[ U ]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[ O ] oder [H]

Diese Funktion kann auf alle 4 Kochstellen verwendet werden.

Wenn der Topf die Kochzone verläßt bleibt die Warmhaltefunktion während 2 Stunden aktiv.

## Verriegelung der Kochmulde

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

- Verriegelung aktivieren:

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Einschalten der Mulde	Auf [ O/I ] drücken	4 x [ O ] oder [ H ]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [ P ] und [ O ] vorne rechts Wieder drücken auf [ O ]	Keine Änderung  4 x [ L ]

- Verriegelung abschalten:

<b>Betätigung</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Anzeige</b>
Einschalten der Mulde	Auf [ O/I ] drücken	[ L ] auf alle Anzeige
<b>In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde</b> Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [ P ] und [ L ] vorne recht drücken Auf [ P ] drücken	4 x [ O ]  Keine Anzeige

## Koch empfehlungen

### Kochgeschirr

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

**Nicht geeignete Materialien:** Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan  
Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktion geeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

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

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden.

Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.

### **Geschirrgröße**

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

### **Einstellbereiche**

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

NL

FR

D

EN

## **Reinigung und pflege**

### **Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Ver- brennungsgefahr bestehen.**

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

- Um das Gerät zu reinigen, muß es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

## Was tun wenn...

### **Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:**

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

### **In der Anzeige erscheint [ U ] :**

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktion geeignet.
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

### **In der Anzeige erscheint [ E ] :**

- Die Elektronik ist defekt.
- 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 ]

### **Der Auftrag Anzeige [ L ] :**

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

### **Anzeige [ U ] :**

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

### **Anzeige [ H ] :**

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

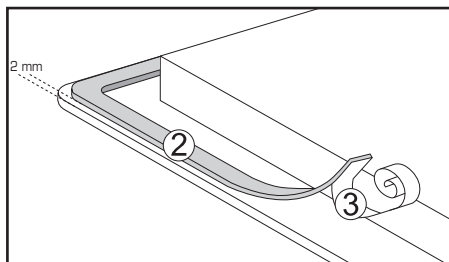


## Montagehinweise

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 mit dem Kochfeld gelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät. Die Installation muss sorgfältig und gemäß folgender Zeichnung durchgeführt werden.



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

### Einbau

- Einfüßdimensionen :

Typ	Einbaumasse
BIKW-76	765 x 495 mm

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muß mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebeneinanderstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. Aber von der andere Seite dürft keine möble oder gerät höher der Kochmulde sein.
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlußleisten müssen hitzbeständig 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 keinen mechanischen 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.

NL

FR

D

EN

## 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 Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer die Erde mit an. Beachten Sie das Anschluss-Schema. Der Anschluss-Kasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen.

Netz	Anschluß	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60 Hz (BE)	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz (BE)	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A

( \* ) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

### Anschluß des Kochfelds :

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

### Monophasen 230V~1P+N

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

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

## Biphasen 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2 dann zwischen Anschlussklemme 4 und 5. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » 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. Die Schrauben fest anziehen.**

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluß, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluß entstehen.**

NL

FR

D

EN

## Umweltvorschriften

- 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

Lassen Sie die Verpackungsreste in keinem Fall unbeaufsichtigt zurück. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und geben Sie sie bei der nächsten Abfallentsorgungsstelle in Ihrer Gemeinde ab. Wir verwenden zur Verpackung unserer Produkte nicht verunreinigende und daher umweltfreundliche und recyclingfähige Werkstoffe. Wir bitten deshalb um Ihre Mitarbeit, indem Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials sorgen. Die Adressen der Sammel-, Recycling- oder Entsorgungszentren erhalten Sie bei Ihrem Wiederverkäufer oder bei den am Ort zuständigen Behörden. Lassen Sie die Verpackung (oder Teile davon) nicht einfach irgendwo zurück. Davon – vor allem von den Kunststoffbeuteln – kann eine

Erstickungsgefahr für Kinder ausgehen. Außerdem müssen Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Altgeräts sorgen.



**Wichtig:** Geben Sie das Gerät bei der am Ort zuständigen Sammelstelle für alte Haushaltsgeräte ab. Durch ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Materialien auf intelligente Weise wieder-

verwertet werden. Bevor Sie Ihr Gerät weggeben, müssen Sie unbedingt die Türen entfernen und die Gestelle in die Gebrauchsstellung stellen, damit spielende Kinder nicht im Ofenraum eingeschlossen werden können. Weiterhin müssen Sie die Netzkabel abschneiden und zusammen mit dem Stecker entfernen. Die Richtlinie legt die Normen für das Einsammeln und Recycling von Altgeräten für das gesamte Gebiet der Europäischen Union fest.

