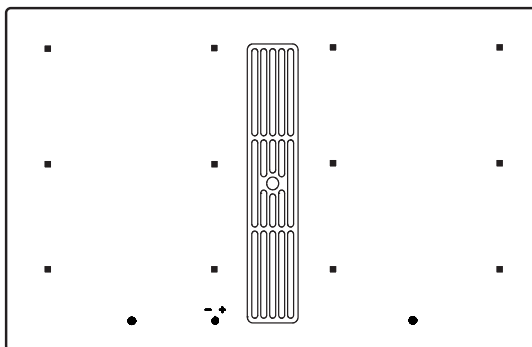


- Ⓓ Gebrauchs- und Montageanweisung  
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld
- ⒼⒷ Handling and installation instructions  
Induction glass ceramic hob
- Ⓕ Mode d'emploi et instructions de montage  
Table de cuisson vitrocéramique à induction
- ⒼⓃ Gebruiks- en montageaanwijzing  
Keramische inductiekookplaat
- Ⓘ Avvertenze d'uso ed indicazioni di montaggio  
Piano di cottura in vetroceramica ad induzione



## Inhalt

<b>1 Allgemein</b> .....	<b>2</b>	<b>7 Montageanleitung</b> .....	<b>19</b>
1.1 Hier finden Sie.....	2	7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	19
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	2	7.2 Belüftung.....	19
<b>2 Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	<b>3</b>	7.3 Einbau.....	19
2.1 Für Anschluss und Funktion.....	3	7.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau.....	20
2.2 Für das Kochfeld allgemein.....	3	7.5 Variable Einbaumöglichkeit: flächenbündiger Einbau.....	20
2.3 Für Personen.....	4	7.6 Zusammenbau Abluftsystem.....	21
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung.....	5	7.7 7-poliger Stecker Anschluss Lüfter.....	22
<b>3 Gerätebeschreibung</b> .....	<b>6</b>	7.8 4-poliger Stecker Anschluss Plasmafilter (optional).....	22
3.1 Bedienung durch Sensortasten.....	7	7.9 Einbau Kochmulden Lüfter.....	23
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld).....	7	7.10 Elektrischer Anschluss.....	24
<b>4 Bedienung</b> .....	<b>8</b>	7.11 Technische Daten.....	25
4.1 Das Induktionskochfeld.....	8	7.12 Inbetriebnahme.....	25
4.2 Topferkennung.....	8	<b>8 Außerbetriebnahme, Entsorgung</b> .....	<b>25</b>
4.3 Betriebsdauerbegrenzung.....	8	8.1 Außerbetriebnahme.....	25
4.4 Sonstige Funktionen.....	8	8.2 Verpackungs-Entsorgung.....	25
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion).....	8	8.3 Altgeräte-Entsorgung.....	25
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld.....	9		
4.7 Energiespartipps.....	9		
4.8 Kochstufen.....	9		
4.9 Restwärmeanzeige.....	9		
4.10 Gerät betriebsbereit schalten.....	10		
4.11 Tastenbetätigung.....	10		
4.12 Kochfeld und Kochzone einschalten.....	10		
4.13 Kochzone ausschalten.....	10		
4.14 Kochfeld abschalten.....	10		
4.15 STOP-Funktion.....	11		
4.16 Recall-Funktion.....	11		
4.17 Kindersicherung.....	12		
4.18 Brückenfunktion.....	12		
4.19 Abschaltautomatik (Timer).....	13		
4.20 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr).....	13		
4.21 Ankochautomatik.....	14		
4.22 Warmhaltefunktion.....	14		
4.23 Verriegelung.....	15		
4.24 Powerstufe.....	15		
4.25 Powermanagement.....	15		
4.26 Lüfter verwenden.....	16		
4.26.1 Lüfter ein- und ausschalten.....	16		
4.26.2 Lüfternachlauf.....	16		
4.26.3 Nachlaufzeit.....	16		
<b>5 Reinigung und Pflege</b> .....	<b>17</b>		
5.1 Glaskeramik-Kochfeld.....	17		
5.2 Spezielle Verschmutzungen.....	17		
5.3 Kochmulden Lüfter.....	17		
<b>6 Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>18</b>		

**1 Allgemein****1.1 Hier finden Sie...**

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

**1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche Bereiche sind:

- Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen
- Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben
- Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- Die Verwendung in Frühstückspensionen
- Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

## 2 Sicherheitshinweise und Warnungen

### 2.1 Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem betrieben werden.

### 2.2 Für das Kochfeld allgemein

- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck, Lüfterabdeckung...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!

- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2, Abschaltung der Touch-Control).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände (z.B. Putztuch) in unmittelbarer Umgebung des Kochfeldabzuges liegen. Diese können durch die Luftströmung eingesaugt werden. Grundsätzlich sind Flüssigkeiten und Kleinteile vom Gerät fernzuhalten.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne eingesetzten Fettfilter.
- Überfettete Filter bedeuten Brandgefahr!
- Frittieren ist nur unter ständiger Beobachtung gestattet, Flambieren ist nicht zulässig!
- Bei Betrieb kaminabhängiger Holz-, Kohle-, Gas- oder Ölfeuerstätten muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden. Der maximal zulässige Unterdruck, der durch die Dunsthaube im Raum der kaminabhängigen Feuerstätte bewirkt wird, darf 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreiten, sonst besteht Vergiftungsgefahr.
- Beim Kochen wird durch den Wrasen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben
- Im Umluftbetrieb wird die Feuchtigkeit aus dem Wrasen nur geringfügig entfernt. Es ist daher immer für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster oder durch den Einsatz von Wohnraumlüftungen, zu sorgen.
- Stellen Sie stets ein normales und behagliches Raumklima (45 - 60 % Luftfeuchtigkeit) sicher.
- Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 20 Minuten auf eine geringe Stufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik.

### 2.3 Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).




## 2.4 Symbol- und Hinweiserklärung

Das Gerät wurde nach aktuellem Stand der Technik gefertigt. Dennoch gehen von Maschinen Risiken aus, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.




Um dem Bediener ausreichende Sicherheit zu gewährleisten, werden zusätzlich Sicherheitshinweise gegeben, die durch nachfolgend beschriebene Text hervorhebungen gekennzeichnet sind.

Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet.

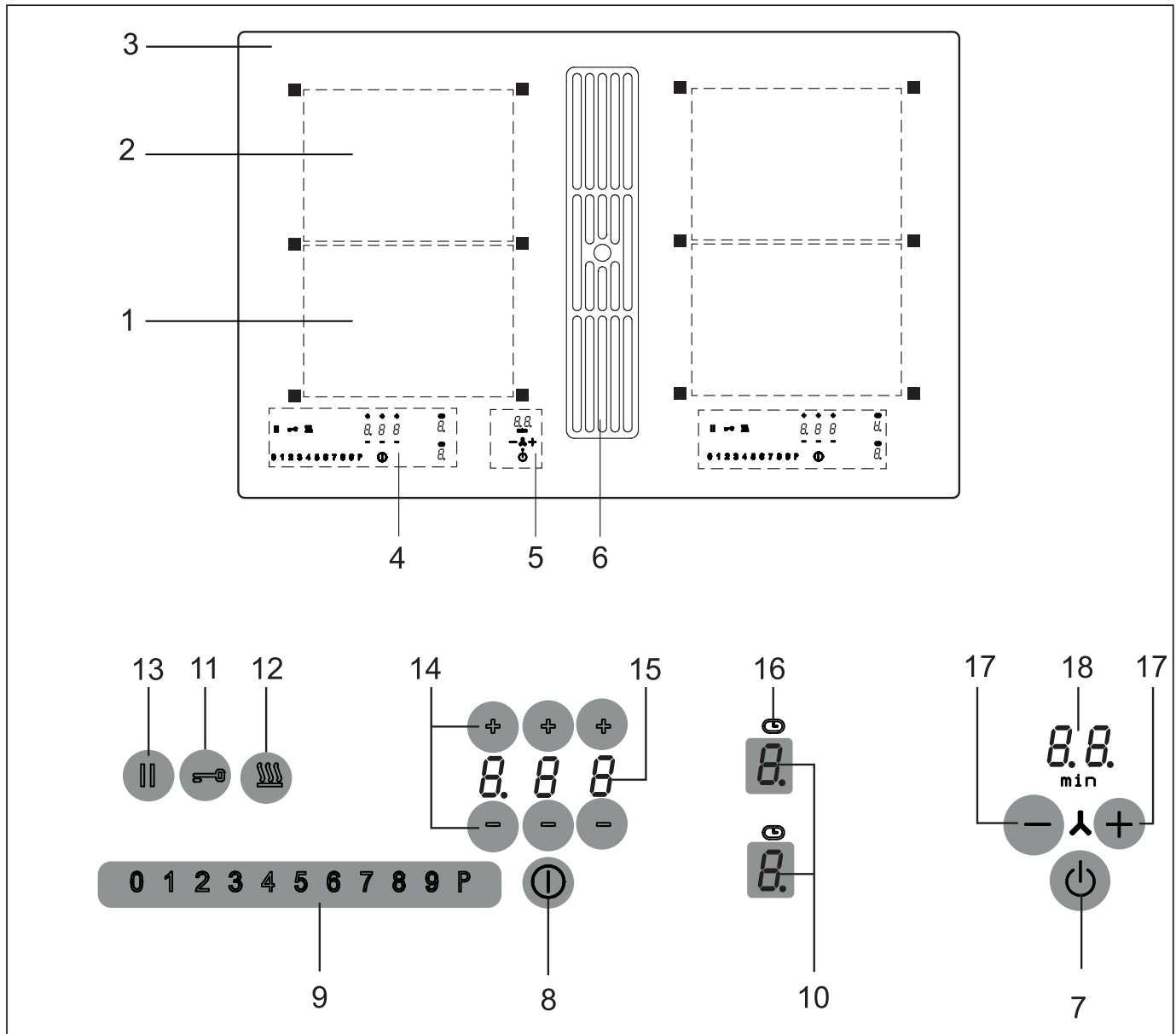
Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

	<p><b>GEFAHR</b> Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.</p>
	<p><b>VORSICHT</b> Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind</p>
	<p><b>ACHTUNG</b> Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.</p>
	<p><b>HINWEIS</b> Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.</p>

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

	<p><b>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!</b> In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.</p>
	<p><b>VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN!</b> Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbürhungen. Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.</p>
	<p><b>HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.</b> Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!</p>

## 3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Induktionskochzone vorne
2. Induktionskochzone hinten
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Touch-Control Bedienfeld
5. Stand-by Taste und Lüftesteuerung
6. Lüfter
7. Stand-by Taste
8. Ein/Aus-Taste (Kochfeld)
9. Sensorfeld
10. Kochstufen-Anzeige
11. Verriegelungs-Taste
12. Warmhalte-Taste
13. STOP-Taste (Pausezeichen)
14. Minus- /Plus-Taste Timer

15. Timer-Anzeige
16. Anzeige für Kochstellentimer
17. Minus- /Plus-Taste Lüfter
18. Anzeige Lüfter

**HINWEIS**

Die meisten der hier dargestellten Tasten sind erst nach dem Einschalten des Kochfeldes sichtbar.

### 3.1 Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt.

Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

#### Stand-by Taste (7)

Mit dieser Taste wird das Gerät betriebsbereit geschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter. Nach dem Ausschalten über diese Taste bleibt das Gerät noch ca. 120 Min. in Betriebsbereitschaft.

Achtung! Hat das Gerät komplett abgeschaltet, wird auch keine Restwärmeanzeige mehr angezeigt!

#### Ein-/Aus-Taste (8) Kochzonen links oder rechts



Mit dieser Taste wird die linke oder rechte Kochfeldseite ein- und ausgeschaltet.

#### Kochstufen-Anzeige (10)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H** ..... Restwärme
- P** ..... Powerstufe
- U** ..... Topferkennung
- A** ..... Ankochautomatik
- ||** ..... Stop-Funktion
- L** ..... Kindersicherung
- ∩** ..... Brückenfunktion
- ☰** ..... Warmhaltestufen 42°C/ 70°C/ 94°C

#### Symbole

-  ..... Timerfunktion, Abschaltautomatik
-  ..... Verriegelung

#### Verriegelungstaste (11)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

#### Warmhalte-Taste (12)

Zum Schmelzen, Warmhalten und Köcheln

#### Powerstufe im Sensorfeld (1 2 3 4 5 6 7 8 P)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

#### STOP-Taste (13)

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden.

#### Recall-Funktion (13) (Wiederherstellungsfunktion)

Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden.

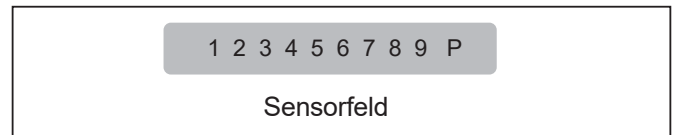
#### Minus- /Plus-Taste Lüfter (17)

Mit diesen Tasten werden die Leistungsstufen des Lüfters gewählt und die Nachlaufzeit eingestellt.

### 3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

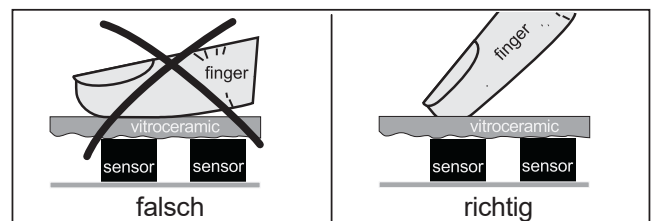
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

Der Begriff „slider“ [engl. „slide“: schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt.



#### Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

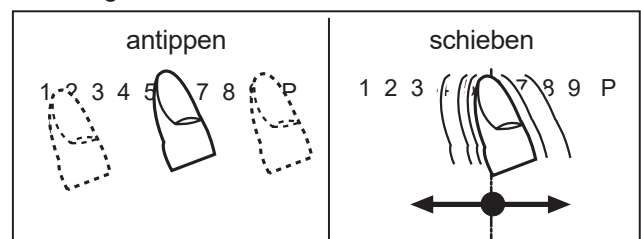
Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/Sensorfelder der versehentlich reagieren.



#### Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

Das Sensorfeld kann mit dem Finger angetippt werden, dann ändert sich die Anzeigewert (Kochstufe) schrittweise. Wenn der Finger auf das Sensorfeld aufgesetzt und dann nach links oder rechts verschoben wird, ändert sich der Anzeigewert fortlaufend.

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



## 4 Bedienung

### 4.1 Das Induktionskochfeld


Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.


Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

#### Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),
- erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

### 4.2 Topferkennung

Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung. Ein blinkendes  in der Kochstufenanzeige weist darauf hin.

Wird ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich die eingestellte Stufe ein und die Kochstufen-Anzeige leuchtet. Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird, in der Kochstufenanzeige erscheint ein blinkendes .

Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

#### Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
220 x 190	115

Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Wichtig: Je nach Topfqualität kann der erforderliche Mindestdurchmesser zum Ansprechen der Topferkennung abweichen!

### 4.3 Betriebsdauerbegrenzung


Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle). Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.

Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Die Abschaltautomatik hat gegenüber der Betriebsdauerbegrenzung Vorrang, d.h. die Kochzone wird erst abgeschaltet, wenn die Zeit der Abschaltautomatik abgelaufen ist (z.B. Abschaltautomatik mit 99 Minuten und Kochstufe 9 ist möglich).

#### Betriebsdauerbegrenzung

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Minuten
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es blinkt das Symbol Er03 und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Symbols Er03 die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

### 4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Elektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden.

Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbsttätig herunter geregelt. Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen (siehe Kapitel Belüftung).



### 4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen. Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	

#### So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

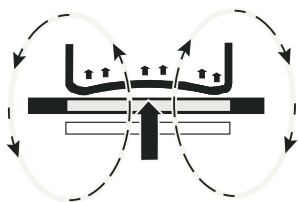
#### Magnettest:

Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.



#### Hinweis:

Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.



Falsch: der Geschirrboden ist gewölbt. Die Temperatur kann von der Elektronik nicht korrekt ermittelt werden.

### 4.7 Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

### 4.8 Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmnutzung
●	Schmelzen 42°C
●●	Warmhalten 70°C
●●●	Köcheln 94°C
1-2	Fortkochen kleiner Mengen
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

Bei Kochtöpfen ohne Deckel muss evtl. eine höhere Kochstufe gewählt werden.

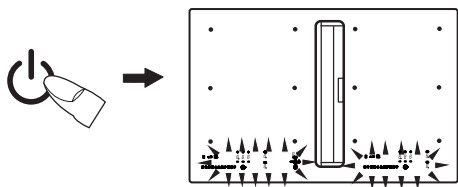
### 4.9 Restwärmeanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Bei einer Induktionskochzone erhitzt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.



**4.10 Gerät betriebsbereit schalten**

Mit der Stand-by Taste (⏻) wird das Gerät betriebsbereit geschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter. Es erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und die Anzeigen leuchten kurz auf. Nach dem Ausschalten über diese Taste bleibt das Gerät noch ca. 120 Min. in Betriebsbereitschaft.

Achtung! Hat das Gerät komplett abgeschaltet, wird auch keine Restwärmanzeige mehr angezeigt!

**4.11 Tastenbetätigung**

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste anschließend die Betätigung einer nachfolgenden Taste. Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden, ansonsten erlischt die Auswahl.

**4.12 Kochfeld und Kochzone einschalten**

1. Ein-/Aus-Taste Kochfeld (⏻) solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.

2. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.

3. Gleich anschließend das Sensorfeld (123456789P) betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.

● 456789P .....links..... Kochstufe 0

1234 ● 89P .....Mitte ..... Kochstufe 6

12345678 ● P .....rechts ..... Kochstufe P\*

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“

Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone die entsprechende Kochzone auswählen und dann das Sensorfeld (123456789P) betätigen.

Wichtig: der entsprechende Bereitschaftspunkt muss leuchten!

4. Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.

So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol U. Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

**4.13 Kochzone ausschalten**

Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.

5. a) Das Sensorfeld ● 456789P ganz links betätigen, oder  
b) auf dem Sensorfeld ◀ 1234 ● 89P den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern

c) die Ein-/Aus-Taste Kochfeld (⏻) der Kochzonen links oder rechts betätigen. Die entsprechenden Kochzonen werden ausgeschaltet.

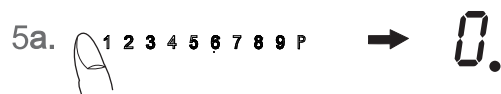
**4.14 Kochfeld abschalten**



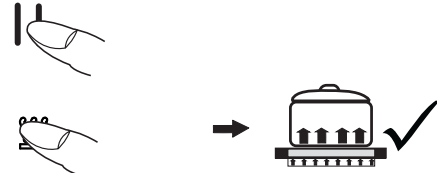
6. Die Ein-/Aus-Taste Kochfeld (⏻) betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung ausgeschaltet.

Hinweis:

Wenn sämtliche Kochzonen manuell ausgeschaltet werden (Kochstufe 0) und nachfolgend keine Taste/ Sensorfeld mehr betätigt wird, schaltet das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

\* Die Powerstufe wird gleich aktiviert. Siehe Absatz „Powerstufe“



1. 
2. 
3. 

#### 4.15 STOP-Funktion ||

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.

Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. STOP-Taste || betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchtet das Pausenzeichen || auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die STOP-Taste || betätigt wird und danach eine beliebige andere Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten schaltet das Kochfeld ab.

#### 4.16 Recall-Funktion ||

(Wiederherstellungsfunktion)

Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden.

Die Recall-Funktion funktioniert nur, wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist.

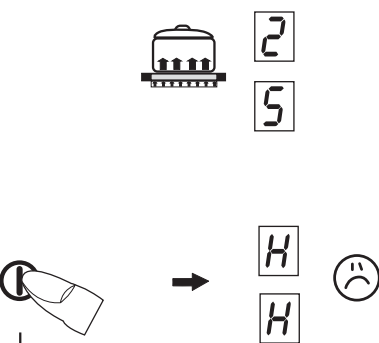
1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die Ein-/Aus-Taste Kochfeld ① ausgeschaltet.
2. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die Ein-/Aus-Taste Kochfeld ① erneut betätigen. Die Stop Taste blinkt.
3. Gleich anschließend die STOP-Taste || betätigen. Die ursprünglichen Kochstufen sind wiederhergestellt. Der Kochvorgang wird fortgesetzt.

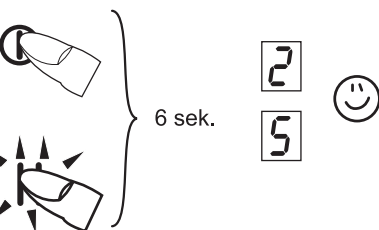
**Wiederhergestellt werden:**

- Kochstufen aller Kochzonen
- Minuten und Sekunden von programmierten kochstellenbezogenen Timern
- Ankochautomatik
- Powerstufe

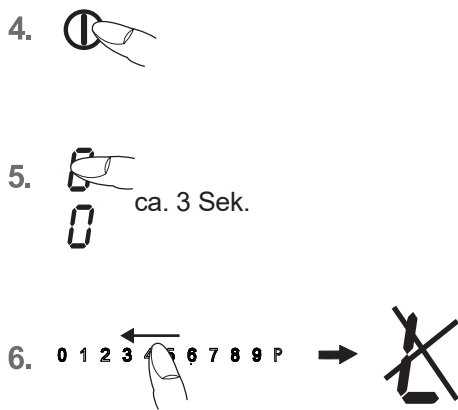
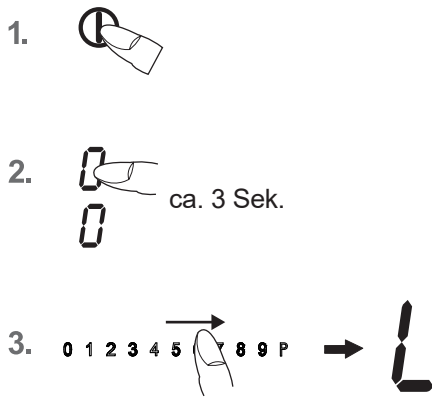
**Nicht wiederhergestellt werden:**

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)

1. 

6 sek.
2. 

6 sek.



### 4.17 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Induktionskochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt.

#### Kindersicherung einschalten

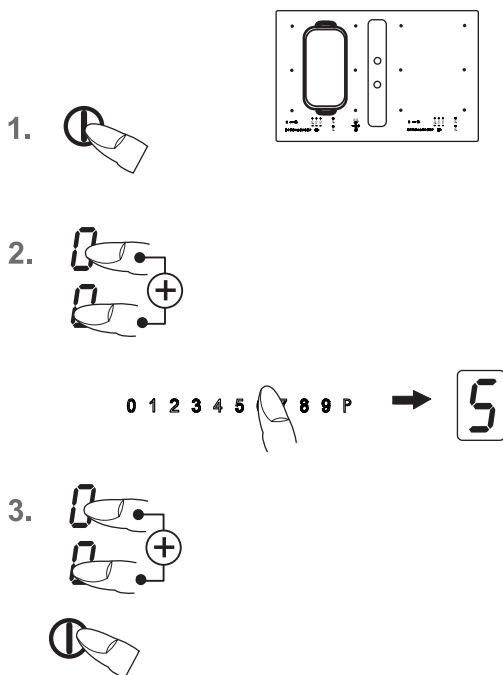
1. Ein-/Aus-Taste solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen.
2. Gleich darauf eine Kochstufenanzeige betätigen und halten (ca. 3 Sek.) bis das Sliderfeld von 0-P aufleuchtet.
3. Anschließend über das ganze Sensorfeld 0-P gleiten (sliden) um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

#### Kindersicherung ausschalten

4. Ein-/Aus-Taste betätigen.
5. Gleich darauf eine Kochstufenanzeige betätigen und halten (ca. 3 Sek.) bis das Sliderfeld von P-0 aufleuchtet.
6. Anschließend über das ganze Sensorfeld P-0 gleiten (sliden) um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.


#### Hinweise

- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung nicht aufgehoben.





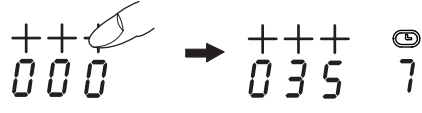
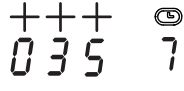

### 4.18 Brückenfunktion

Die vordere und die hintere Kochzone können für einen Kochvorgang zusammen geschaltet werden (Brückenfunktion). Dadurch kann großes Geschirr verwendet werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion die Kochstufen-Anzeige (als Taste) der vorderen und hinteren Kochzone gleichzeitig berühren. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint in der hinteren Kochstufenanzeige die Brücke . Die Bedienung erfolgt durch die vordere Kochstufenanzeige und das Sensorfeld .
3. Zum Deaktivieren die beiden Kochstufen-Anzeigen (als Taste) der vorderen und hinteren Kochzone erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.



#### Hinweis

Damit der Bräter bzw. Topf von der Topferkennung erkannt wird, muss er die verwendeten Kochzonen mindestens bis zur Hälfte abdecken!

1. 
2. 
3.  → 
4. 





#### 4.19 Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 0.01 bis 9.59 (h.min) eingestellt werden.


1. Das Kochfeld einschalten.
2. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
3. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.  
Danach kann durch die Plus- + oder Minus-Taste - Timer die gewünschte Zeit eingestellt werden.  
Linke Stelle: Stunden  
Mittlere Stelle: 10er Minuten  
Rechte Stelle: 1er Minuten  
Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen.  
Das Timersymbol  der Kochstelle leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Stand-by Taste ) abgeschaltet werden kann.

#### Hinweise


- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 4 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen und die Zeit durch Betätigen der Minus-Taste - Timer löschen („0“).
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.

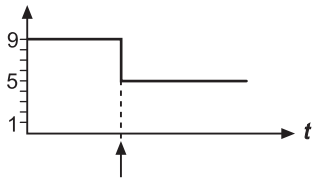
1. 
2.  → 
3. 

#### 4.20 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Keine Kochzone auswählen.  
Danach kann durch die Plus- + oder Minus-Taste - Timer die gewünschte Zeit eingestellt werden.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Stand-by Taste ) abgeschaltet werden kann.

#### Hinweise

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn die linke oder rechte Kochfeldseite ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit die linke oder rechte Kochfeldseite einschalten.
- Wird über die Stand-by Taste  ausgeschaltet, schaltet sich auch der Kurzzeitwecker nach ca. 120 Min. ab.

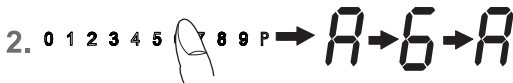


### 4.21 Ankochautomatik **A**

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargart werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).



lange drücken (ca. 3 Sek)



- Das Kochfeld einschalten.
- Das Sensorfeld (1 2 3 4 ● 8 9 P) lange drücken (ca. 3 Sek.), um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen.
  - (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) ..... links ..... Fortkochstufe 1
  - (1 2 3 4 ● 8 9 P) ..... Mitte ..... Fortkochstufe 6
  - (1 2 3 4 5 6 7 8 P) ..... rechts ..... Fortkochstufe 8
 A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
- Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Das Symbol A erlischt.

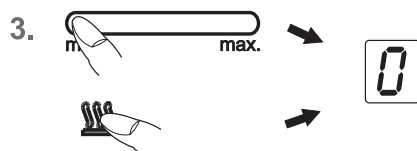
Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

#### Hinweis

- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe erhöht werden. Die Verringerung der Fortkochstufe schaltet die Ankochautomatik ab.

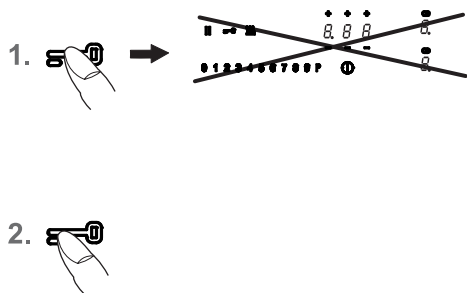
### 4.22 Warmhaltefunktion

Durch die Warmhaltefunktion können fertige Speisen mit einer bestimmten Temperatur warm gehalten werden. Die Kochzone wird mit geringer Leistung betrieben.



- Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
- Durch mehrmaliges Betätigen der Warmhalte-Taste die gewünschte Warmhaltestufe wählen:
  - ..... entspricht ca. 42°C
  - ..... entspricht ca. 70°C
  - ..... entspricht ca. 94°C
- Zum Ausschalten das Sensorfeld (● 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) links betätigen oder die Warmhalte-Taste betätigen.


Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird die Kochzone ausgeschaltet.




### 4.23 Verriegelung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellung einer Kochstufe gesperrt werden. Lediglich die Ein-/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar.

#### Verriegelung einschalten

1. Die Verriegelungs-Taste  betätigen. Die Verriegelungs-Taste leuchtet hell. Die Verriegelung ist eingeschaltet.

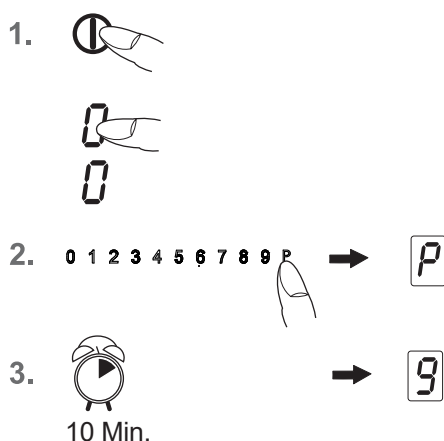
#### Verriegelung ausschalten

2. Die Verriegelungs-Taste  betätigen. Die Verriegelungs-Taste leuchtet gedimmt. Die Verriegelung ist ausgeschaltet.

#### Hinweise

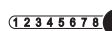

Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!

Bei Netzausfall und Ausschalten über die Stand-by Taste wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



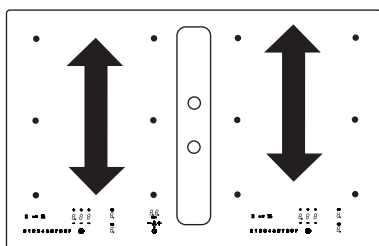
### 4.24 Powerstufe

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
2. Das Sensorfeld  ganz rechts betätigen. Die Powerstufe wird eingeschaltet.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das  erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

#### Hinweis

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das Sensorfeld betätigen.



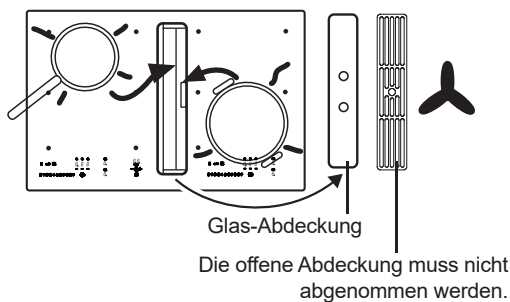
Module (Powermanagement)

### 4.25 Powermanagement

Je zwei Kochzonen sind -technisch bedingt- zu einem Modul zusammengefasst und verfügen über eine maximale Leistung.

Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten einer hohen Kochstufe oder der Powerfunktion überschritten, reduziert das Powermanagement die Kochstufe der zugehörigen Modul-Kochzone.

Die Anzeige dieser Kochzone blinkt zunächst, danach wird die maximal mögliche Kochstufe konstant angezeigt.



### 4.26 Lüfter verwenden

In der Mitte des Kochfeldes befindet sich der Lüfter mit dem Abzug nach unten.

Vor Inbetriebnahme des Lüfters Glas-Abdeckung vollständig abnehmen.

Bei Modellen mit offener Abdeckung ist ein Abnehmen nicht erforderlich.

**Wichtig:**

**Abdeckung nicht auf dem Induktionskochfeld ablegen! Verbrennungsgefahr!**

#### 4.26.1 Lüfter ein- und ausschalten

1. Stand-by Taste (⏻) betätigen (ca. 1 Sek.)
2. Die Plus-Taste + vom Lüfter betätigen.  
Danach kann durch die Plus- + oder Minus-Taste - eine gewünschte Leistungsstufe 1, 2, 3 oder 4 gewählt werden. Es leuchtet das Symbol für den Lüfter .  
Die Intensivstufe 4 bleibt für 10 Minuten eingeschaltet, danach wird automatisch auf Stufe 3 zurückgeschaltet.
3. Zum Ausschalten die Minus-Taste - vom Lüfter betätigen bis 0 angezeigt wird.

**Tipp**

Damit der Abzug auch bei hohen Kochtöpfen (z. B. Spargeltopf) gut funktioniert, können Sie auf der Lüfterseite einen Kochlöffel unter den Kochtopfdeckel legen.

#### 4.26.2 Lüfternachlauf

Der Lüfternachlauf wird nach dem Kochen verwendet, um Kochgerüche zu beseitigen. Außerdem werden die Filter im Lüfter getrocknet.

**Lüfternachlauf einstellen**

1. Die Plus- + und Minus-Taste - vom Lüfter gleichzeitig betätigen. Der Lüfternachlauf von 10 Minuten ist eingestellt. Es leuchtet das Symbol für Nachlauf min.
2. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen der Plus- + und Minus-Taste - werden 60 Minuten eingestellt.
3. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen wird der Nachlauf ausgeschaltet.

Die Lüfterstufe bei eingestelltem Lüfternachlauf ist frei einstellbar und veränderbar.

#### 4.26.3 Nachlaufzeit

Nach jedem Kochvorgang sollte ein Nachlauf des Lüftermotors von 10 – 20 Minuten erfolgen. Ist der Lüfter mindestens 15 Minuten in Betrieb, erfolgt nach dem Ausschalten ein automatischer Nachlauf von ca. 15 Minuten auf geringer Stufe.

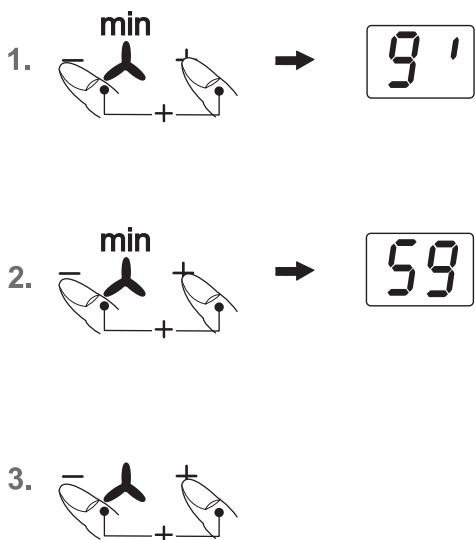
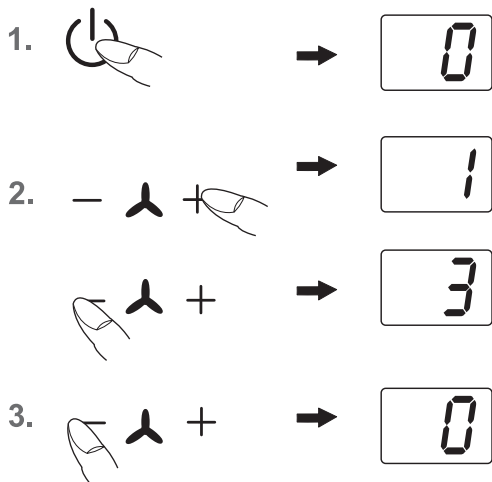
So werden eine optimale Funktion und die Beseitigung von restlichen Kochdünsten gewährleistet.

Bei Betrieb mit Umluftfilter nutzen Sie nach dem Kochen bitte stets eine Nachlaufzeit von 10 - 60 Minuten, um eine optimale Geruchs-beseitigung zu erreichen.

Beim Wiedereinschalten des Lüfters kann es in seltenen Fällen vorkommen, dass die im Filter gespeicherten Geruchsmoleküle sich mit Wasserdampf verbinden und wieder wahrgenommen werden können. Diese Restgerüche verschwinden im weiteren Betrieb wieder.

**Wichtig**

Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.





## 5 Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die Ein-/ Aus-Taste gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

### 5.1 Glaskeramik-Kochfeld

**Wichtig!** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

#### Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

#### Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

### 5.2 Spezielle Verschmutzungen

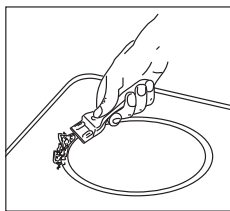
**Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

**Übergekochte Speisen** zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glaschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

**Eingebrannten Zucker** und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

**Sandkörner**, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

**Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des



Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

**Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

### 5.3 Kochmulden Lüfter

#### Reinigung der Metallfettfilter

Reinigen Sie die Metallfettfilter mindestens einmal im Monat oder bei Überfettung und intensiver Nutzung im Geschirrspüler oder in milder Spüllauge.

Zur Filterentnahme die Abdeckung des Lüfters abheben und das U-förmige Edelstahl-Luftleitblech in der Ansaugöffnung nach oben aus dem Lüfter heben. Jetzt den Filter entnehmen. Drücken Sie dazu die Verriegelung in der Griffmuschel nach unten und entnehmen Sie die Filter.

Die Filter können Sie im Geschirrspüler reinigen. Die Filter im Geschirrspüler senkrecht stellen. Bitte verwenden Sie ausschließlich aluminiumverträgliche Klarspüler, um Schäden und Verfärbungen an den Filtern zu vermeiden.

Nicht direkt neben Gläser oder hellem Porzellan spülen lassen.

#### Betreiben Sie den Lüfter nicht ohne Fettfilter!

Nach der Filter-Reinigung den Filter trocken wieder in den Lüfter einsetzen. Bitte achten Sie darauf: Die Griffmuschel muss nach dem Einsetzen sichtbar sein. Wischen Sie möglichst bei jedem Filterwechsel das leicht zugängliche Lüfterinnere mit einem mit Spülmittel befeuchtetem Tuch aus und achten Sie aber dabei auf hervorstehende Teile im Inneren des Lüfters

#### Reinigung und Pflege des Lüfters

Am besten reinigen Sie den Lüfter mindestens bei jeder Filterreinigung.

Nach intensivem Verkochen von Wasser mit geöffnetem Topfdeckel kann sich Kondenswasser unter dem Filter ansammeln. Das ist völlig normal. Das Wasser sollte jedoch entfernt und das Lüfterinnere gereinigt werden.

Die Lüftungsöffnungen in der Abdeckung sorgen dafür, dass aus dem Lüfter-Inneren auch im Ruhezustand mit aufgesetzter Abdeckung ohne laufendes Gebläse gegebenenfalls Restfeuchtigkeit vom Kochen und Reinigen entweichen kann.

Sollten dabei störende Restgerüche austreten, reinigen Sie bitte den Filter und das Lüfterinnere.

Den Lüfter reinigen sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch und milder Spüllauge.

#### Service

Der Filter muss zugänglich bleiben. Bei einem Aktivkohlefilter alle 5 - 24 Monate die Kohlefiltermatten tauschen.

Bei einem Plasmafilter nach 5 Jahren (max.) die Kohlefiltermatten tauschen. Dazu den Gehäusedeckel öffnen und die Kohlefiltermatten tauschen.

## 6 Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

### Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

**Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.**

### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?


Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

### Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet, d.h. ein L wird angezeigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

### Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

### Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

### Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

Fehler am Lüfter rechts oder links. Die Ansaugöffnung ist blockiert bzw. abgedeckt oder der Lüfter ist defekt.

Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

### Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Die Steuerung schaltet nach 1s ab und es ertönt ein Dauersignalton. Die richtige Netzspannung anschließen.

### Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

Es liegt ein technischer Defekt vor. Bitte den Kundendienst rufen.

### Es erscheint das Topfzeichen ?

Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet das Aufsetzen eines geeigneten Topfes (Topferkennung). Erst dann wird Leistung abgegeben.

### Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

Das Kochgefäß ist für Induktion ungeeignet oder es hat einen zu kleinen Durchmesser.

### Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

Das ist technisch bedingt; es besteht keine Gefahr für das Induktionskochfeld bzw. das Gefäß.

### Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

### Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch)?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

### Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

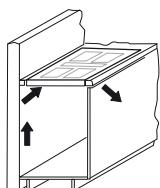
## 7 Montageanleitung

### 7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (min. 75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärme-festem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

### 7.2 Belüftung

- Das Induktionskochfeld verfügt über einen Lüfter der automatisch ein- und abschaltet. Wenn die Temperaturwerte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten startet der Lüfter mit kleiner Geschwindigkeit. Wird das Induktionskochfeld intensiv benutzt schaltet der Lüfter auf eine höhere Geschwindigkeit. Ist die Elektronik ausreichend abgekühlt reduziert der Lüfter seine Geschwindigkeit und schaltet wieder automatisch ab.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Schaltet sich häufig die Leistung einer Kochzone selbsttätig herunter oder ab (siehe Kapitel Überhitzungsschutz) so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. In diesem Fall ist es empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversenleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.



Zur besseren Belüftung des Kochfeldes wird vorne ein Luftspalt von mind. 5 mm empfohlen.

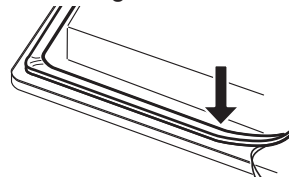
### 7.3 Einbau

#### Wichtige Hinweise

- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbaugeräten der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Bei Einbau über einer Schublade ist darauf zu achten dass, möglichst keine spitzen Gegenstände in der Schublade gelagert werden. Diese könnten sich an der Unterseite des Kochfeldes verkanten und die Schublade blockieren.
- Befindet sich ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes, muss der Mindestabstand zur Kochfeldunterseite 20 mm betragen, um eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten.
- Der Einbau des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben oder unter dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

#### Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

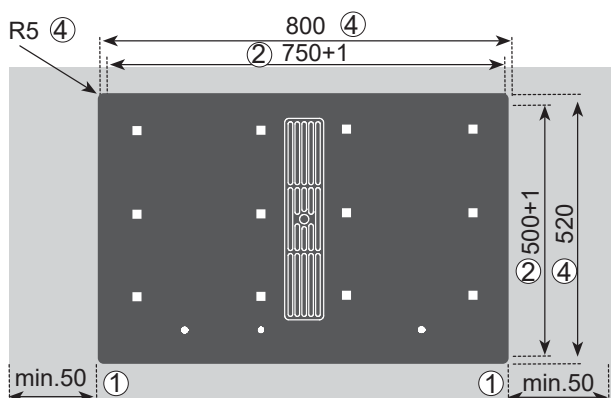
#### Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen. Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

## 7.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau

Maße in mm



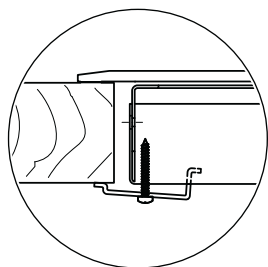
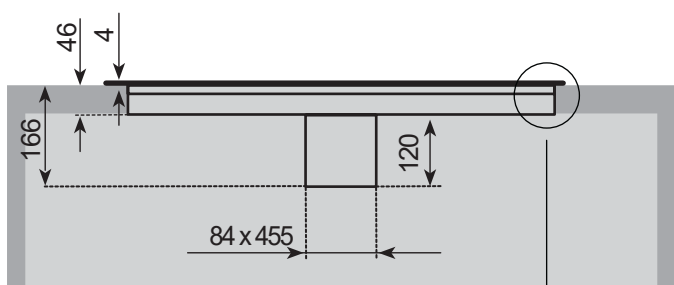
### Lasche

- Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungsmöglichkeiten einsetzen, ausrichten und festziehen.  
Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

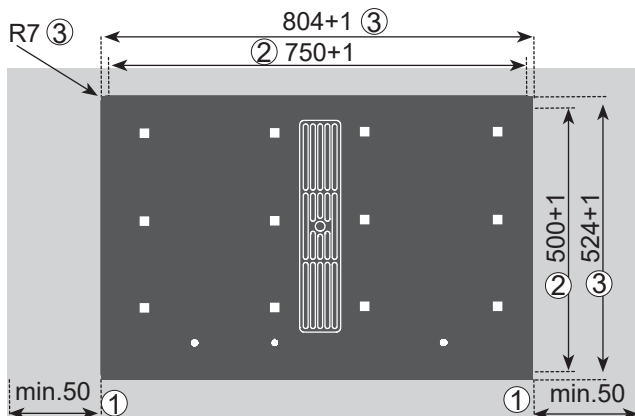
- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausschnittmaß
- ③ Ausfräßmaß
- ④ Kochfeldausßenmaß

### Wichtig:

**Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!**



## 7.5 Variable Einbaumöglichkeit: flächenbündiger Einbau



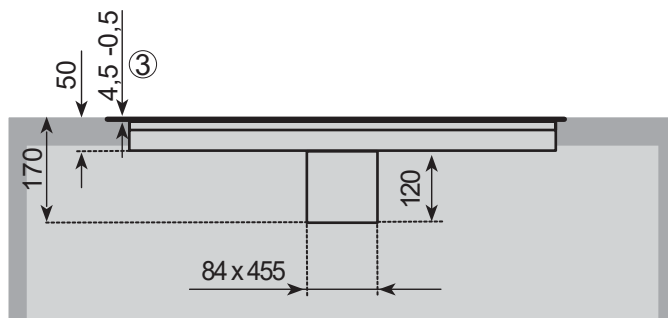
Dichtband in die Ecke der Auflagekante der Arbeitsplatte aufkleben, so dass sich kein Silikonkleber unter das Kochfeld durchdrücken kann.

Das Kochfeld ohne Kleber in den Arbeitsplattenausschnitt einlegen und ausrichten. Gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten unterlegen.

Den Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem hitzebeständigen Silikonkleber ausfügen.

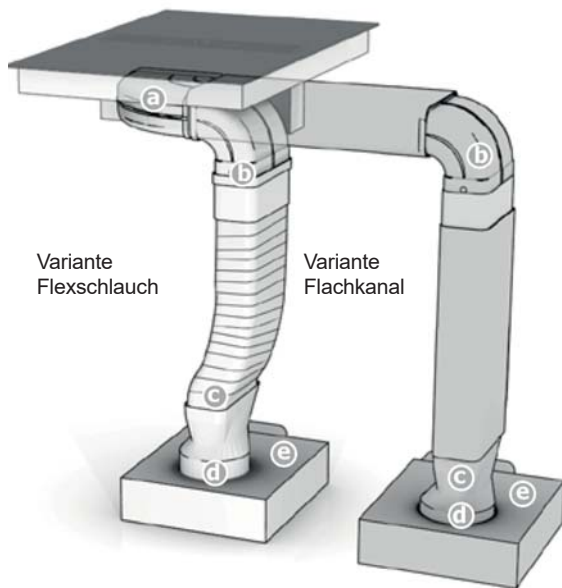
### Wichtig

Silikonkleber darf sich an keiner Stelle unter die Auflagefläche des Kochfeldes drücken. Ein späteres Herausnehmen des Kochfeldes ist sonst nicht mehr möglich. Bei Nichtbeachtung keine Gewährleistung!



### 7.6 Zusammenbau Abluftsystem

Die Verbindung zwischen Kochfeld und Lüfter kann mit einem Flexschlauch oder einem Flachkanal erfolgen. Den Flachkanal nach Bedarf in der Länge mit einer Fein- säge kürzen.



#### Zu Punkt c

Das flexible Verbindungsstück wird bei einer Arbeitsplat- tentiefe von 600 mm verwendet. Achten Sie bei der Verle- gung auf eine möglichst stramme und faltenfreie Installati- on. Kürzen Sie hierzu überflüssiges Material.

#### Zu Punkt f

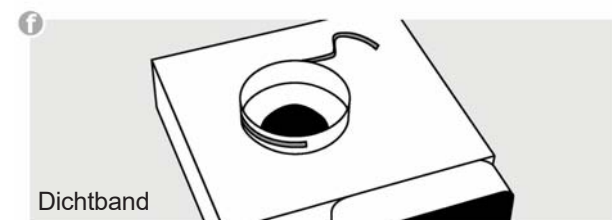
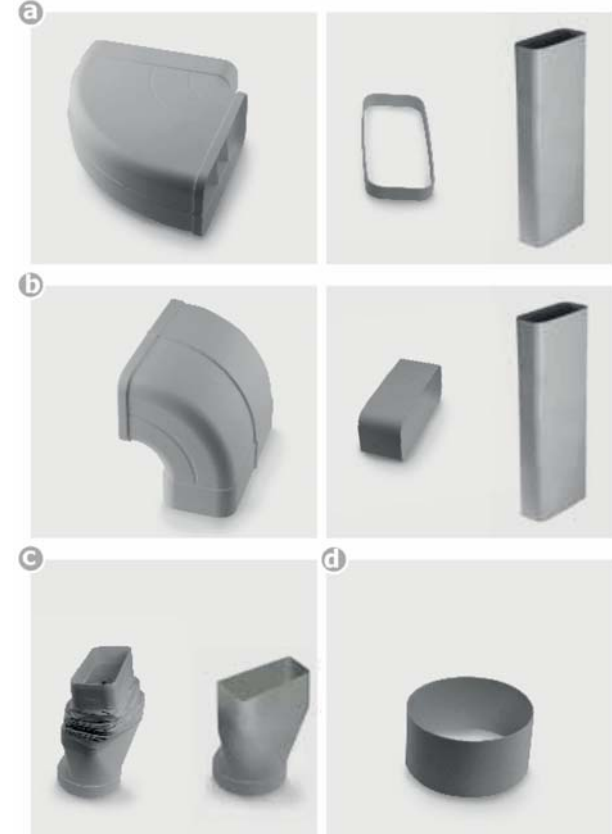
Vor dem Aufstecken des Übergangsstücks (d) auf den So- ckellüfter (e) Dichtband am Anschlussstutzen Sockellüfter (f) anbringen.



#### Wichtig:

Alle Komponenten müssen nach dem Zusammenste- cken mit dem beiliegendem Klebeband wie abgebildet dicht verklebt werden.

### Abluftkanal-Komponenten (optional)



### Sockelfilter (optional)



### 7.7 7-poliger Stecker Anschluss Lüfter



**GEFAHR**

**Stromschlaggefahr**

Steckverbindung Lüfter muss vor dem Netzanschluss erfolgen!

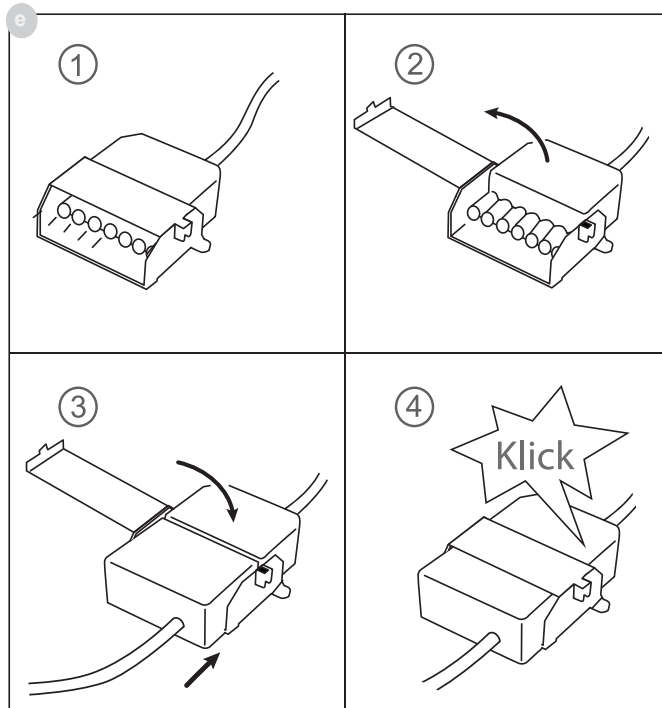
Vor einem wieder Öffnen der Steckerverbindung das Gerät unbedingt stromlos machen. Der Netzanschluss darf erst erfolgen, wenn die Steckverbindung hergestellt ist.

Das Kochfeld darf nur eingeschaltet werden, wenn der Gegenstecker vom Lüfter sicher aufgesteckt und die Steckersicherung verschlossen ist

**Vorgehensweise**

Für den Lüfteranschluss verbinden Sie die beiden 7-poligen Stecker.

Steckersicherung am 7 poligen Stecker (Lüfter) des Kochfeldes öffnen und dann 7 poligen Gegenstecker vom Lüfter aufstecken bis dieser sicher einrastet. Anschließend die Steckersicherung wieder verschließen.