## **Introduction**

Boretti would like to congratulate you on your new kitchen purchase, and to thank you for choosing a Boretti brand product.

Please read this manual carefully before going on to use the product. This will prevent possible problems and ensure that you are aware of the correct and safe use of this product

In the event that queries arise once you have read the manual or at any time during the use of your Boretti product, we will be happy to help you.

Please refer to the back cover of this manual for Boretti's contact details.

We hope you enjoy the product!

Boretti

## Summary

### Safety

Precautions before using	54
Using the appliance	54
Precautions not to damage the appliance	54
Precautions in case of appliance failure	55
Other protections	55

### Description of the appliance

Technical characteristics	56
Control panel	56

### Use of the appliance

Display	57
Ventilation	57

### Starting-up and appliance management

Before the first use	57
Induction principle	57
Sensitive touch	57
Power selection zone “slider” and timer setting zone	58
Starting-up	58
Pan detection	59
Residual heat indication	59
Booster function	59
Timer	60
Automatic cooking	61
Pause function	61
Recall function	61
« Keep warm » function	62
Control panel locking	62

### Cooking advices

Pan quality	62
Pan dimension	63
Examples of cooking power setting	63

### Maintenance and cleaning **63**

### What to do in case of a problem **64**

### Installation instructions **65**

### Electrical connection **66**

### Environment preservation **67**

NL

FR

D

EN

## Safety

### Precautions before using

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

### Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface.

In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.

- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### Precautions not to damage the appliance

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

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitrocera- mic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

### Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

### Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We re-

commend getting information to the retailer or of the doctor.

- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cook- ing zones.

NL

FR

D

EN



**DO NOT USE INTERMEDIATE REMOVABLE ACCESSORIES TO HEAT PANS  
WHICH ARE NOT ADAPTED TO INDUCTION.  
RISKS OF BURNS AND DETERIORATION OF THE HOB.**



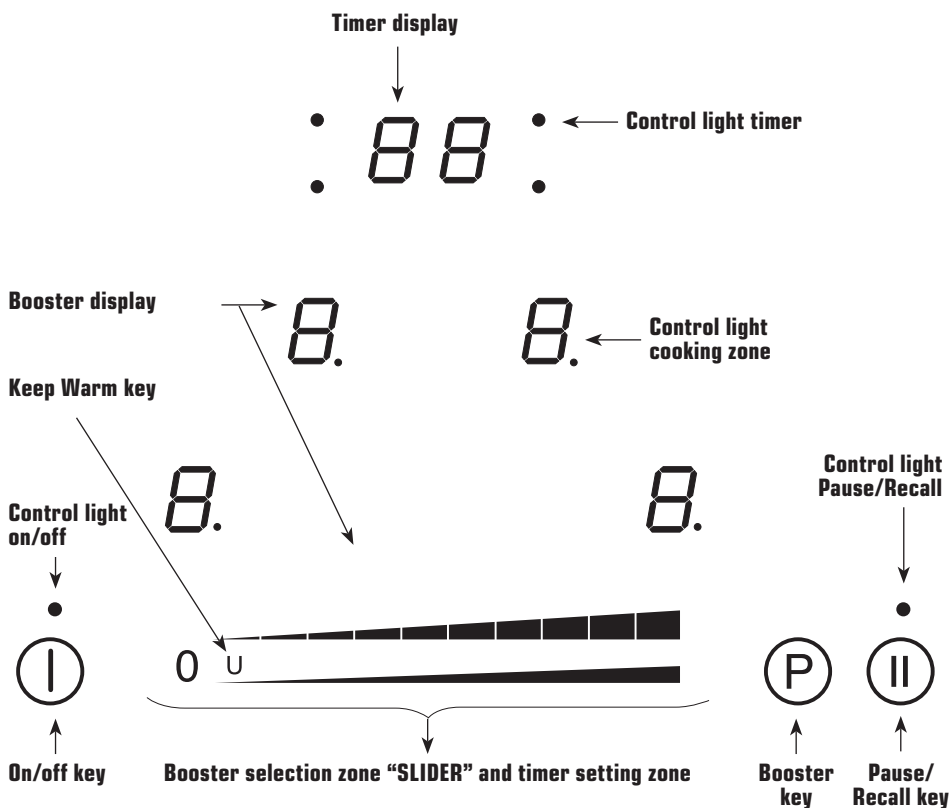
## Description of the appliance

### Technical characteristics

Type	Total Power	Position of the heating zone	Diameter	Nominal Power*	Booster Power * detection	Minimum diameter
BIKW-76	7400W	Left front Left behind Rear Right Wok	210 mm 180 mm 145 mm 314 mm	2300 W 1850 W 1400 W 2300 W	3200 W 2500 W 1800 W 3000 W	120 mm 110 mm 90 mm -

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

### Control panel





## Use of the appliance

Display	Designation	Function
0.	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
U	Pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
F	Error message	Heating zone failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
	Pause	The hob is in pause.

### Ventilation

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

## Starting-up and appliance management

### Before the first use

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

### Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

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

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

NL

FR

D

EN

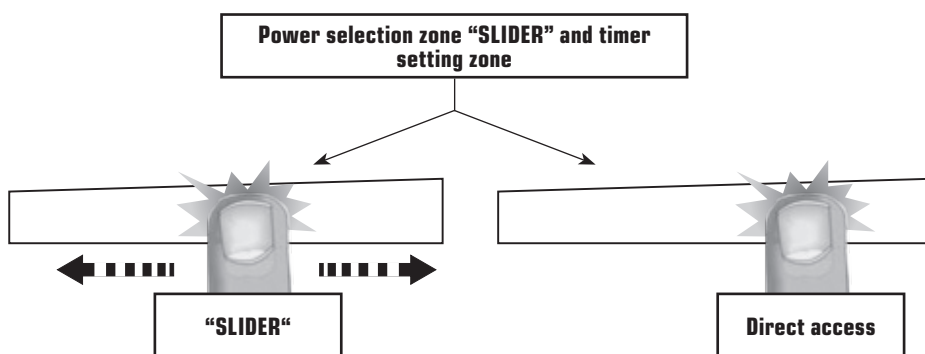
## Sensitive touch

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

**In the case of a general use press only one key at the same time.**

## 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 a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



## Starting-up

- Start up / switch off the hob:

Action	Control panel	Display
To start	press key [ 0/1 ]	[ 0 ] are blinking
To stop	press key [ 0/1 ]	nothing or [ H ]

- Start up / switch off a heating zone:

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [ 0 ] selected	[ 0 ] and control light on
To set (adjust the power)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[ 0 ] to [ 9 ]
To stop	slide to [ 0 ] on "SLIDER" or press on [ 0 ]	[ 0 ] or [ H ] [ 0 ] or [ H ]

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

## Pan detection

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

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

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

## Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.

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

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

## Booster function

The booster function [ P ] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high power.

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

- Start up / Stop the booster function:

Action	Control panel	Display
Zone selection	press key [ 0 ] from the zone	[ 0 ] and control light on
Start up the booster	press key [ P ]	[ P ]
Stop the booster	slide on the "SLIDER" or press on [ P ]	[ P ] to [ 0 ] [ 9 ]

- Power management:

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

### Heating zone selected

[ P ] is displayed

### The other heating zone: (example: power level 9)

[ 9 ] goes to [ 6 ] or [ 8 ] depending the type of zone

NL

FR

D

EN

## Timer

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

- Setting and modification of the cooking time : Example for 16 minutes at power 7 :

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Zone selection	press display [ 0 ] selected	[ 0 ] and control light on
Select the power level	slide on the "SLIDER" to [ 7 ]	[ 7 ]
Select « Timer »	press display [ CL ]	[ 00 ]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [ 6 ]	[ 0 fixed ] [ 6 blinking ]
Valid the units	press display [ 06 ]	[ 0 blinking ] [ 6 fixed ]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [ 1 ]	[ 1 blinking ] [ 6 fixed ]
Valid the tens	press display [ 16 ]	[ 16 ]

The time is confirmed and the cooking starts.

- To stop the cooking time: Example for 13 minutes at power 7 :

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Zone selection	press display [ 7 ] selected	[ 7 ] and control light on
Select « Timer »	press key [ 13 ]	[ 13 ]
Deactivate the units	slide on the "SLIDER" to [ 0 ]	[ 1 fixed ] [ 0 blinking ]
Valid the units	press display [ 10 ]	[ 1 blinking ] [ 0 fixed ]
Deactivate the tens	slide on the "SLIDER" to [ 0 ]	[ 0 blinking ] [ 0 fixed ]
Valid the tens	press display [ 00 ]	[ 00 ]

- Automatic stop at the end of the cooking time:

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

- Egg timer function: Example for 29 minutes:

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Activate the hob	press display [ 0/1 ]	zone control lights are on
Select« Timer »	press display [ CL ]	[ 00 ]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [ 9 ]	[ 0 fixed ] [ 9 blinking ]
Valid the units	press display [ 09 ]	[ 0 blinking ] [ 9 fixed ]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [ 2 ]	[ 2 blinking ] [ 9 fixed ]
Valid the tens	press display [ 29 ]	[ 29 ]

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the display [ 00 ]. The hob switches off.