### 7.8 4-poliger Stecker Anschluss Plasmafilter (optional)



**GEFAHR**

**Stromschlaggefahr**

Steckverbindung Plasma muss vor dem Netzanschluss erfolgen!

Steckersicherung und Schutzabdeckung darf nur bei Anschluss des entsprechenden Plasmafilters (optional) abgenommen werden!

**Vorgehensweise**

Steckersicherung am 4 poligen Stecker (Plasma) des Kochfeldes öffnen und Schutzabdeckung entfernen. Denn 4 poligen Gegenstecker vom Plasmafilter (g) aufstecken bis dieser sicher einrastet.

Anschließend die Steckersicherung wieder verschließen.



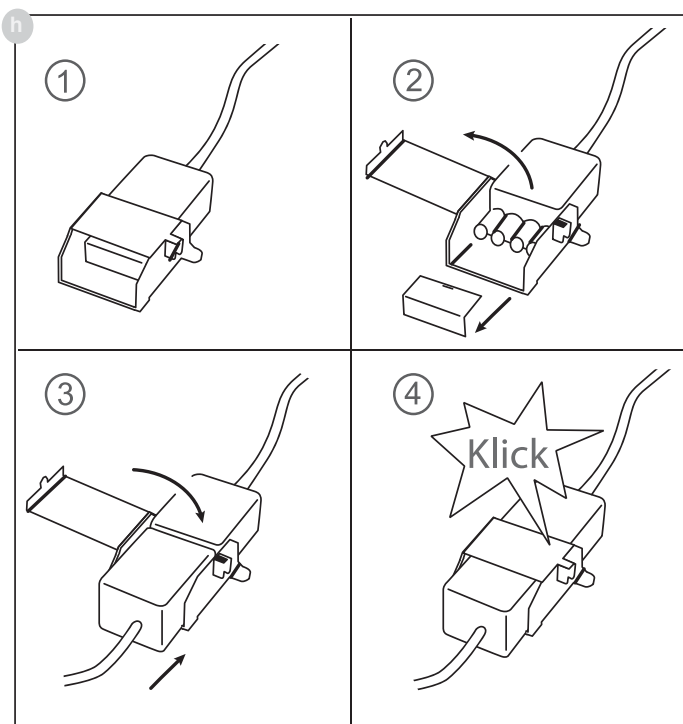
**GEFAHR**

**Stromschlaggefahr**

Vor einem wieder öffnen der Steckerverbindung das Gerät unbedingt stromlos machen. Der Netzanschluss darf erst erfolgen, wenn die Steckverbindung hergestellt ist.

Das Kochfeld darf nur eingeschaltet werden, wenn der Gegenstecker vom Plasma (optional) sicher aufgesteckt und die Steckersicherung verschlossen ist.

Wird der Plasmafilter zu einem späteren Zeitpunkt wieder entfernt, muss der 4 polige Stecker des Kochfeldes wieder mit der Schutzabdeckung und Steckersicherung sicher verschlossen werden.



## 7.9 Einbau Kochmulden Lüfter

- Das Produkt darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der örtlich geltenden Vorschriften angeschlossen werden, gleiches gilt für die Abluftanschlüsse. Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich!
- Beachten Sie beim Einbau die einschlägigen Bauordnungsvorschriften der Länder und der Energieversorgungsunternehmen.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschornsteinfegermeister hinzu.
- Wird im Umfeld des Kochmulden-Lüfters eine kaminabhängige Feuerstätte betrieben (Kohle-, Holz-, Öl- oder Gasfeuerung), dann muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden, ansonsten besteht Vergiftungsgefahr. Ein gefahrloser Betrieb des Kochmulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Kochmulden-Lüfter ausgelöste Unterdruck 0,04 mbar (4 Pa) nicht überschreitet und ausreichend Zuluft in den Raum nachströmen kann.
- Abluftleitungen müssen der Brandklasse B 1 DIN 4102 entsprechen.
- Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschlussstutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug kompatible System eingesetzt werden.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschreiten.
- Abluftleitungen sollen so kurz wie möglich sein, nicht im 90 Grad-Winkel sondern in weichen Bögen geführt werden und keine Querschnittsreduzierungen haben.
- Rohrdurchmesser nie kleiner als 150 mm wählen. 50 cm vor dem Lüfterbaustein dürfen keine Bögen/Winkel verlegt werden.
- Zwischen zwei Winkeln/Bögen immer ein gerades Stück von ca. 50 cm einsetzen.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen. Es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 500 cm<sup>2</sup> vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt.
- Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden.



### HINWEIS

Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

## 7.10 Elektrischer Anschluss



### WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.

- Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.
- Das Gerät ist nur für einen Festanschluss zugelassen. Es darf nicht mit einem Schukostecker angeschlossen werden.

### Anschlusswerte

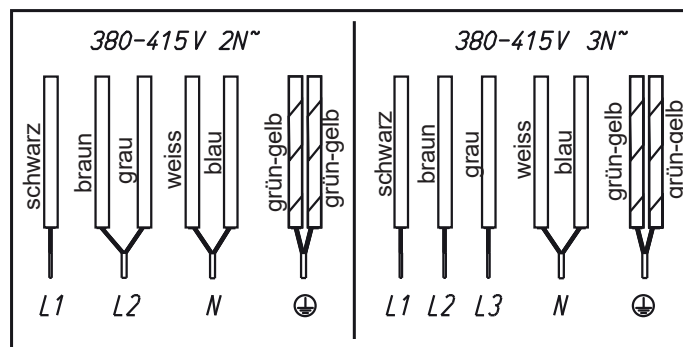
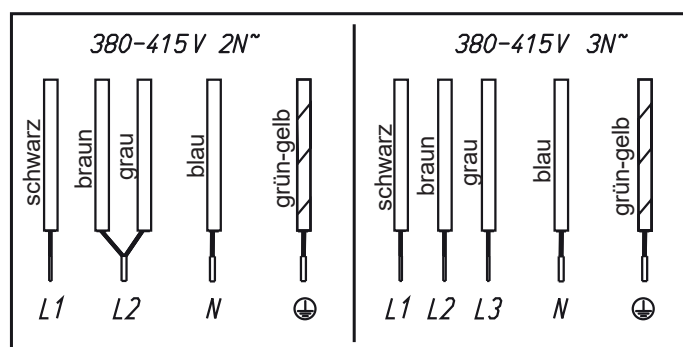
Netzspannung: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

### Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.

### Anschlussmöglichkeiten





**7.11 Technische Daten**

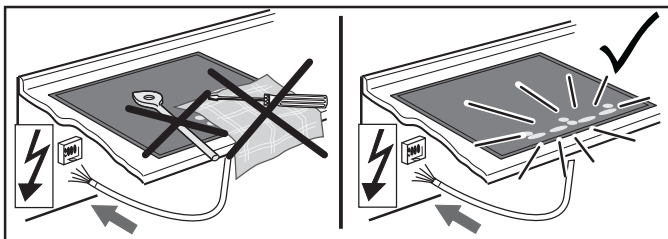
<b>Abmessungen Kochfeld</b> Höhe/ Breite/ Tiefe ....mm	170 x 800 x 520
<b>Kochzonen</b> alle .....cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Kochfeld .....kW	7,4
Lüfter .....kW	0,115
Plasma .....kW	0,01

\* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

**7.12 Inbetriebnahme**

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

**8 Außerbetriebnahme, Entsorgung**

**8.1 Außerbetriebnahme**

Wenn das Gerät eines Tages ausgedient hat, erfolgt die Außerbetriebnahme.

- Schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Entsorgen Sie das Kochfeld nach dem Ausbau umweltgerecht.

**8.2 Verpackungs-Entsorgung**

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

**8.3 Altgeräte-Entsorgung**

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Content

<b>1 General</b> .....	<b>26</b>	<b>7 Instructions for assembly</b> .....	<b>43</b>
1.1 For your information.....	26	7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters.....	43
1.2 Intended use.....	26	7.2 Ventilation.....	43
<b>2 Safety Instructions and Warnings</b> .....	<b>27</b>	7.3 Installation.....	43
2.1 For connection and operation.....	27	7.4 Variable installation possibilities: Overlying installation.....	44
2.2 General information on the hob.....	27	7.5 Variable installation possibilities: Flush installation.....	44
2.3 For persons.....	28	7.6 Extraction air system assembly.....	45
2.4 Explanation for symbols and indications.....	29	7.7 7-pole fan plug connector.....	46
<b>3 Appliance description</b> .....	<b>30</b>	7.8 4-pole plasma filter plug connector.....	46
3.1 Operating the hob with the sensor keys.....	31	7.9 Hob fan installation.....	47
3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield).....	31	7.10 Electrical connection.....	48
<b>4 Operation</b> .....	<b>32</b>	7.11 Technical data.....	49
4.1 The induction hob.....	32	7.12 Putting the appliance into operation.....	49
4.2 Pan recognition.....	32	<b>8 Decommissioning and disposal of the appliance</b> .....	<b>49</b>
4.3 Operation time limit.....	32	8.1 Switching the appliance off completely.....	49
4.4 Other functions.....	32	8.2 Disposing of the packaging.....	49
4.5 Protection against overheating (induction).....	32	8.3 Disposing of old appliances.....	49
4.6 Cookware for induction hobs.....	33		
4.7 How to cut power consumption.....	33	<b>1 General</b>	
4.8 Power settings.....	33	<b>1.1 For your information...</b>	
4.9 Residual heat display.....	33	Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.	
4.10 Switching the appliance into the standby mode.....	34	Should a fault arise, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?". You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs. Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.	
4.11 Operating the keys.....	34	<b>1.2 Intended use</b>	
4.12 Switching on the hob and cooking zones.....	34	The hob is to be used solely for preparing food in the home or in other environments. Similar environments:	
4.13 Switching off a cooking zone.....	34	• Using the hob in shops, offices and other similar working environments	
4.14 Switching off the hob.....	34	• Using the hob in agricultural enterprises	
4.15 Stop function.....	35	• Use of the hob by customers in hotels, motels and other typical living environments	
4.16 Recall function.....	35	• Use of the hob by B & Bs	
4.17 Childproof lock.....	36	• It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.	
4.18 Bridging function.....	36		
4.19 Automatic switch-off (timer).....	37		
4.20 Minute minder (egg timer).....	37		
4.21 Automatic boost function.....	38		
4.22 Keep-warm function.....	38		
4.23 Locking.....	39		
4.24 Power boost.....	39		
4.25 Power management.....	39		
4.26 Using the fan.....	40		
4.26.1 Switching the fan on and off.....	40		
4.26.2 Fan time lag.....	40		
4.26.3 Stop delay time.....	40		
<b>5 Cleaning and care</b> .....	<b>41</b>		
5.1 Glass ceramic hob.....	41		
5.2 Specific soiling.....	41		
5.3 Hob fan.....	41		
<b>6 What to do if trouble occurs?</b> .....	<b>42</b>		

## 2 Safety Instructions and Warnings

### 2.1 For connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliances to the mains and repairing and servicing the appliances may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair the product.
- If the mains supply cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- The appliance may not be operated with an external timer or an external telecontrol system.

### 2.2 General information on the hob

- Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective minus key and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans and pots should not cover resp. be moved to close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.

- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- Make sure there are no items (e.g. cleaning cloths) right next to the hob extractor. They could be sucked in by the air current. Liquids and small items must always be kept away from the appliance.
- Do not operate the appliance without grease filter.
- Filter with too much fat deposits causes fire hazard!
- Constant supervision is essential when deep-frying; flambéing is not permitted.
- A sufficient supply of inlet air must be provided when operating wood, coal, gas or oil heaters requiring a chimney. The permissible negative pressure which results from the hood in the location of the heaters requiring a chimney may not exceed 4 Pa (0.04 mbar) as this results in a risk of poisoning.
- Vapour also emits moisture into the air in the kitchen during the cooking process.
- Only a little moisture is removed from the vapours in the convection air mode. This is why a sufficient supply of fresh air must always be provided, e.g. by opening the window or using domestic ventilation systems.
- Always make sure that the indoor climate is normal and comfortable (45 - 60 % humidity).
- Switch the hob extractor down to a lower setting for around 20 minutes or activate the automatic delayed stop function every time the hob extractor is used in the convection air mode.

### 2.3 For persons

- These appliances may be used by children aged 8 years and over and by persons with physical, sensory or mental impairments or by persons who lack experience and/or know-how, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the risks relating to the appliance. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user may only be carried out by children when they are supervised.
- The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
- Only hob protective grids and hob covers produced by the hob manufacturer or the manufacturers of the hob protective grids and hob covers authorised by the manufacturer in the instructions for use may be used. The use of unsuitable hob protective grids and hob covers may result in accidents.
- Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).


## 2.4 Explanation for symbols and indications


The appliance was produced according to state of the art technology. Machines nevertheless give rise to risks which cannot be constructively avoided.


In order to guarantee sufficient safety for the use, safety instructions are also given. These instructions are marked by way of the highlighted texts which follow.


Sufficient safety in operation will only be guaranteed when these instructions are observed.

The designated text passages have different meanings:


	<p><b>DANGER</b></p> <p>Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.</p>
---	--


	<p><b>CAUTION</b></p> <p>Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.</p>
---	--


	<p><b>IMPORTANT</b></p> <p>Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.</p>
---	---

	<p><b>PLEASE NOTE</b></p> <p>Note to be observed in order to make handling the appliance easier.</p>
---	--

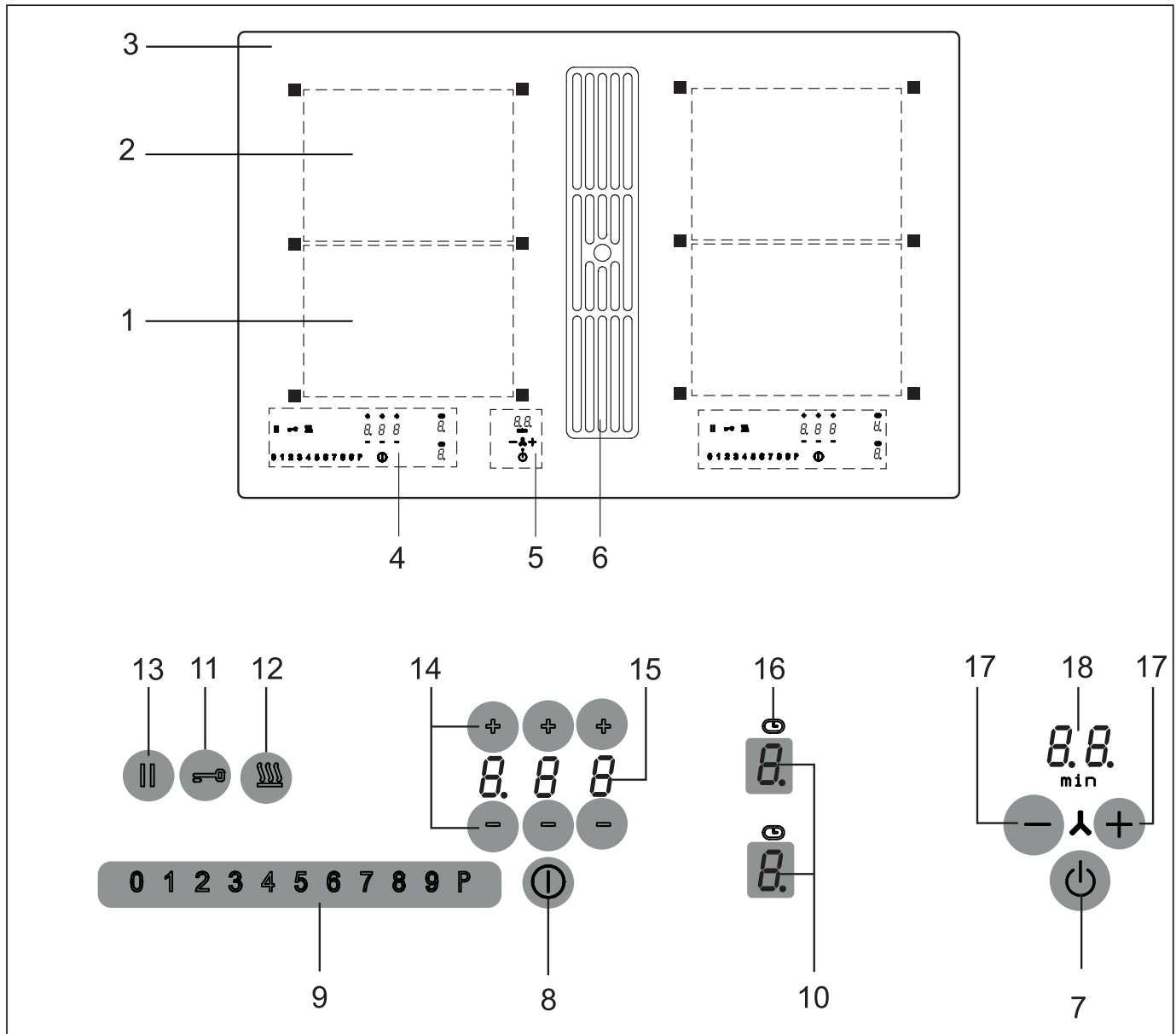
The following danger symbols are used at some points:

	<p><b>WARNING OF ELECTRICAL ENERGY RISK OF FATAL INJURY!</b></p> <p>Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.</p>
---	--

	<p><b>CAUTION! HOT SURFACES!</b></p> <p>This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding.</p> <p>The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.</p>
---	--

	<p><b>OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS).</b></p> <p>Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.</p>
---	--

## 3 Appliance description



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Front induction cooking zone
2. Rear induction cooking zone
3. Glass ceramic hob
4. Touch-Control panel
5. Standby key and fan controls
6. Fan
7. Standby key
8. ON / OFF key (hob)
9. Sensor field
10. Power setting display
11. Lock key
12. Warming key
13. Stop key (pause)
14. Minus key / Plus key Timer

15. Timer indication
16. Display cooking zone timer
17. Minus key / Plus key Ventilation
18. Fan indicator

**PLEASE NOTE**

Most of the keys shown here will only become visible when the hob has been switched on.

### 3.1 Operating the hob with the sensor keys

The glass ceramic hob is operated with touch control sensor keys. The sensor keys are operated as follows: lightly touch a symbol on the surface of the ceramic glass plate. A buzzer will indicate when the controls have been operated correctly.

The touch control sensor key will then be indicated as "key".

#### Standby key (7)

This key is used to switch the entire hob operational. It is, as it were, the main switch. When the hob has been switched off with this key, it will remain on standby for approx. another 120 min.

Attention! The residual heat indicator will no longer operate when the appliance has completely switched off.

#### ON/OFF key (8) Cooking zones left or right



This key is used to switch the respective cooking hob side left or right on and off.

#### Power setting display (10)

The power setting indicator shows the power setting which has been selected, or:

- H** ..... Residual heat
- P** ..... Power boost
- U** ..... Pan recognition
- A** ..... Automatic boost function
- ||** ..... Stop function
- L** ..... Childproof lock
- ∩** ..... Bridging function
- ⊖ ⊕** ..... Keep-warm levels 42°C/ 70°C/ 94°C

#### Symbols

-  ..... Timer function, automatic switch-off device
-  ..... Locking

#### Lock key (11)

The lock key can be used to lock all of the keys.

#### Keep warm key (12)

For melting, holding and simmering

#### Power boost in the sensor field (P)

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones.

#### Stop key **||** (13)

The STOP function can be used to briefly stop the cooking process.

#### Recall function **||** (13) (recovery function)

The most recent setting can be recovered if the hob is switched off unintentionally.

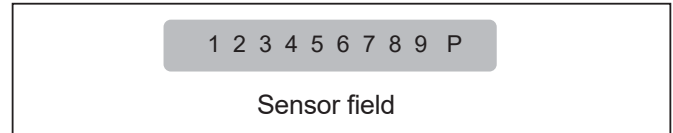
#### Minus key **-**/Plus key **+** Ventilation (17)

With this keys the power levels of the fan are selected and the fan run is set.

### 3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)

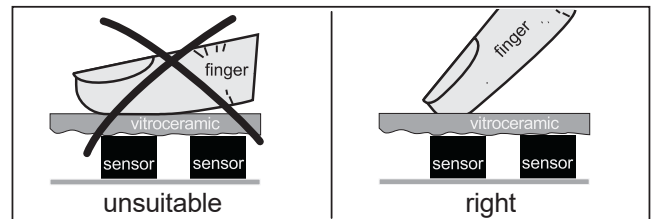
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The sensor field recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

The term sensor field is used to mean slider from now on.



#### What must be observed when operating sensor fields?

Your finger should not be placed flat onto the glass ceramic surface in order to avoid adjacent keys/sensor fields from reacting by mistake.

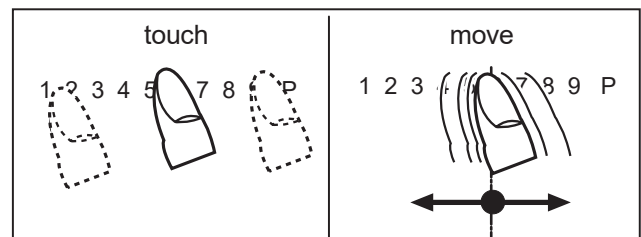


#### Press the sensor field lightly or move your finger around

You can press the sensor field very lightly with your finger; when this is done the setting on the display (power level) will gradually change.

When you put your finger on the sensor field and then move it to the left or right, the display setting will change progressively.

The faster the movement, the faster the change in the display.



## 4 Operation

### 4.1 The induction hob


The hob is equipped with an induction cooking mode. An induction coil underneath the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base.


With an induction cooking zone the heat is no longer transferred from a heating element through the cooking pot into the food being cooked; instead the necessary heat is generated directly in the container by means of induction currents.

#### Advantages of the induction hob

- Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).
- Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Highly effective energy transfer between an induction cooking zone and the base of a pot.
- Rapid heat-up.
- The risk of burns is low as the cooking area is only heated through the pan base; food which boils over does not stick to the surface.
- Rapid, sensitive control of the energy supply.

### 4.2 Pan recognition

If a cooking zone is switched on and there is no pan on the zone or if the pan is too small, there will be no transmission of power. A blinking  in the power level indicator points this out.

If a suitable pot or pan is placed on the cooking zone, the power setting will switch on and the power setting indicator will light up. The power supply will be cut off when the pan is removed and the power setting indicator will indicate a blinking .

If the pots and pans placed on the cooking zone are of smaller dimension, and the pan recognition still switches on, less power will be supplied.

#### Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (mm)
220 x 190	115

The base of pots and pans must be of a certain diameter; if it is not, the induction heat will not be switched on. Always place pots and pans in the middle of a cooking zone in order to achieve the best efficiency.

Important: The minimum diameter required to activate the pan recognition device may vary according to the type of pot or pan used!

### 4.3 Operation time limit

The induction hob has an automatic time limit function.


The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart).

This requires that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during use.

If the operation time limit has been activated, the cooking zone will switch off, a short signal will sound and an H will appear in the display.

The automatic switch-off function overrules the operation time limit, i.e. the cooking zone is only switched off when the period of time of the automatic switch-off device has expired (e.g. automatic switch-off after 99 minutes and cooking level 9 is possible).

#### Operation time limit

Selected cooking level	Operation time limit in minutes
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Other functions

If two or more sensor keys are pressed at the same time (e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor key) no function will be activated.

The symbol Er03 will blink and a time-limited continuous signal will sound. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

To delete the symbol Er03 press the same key or switch the hob off and on.

### 4.5 Protection against overheating (induction)

If the hob is used at full power for a longer period, it will not be possible to cool down the electronics system as required at a high room temperature.

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically. Should E2 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

This may occur if kitchen units have no openings. The installation may have to be checked (see the section on Ventilation).



### 4.6 Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large.

Only use pots with a base suitable for induction.

Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, oven-proof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special base	

#### This is how to establish the suitability of a pot:

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

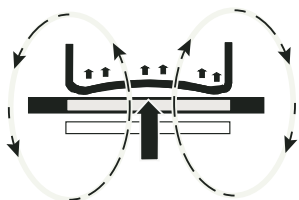
#### Magnet test:

Move the magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.



Please note:

When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans.



Wrong: the base of the pan is curved. The electronic unit cannot determine the temperature correctly.

### 4.7 How to cut power consumption

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new induction hob and the cookware efficiently.

- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

### 4.8 Power settings

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

Setting	Suitable for
0	Off, using residual heat
1	Melting 42°C
2	Keeping warm 70°C
3	Cooking 94°C
1-2	Simmering small portions
3	Simmering level
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power boost (highest power output)

A higher power level may need to be selected for cooking pots without a lid.

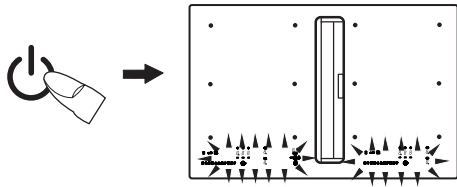
### 4.9 Residual heat display **H**

The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat indicator.

As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns!

The glass ceramic is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it is only heated up by heat reflected by the pan.



#### 4.10 Switching the appliance into the standby mode

This standby key (⏻) is used to switch the entire hob operational. It is, as it were, the main switch. An automatic test of the controls will be carried out first of all, and the displays will light up briefly.

When the hob has been switched off with this key, it will remain on standby for approx. another 120 min.

Attention! The residual heat indicator will no longer operate when the appliance has completely switched off.

#### 4.11 Operating the keys

The controls described here expect the pressing of a (selection) key to be followed by the pressing of a subsequent key. The next key will need to be pressed within 10 seconds, otherwise the selection will be deleted.

#### 4.12 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key (⏻) (approx. 1 sec.) until the power setting 0 appears and a short signal will sound. The controls are ready for operation.

2. Use the Power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.

3. The touch control (123456789P) must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.

● (456789P) .....left..... Power setting 0.

(1234) ● (89P) .....center ..... Power setting 6.

(12345678) ● (P) .....right ..... Power setting P\*

See the section on Worth knowing about the slider (sensor field)

Press the respective sensor field (123456789P) to change a power setting or to switch on an additional cooking zone.

Important: the stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

4. Immediately put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up.

As long as no cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol U. If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.

#### 4.13 Switching off a cooking zone

Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

5. a) Press the touch control ● (456789P) on the far left or

b) drag your finger to the left across the touch control

◀ ● (89P) to reduce the power setting to 0

c) press the ON/OFF key (⏻) of the cooking zones left or right.

All the cooking zones are switched off.

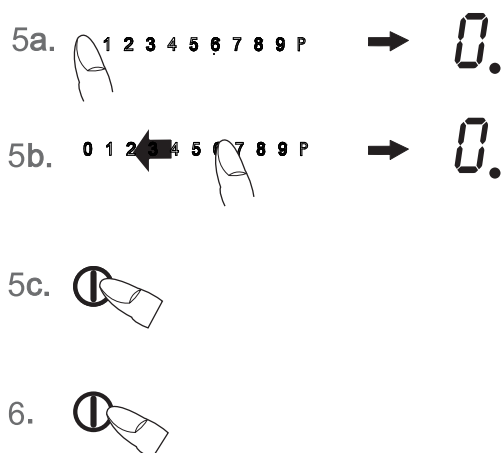
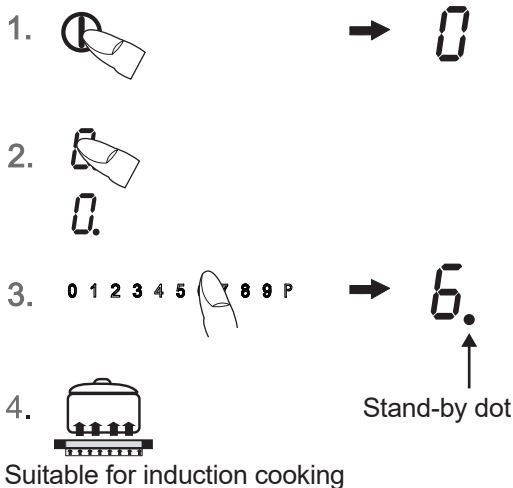
#### 4.14 Switching off the hob

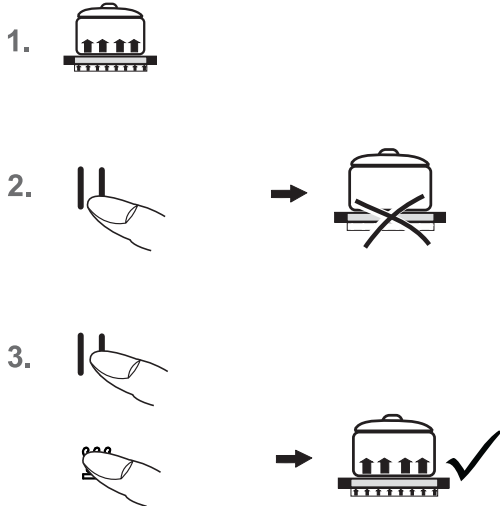
6. Press the ON/Off key of the hob (⏻). The hob will be switched off, irrespective of any settings.

Please note:

The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones are switched off manually (power setting 0) and no key/sensor field is pressed afterwards.

\* The Power boost function is activated immediately. See the section on Power setting.



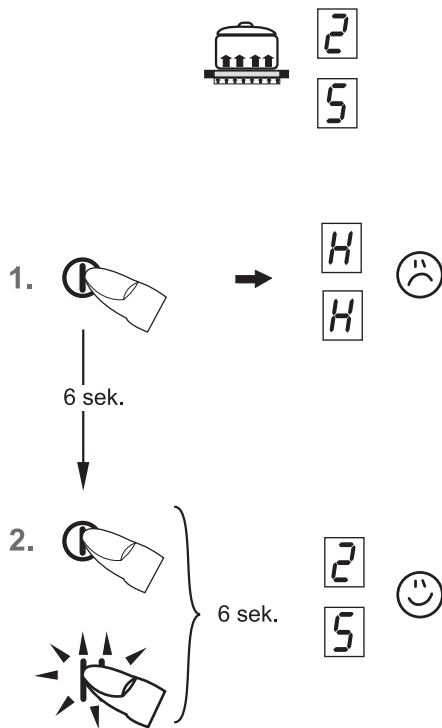


**4.15 Stop function ||**

The cooking process can be briefly interrupted with the STOP function, e.g. if the doorbell rings. The STOP function must be released in order to continue cooking at the same power level. If a timer has been set it will pause and will then continue.

This function is only available for 10 minutes for reasons of safety. The hob will then be switched off.

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the Stop key ||. Instead of the selected power settings, the interval sign // will light up.
3. The interruption is ended by firstly pressing the STOP key || and then pressing any other key (except the ON/OFF key).  
The second key must be pressed within 10 seconds as the hob will otherwise be switched off.



**4.16 Recall function | |  
(recovery function)**

The most recent setting can be recovered if the hob is switched off unintentionally.

The recall function only works if at least one cooking zone is switched on.








1. The hob is inadvertently turned off by the ON/OFF key of the hob ①.
2. Within 6 seconds after turning it off, press the ON/OFF key of the hob ① again.  
The STOP key blinks.
3. The STOP key || must be pressed immediately afterwards.  
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.

**What can be restored:**

- Cooking levels of all cooking zones
- Minutes and seconds of programmed timer functions
- Automatic boost function
- Power boost

**Not to be restored:**

- Operation time limit (it is counted from 0)

1. 
2.  Approx. 3 sec.
3.  0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → 
4. 
5.  Approx. 3 sec.
6. 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → 

### 4.17 Childproof lock

The childproof lock serves the purpose of preventing children from switching on the induction hob either accidentally or intentionally. The controls are blocked here.

#### Switching on the childproof lock


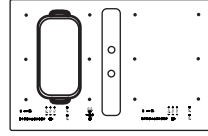
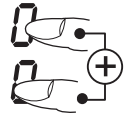


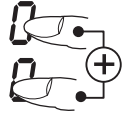

1. Press the ON/OFF key of the hob (1 s.) until the power setting 0 appears.
2. Immediately afterwards press the power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
3. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to activate the the childproof lock. The power setting indicators will show an L for child lock, the controls will be disabled and the hob will switch off.

#### Switching off the childproof lock

4. Press the ON/OFF key.
5. Immediately afterwards press the power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
6. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to deactivate the the childproof lock. The L will go off.


#### Notes

- In the event of a power cut the childproof lock will not be cancelled.

1.  
2.   0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → 
3.  

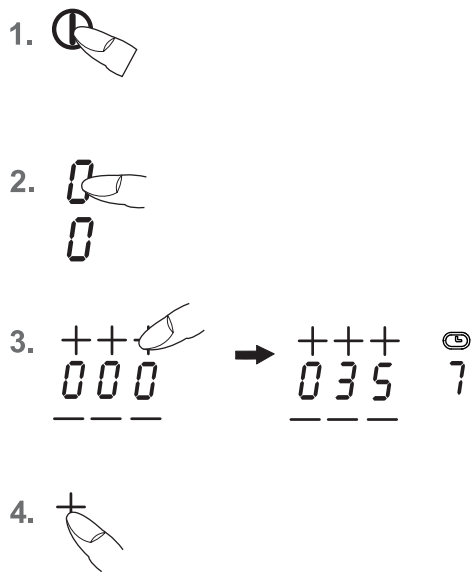
### 4.18 Bridging function

The front and the rear cooking zones may be activated together for a cooking process (bridging function). This enables larger cookware to be used.

1. Switch on the hob.
2. Press the two cooking zone selection keys of the front and back cooking zones simultaneously to activate the bridging function. The bridging function has been switched on and the back power level setting shows the bridge . Operation is carried out with the front power level setting and the sensor field.
3. Activate the front and back cooking zones simultaneously again or switch the hob off to deactivate the two power level settings (as a key).

#### Please note

The roaster or the pot will need to cover at least half of the cooking zones used in order to be recognised by the pan recognition device!



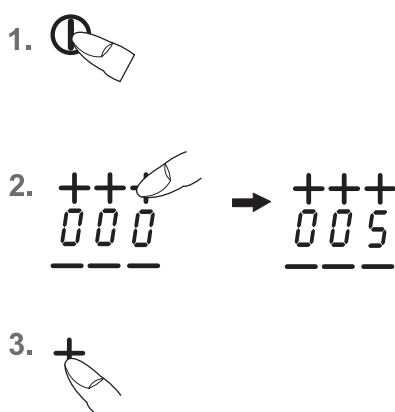
### 4.19 Automatic switch-off (timer)

The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after an adjustable period of time. Cooking times ranging from 0.01 to 9.59 (h.minutes) can be set.

1. Switch on the hob.
2. Switch on one or more cooking zones and select the required power settings.
3. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.  
Then use the Plus key + or the Minus key - to set the required time.  
Left position: Hours  
Centre position: Every 10 minutes  
Right position: Every minute  
After a few seconds the entry will be taken over and the time will be running.  
The timer symbol ⏸ of the cooking zone lights up.
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the standby key ⏻).

#### Notes

- Repeat steps 2 to 4 to program the automatic switch-off device for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed (automatic switch-off) press the timer display (as a key) . The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: Select the respective cooking zone and press the minus key - to delete the time (0).
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.

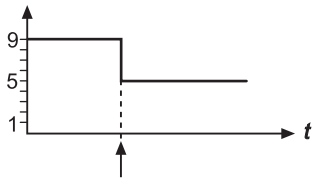


### 4.20 Minute minder (egg timer)

1. Switch on the hob.
2. Don't select a cooking zone.  
Then use the Plus key + or the Minus key - to set the required time.
3. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except the standby key ⏻).

#### Notes

- The minute minder will also remain in operation when the right or left side of the hob is switched off. Switch the left or right side of the hob on to adjust the time.
- The minute minder will switch off after approx. 120 min. when the ⏻ stand-by key is used for switching off.

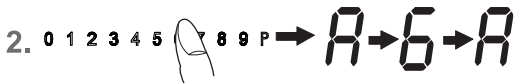


### 4.21 Automatic boost function **A**

Food is parboiled at power setting 9 with the automatic boost function. After a certain time, the power level will switch down automatically to a lower simmering setting (1 to 8).

When using the automatic boost function only the simmering setting with which the food is to be cooked through needs to be selected since the electronic unit switches down automatically.

The automatic boost function is suitable for dishes which are cold initially and are then heated up at high power. These dishes do not need to be constantly monitored when simmering (e.g. boiling meat for soups).



Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)



- Switch on the hob.
- Press the sensor field (1 2 3 4 ● 8 9 P) and keep it pressed (for approx. 3 seconds) to activate the function and immediately select a specific simmering setting:
  - 4 5 6 7 8 9 P ..... left ..... Setting 1
  - 1 2 3 4 ● 8 9 P ..... center ..... Setting 6
  - 1 2 3 4 5 6 7 8 ● P ..... right ..... Setting 8
 A and the selected simmering setting will blink alternately.
- The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting. The A symbol will go off.

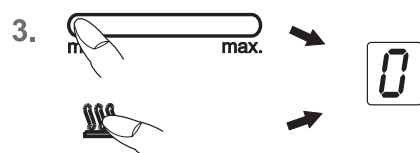
Cooking level Setting	Automatic boost function Time (min:sec)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

**Please note**

- The simmering setting can be raised while the automatic boost function is in operation. A reduction in the simmering setting will switch off the automatic boost function.

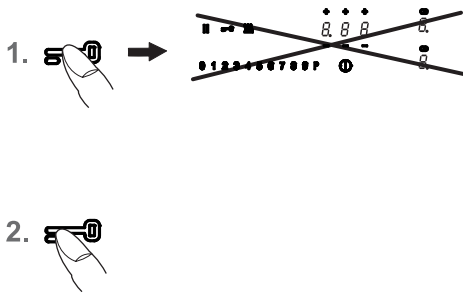
### 4.22 Keep-warm function

With the keep-warm function you can use one of the cooking zones to keep food warm. The respective cooking zone is operated at a low power level.



- Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
- By repeatedly pressing the Warming key select the setting:
  - corresponds to about 42°C
  - corresponds to about 70°C
  - corresponds to about 94°C
- To switch off the function press the sensor field ● 4 5 6 7 8 9 P on the far left or press the Warming key .

The keep-warm function is available for 120 minutes, after which the cooking zone will be switched off.



### 4.23 Locking

The lock can be used to lock key operation and cooking level settings. Only the ON/OFF key can be used to switch the hob off.

#### Activating the lock

1. Press the lock key. The lock key will light up brightly. The lock will now be activated.

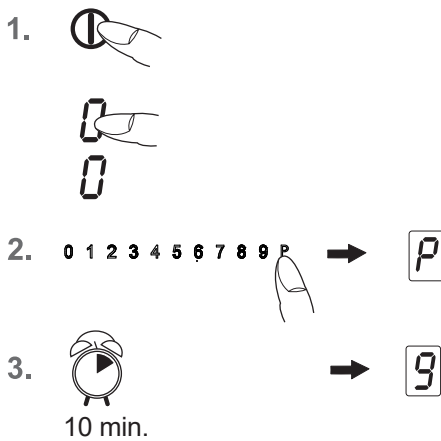
#### Switching off the lock

2. Press the lock key. The lock key will light up with a dimmed light. The lock is now switched off.

#### Notes

An activated lock will remain activated even if the hob is switched off. It must therefore be de-activated when cooking is re-commenced.

The activated lock will be cancelled, i.e. de-activated, in the event of a power failure and when the stand-by key is used for switching off.



### 4.24 Power boost

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones. A large quantity of water can be brought to the boil very quickly.

1. Switch on the hob. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
2. Press the (1 2 3 4 5 6 7 8) P sensor field on the far right. The power boost setting will be activated.
3. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The P will go off and the power level will switch down to 9.

#### Please note

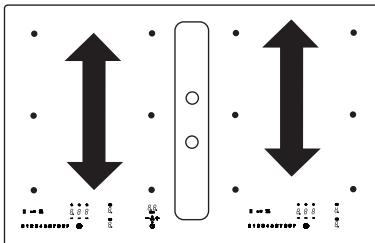
Press the sensor field to prematurely de-activate the power boost.

### 4.25 Power management

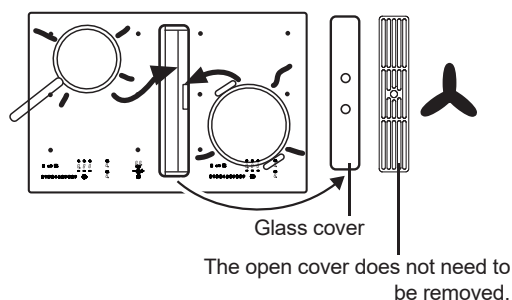
For technical reasons two cooking zones always comprise a module and have a maximum power level.

If this power range is exceeded when a higher power setting level or the power boost function is switched on the power management system will reduce the power setting of the corresponding cooking zone of the module.

The display for this cooking zone will initially blink, after which the highest-possible power setting will be consistently displayed.



Modules (power management)



### 4.26 Using the fan

The fan is located in the middle of the hob with the extractor facing downwards.

Remove the glass cover before initial operation of the fan. The cover does not need to be removed from models with an open cover.

**Important:**

**Do not put the cover onto the induction hob! Risk of burning!**

#### 4.26.1 Switching the fan on and off

1. Press the standby key (approx. 1 s.).
2. Press the fan Plus key (1 s.).  
You will then be able to select a power setting, 1,2,3 or 4, by using the Plus or Minus key . The symbol for the fan will light up.  
The intensive power setting 4 operates for 10 minutes, after which the power level is automatically reduced to power setting 3.
3. Press the fan Minus key until 0 is shown in order to switch fan off.

**Hint**

In order to ensure that extraction functions well with tall cooking pots (e.g. pots used for cooking asparagus), you can place a wooden spoon under the lid of the pot.

#### 4.26.2 Fan time lag

The fan time lag is used after cooker in order to remove cooking odours. The filter is also dried in the fan.

**Setting the fan time lag**

1. Press simultaneously the fan Plus key and Minus key .  
The fan time lag of 10 minutes will be activated. The symbol for the fan time lag will light up .
2. Pressing simultaneously again the Plus- and Minus key will set 60 minutes.
3. The time lag function is deactivated by pressing the two keys simultaneously again.

The fan setting can be freely adjusted or changed when the fan time lag is switched on.

#### 4.26.3 Stop delay time

The fan motor should continue operating for another 10-20 minutes every time the hob has been used for cooking. When the fan is switched off after having been in operation for at least 15 minutes, an automatic time lag at a low setting will follow for around 15 minutes.

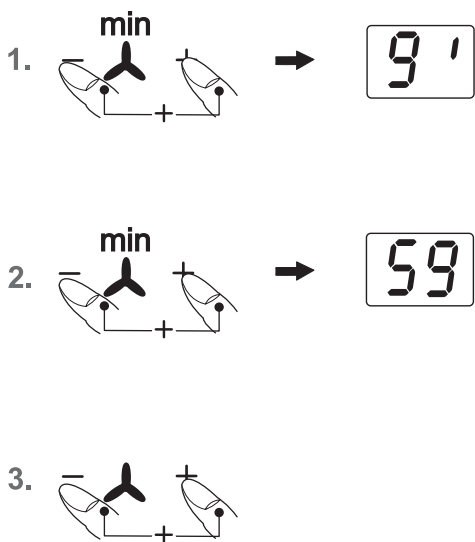
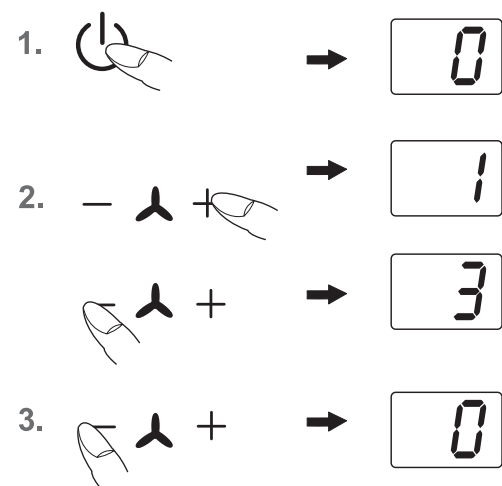
This guarantees optimal functioning and the removal of remaining cooking steam.

When using a recirculating air filter, please always allow for a stop delay time of 10 - 60 minutes in order to optimally remove cooking odours.

When the fan is switched on again, in rare cases the odour molecules present in the filter may be combined with steam so that they are detected again. These remaining odours will disappear when the fan continues to operate.

**Important**

When the convection air mode is in operation, ventilation must be sufficient in order for the air humidity to be removed.





## 5 Cleaning and care

- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the ON/OFF key. The hob may otherwise be accidentally switched on!

### 5.1 Glass ceramic hob

**Important!** Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agent, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

#### Cleaning after use

1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

#### Weekly cleaning

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents. Please follow the manufacturer's instructions carefully. When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

### 5.2 Specific soiling

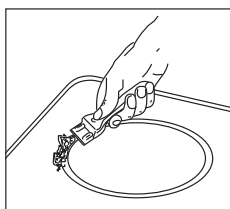
**Heavy soiling and stains** (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

**First soak** food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.

**Burnt sugar and melted plastic** must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

**Grains of sand** which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

**Changes in the colour** of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.



**Shiny spots** result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.

### 5.3 Hob fan

#### Cleaning the metal grease filters

Clean the metal grease filters in the dishwasher or in mild soapy water at least once a month or in the event of excessive grease deposits and/or intensive use.

To remove the filter, lift up the fan cover and lift the U-shaped stainless steel ventilation plate in the suction intake opening upwards to remove it from the fan. Now remove the filter. To do so, press the lock in the recessed handle downwards and remove the filter.

The filter can be rinsed in a dishwasher. Stand the filter upright in the dishwasher. Please use only rinse aid that is suitable for use with aluminium in order to avoid damaging and discolouring the filters.

Never rinse right next to glasses or light-coloured porcelain.

#### Do not operate the fan without grease filters!

After rinsing the filter, dry it and replace it in the fan. Please make sure that the recessed handle is visible after you have replaced the filter. If possible, wipe the easily accessible inside of the fan with a cloth dampened with detergent every time you replace a filter, while at the same time paying attention to protruding parts in the inside of the fan.

#### Fan cleaning and care

The fan is best cleaned every time you clean the filters.

Condensation water may collect under the filter after water has boiled rapidly with the lid of the pot removed. This is quite normal. The water should, however, be removed and the inside of the fan cleaned.

The ventilation openings in the cover ensure that residual moisture resulting from cooking and cleaning can escape if necessary when the fan is not in operation and the cover is on.

Please clean the filter and the inside of the fan if unpleasant remaining odours escape.

The fan is best cleaned with a soft damp cloth and mild soapy water.

#### Service

The filter must remain accessible. Replace the charcoal filter mats of a charcoal filter every 5 to 24 months.

Replace the charcoal filter mats of plasma filters at least every 5 years. To do so, open the cover of the casing and replace the charcoal filter mats.

## 6 What to do if trouble occurs?

Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in an electric shock or a short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance. Always have such work done by an expert, e.g. a Customer Service technician.

### Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

**You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.**

### The fuses blow regularly?


Contact a technical customer service or an electrician!

### You can't switch your induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Is the childproof lock activated, i.e. does the display show an "L"?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on Cookware for induction hobs.

### The symbol will blink and a time-limited continuous signal will sound.

Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated.

Remedy: clean the surface or remove the item. To delete the symbol  press the same key or switch the hob off and on.

### Error code E2 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

See the section on "Protection against overheating". See the section on "Ventilation".

### Error code E8 is indicated?

Fault on the left or right fan. The suction opening is blocked or covered or the fan is defect.

Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

See the section on "Protection against overheating". See the section on "Ventilation".

### Error code U400 is indicated?

The hob has been incorrectly connected. The controls will switch off after 1s and a continuous signal will sound. Connect the appliance to the appropriate power supply.

### An error code (ERxx or Ex) is indicated?

The appliance has developed a technical defect. Please call Customer Service.

### The pot sign appears?

A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed on the cooking zone (pan recognition). Only when a pot has been placed on the cooking zone will power be supplied.

### The pot sign still appears, even though a pot or pan was placed on the hob?

The cookware is unsuitable for induction cooking or the pot or pan is too small.

### Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.

### Does the cooling fan still operate after it has been switched off?

This is normal since the electronic unit is being cooled down.

### Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?

This is for technical reasons and cannot be avoided.

### Does the hob have tears or cracks?

There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

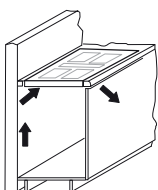
## 7 Instructions for assembly

### 7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (at least 75°C). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they may become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 50 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

### 7.2 Ventilation

- The induction hob is fitted with a fan that switches on and off automatically. The fan starts slowly when the electronic system temperatures exceed a specific limit. When the induction hob is used intensively, the fan will switch to a greater velocity. Once the electronic system has cooled down sufficiently, the fan will reduce its velocity and switch off again automatically.
- Clearance between the induction hob and kitchen furniture or built-in units must provide for sufficient ventilation of the induction hob.
- If the power level of a cooking zone is automatically raised or lowered (see section on thermal cut-off device) it is likely that the cooling system does not cool sufficiently. In this case we recommend that the back wall of the bottom kitchen unit in the area of the worktop cut-out be opened and that the front transverse strip of the unit be removed over the entire width of the appliance in order to promote the circulation of air.



In order to better ventilate the hob, an air gap of 5 mm should be left at the front.

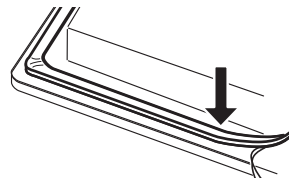
### 7.3 Installation

#### Important information

- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- When installing the appliance on top of a drawer it is essential to ensure that no sharp items are stored in the drawer since these could become bent on the underside of the hob and prevent the drawer from being opened and closed.
- If a shelf has been inserted underneath the hob, there must be a clearance of at least 20 mm to the underside of the hob in order to ensure that the hob is sufficiently ventilated.
- The hob may not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers, washing machines or dryers.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are directly next to or under the surface.

#### Sealing of the hob

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant! This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

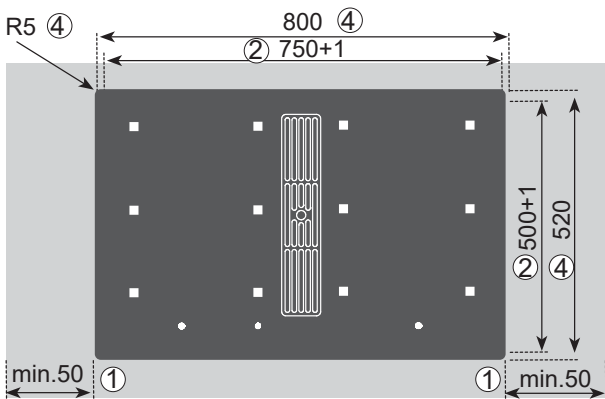
#### Working surface cut-out

Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

The area is cut out as illustrated. The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

### 7.4 Variable installation possibilities: Overlying installation

Dimensions in mm



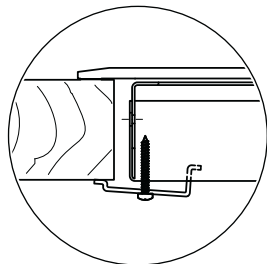
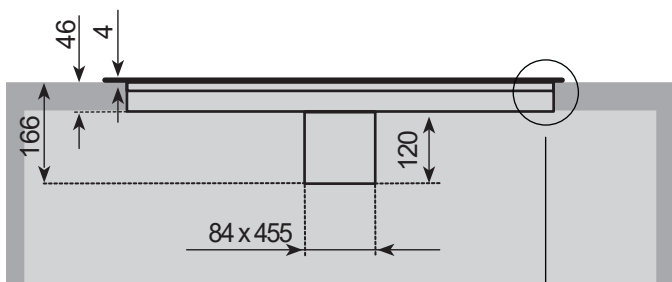
#### Bracket

- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight. Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned.