## Automatic cooking

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

- Start-up :

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [ 0 ] selected	[ 0 ] and control light on
Full power setting	slide on the "SLIDER" to [ 9 ]	pass from [ 0 ] to [ 9 ]
Automatic cooking	re-press on display "SLIDER" [ 9 ]	[ 9 ] is blinking with [ A ]
Power level selection (for example « 7 »)	slide on the "SLIDER" to [ 7 ]	[ 9 ] pass to [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] is blinking with [ A ]

- Switching off the automatic cooking :

Action	Control panel	Display
Zone selection	press [ 7 ] from the zone	[ 7 ] blinking with [ A ]
Power level selection	slide on the "SLIDER"	[ 0 ] to [ 9 ]

## Pause function

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

- Startup/stop the pause function :

Action	Control panel	Display
Engage pause	press "Pause/Recall" key during 2s	displays [ II ] in the heating zone displays
Stop the pause	press "Pause/Recall" key press another touch or slide on the "SLIDER"	pause control light is blinking pause control light is off

## Recall Function

After switching off the hob (O/I), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key [O/I]
- Then press the key [ II ] within 6 seconds
- The precedent settings are activated.

NL

FR

D

EN

## « Keep warm » Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.

This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- To engage, to start the function « Keep warm » :

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [ 0 ] selected	[ 0 ] to [ 9 ] or [ H ]
To engage	press on key [ U ] on the "SLIDER"	[ U ]
To stop	press on display [ U ] selected	[ U ]
slide on the "SLIDER"		[ 0 ] to [ 9 ] or [ H ]

This function can be started independently on all the heating zones.

When the pan leaves the cooking zone of the "Keep warm" function remains active during approximately 10 minutes. The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

## Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular during of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ 0/1 ]).

- Locking :

Action	Control panel	Display
Start	press on key [ 0/1 ]	[ 0 ] or [ H ] on 4 displays
Hob locking	press simultaneously [ P ] and [ 0 ] from the front right zone display	no modification
	re-press on display [ 0 ]	[ L ] on 4 displays

- Locking :

Action	Control panel	Display
Start	press on key [ 0/1 ]	[ L ] on 4 displays
<b>In the 5 seconds after start:</b>		
Unlocking the hob	press simultaneously [ P ] and [ L ] from the front right zone display	[ 0 ] or [ H ] on 4 displays
	press on key [ P ]	no light on the displays

## Cooking advices

### Pan quality

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

**Not adapted materials:** aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.  
The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

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

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

### Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

### Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

NL

FR

D

EN

## Maintenance and cleaning

### Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are risk of burn.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.

- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

## What to do in case of a problem

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

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

### **The control panel displays [ U ] :**

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

### **The control panel displays [ E ] :**

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.

### **One or all cooking zone cut-off :**

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

### **Continuous ventilation after cutting off the hob :**

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

### **The automatic cooking system doesn't start-up :**

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

### **The control panel displays [ L ] :**

- Refer to the chapter control panel locking page.

### **The control panel displays [ U ] :**

- Refer to the chapter "Keep warm".

### **The control panel displays [ II ] :**

- Refer to the chapter "Stop&Go"



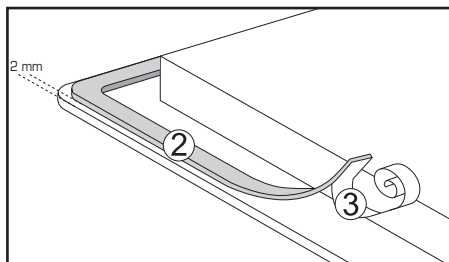
## Installation instructions

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

### How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carelessly, in conformity of the following drawing.



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

### Fitting - installing:

The cut-out sizes for the hobs are:

Apparaat	Cut-size
BIKW-76	765 x 495 mm

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

NL

FR

D

EN

## Electrical connection

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

### Caution !

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

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60 Hz (BE)	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz (BE)	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A

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

### Connection of the hob

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal.

#### Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.

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

## Biphase 400V~2P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.

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

**Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.**

**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.**

NL

FR

D

EN

## Environmental Regulations

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.
- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.



Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following:

Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.



**BORETTI BV**

De Dollard 17

1454 AT Watergang

T +31(0)20-4363439

F +31(0)20-4361326

S +31(0)20-4363525 (service)

E [info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)

The Netherlands

**NV BORETTI SA**

Rupelweg 16

2850 Boom

T +32(0)3-4508180

F +32(0)3-4586847

E [info.be@boretti.com](mailto:info.be@boretti.com)

Belgium