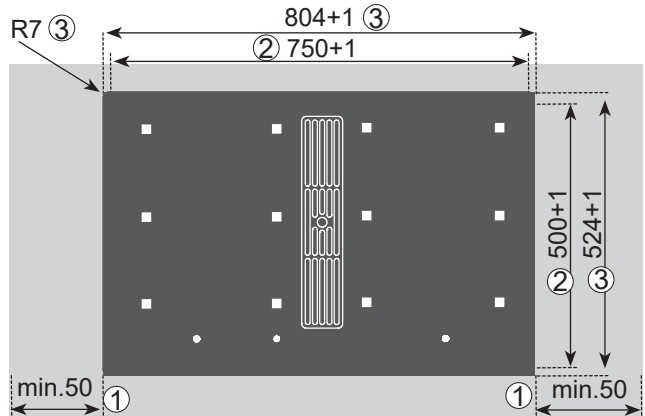
- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Opening dimensions
- ③ Cutout dimensions
- ④ Outer dimensions of the hob

#### Important:

**There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!**



### 7.5 Variable installation possibilities: Flush installation



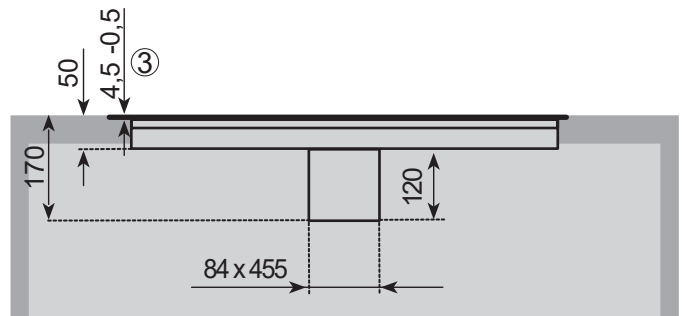
Glue the sealing tape onto the corner of the supporting edge of the worktop so that no silicone adhesive can be pressed under the hob.

Place the hob into the worktop cut-out without any adhesive and align it. Use shims if necessary

Fill the gap between the hob and the worktop with heat-resistant silicone adhesive.

#### Important

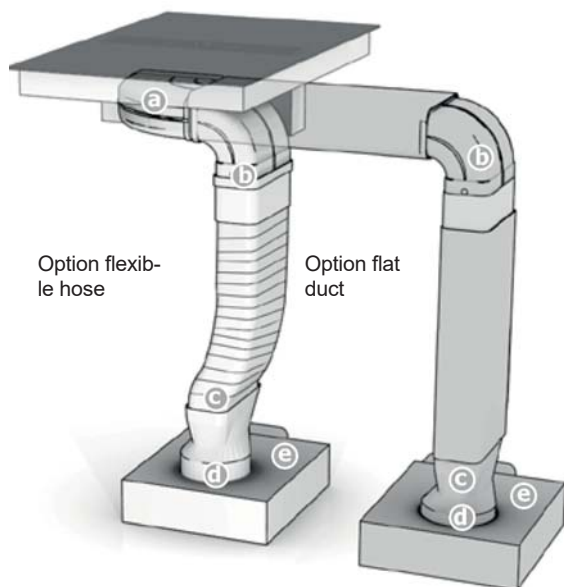
Silicone adhesive must not get under the support surface. If this occurs it will not be possible to remove the hob again at a later stage. No liability will be assumed in the case of failure to observe these instructions.



### 7.6 Extraction air system assembly

The hob and the fan can be connected with a flexible hose or a flat duct.

Shorten the flat duct with a fine saw if necessary.



#### On point c

The flexible connection piece is used for a worktop thickness of 600 mm. Please make sure that installation is as taut and crease-free as possible by shortening excess material.

#### On point f

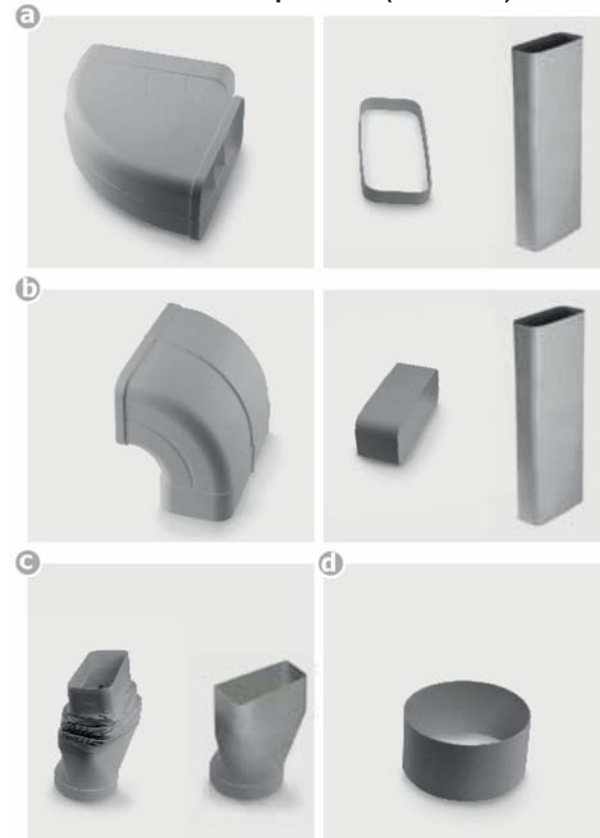
Apply sealing tape to the plinth fan connecting pieces (f) before attaching the adapter piece (d) to the plinth fan (e).



#### Important:

The components must all be firmly fastened as shown with the adhesive tape enclosed after they have been attached.


### Exhaust air duct components (inclusive):



### Plinth filter (optional):

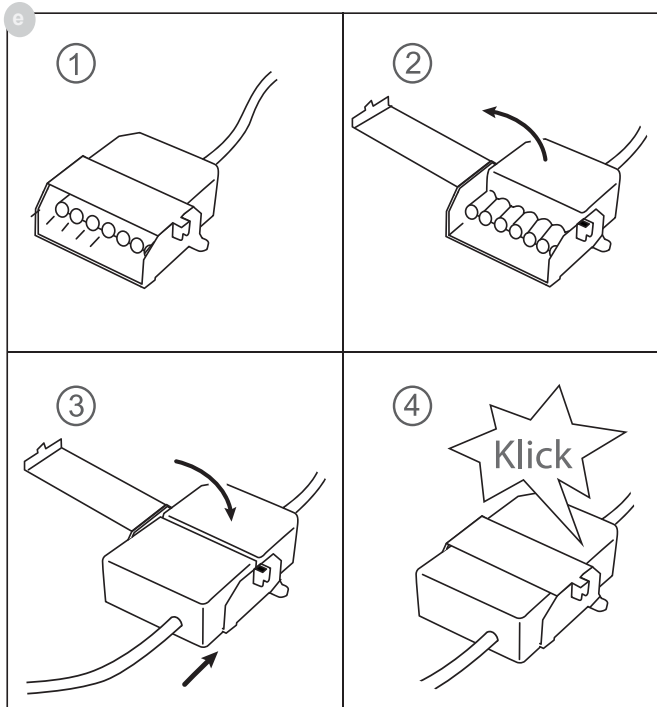


7.7 7-pole fan plug connector


	<b>DANGER</b>
	<b>Risk of electric shocks</b>
	The fan plug connection must be made before the mains connection!
	The appliance must be cut off from the electricity supply before the plug retainer is opened again. The appliance may only be connected to the mains once the plug connection has been made.
	The hob may only be switched on when the fan mating connector has been attached and the plug retainer closed.

**Procedure**

Connect the two 7-pole plus for the fan connection. Open the plug retainer on the 7-pole plug (fan) of the hob and attach the 7-pole fan mating connector (e) until it is securely engaged. Then close the plug retainer again.




7.8 4-pole plasma filter plug connector

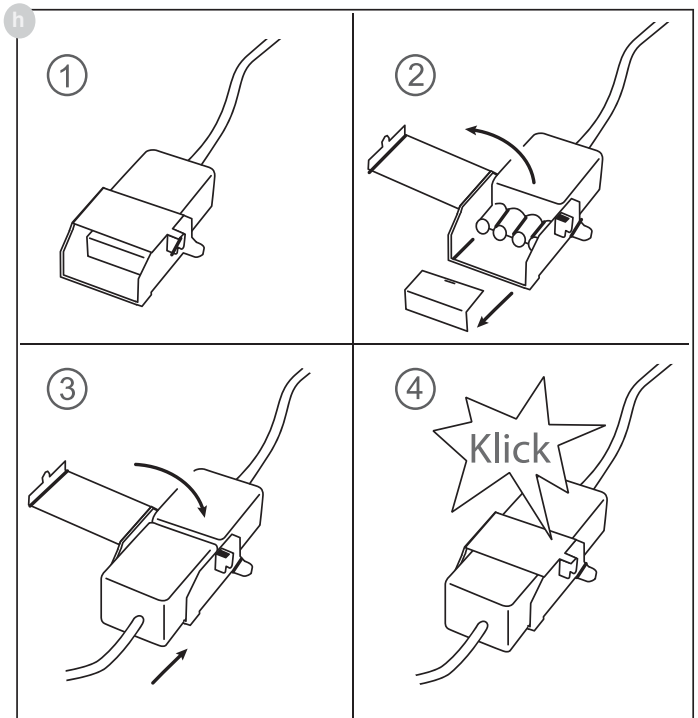
	<b>DANGER</b>
	<b>Risk of electric shocks</b>
	The plasma connection must be made before the mains connection!
	The plug retainer and protective cover may only be removed when the relevant plasma filter (optional) has been approved.

**Procedure**

Open the plug connections on the 4-pole plug (plasma) of the hob and remove the protective covers. Attach the plug to the 4-pole mating plug of the plasma filter (g) until it has firmly engaged.

Then close the plug retainer again.

	<b>DANGER</b>
	<b>Risk of electric shocks</b>
	The appliance must be cut off from the electricity supply before the plug retainer is opened again. The appliance may only be connected to the mains once the plug connection has been made.
	The hob may only be switched on when the Plasma mating connector (optional) has been attached and the plug retainer closed. If the plasma filter is removed again at a later point in time, the 4-pole plug of the hob must be safely reconnected to the protective cover and the plug retainer.



### 7.9 Hob fan installation

- The product may only be connected by a qualified fitter according to applicable local regulations. The same applies for the extraction air connections. The fitter is responsible for proper functioning at the installation site.
- On installation, observe the relevant national building regulations and the regulations of the electricity suppliers.
- The hob fan can be operated in the extraction air and recirculation air mode.
- Lead the outgoing air outside through a ventilation shaft intended for this purpose or through the wall of the building.
- Outgoing air may not be led into a smoke or exhaust gas flue which is in operation. Contact the district master chimney sweep if you are in any doubt.
- A sufficient supply of inlet air must be provided if a wood, coal, gas or oil heater requiring a chimney is operated in the environment of the hob fan, since an insufficient supply of air results in a risk of poisoning. The safe operation of the hob fan is guaranteed when the negative pressure resulting from the hob fan does not exceed 0.04 mbar (4 Pa) and a sufficient supply of inlet air can flow into the room.
- Exhaust air pipes must comply with fire class B 1 DIN 4102.
- Please make sure that the minimum nominal width of the appliance connecting pieces is not reduced.
- A system recommended for the airflow and compatible with the hob extractor should always be used.
- The nominal width of the recirculation air pipe should not be less than 150 mm.
- Exhaust air pipes should be as short as possible. They should not have a 90-degree angle; instead they should have soft bends and no reductions in their cross-section.
- Never use pipes with a diameter of less than 150 mm. No bends/angles may be laid 50 cm before the fan module.
- Always insert a straight piece of approx. 50 cm between two angles/bends.
- The cross-section of wall vents and the cut-out in the base panel should at least correspond to the exhaust air pipe. The outflow opening must be at least 500 cm<sup>2</sup>. Reduce the height of the skirting boards or make corresponding openings.
- When installing the appliance make sure that the convection air unit is still accessible when the kitchen has been completely installed.
- If necessary levelling feet for the kitchen units must be moved.



#### PLEASE NOTE

When the convection air mode is in operation, ventilation must be sufficient in order for the air humidity to be removed.

7.10 Electrical connection



**WARNING OF ELECTRICAL ENERGY!  
RISK OF FATAL INJURY!**

Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.

- The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to universally disconnect it from the mains with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices. When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- Attention: Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.
- The appliance is only authorised for permanent connection. It may not be connected with a shock-proof plug.

**Power supply**

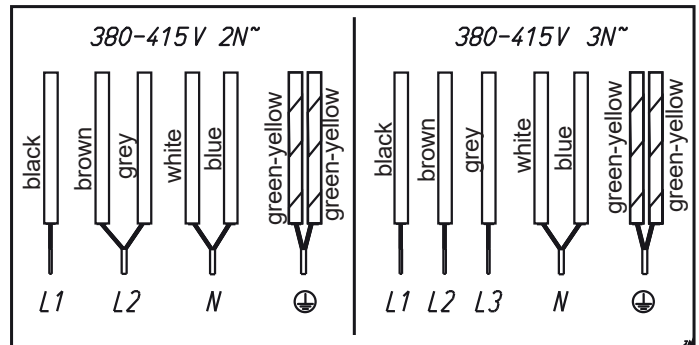
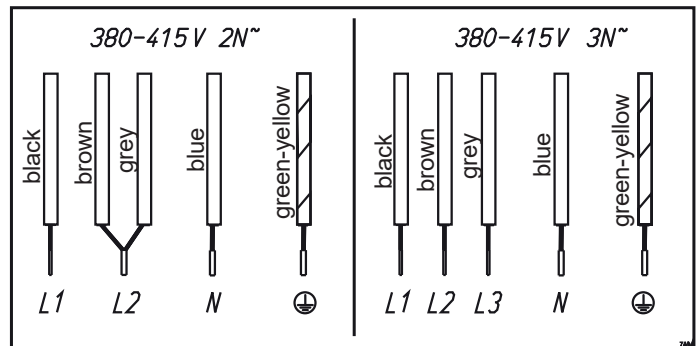
Mains voltage: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Component rated voltage: 220-240V

**Mains cable available in the factory**

- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- Connection to the mains is carried out in accordance with the circuit diagram, unless the connection cable is already fitted with a plug.
- If the mains cable of this appliance is damaged it will need to be replaced with a special connection cable. In order to avoid any risks, this must be carried out by the manufacturer or his Customer Service.

Electrical connections





### 7.11 Technical data

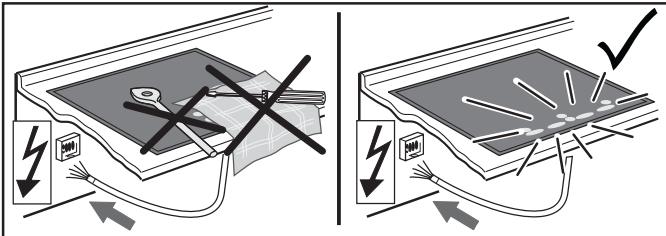
<b>Hob dimensions</b> height/ width/ depth...mm	170 x 800 x 520
<b>Cooking zones</b> all zones .....cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Hob.....kW	7.4
Fan .....kW	0.115
Plasma .....kW	0.01

\* Power when the power boost function is activated

### 7.12 Putting the appliance into operation

Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out and information for Customer Service will be indicated.

Important: No items may be on the touch control sensor keys when the appliance is being connected!



Briefly wipe over the surface of the hob with a sponge and soapy water and then dry with a clean cloth.

## 8 Decommissioning and disposal of the appliance

### 8.1 Switching the appliance off completely

The appliance is to be put out of operation when its useful life has finally come to an end.

- Disconnect the safety fuse for the domestic wiring system in order to prevent a risk of electric shocks.
- Ensure the environmentally friendly disposal of the hob once it has been removed.

### 8.2 Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.

### 8.3 Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Sommaire

<b>1 Généralités.....</b>	<b>50</b>	<b>7 Instructions de montage.....</b>	<b>67</b>
1.1 Ce que vous trouverez ici.....	50	7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine.....	67
1.2 Utilisation conforme à l'usage prévu.....	50	7.2 Ventilation.....	67
<b>2 Consignes de sécurité et avertissements.....</b>	<b>51</b>	7.3 Montage.....	67
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement.....	51	7.4 Possibilités variables de montage : Montage posé.....	68
2.2 Pour la table de cuisson en général.....	51	7.5 Possibilités variables de montage : Montage posé.....	68
2.3 Pour les personnes.....	52	7.6 Assemblage du système d'évacuation d'air.....	69
2.4 Explication des symboles et des consignes.....	53	7.7 Connecteur 7 pôles Raccordement ventilateur.....	70
<b>3 Description de l'appareil.....</b>	<b>54</b>	7.8 Connecteur 4 pôles Raccordement filtre au plasma.....	70
3.1 Commande par touches sensibles.....	55	7.9 Ventilateur de table de cuisson.....	71
3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensible).....	55	7.10 Raccordement électrique.....	72
<b>4 Utilisation.....</b>	<b>56</b>	7.11 Caractéristiques techniques.....	73
4.1 La table de cuisson à induction.....	56	7.12 Mise en service.....	73
4.2 Détection des récipients.....	56	<b>8 Mise hors service, élimination.....</b>	<b>73</b>
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement.....	56	8.1 Mise hors service.....	73
4.4 Autres fonctions.....	56	8.2 Élimination de l'emballage.....	73
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction).....	56	8.3 Élimination des appareils hors service.....	73
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	57		
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie.....	57	<b>1 Généralités</b>	
4.8 Positions de cuisson.....	57	<b>1.1 Ce que vous trouverez ici...</b>	
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle.....	57	Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la mainten- ance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.	
4.10 Commuter l'appareil prêt à l'emploi.....	58	En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie ?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.	
4.11 Utilisation des touches.....	58	Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.	
4.12 Mettre en marche la table et la zone de cuisson.....	58		
4.13 Arrêter la zone de cuisson.....	58	<b>1.2 Utilisation conforme à l'usage prévu</b>	
4.14 Arrêter la table de cuisson.....	58	La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la prépa- ration de repas dans le cadre d'une utilisation domestique et similaire. Les utilisations similaires sont :	
4.15 Fonction STOP.....	59	• l'utilisation dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail	
4.16 Fonction Rétablissement.....	59	• l'utilisation dans des entreprises agricoles	
4.17 Sécurité Enfants.....	60	• l'utilisation par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements d'habitat typiques	
4.18 Fonction de pontage.....	60	• l'utilisation dans les pensions avec petits-déjeuners	
4.19 Arrêt automatique (minuterie).....	61	• Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.	
4.20 Minuterie (sablier).....	61		
4.21 Précuisson automatique.....	62		
4.22 Fonction de maintien au chaud.....	62		
4.23 Verrouillage.....	63		
4.24 Allure « Power ».....	63		
4.25 Powermanagement.....	63		
4.26 Utiliser le ventilateur.....	64		
4.26.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur.....	64		
4.26.2 Arrêt temporisé du ventilateur.....	64		
4.26.3 Durée d'arrêt temporisé.....	64		
<b>5 Nettoyage et entretien.....</b>	<b>65</b>		
5.1 Table de cuisson vitrocéramique.....	65		
5.2 Salissures résistantes.....	65		
5.3 Ventilateur de table de cuisson.....	65		
<b>6 Que faire en cas de problèmes ?.....</b>	<b>66</b>		

## 2 Consignes de sécurité et avertissements

### 2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après-Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

### 2.2 Pour la table de cuisson en général

- La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance, ne pas la laisser sans surveillance !
- Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Éviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la table de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la touche Moins et non uniquement par la détection du récipient de cuisson.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, p.ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.

- La surface en vitrocéramique est très résistante. Évitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Éloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p. ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne jamais déposer d'objets métalliques (casseroles, couverts, couvercle de ventilateur, etc.) sur la table de cuisson à induction, parce qu'ils risquent de devenir brûlants. Risque de brûlures !
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !

- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
- Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur E2, coupure du Touch-Control).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité Enfants.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Veiller à ne pas déposer d'objets (p. ex. chiffon) à proximité immédiate de l'évacuation de la table de cuisson. Ces objets pourraient être aspirés par le flux d'air. De manière générale, maintenir les liquides et petits objets à l'écart de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisses mis en place.
- Les filtres à graisse encrassés représentent un risque d'incendie !
- Les fritures ne sont autorisées que sous surveillance permanente, le flamage est interdit !
- En cas d'utilisation de foyers à cheminée utilisés avec du bois, du charbon, du gaz ou du mazout, veiller à une ventilation suffisante. La dépression maximum admissible, engendrée par la hotte d'aspiration dans le local où se trouve le foyer à cheminée, ne doit pas dépasser 4 Pa (0,04 mbar) sous peine de risque d'empoisonnement.
- Les vapeurs de cuisson dégagent de l'humidité supplémentaire dans l'air ambiant.
- En mode « Recyclage d'air », cette humidité des vapeurs de cuisson n'est que très peu éliminée. C'est pourquoi il faut toujours veiller à un apport suffisant d'air frais, p. ex. grâce à une fenêtre ouverte ou une ventilation des pièces.
- Assurer en permanence un climat intérieur normal et agréable (entre 45 et 60 % d'humidité).
- Après chaque utilisation en mode « Recyclage d'air », actionner l'aspiration de plan de cuisson pendant env. 20 minute à l'allure basse ou activer la fonction automatique de ventilation temporisée.

### 2.3 Pour les personnes

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
- Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).


## 2.4 Explication des symboles et des consignes


L'appareil a été fabriqué selon l'état actuel de la technique. Cependant, les machines recèlent toujours des risques qu'il n'est pas possible d'exclure en matière de construction.


Afin d'assurer à l'utilisateur une sécurité suffisante, des consignes de sécurité sont prescrites en plus ; ces consignes sont identifiées par les marquages de texte décrits ci-après.


Seul le respect de ces consignes permet de garantir une sécurité suffisante lors de l'utilisation.

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :


	<p><b>DANGER</b> Remarque qui attire l'attention sur un danger menaçant dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p>
---	---


	<p><b>PRUDENCE</b> Remarque qui attire l'attention sur une situation potentiellement dangereuse dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p>
---	---


	<p><b>ATTENTION</b> Remarque qui attire l'attention sur une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont de légères blessures ou l'endommagement de l'appareil.</p>
---	--

	<p><b>REMARQUE</b> Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.</p>
---	---

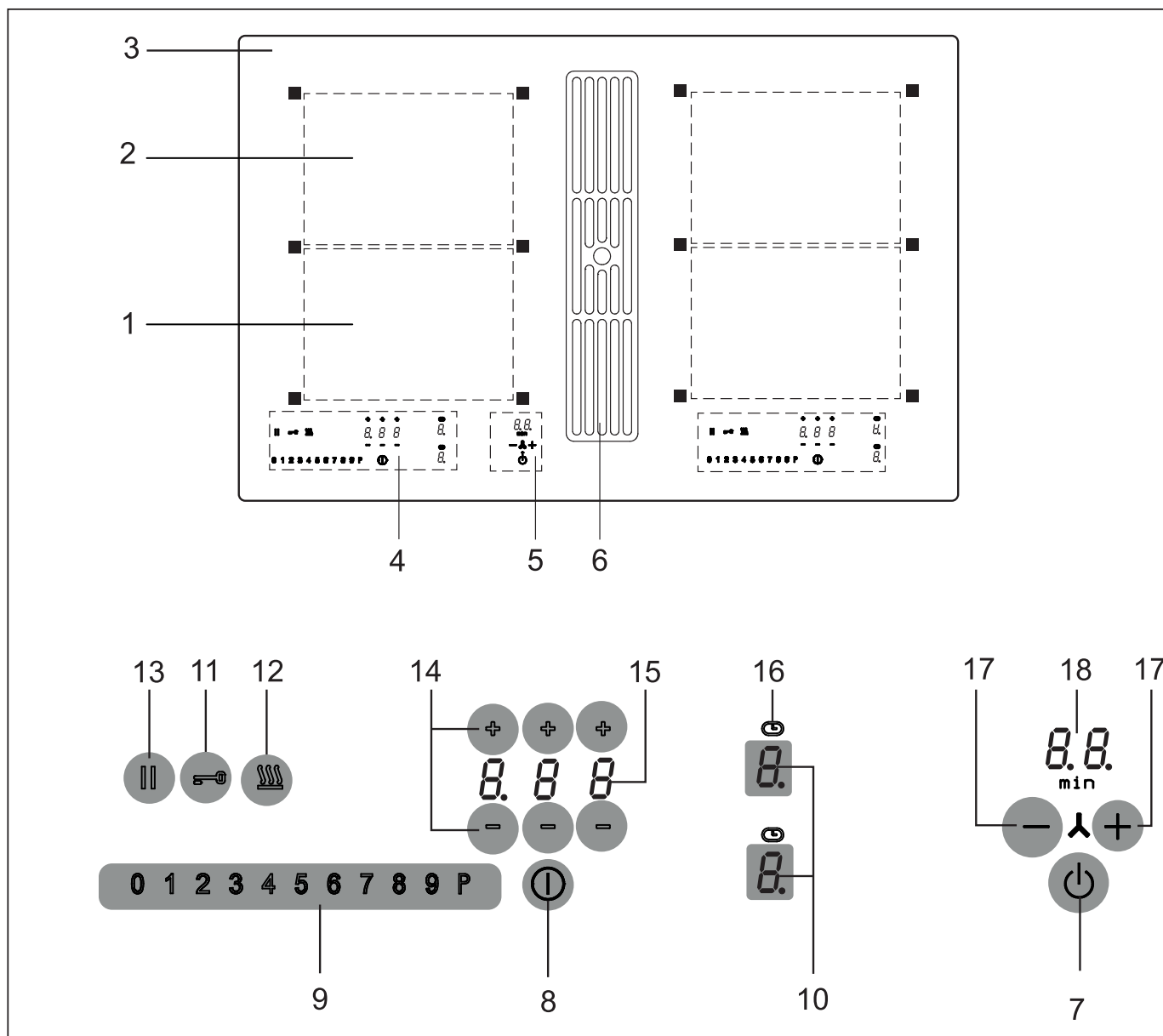
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

	<p><b>ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !</b> Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.</p>
---	---

	<p><b>PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES !</b> Ce symbole est apposé sur des surfaces qui deviennent brûlantes. Danger de graves brûlures ou échaudures. Les surfaces peuvent encore être brûlantes, même après que l'appareil est coupé.</p>
---	--

	<p><b>PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE.</b> Les couvercles sur lesquels sont apposés ce symbole recouvrent des composants et ensembles sensibles à l'électricité statique. Éviter impérativement tout contact avec les connexions, circuits et broches de composants. Seul un personnel disposant de connaissances dans le domaine des ESD est autorisé à intervenir sur ces composants !</p>
---	---

## 3 Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson à induction avant
2. Zone de cuisson à induction arrière
3. Table de cuisson vitrocéramique
4. Panneau de commande Touch Control
5. Touche Veille et commande de ventilateur
6. Ventilateur
7. Touche Veille
8. Touche Marche/Arrêt (table de cuisson)
9. Champ sensitif
10. Affichage allure de cuisson
11. Touche sensitive de verrouillage

12. Touche maintien au chaud
13. Touche STOP (fonction Pause)
14. Touche Moins/Plus Minuterie
15. Affichage Minuterie
16. Affichage Minuterie zone de cuisson
17. Touche Moins/Plus de ventilateur
18. Affichage Ventilateur

**REMARQUE**

La plupart des touches représentées ici ne sont visibles qu'après la mise en marche de la table de cuisson.

### 3.1 Commande par touches sensibles

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensibles Touch-Control. Les touches sensibles fonctionnent de la manière suivante : effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque appui correctement effectué est confirmé par un signal sonore.

Par la suite, la touche sensible Touch-Control est appelée « touche ».

#### Touche Veille (7)

Cette touche permet de placer l'appareil en mode Veille, prêt à l'utilisation. Il s'agit du commutateur principal. Après l'arrêt de l'appareil avec cette touche, celui-ci reste encore en état de fonctionnement pendant encore 120 minutes environ.

Attention ! Lorsque l'appareil est entièrement hors service, l'affichage de chaleur résiduelle sera lui aussi coupé !

#### Touche Marche/Arrêt (8) Zones de cuisson gauche ou droite

Cette touche permet d'allumer ou d'éteindre le côté gauche ou droit de la table de cuisson.

#### Affichage allure de cuisson (10)

L'affichage indique l'allure de cuisson sélectionnée, ou :

**H** ..... Chaleur résiduelle

**P** ..... Intensité «Power»


**U** ..... Détection des récipients

**A** ..... Précuisson automatique

**||** ..... Fonction Stop

**L** ..... Sécurité Enfants

**n** ..... Fonction de pontage

 ..... Niveaux de maintien de température  
..... 42 °C/70 °C/94 °C

#### Symboles

 ..... Fonction Minuterie, arrêt automatique

 ..... Verrouillage


#### Touche de verrouillage (11)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

#### Touche Maintien au chaud (12)

Pour maintenir au chaud

#### Niveau pleine puissance Power du champ sensitif

 (1 2 3 4 5 6 7 8 P)

La position Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction.

#### Touche Stop (13)

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP.

#### Fonction Rétablissement (13)

Après une coupure involontaire de la table de cuisson, le dernier réglage peut être rétabli.

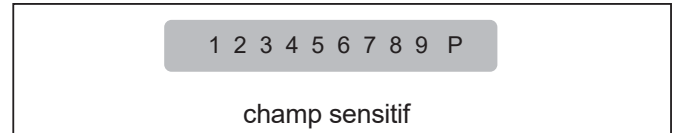
#### Touche Moins / Plus Ventilateur (17)

Ces touches vous permettent de choisir le niveau de puissance du ventilateur et son temps de marche par inertie.

### 3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

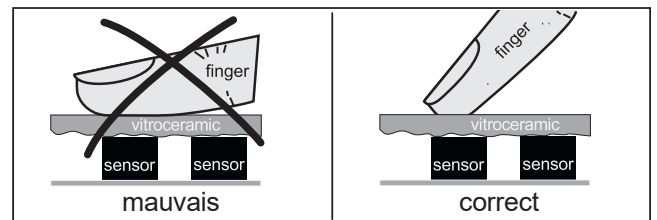
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (allure de cuisson) en fonction du déplacement.

Le terme Slider [angl. slide : coulisser, faire glisser] sera appelé champ sensitif dans le texte de ce manuel.



#### A quoi devez-vous veiller pendant l'utilisation ?

Le doigt ne devrait pas être posé à plat sur la surface vitrocéramique, afin de ne pas déclencher les touches/ champs sensitifs à proximité immédiate.

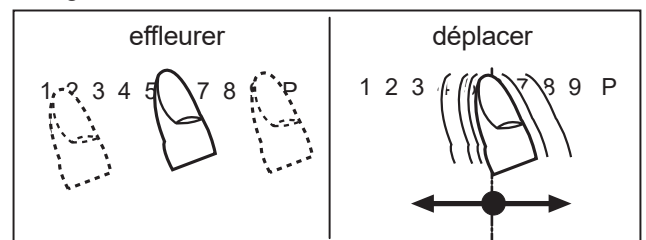


#### Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

En effleurant le champ sensitif avec le doigt, la valeur affichée (allure de cuisson) change pas à pas.

Lorsque le doigt est posé sur le champ sensitif, puis déplacé vers la gauche ou la droite, la valeur affichée change en continu.

Plus le déplacement est rapide, plus la valeur affichée change vite.



## 4 Utilisation

### 4.1 La table de cuisson à induction


La table de cuisson est composée de zones de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur.


Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient ; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

#### Avantages de la table à induction

- Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable,
- sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- transmission à haut rendement d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- montée en température très rapide,
- le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- réglage rapide et extrêmement précis de l'alimentation en énergie.

### 4.2 Détection des récipients

Lorsque, la zone de cuisson étant en marche, une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson ou en cas d'absence de casserole, la transmission d'énergie n'a pas lieu. Un  clignotant dans l'affichage de l'allure de cuisson en fait référence.

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré ; l'affichage d'allure de cuisson indique un  clignotant.

Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisante à déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

#### Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm)
220 x 190	115

Le diamètre du fond du récipient de cuisson ne doit pas être inférieur à une certaine valeur, car sinon, l'induction ne sera pas activée. Toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson pour obtenir la plus grande efficacité.

Important : En fonction de la qualité de la casserole, le diamètre minimum nécessaire peut varier pour activer la détection du récipient de cuisson !

### 4.3 Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson à induction possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement.


La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de l'allure de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition : pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.

Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

L'arrêt automatique est prioritaire à la limitation de fonctionnement, c'est-à-dire, la zone de cuisson est arrêtée quand le temps de l'arrêt automatique est écoulé (p. ex. : arrêt automatique possible à 99 minutes et en allure de cuisson 9).

#### Limitation de la durée de fonctionnement

Allure de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en min.
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Le symbole Er03 clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

Pour effacer le symbole Er03, appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

### 4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est. Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 s'affiche fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

Le défaut d'ouverture de ventilation dans le meuble peuvent en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant (voir chapitre Ventilation).



#### 4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante.

N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction.

Récipients appropriés	Récipients non appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

#### Pour savoir si un récipient convient :

Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

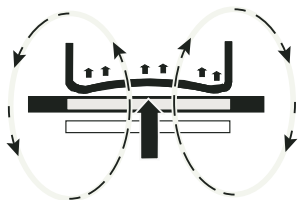
#### Test à l'aimant :

Approchez du fond de votre récipient l'aimant. S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.



#### Remarque :

Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation; ces bruits sont dus à la conception des récipients.



Mauvais : le fond de l'ustensile de cuisson est bombé. L'électronique ne peut pas détecter correctement la température.

#### 4.7 Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond ; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.

- Les autocuiseurs sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la surpression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur ; celui-ci et la zone de cuisson pourraient être endommagés par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

#### 4.8 Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

Allure de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
●	Faire fondre 42°C
●●	Maintenir au chaud 70°C
●●●	Mijoter à feu doux 94°C
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power (puissance max.)

Pour les casseroles sans couvercle, la sélection d'une allure de cuisson plus élevée peut s'avérer nécessaire.

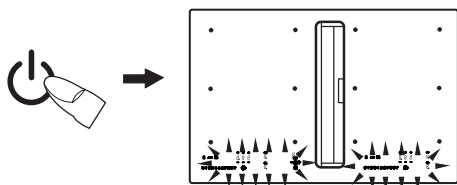
#### 4.9 Indicateur de chaleur résiduelle H

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.


Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures !

Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.



#### 4.10 Commuter l'appareil prêt à l'emploi

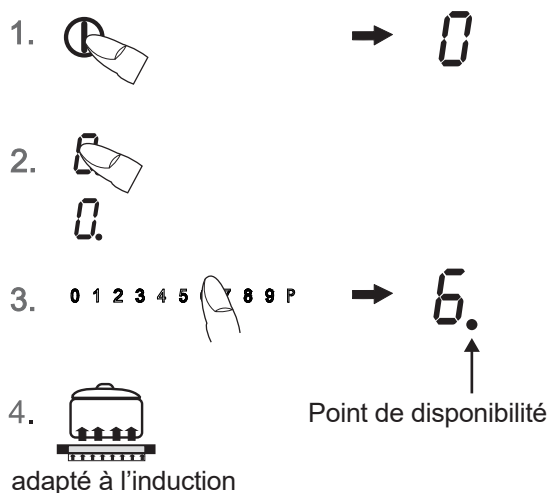
La touche Veille  permet de placer l'appareil en mode prêt à l'emploi. Il s'agit du commutateur principal. Un autotest de la commande sera d'abord exécuté et les affichages s'allument brièvement. Après l'arrêt de l'appareil avec cette touche, celui-ci reste encore en état de fonctionnement pendant encore 120 minutes environ.


Attention ! Lorsque l'appareil est entièrement hors service, l'affichage de chaleur résiduelle sera lui aussi coupé !

#### 4.11 Utilisation des touches


Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection doit être suivi par l'appui d'une autre touche. L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu sous 10 secondes, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

#### 4.12 Mettre en marche la table et la zone de cuisson



1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt  (1 sec. env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0 et un bref signal sonore retentit. La commande est prête à fonctionner.


2. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.

3. Tout de suite après, actionner le champ sensitif . Une allure de cuisson est activée.

 .....à gauche Allure de cuisson 0.


 .....centre Allure de cuisson 6.

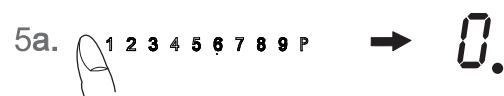
 .....à droite Allure de cuisson P\*

Voir paragraphe Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif). Pour modifier l'allure de cuisson ou pour mettre en marche une autre zone de cuisson, actionnez le champ sensitif  correspondant.

Le point de disponibilité correspondant doit être allumé !

4. Poser, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance. Le récipient chauffe.


Tant qu'il n'y a pas de casserole posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole . Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre «Détection automatique du récipient de cuisson».




#### 4.13 Arrêter la zone de cuisson


Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé.

5. a) Actionner le champ sensitif  tout à fait à gauche ou

b) Déplacer le doigt posé sur le champ sensitif  vers la gauche, pour réduire l'allure de cuisson jusqu'à 0,

c) Actionner la touche Marche/Arrêt  de la zone de cuisson gauche ou droite. Toutes les zones de cuisson sont arrêtées.






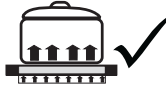
#### 4.14 Arrêter la table de cuisson

6. Actionner la touche Marche/Arrêt de table de cuisson . La table de cuisson est coupée, indépendamment de son réglage.

Remarque :

Lorsque toutes les zones de cuisson sont arrêtées manuellement (allure de cuisson 0) et qu'ensuite aucune touche/aucun champ sensitif n'est actionné(e) par la suite, la table de cuisson s'arrêtera automatiquement après 10 secondes.

\* Le niveau Power est immédiatement activé. Voir paragraphe Niveau Power.

1. 
2.  → 
3.   
 → 

#### 4.15 Fonction STOP ||

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP, p.ex. lorsque quelqu'un sonne à la porte. Pour continuer la cuisson avec les mêmes positions de cuisson, la fonction STOP doit être annulée. Une minuterie programmée sera arrêtée et continuera ensuite à décompter.

Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activer la touche STOP ||. Le symbole de pause || s'allume à la place de la zone de cuisson sélectionnée.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la touche STOP || sera actionnée, puis ensuite n'importe quelle autre touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).  
L'appui sur la deuxième touche doit être effectué sous 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.

#### 4.16 Fonction Rétablissement ||

(fonction de rétablissement)

Après une coupure involontaire de la table de cuisson, le dernier réglage peut être rétabli.

La fonction Rétablissement ne fonctionne que si une zone de cuisson au moins est activée.


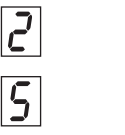



1. La table de cuisson a été désactivée involontairement avec la touche Marche/Arrêt ①.
2. Actionner de nouveau la touche Marche/Arrêt ① pendant un délai de 6 secondes après l'arrêt.  
La touche Stop clignote.
3. Actionner ensuite immédiatement la touche STOP ||. Les positions de cuisson originelle sont alors rétablies. La cuisson se poursuit.







##### Seront rétablies:

- Les positions de cuisson de toutes les zones de cuisson
- Les minutes et les secondes des minuteries programmées des zones de cuisson correspondantes
- Précuisson automatique
- Intensité «Power»

##### Ne seront pas rétablies:

- le compteur de la limitation de durée de fonctionnement (le système recommence à compter à partir de 0)

1.  →   
6 sek.
2.   
 } 6 sek. → 

1. 
2.  3 s env.
3.  0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → L
4. 
5.  3 s env.
6.  0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → ~~L~~

#### 4.17 Sécurité Enfants

La sécurité Enfants évite que la table de cuisson à induction soit mise en marche involontairement ou volontairement par des enfants. Toute commande est bloquée.

##### Activer la sécurité Enfants


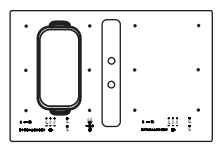
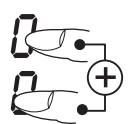

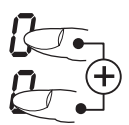

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (1 s. env.) jusqu'à ce que les affichages des allures de cuisson indiquent « 0 ».
2. Actionner alors immédiatement un affichage d'allure de cuisson et le maintenir actionné (3 s env.) jusqu'à ce que le champ sensitif de 0-P s'allume.
3. Ensuite, faire glisser le doigt sur l'ensemble du champ sensitif 0-P (sliden) pour activer la sécurité Enfants. L'affichage des allures de cuisson indique un L pour Child-Lock (verrouillage) ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'éteint.

##### Désactiver la sécurité Enfants

4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
5. Actionner alors immédiatement un affichage d'allure de cuisson et le maintenir actionné (3 s env.) jusqu'à ce que le champ sensitif de P-0 s'allume.
6. Ensuite, faire glisser le doigt sur l'ensemble du champ sensitif P-0 (sliden) pour désactiver la sécurité Enfants. Le L s'éteint.


##### Consignes

- En cas de coupure de courant, la sécurité Enfants activée n'est pas désactivée.

1.  
2.  3 s env. 
3.  3 s env. 

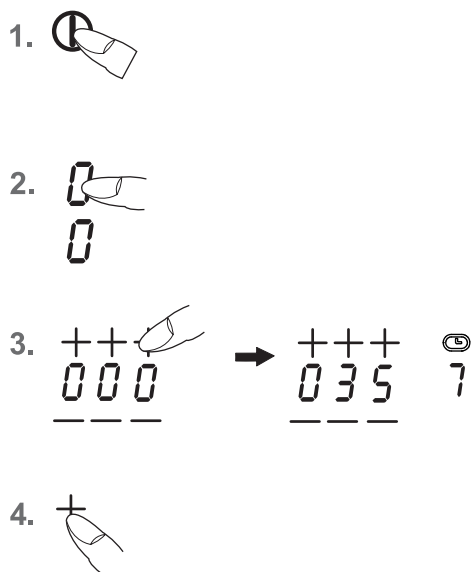
#### 4.18 Fonction de pontage

La zone de cuisson avant et arrière peuvent être mises en circuit simultanément (fonction de pontage). Ceci permet d'utiliser des récipients de cuisson plus grands.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément l'affichage d'allure de cuisson (comme touche) des zones de cuisson avant et arrière. La fonction de pontage est activée, le pont  apparaît dans l'affichage arrière d'allure de cuisson. La commande est alors effectuée à partir de l'affichage avant d'allure de cuisson et le champ sensitif.
3. Pour désactiver les deux zones de cuisson (comme touche), effleurer à nouveau simultanément les deux zones de cuisson ou arrêter la table de cuisson.

##### Remarque

Pour que la casserole ou le fait-tout puisse être identifié par la détection automatique des récipients, il doit recouvrir au moins de moitié les zones de cuisson utilisées !



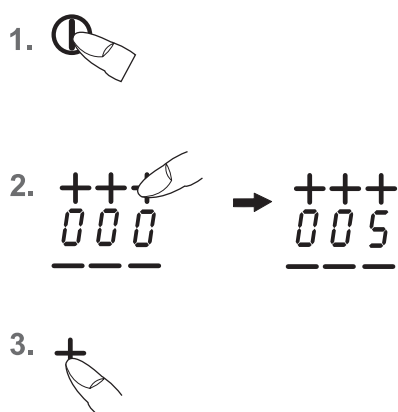
#### 4.19 Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 0,01 et 9,59 (h, minutes).

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Ensuite, réglez le temps souhaité en appuyant sur la touche Plus **+** ou la touche Moins **-** de la minuterie.  
Zone gauche : Heures  
Zone du milieu : Dizaines de minutes  
Zone droite : Après quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé.  
Le symbole de minuterie de la zone de cuisson s'allume.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est éteinte. Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Arrêt ).

#### Consignes

- Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, répéter les opérations 2 à 4.
- Pour contrôler le temps écoulé (arrêt automatique), actionner l'affichage d'allure de cuisson (comme touche). La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : Sélectionner la zone de cuisson concernée et effacer la durée en actionnant la touche Moins **-** de la minuterie (« 0 »).
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.

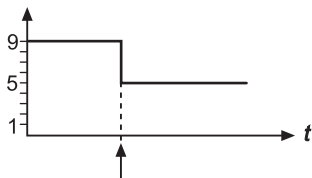


#### 4.20 Minuterie (sablier)

1. Mettre en marche la table de cuisson. Ne pas sélectionner de zone de cuisson.
2. Ensuite, réglez le temps souhaité en appuyant sur la touche Plus **+** ou la touche Moins **-** de la minuterie.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit ; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Veille ).

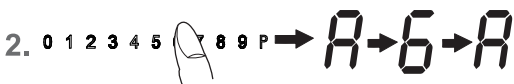
#### Consignes

- La minuterie reste également en service lorsque la partie gauche ou droite de la table de cuisson est coupée. Pour modifier la durée, allumer le côté gauche ou droit de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est coupée par l'intermédiaire de la touche Veille , la minuterie courte est également coupée au bout de 120 min. environ.



### 4.21 Précuisson automatique **A**

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson. En utilisant la précuisson automatique, il faut régler seulement l'allure de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui commutera l'allure de cuisson de la précuisson automatique à l'allure inférieure. La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuisson est terminée en douceur, sans surveillance permanente (p.ex. pot au feu).



Appuyer longtemps (env. 3 sec.)



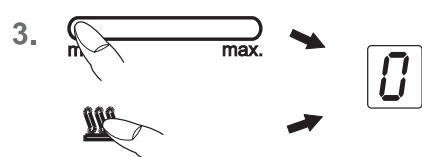
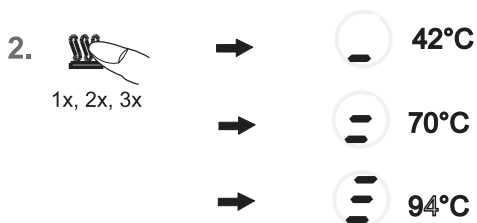
1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Appuyer sur le champ sensitif (1 2 3 4 ● 8 9 P) pendant 3 sec. env. pour activer la fonction et pour sélectionner, en même temps, une certaine allure de cuisson :  
 ● (4 5 6 7 8 9 P) ..... à gauche..... intensité de cuisson 1  
 (1 2 3 4 ● 8 9 P) ..... centre..... intensité de cuisson 6  
 (1 2 3 4 5 6 7 8 P ●) ..... à droite..... intensité de cuisson 8  
 A et l'allure de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
3. La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur l'allure de cuisson réduite. Le symbole A s'éteint.

Régler Allure de cuisson	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

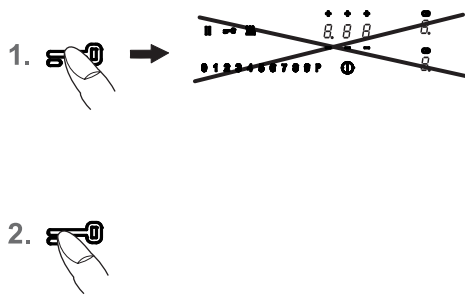
**Remarque:** Pendant la précuisson automatique, l'allure de cuisson peut être modifiée.

### 4.22 Fonction de maintien au chaud

Avec la fonction de maintien au chaud, vous pouvez maintenir au chaud un plat cuit sur une zone de cuisson. La zone de cuisson est alors utilisée avec une puissance réduite.




1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
  2. En appuyant plusieurs fois sur le touche de maintien au chaud sélectionner le réglage de maintien au chaud:  
 correspond à environ 42°C  
 correspond à environ 70°C  
 correspond à environ 94°C
  3. Pour désactiver le champ sensitif (● 4 5 6 7 8 9 P), appuyer à gauche ou sur la touche de maintien au chaud .
- La fonction maintien au chaud reste disponible pendant 120 minutes ; ensuite, la zone de cuisson est arrêtée.




#### 4.23 Verrouillage

Le verrouillage permet de bloquer la commande des touches et le réglage d'une intensité de cuisson. Seule la touche Marche/Arrêt reste accessible pour couper la table de cuisson.

##### Activer le verrouillage

1. Appuyer sur la touche de verrouillage . La touche de verrouillage s'allume avec une grande intensité. Le verrouillage est activé.

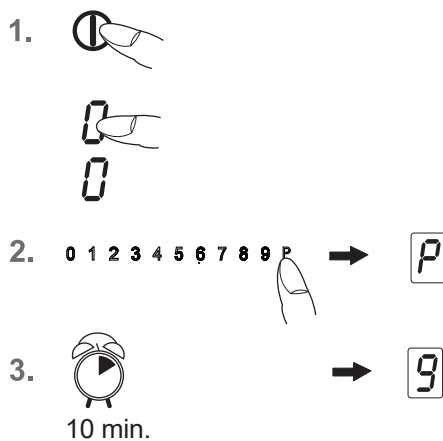
##### Désactiver le verrouillage

2. Appuyer sur la touche de verrouillage . La touche de verrouillage s'allume avec une faible intensité. Le verrouillage est désactivé.

##### Consignes



Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée ! Elle doit être d'abord désactivée avant de passer à la prochaine cuisson !

En cas de panne de courant et après arrêt de la table de cuisson via la touche Veille, le verrouillage activé sera annulé, c'est-à-dire désactivé.



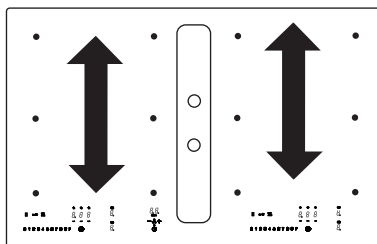
#### 4.24 Allure « Power »

L'allure Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition.

1. Mettre en marche la table de cuisson. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
2. Actionner le champ sensible  tout à droite. La fonction Power est maintenant activée.
3. Après 10 minutes, l'allure Power est automatiquement désactivée. Le  s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur l'allure de cuisson 9.

##### Remarque

Pour l'arrêt prématuré de la fonction Power, actionner le champ sensible correspondant.



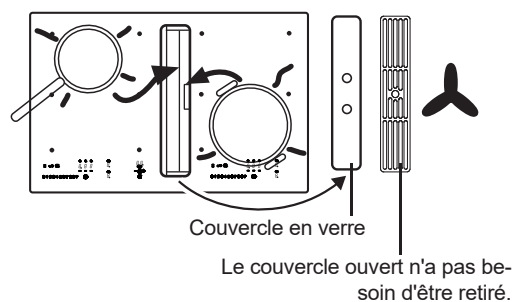
Module (Powermanagement)

#### 4.25 Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une allure de cuisson élevée ou de la position Power, le Powermanagement réduit l'allure de cuisson du module de zone de cuisson concerné.

Tout d'abord, l'affichage de cette zone de cuisson clignote ; l'intensité maximale de cuisson possible sera indiquée de manière constante.









#### 4.26 Utiliser le ventilateur

Le ventilateur, avec évacuation vers le bas, se trouve au centre de la table de cuisson. Retirer entièrement le couvercle en verre avant la mise en service du ventilateur. Le retrait n'est pas nécessaire pour les modèles avec couvercle ouvert en aluminium.

**Important : Ne pas déposer le couvercle sur la table de cuisson à induction ! Risque de brûlures !**

##### 4.26.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur

1. Actionner la touche Veille  (1 sec.).
2. Actionner la touche Plus  du ventilateur. Ensuite, sélectionner avec la touche Plus  ou la touche Moins  le niveau de puissance souhaité 1, 2, 3 ou 4. Le symbole de ventilateur  s'allume. Le niveau de puissance intensive 4 reste activé pendant 10 minutes ; le système revient ensuite automatiquement au niveau 3.
3. Pour couper le ventilateur, actionner la touche Moins  jusqu'à ce que «0» soit affiché.






##### Astuce :

Afin que l'aspiration fonctionne correctement aussi pour les récipients de cuisson hauts (p. ex. cuiseur à asperges), vous pouvez placer une cuiller de cuisine sous le couvercle du côté du ventilateur.

##### 4.26.2 Arrêt temporisé du ventilateur

L'arrêt temporisé du ventilateur sera utilisé pour éliminer les odeurs de cuisine après la cuisson. En outre, cela permet de sécher les filtres dans le ventilateur.

##### Réglage de l'arrêt temporisé de ventilateur

1. Actionner simultanément les touches Plus  et Moins  du ventilateur. L'arrêt temporisé de ventilateur est réglé sur 10 minutes. Le symbole d'arrêt temporisé  s'allume.
2. En actionnant une nouvelle fois simultanément les touches Plus  et Moins , le réglage sera de 60 minutes.
3. L'arrêt temporisé de ventilateur sera mis hors service en actionnant une nouvelle fois simultanément les deux touches.

L'allure du ventilateur, lorsque le fonctionnement temporisé est activé, peut être réglé et modifié à volonté.

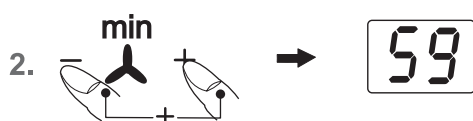
##### 4.26.3 Durée d'arrêt temporisé

Après chaque procédure de cuisson, le moteur de ventilateur doit continuer de fonctionner pendant une durée de 10 à 20 minutes. Si le ventilateur fonctionne au moins pendant 15 minutes, un fonctionnement temporisé d'env. 15 minutes à allure faible se poursuivra après la coupure de la zone de cuisson.

Ceci permet d'assurer un fonctionnement optimal et l'élimination des vapeurs résiduelles de cuisson. En cas d'utilisation avec des filtres de recirculation d'air, toujours régler cet arrêt temporisé pour une durée de 10 à 60 minutes afin d'obtenir une élimination optimale des odeurs.

Lors de la remise en marche du ventilateur, il peut arriver dans de très rares cas que les molécules odorantes emprisonnées dans le filtre se lient à la vapeur d'eau et puissent de nouveau être perceptibles. Ces odeurs résiduelles disparaissent au cours de l'utilisation.

**Important !** En mode « Recyclage d'air », veiller à une ventilation suffisante afin d'évacuer correctement l'humidité de l'air.





## 5 Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur la touche Marche/Arrêt. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée !

### 5.1 Table de cuisson vitrocéramique

**Important !** N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

#### Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit vaisselle.

#### Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

### 5.2 Salissures résistantes

Les **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes « nacrées ») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède.

Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

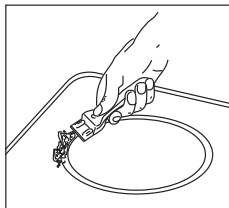
Les **restes alimentaires provenant de débordements** doivent d'abord

être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Enlevez immédiatement du **sucré caramélisé** et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.



Des **zones brillantes** surgissent à la suite du frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyants du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

### 5.3 Ventilateur de table de cuisson

#### Nettoyage du filtre à graisses métallique

Nettoyer au moins une fois par mois le filtre à graisses métallique ou, en cas d'encrassement important et d'utilisation intensive, au lave-vaisselle ou dans une solution détergente douce.

Pour retirer le filtre, soulever le couvercle du ventilateur et retirer vers le haut le déflecteur en U en acier inoxydable de l'ouverture d'aspiration du ventilateur. Retirer ensuite le filtre. Pour cela, presser vers le bas le verrouillage situé dans l'encoche de poignée et retirer le filtre.

Vous pouvez nettoyer le filtre au lave-vaisselle. Placer le filtre à la verticale dans le lave-vaisselle. Utiliser exclusivement des liquides de rinçage compatibles avec les pièces en aluminium afin d'éviter tout dommage et coloration sur les filtres.

Ne pas laver les filtres directement à côté de verres ou de porcelaine claire.

#### Ne pas utiliser le ventilateur sans filtre à graisses !

Après le nettoyage, remettre en place le filtre sec dans le ventilateur. Veiller à ce que : l'encoche de poignée soit visible après la remise en place. Essuyer si possible après chaque remplacement de filtre l'intérieur accessible du ventilateur avec un chiffon imprégné de liquide vaisselle et faire attention aux pièces en saillie à l'intérieur du ventilateur.

#### Nettoyage et entretien du ventilateur

Il est recommandé de nettoyer le ventilateur au moins à chaque nettoyage de filtre.

Après la cuisson intensive avec de l'eau et des casseroles sans couvercle, de l'eau de condensation peut s'accumuler sous le filtre. Ceci est parfaitement normal. Cette eau doit toutefois être éliminée et l'intérieur du ventilateur doit être nettoyé.

Les ouvertures de ventilation ménagées dans le couvercle permettent l'évacuation, depuis l'intérieur du ventilateur et même à l'état de repos et d'arrêt du ventilateur alors que le couvercle est mis en place, de l'humidité résiduelle issue de la cuisson et du nettoyage.

Si des odeurs résiduelles gênantes devaient être perçues, nettoyer alors le filtre et l'intérieur du ventilateur.

Pour bien nettoyer le ventilateur, utiliser un chiffon humide doux et une solution détergente douce.

#### Service

The filter must remain accessible. Replace the charcoal filter mats of a charcoal filter every 5 to 24 months.

Replace the charcoal filter mats of plasma filters at least every 5 years. To do so, open the cover of the casing and replace the charcoal filter mats.

### Service après-vente

Le filtre doit rester accessible. En cas de filtre à charbon actif, remplacer les tapis de filtre tous les 5 à 24 mois.

Pour les filtres au plasma, remplacer les tapis de filtre au bout de 5 ans (max). Pour cela, ouvrir le couvercle du boîtier et remplacer les tapis de filtre.

## 6 Que faire en cas de problèmes ?

Les interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses ; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont à proscrire, afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p. ex. le Service Après-Vente.

### Notez

Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

### Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.

#### Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?


Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien !

#### La table de cuisson à induction ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- Les touches sensibles sont-elles verrouillées (sécurité Enfants) ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Retirez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée ? Voir le chapitre « Vaisselle pour table de cuisson à induction ».

#### Le symbole clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

Il s'agit d'une activation en continu des touches sensibles Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets.

Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet. Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

#### Le code d'erreur E2 s'affiche ?

L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe. Voir chapitre Ventilation.

#### Le code d'erreur E8 s'affiche.

Anomalie au niveau de la ventilation droite ou gauche. L'ouverture d'aspiration est bloquée ou recouverte ou la ventilation est défectueuse.

Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe. Voir chapitre Ventilation.

#### Le code d'erreur U400 s'affiche-t-il ?

La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. La commande s'arrête après 1 sec. et un signal sonore retentit en continu. Raccorder la bonne tension de secteur.

#### Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche ?

Il s'agit d'un défaut technique. Contactez le Service Après-Vente.

#### Le symbole de casserole s'affiche.

Une zone de cuisson a été mise en marche et elle attend la mise en place de la casserole adaptée (détection automatique du récipient de cuisson). C'est seulement à ce moment que la puissance sera affichée.

#### Le symbole de casserole continue à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson a été posé sur la plaque ?

La casserole n'est pas adaptée à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

#### Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?

Il s'agit d'un phénomène technique ; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour le récipient.

#### La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil ?

Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

#### La table de cuisson produit des bruits (clics ou craquements) ?

Il s'agit d'un phénomène technique qui ne peut être évité.

#### La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.

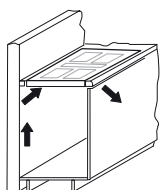
## 7 Instructions de montage

### 7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles ou revêtements plastiques des meubles voisins doivent résister à la chaleur (75 °C au minimum). Si les contreplacages et revêtements ne sont pas suffisamment résistants aux hautes températures, ils risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respecter impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'un meuble haut, respectez une distance de sécurité d'au moins 50 mm. La paroi latérale du meuble doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, polystyrène, clous, etc.) ; celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

### 7.2 Ventilation

- La zone de cuisson par induction dispose d'un ventilateur qui se déclenche et s'éteint automatiquement. Lorsque les valeurs de température de l'électronique dépassent un certain seuil, le ventilateur démarre à bas régime. Si la zone de cuisson par induction est utilisée de manière intensive, le ventilateur commute alors à un régime supérieur. Le ventilateur réduit son régime lorsque l'électronique est suffisamment refroidie et se coupe automatiquement.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Si la puissance d'une zone de cuisson est souvent réduite ou coupée de manière automatique (cf. le chapitre « Protection en cas de surchauffe »), le refroidissement est vraisemblablement insuffisant. Dans ce cas, il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière de l'armoire basse dans la zone de la découpe de la table de cuisson et de retirer la traverse frontale du meuble sur toute la largeur de la table de cuisson afin d'améliorer la circulation de l'air.



Une fente d'au moins 5mm est recommandée à l'avant pour faciliter la ventilation de la zone de cuisson.

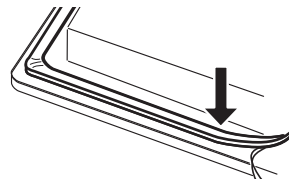
### 7.3 Montage

#### Consignes importantes

- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- Lors du montage d'un tiroir, il convient de veiller à ce qu'aucun objet pointu ne soit rangé dans ce tiroir. Ces objets pourraient se coincer sous la face inférieure de la table de cuisson et bloquer le tiroir.
- Si une étagère intermédiaire se trouve sous la table de cuisson, l'écart minimum avec la face inférieure de la table de cuisson doit être de 20mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson.
- Le montage de la table de cuisson au-dessus d'appareils de réfrigération, d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge ou d'un sèche-linge est interdit.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou n'installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur sous ou à proximité de la table de cuisson.

#### Joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité doit être mis en place avant l'encastrement.



- Éviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et l'étanchement de la table de cuisson par rapport au plan de travail doit être réalisé à l'aide d'un produit d'étanchement souple (mastic).
- Ne coller jamais la table de cuisson avec du silicone ! Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

#### Découpe du plan de travail

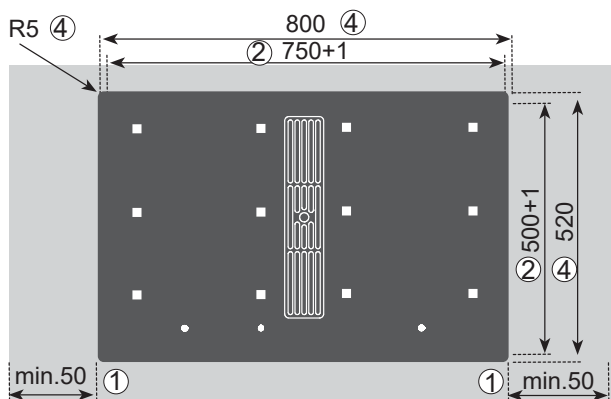
Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma. La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique. Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.

7.4 Possibilités variables de montage :

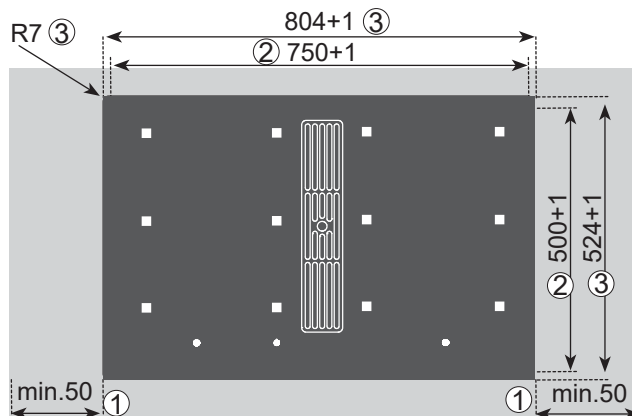
Montage posé

Dimensions en mm



7.5 Possibilités variables de montage :

Montage posé



Coller le ruban d'étanchéité dans l'angle de la découpe du plan de travail et ce, de telle sorte que la colle silicone ne puisse pas pénétrer sous la table de cuisson.

Déposer la table de cuisson sans colle dans la découpe du plan de travail et l'aligner. Le cas échéant, placer dessous des cales de hauteur.

Comblers l'espace entre la table de cuisson et le plan de travail avec une colle silicone résistante aux hautes températures.

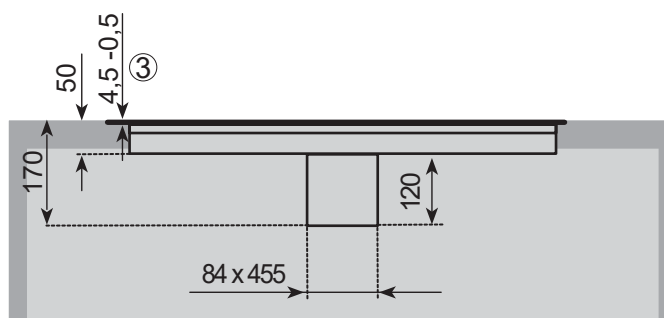
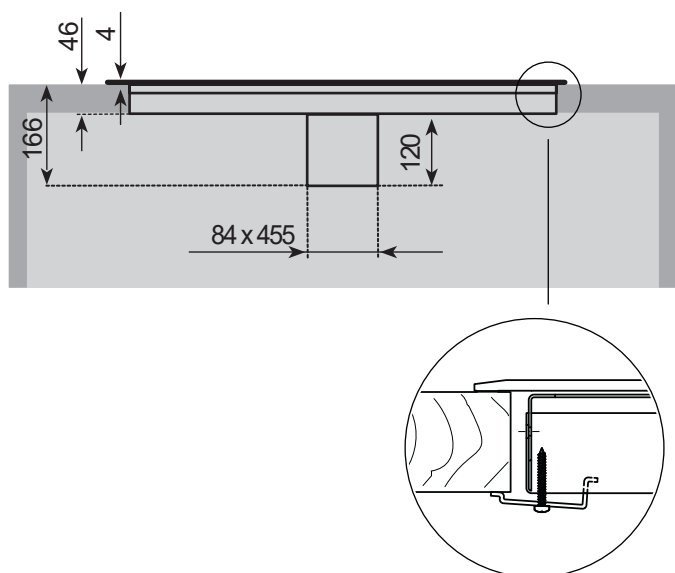
Important !

La colle au silicone ne doit pénétrer à aucun endroit sous la surface d'appui. Sinon il ne sera plus possible de retirer la table de cuisson. Pas de garantie en cas de non-observation.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimensions de la découpe
- ③ Dimensions de fraisage
- ④ Dimensions hors tout de la table de cuisson

Important :

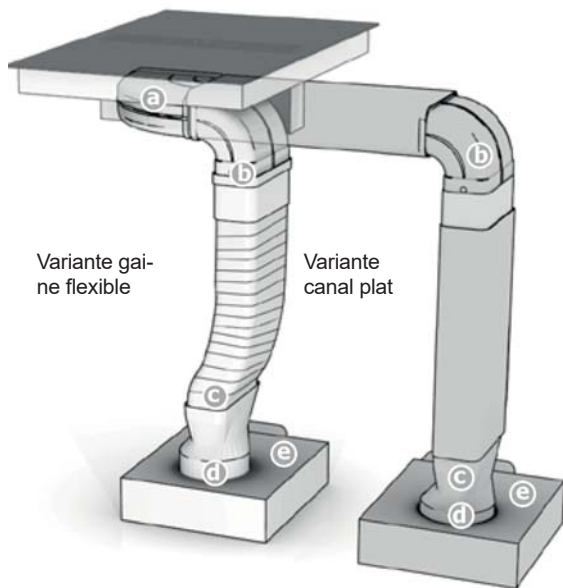
Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.



### 7.6 Assemblage du système d'évacuation d'air

Le raccordement de la table de cuisson au ventilateur peut se faire avec une gaine flexible ou un canal plat.

Raccourcir le cas échéant avec une scie fine la longueur du canal plat.



#### Au sujet du point c

Le raccord flexible sera utilisé pour une profondeur de plan de travail de 600 mm. Lors de la pose, veiller à une installation si possible tendue et sans plis. Raccourcir ici le matériau en surplus.

#### Au sujet du point f

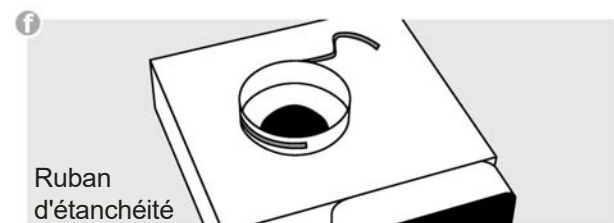
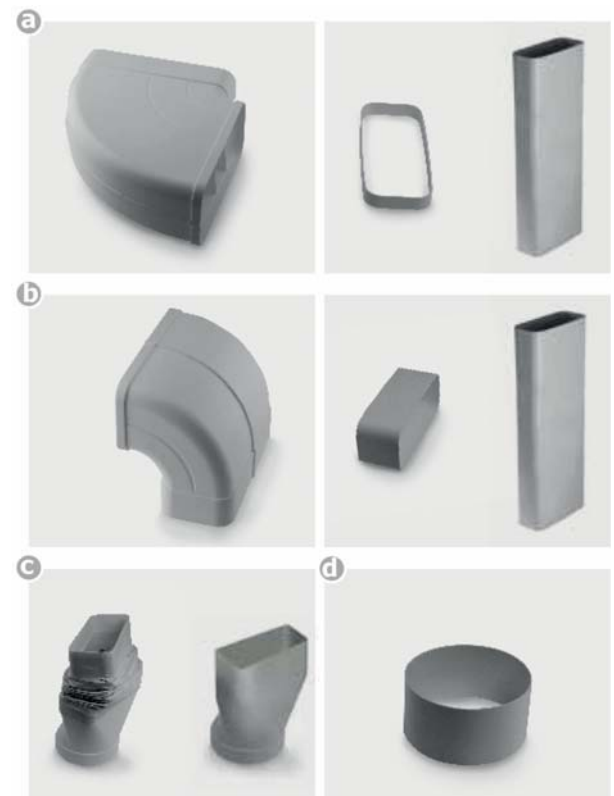
Avant d'enfiler la pièce intermédiaire (d) sur le ventilateur de socle (e), placer du ruban d'étanchéité sur la tubulure de raccordement du ventilateur de socle (f).



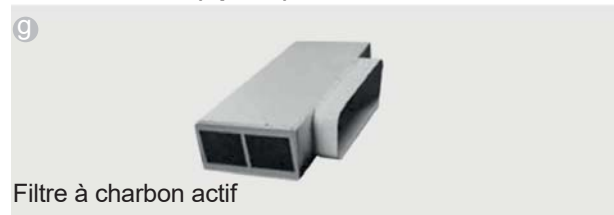
#### Important :

après l'assemblage, tous les composants doivent être collés de manière étanche avec le ruban adhésif joint, conformément à l'illustration.

### Composants du canal d'évacuation (inclus) :



### Filtre de socle (option) :



**7.7 Connecteur 7 pôles**  
Raccordement ventilateur



**DANGER**

**Risque d'électrocution !**

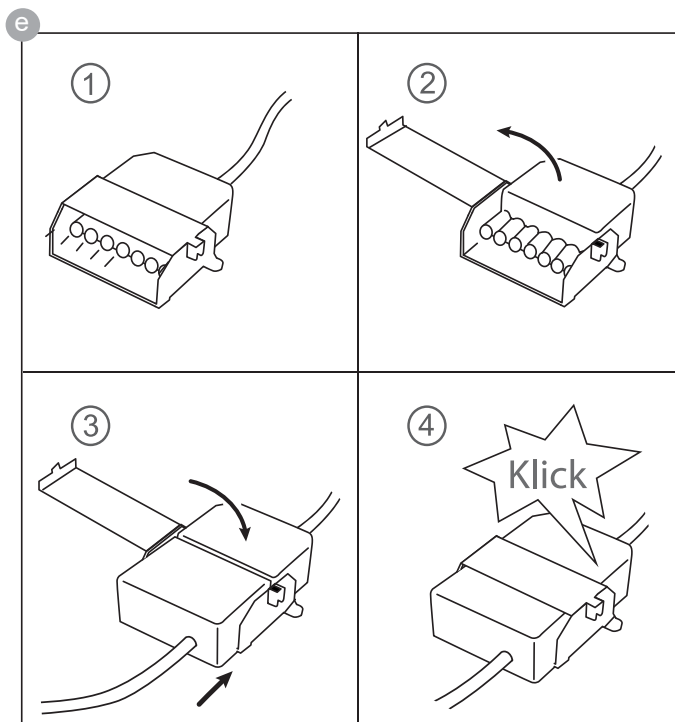
Le branchement du ventilateur doit être réalisés avant le raccordement au réseau !  
Avant toute ouverture du branchement, mettre impérativement l'appareil hors tension. Le raccordement au réseau ne doit être effectué que lorsque le branchement des connecteurs a été réalisé.

Le table de cuisson ne peut être mise en marche que lorsque le contre-connecteur du ventilateur est correctement branché et que le protège-connecteur est fermé.

**Procédure**

Relier les deux connecteurs 7 pôles pour raccorder le ventilateur. Ouvrir le protège-connecteur sur le connecteur 7 pôles (ventilateur) de la table de cuisson, brancher le contre-connecteur 7 pôles du ventilateur (e) jusqu'à ce que celui-ci s'enclenche solidement.

Ensuite, refermer le protège-connecteur.



**7.8 Connecteur 4 pôles**  
Raccordement filtre au plasma



**DANGER**

**Risque d'électrocution !**

Le branchement du plasma doit être réalisés avant le raccordement au réseau !

Le protège-connecteur et le couvercle de protection doivent être retirés uniquement lors du raccordement du filtre à plasma (option) correspondant !

**Procédure**

Ouvrir les connecteurs sur le collecteurs 4 pôles (plasma) de la table de cuisson et retirer les couvercles de protection. Enficher ensuite le contre-connecteur 4 pôles du filtre plasma (h) jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement.

Ensuite, refermer le protège-connecteur.



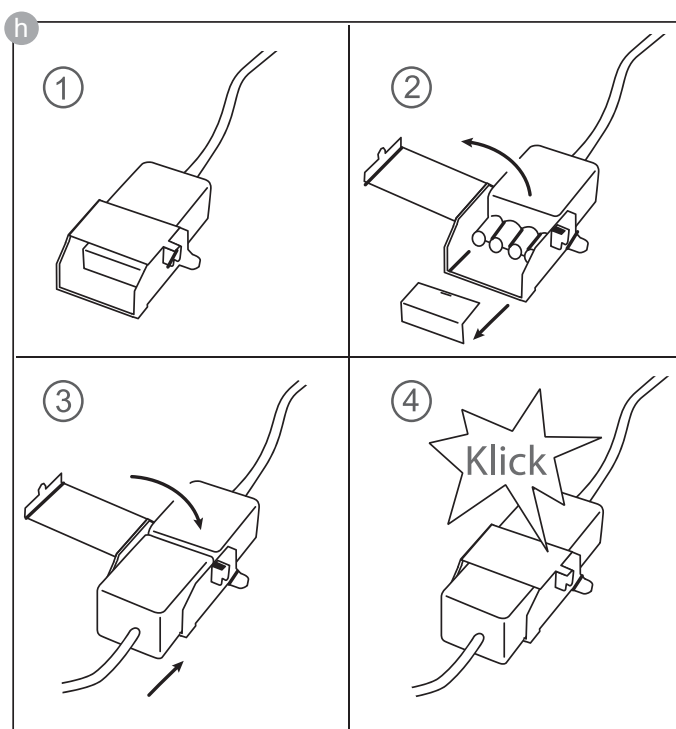
**DANGER**

**Risque d'électrocution !**

Avant toute ouverture du branchement, mettre impérativement l'appareil hors tension. Le raccordement au réseau ne doit être effectué que lorsque le branchement des connecteurs a été réalisé.

Le table de cuisson ne peut être mise en marche que lorsque le contre-connecteur du plasma est correctement branché et que le protège-connecteur est fermé.

Si le filtre plasma doit être retiré ultérieurement, le connecteur 4 pôles de la table de cuisson doit de nouveau être sécurisé avec le couvercle de protection et le protège-connecteur.



### 7.9 Ventilateur de table de cuisson

- Le produit doit être raccordé uniquement par un professionnel dans le respect des prescriptions locales en vigueur, ce qui vaut également pour les raccordements d'évacuation. L'installateur est responsable du fonctionnement correct de l'installation sur le lieu d'installation !
- Lors du montage, respecter les prescriptions nationales et des entreprises de fourniture d'énergie en vigueur en matière de constructions.
- Le ventilateur de table de cuisson peut être utilisé en mode d'évacuation ou en mode de recirculation d'air.
- L'évacuation d'air doit avoir lieu à l'extérieur avec une conduite d'évacuation d'air prévue à cet effet ou en traversant le mur du logement.
- L'évacuation d'air ne doit pas être amenée dans une cheminée d'évacuation des fumées ou de gaz brûlés déjà utilisées. En cas de doute, consulter le ramoneur responsable de la zone d'habitation concernée.
- Si des foyers à cheminée sont utilisés à proximité du ventilateur de table de cuisson (combustion de charbon, de mazout ou de gaz), une ventilation suffisante doit alors être assurée sous peine de risque d'empoisonnement. Le fonctionnement inoffensif de la table de cuisson est assuré lorsque la dépression engendrée par le ventilateur de table de cuisson ne dépasse pas 0,04 mbar (4 Pa) et qu'une quantité d'air suffisante d'air peut s'écouler dans le local.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent satisfaire aux critères de la classe d'incendie B 1 DIN 4102.
- Veiller à ce que le diamètre nominal intérieur des raccords d'évacuation de l'appareil ne soit pas réduit.
- Toujours utiliser le système recommandé et compatible avec l'évacuation de table de cuisson.
- Le diamètre nominal intérieur des conduites d'évacuation ne doit pas être inférieur à 150mm.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent être aussi courtes que possible, ne pas présenter d'angles à 90°, mais des coudes d'une angulation supérieure, ni de réductions du diamètre.
- Ne jamais choisir de conduites dont le diamètre intérieur est inférieur à 150mm. Aucun coude ne doit être positionné à moins de 50 cm du ventilateur.
- Toujours prévoir une section de tube d'env. 50 cm entre deux coudes/angles.
- Le diamètre des caissons maçonnés, ainsi que de la découpe dans le bandeau de socle, doit être d'un diamètre au moins égal à celui de la conduite d'évacuation. Une ouverture d'évacuation d'au moins 500 cm<sup>2</sup> doit être réalisée. Raccourcir la hauteur des bandeaux de socle ou y pratiquer des orifices correspondants.
- Lors de l'installation, veiller à ce que le module d'évacuation reste accessible également après l'installation complète de la cuisine.
- Le cas échéant, les pieds de socle des armoires de cuisine doivent être déplacés.



#### REMARQUE

En mode « Recyclage d'air », veiller à une ventilation suffisante afin d'évacuer correctement l'humidité de l'air.

### 7.10 Raccordement électrique



**ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE !  
DANGER DE MORT !**

Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé !
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats. Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention : Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.

**Puissance connectée**

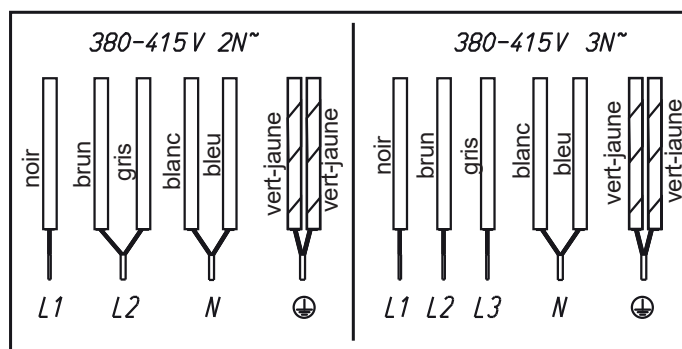
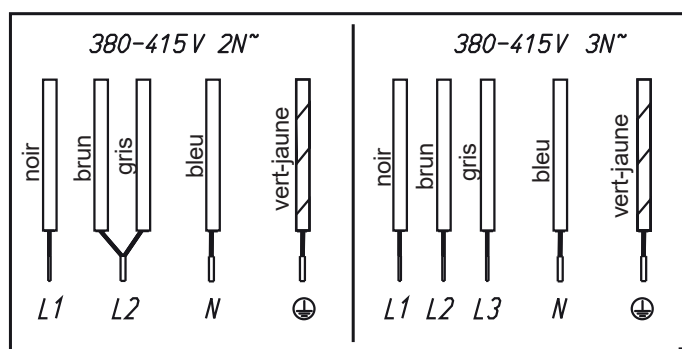
Tension secteur : 380-415V 3N~, 50/60Hz

Tension nominale des composants: 220-240V

**Appareil livré avec cordon d'alimentation**

- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial neuf. Pour éviter tout danger, le cordon ne peut être remplacé que par le fabricant ou par son Service Après Vente.

**Possibilités de branchement**





### 7.11 Caractéristiques techniques

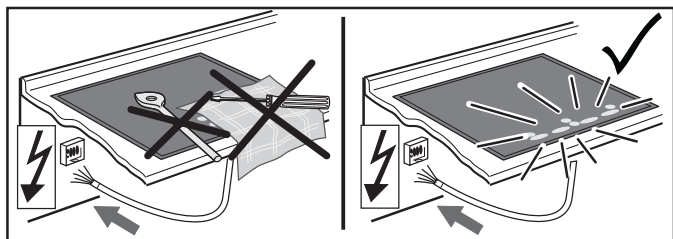
<b>Dimensions de la table de cuisson</b>	
hauteur/ largeur/ profondeur mm	170 x 800 x 520
<b>Zones de cuisson</b>	
toutes ..... cm/kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Table de cuisson .....kW	7,4
Ventilateur .....kW	0,115
Plasma .....kW	0,01

\* Puissance, la position Power étant activée

### 7.12 Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Important : Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control !



Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyez bien avec un linge propre et sec.

## 8 Mise hors service, élimination

### 8.1 Mise hors service

La mise hors service de l'appareil survient lorsque l'appareil n'est plus utilisé.

- Coupez les fusibles sur l'installation du bâtiment afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Après son démontage, mettre la table de cuisson de manière conforme à la législation en vigueur.

### 8.2 Élimination de l'emballage

Éliminer le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

### 8.3 Élimination des appareils hors service

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Inhoud

<b>1 Algemene opmerkingen</b> .....	<b>74</b>	<b>7 Montagehandleiding</b> .....	<b>91</b>
1.1 Hier vindt u.....	74	7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur .....	91
1.2 Reglementair gebruik.....	74	7.2 Ventilatie.....	91
<b>2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen</b> .....	<b>75</b>	7.3 Montage.....	91
2.1 Voor aansluiting en werking.....	75	7.4 Variabele montagemogelijkheden: Opliggende montage.....	92
2.2 Voor de kookplaat in het algemeen .....	75	7.5 Variabele montagemogelijkheden: Randloze montage.....	92
2.3 Voor personen .....	76	7.6 Montage afzuigstelsel.....	93
2.4 Symbool- en instructieverklaring .....	77	7.7 7-polige stekker aansluiting ventilator .....	94
<b>3 Beschrijving van het toestel</b> .....	<b>78</b>	7.8 4-polige stekker aansluiting plasmafilter (optioneel).....	94
3.1 Bediening met sensortoetsen .....	79	7.9 Montage kookplaatventilator.....	95
3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld).....	79	7.10 Elektrische aansluiting .....	96
<b>4 Bediening</b> .....	<b>80</b>	7.11 Technische gegevens .....	97
4.1 Het inductiekookveld.....	80	7.12 Inbedrijfstelling .....	97
4.2 Panherkenning .....	80	<b>8 Buitenbedrijfstelling, afvoer</b> .....	<b>97</b>
4.3 Gebruiksduurbeperving .....	80	8.1 Buitenbedrijfstelling.....	97
4.4 Andere functies .....	80	8.2 Verwijderen van de verpakking.....	97
4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie).....	80	8.3 Verwijderen van oude apparaten.....	97
4.6 Servies voor inductiekookplaat.....	81		
4.7 Tips om energie te besparen .....	81		
4.8 Kookstanden .....	81		
4.9 Restwarmteweergave .....	81		
4.10 Toestel in operationele modus zetten.....	82		
4.11 Bediening van de toetsen .....	82		
4.12 Kookplaat en kookzone inschakelen .....	82		
4.13 Kookzone uitschakelen.....	82		
4.14 Kookplaat uitschakelen.....	82		
4.15 STOP-functie .....	83		
4.16 Recall-functie .....	83		
4.17 Kinderbeveiliging .....	84		
4.18 Brugfunctie .....	84		
4.19 Automatische uitschakeling (timer).....	85		
4.20 Kookwekker (eierwekker) .....	85		
4.21 Automatisch aankoken .....	86		
4.22 Warmhoudfunctie .....	86		
4.23 Vergrendeling .....	87		
4.24 Powerstand .....	87		
4.25 Powermanagement .....	87		
4.26 Ventilator gebruiken .....	88		
4.26.1 Ventilator in- en uitschakelen.....	88		
4.26.2 Ventilatornalooptijd .....	88		
4.26.3 Nalooptijd .....	88		
<b>5 Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>89</b>		
5.1 Keramische kookplaat .....	89		
5.2 Speciale verontreinigingen .....	89		
5.3 Kookplaatventilator .....	89		
<b>6 Wat te doen bij problemen?</b> .....	<b>90</b>		
		<b>1 Algemene opmerkingen</b>	
		<b>1.1 Hier vindt u...</b>	
		Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het toestel, zodat u er lang plezier aan beleeft.	
		Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofd- stuk „Wat te doen bij problemen?“. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u vermijdt op die manier onnodige servicekosten.	
		Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruik- s- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.	
		<b>1.2 Reglementair gebruik</b>	
		De kookplaat is alleen voor de bereiding van levensmid- delen in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen bedoeld. Gelijkaardige omgevingen zijn:	
		• Het gebruik in winkels, kantoren en gelijkaardige wer- komstandigheden	
		• Het gebruik in landbouwbedrijven	
		• Het gebruik door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen	
		• Het gebruik in logies en ontbijt	
		• Ze mag niet voor een ander doel en alleen onder toe- zicht worden gebruikt.	

## 2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

### 2.1 Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het toestel mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Als het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het toestel mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturingssysteem worden gebruikt.

### 2.2 Voor de kookplaat in het algemeen

- Wegens de zeer snelle reactie bij een hoog ingestelde kookstand de inductiekookplaat niet zonder toezicht gebruiken!
- Houd bij het koken rekening met de hoge opwarmingsnelheid van de kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van au-bain-marie-pannen. Au-bain-marie-pannen kunnen ongemerkt droogkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Schakel een kookzone na gebruik altijd met de min-toets uit en niet alleen met de panherkenning.
- Oververhitte vetten en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie altijd in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het toestel uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.

- De keramische plaat is zeer stevig. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- Brandgevaar: nooit voorwerpen op de kookplaat laten liggen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie en vooral suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Metalen voorwerpen (zoals keukengerei, bestek ...) mogen niet op de inductiekookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.
- Metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, kunnen in de onmiddellijke nabijheid van de inductiekookplaat heet worden. Opgelet, gevaar van verbranding. Voor niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) geldt dit niet.

- Nooit gesloten conservenblikken en componentverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
- Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete pannen niet in de buurt van de sensortoetsen schuiven en deze niet afdekken. In dat geval wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.
- Plaats de pan zoveel mogelijk in het midden van de kookzone!
- Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de sensortoetsen te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding E2).
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen (bijv. schoonmaakdoekje) in de directe nabijheid van de kookplaatafzuiging liggen. Deze kunnen door de luchtstroom naar binnen gezogen worden. In beginsel moeten vloeistoffen en kleine onderdelen uit de buurt van het toestel worden gehouden.
- Gebruik het toestel nooit zonder vetfilter.
- Verzadigde vetfilters leveren brandgevaar op!
- Frituren is alleen onder voortdurend toezicht toegestaan, flamberen is niet toegestaan!
- Bij het gebruik van haardgekoppeld hout-, kool-, gas- of olievuur moet voor voldoende aanvoerlucht worden gezorgd. De maximaal toelaatbare onderdruk die door de afzuigkap in de ruimte van het haardgekoppeld vuur wordt veroorzaakt, mag de 4 Pa (0,04 mbar) niet overschrijden, anders bestaat er vergiftigingsgevaar.

- Tijdens het koken wordt door de damp extra vocht aan de kamerlucht afgegeven.
- In circulatiebedrijf wordt het vocht uit de damp maar voor een klein deel verwijderd. Er moet daarom altijd voor voldoende toevoer van verse lucht, worden gezorgd, bijvoorbeeld door een geopend raam of door het gebruik van huisventilatie.
- Zorg altijd voor een normaal en behaaglijk ruimteklimaat (45 - 60 % luchtvochtigheid).
- Schakel na elk gebruik in circulatiebedrijf de kookplaatafzuiging ca. 20 minuten lang op een lage stand of activeer de automatische naloop.

### 2.3 Voor personen

- Deze apparaten kunnen door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als erop toezicht wordt gehouden of als ze over het veilig gebruik van het toestel zijn geïnstrueerd en ze de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij het onder toezicht gebeurt.
- De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden heet tijdens de werking. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
- Er mogen alleen fornuisrekken of kookplaatafdekkingen van de kookplaatfabrikant of door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het toestel vrijgegeven fornuisrekken of kookplaatafdekkingen worden gebruikt. Het gebruik van niet geschikte fornuisrekken of kookplaatafdekkingen kan tot ongevallen leiden.
- Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich ervan verzekeren dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat worden beïnvloed (het frequentiebereik van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).

## 2.4 Symbool- en instructieverklaring

Het apparaat werd volgens de huidige stand van de techniek geproduceerd. Desondanks kunnen machines risico's opleveren, die constructief niet te vermijden zijn. Om voldoende veiligheid voor de bediener te waarborgen, worden extra veiligheidsinstructies gegeven in de vorm van de hiervolgend beschreven tekstmarkeringen.

Alleen als deze in acht worden genomen, is er voldoende veiligheid tijdens de werking gewaarborgd.

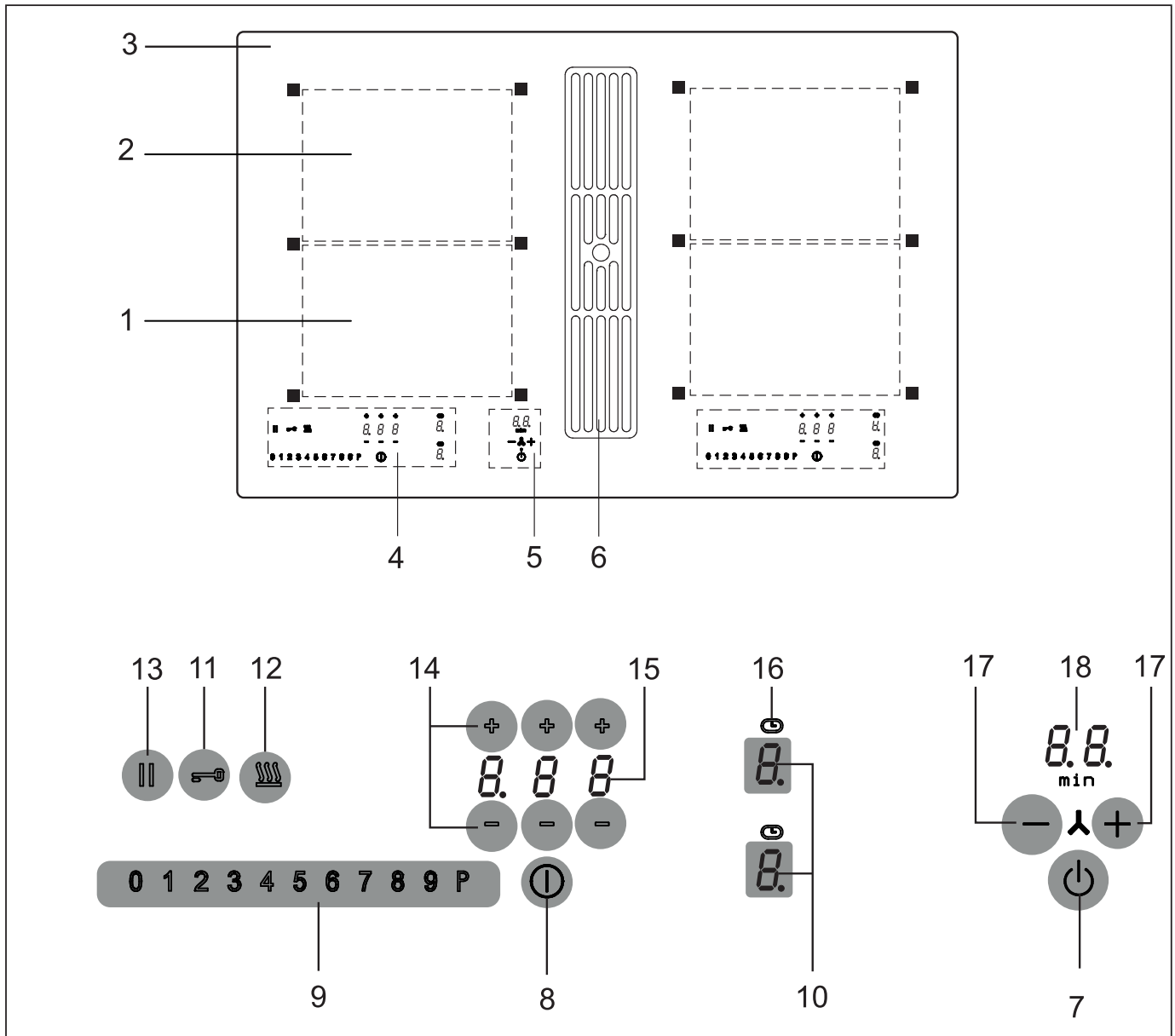
De gemarkeerde tekstpassages hebben verschillende betekenissen:

	<p><b>GEVAAR</b> Opmerking die op een direct dreigend gevaar wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.</p>
	<p><b>OPGELET</b> Opmerking die op een mogelijk gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.</p>
	<p><b>LET OP</b> Opmerking die op een gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen lichte verwondingen of beschadiging van het apparaat zijn.</p>
	<p><b>OPMERKING</b> Het in acht nemen van opmerkingen vergemakkelijkt de omgang met het apparaat.</p>

Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:

	<p><b>WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!</b> In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.</p>
	<p><b>OPGELET! HETE OPPERVLAKKEN!</b> Dit symbool is aangebracht op oppervlakken die heet worden. Er bestaat gevaar voor ernstig brandletsel of verbrandingen. De oppervlakken kunnen ook na het uitschakelen van het apparaat heet zijn.</p>
	<p><b>GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN VOOR DE ONGANG MET ELEKTROSTATISCH GEVOELIGE COMPONENTEN EN MODULES (ESD) IN ACHT NEMEN!</b> Achter afdekkingen die met het hiernaast staande symbool gekenmerkt zijn, bevinden zich elektrostatisch gevoelige componenten en modules. Aanraken van stekeraansluitingen, geleiders en componentenpins moet absoluut worden vermeden. Alleen vakpersoneel met electronicakennis en -ervaring is bevoegd om hierin wijzigingen aan te brengen!</p>

## 3 Beschrijving van het toestel



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Inductiekookzone voor
2. Inductiekookzone achter
3. Keramische kookplaat
4. Touch-control-bedieningsveld
5. Stand-by-toets en ventilatorbediening
6. Ventilator
7. Stand-by-toets
8. Aan/Uit-toets (kookplaat)
9. Sensorveld
10. Kookstandweergave
11. Vergrendeltoets
12. Warmhoudtoets
13. STOP-toets (pauzefunctie)
14. Min-/plus-toets timer

15. Timer-weergave
16. Aanwijzing voor kookzonetimer
17. Min-/plus-toets ventilator
18. Weergave ventilator

**OPMERKING**

De meeste van de hier weergegeven toetsen zijn pas zichtbaar na het inschakelen van de kookplaat.

### 3.1 Bediening met sensortoetsen

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt met touch-control-sensortoetsen. De sensortoetsen functioneren als volgt: met de vingertop kort een symbool op het keramische oppervlak aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd.

In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensortoets het woord 'toets' gebruikt.

#### Stand-by-toets (7)

Met deze toets wordt het toestel in de operationele modus geschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar. Na het uitschakelen met deze toets blijft het toestel nog ca. 120 min. in de operationele modus.

Let op! Is het toestel volledig uitgeschakeld, dan is er ook geen restwarmtevergeving meer zichtbaar!

#### Aan/uit-toets (8) kookzones links of rechts



Met deze toets wordt de desbetreffende kookzone in- en uitgeschakeld.

#### Kookstandweergave (10)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

- H** ..... Restwarmte
- P** ..... Powerstand
- U** ..... Panherkenning
- ..... Automatisch aankoken
- A** ..... Stop-functie
- L** ..... Kinderbeveiliging
- n** ..... Brugfunctie
- 42 70 94** ..... Warmhoudstanden 42°C/70°C/94°C

#### Symbolen

-  ..... Timerfunctie, automatische uitschakeling
-  ..... Vergrendeling

#### Vergrendeltoets (11)

Met de vergrendeltoets kunnen de toetsen worden geblokkeerd.

#### Warmhoudtoets (12)

Om warm te houden en te sudderen.

#### Powerstand in het sensorveld (1 2 3 4 5 6 7 8 P)

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking.

#### STOP-toets (13)

Het koken kan met de STOP-toets even worden onderbroken.

#### Recall-functie (Herstelfunctie) (13)

Na het per ongeluk uitschakelen van de kookplaat kan de laatste instelling weer worden hernomen.

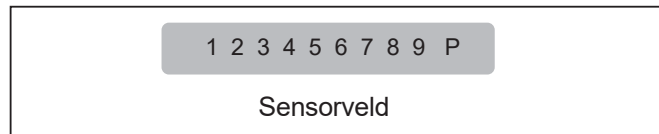
#### Min-toets / Plus-toets ventilator (17)

Met deze toetsen worden de vermogensstanden van de afzuiging gekozen en de nalooptijd ingesteld.

### 3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld)

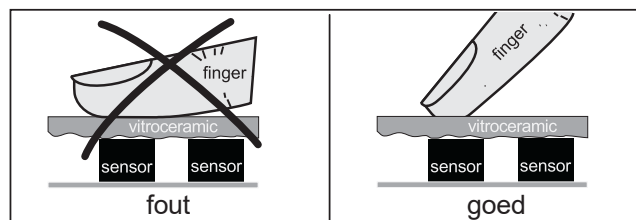
De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangevoelde waarde (kookstand) volgens de beweging.

Het begrip „slider” [Engels „slide”: schuiven, laten glijden] is in deze handleiding identiek met de term sensorveld.



#### Waarop moet u bij de bediening letten?

De vinger mag niet te vlak op de keramische plaat worden gezet om te verhinderen dat naburige toetsen/sensorvelden per ongeluk reageren.

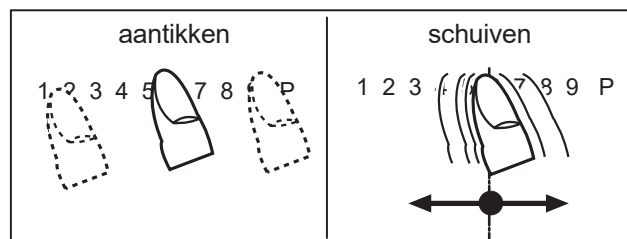


#### Sensorveld aantikken of de vinger verschuiven

Het sensorveld kan met de vinger worden aangetikt; dan verandert de aangevoelde waarde (kookstand) stapsgewijs.

Als de vinger op het sensorveld wordt geplaatst en dan naar links of naar rechts wordt verschoven, verandert de aangevoelde waarde continu.

Hoe sneller de beweging, hoe sneller de aanwijzing verandert.



## 4 Bediening

### 4.1 Het inductiekookveld


De kookplaat is met een inductiekookveld uitgerust. Een inductiespoel onder de keramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op, dat de vitrokeramiek doordringt en in de bodem van de pan een warmtevoerende stroom induceert.


Bij een inductiekookzone wordt de warmte niet meer door een verwarmingselement via de pan op de te koken gerechten overgedragen; de nodige warmte wordt m.b.v. inductiestromen direct in de pan gevormd.

#### Voordelen van het inductiekookveld

- energiebesparend koken door rechtstreekse energieoverdracht op de pan (aangepaste pannen van magnetiseerbaar materiaal zijn noodzakelijk),
- meer veiligheid omdat de energie alleen wordt doorgegeven als er een pan op de kookzone staat,
- energieoverdracht tussen inductiekookzone en panbodem met een hoog rendement,
- hoge opwarm snelheid,
- weinig risico op verbrandingen omdat de kookplaat alleen door de panbodem wordt verwarmd, overkokende gerechten branden niet vast,
- snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

### 4.2 Panherkenning

Als er geen of een te kleine pan op de kookzone staat als de kookzone is ingeschakeld, dan wordt deze niet van energie voorzien. Een knipperende  in de kookstandweergave maakt daarop attent.

Als er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de ingestelde stand ingeschakeld en de kookstandweergave brandt. De energietoevoer wordt onderbroken als de pan wordt verwijderd, in de kookstandweergave verschijnt een knipperende .

Indien kleinere pannen worden opgezet, waarbij de panherkenning toch in werking treedt, wordt slechts zoveel energie toegevoerd als nodig is.

#### Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimumdiameterpanbodem (mm)
220 x 190	115

De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld. Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone om een optimaal rendement te verkrijgen.

Belangrijk: naargelang van de kwaliteit van de pan kan de vereiste minimumdiameter voor het reageren van de panherkenning afwijken!

### 4.3 Gebruiksduurbepering

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbepering.


De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand (zie tabel).

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd.

Als de gebruiksduurbepering heeft gereageerd, wordt de kookzone uitgeschakeld; er is een kort signaal te horen en in de aanwijzing verschijnt een H.

De automatische uitschakeling heeft voorrang op de bedrijfsduurbepering, d.w.z. de kookzone wordt pas uitgeschakeld als de tijd van de automatische uitschakeling is afgelopen (bijv. automatische uitschakeling met 99 minuten en kookstand 9 is mogelijk).

#### Gebruiksduurbepering

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbepering in minuten
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Andere functies

Als één of meer sensortoetsen langer of tegelijk worden ingedrukt (bijv. door een per ongeluk op de sensortoetsen geplaatste pan), wordt er niet geschakeld.

Het symbool Er03 knippert en er is gedurende een zekere tijd een signaal te horen. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.

Om het symbool Er03 te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

### 4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)

Als de kookplaat langdurig op vol vermogen wordt gebruikt, kan bij een hoge kamertemperatuur de elektronica niet meer voldoende worden gekoeld.

Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt evt. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd. Als bij normaal gebruik van de kookplaat en normale kamertemperatuur regelmatig E2 verschijnt, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende.

Ontbrekende koelopeningen in het meubel kunnen de oorzaak zijn. Eventueel moet de inbouw worden gecontroleerd (zie hoofdstuk 'Ventilatie').



### 4.6 Servies voor inductiekookplaat

De pannen die voor de inductiekookplaat worden gebruikt, moeten van metaal zijn, magnetische eigenschappen bezitten en een voldoende grote bodem hebben.

Gebruik uitsluitend pannen met een bodem die voor inductie geschikt is.

Geschikte pannen	Ongeschikte pannen
Geëmailleerde stalen pannen met dikke bodem	Pannen van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek of terracotta
Gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem	
Pannen van roestvrij gelaagd staal, roestvrij ferrietstaal of aluminium met speciale bodem	

#### Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

Voer de hierna beschreven magneetttest uit of kijk of de pan het symbool voor het koken met inductiestroom draagt.

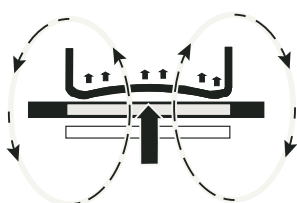
#### Magneetttest:

Ga met een magneet over de bodem van uw pan. Wordt de magneet aangetrokken, dan kunt u de pan op de inductiekookplaat gebruiken.



#### Noot:

Bij het gebruik van sommige pannen die geschikt zijn voor inductie, kunnen geluiden optreden, die te wijten zijn aan de bouwwijze van deze pannen.



Fout: de panbodem is gewelfd. De temperatuur kan door de elektronica niet correct worden bepaald.

### 4.7 Tips om energie te besparen

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe inductiekookplaat en uw kookgerei om te gaan.

- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Let erop dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan is, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting beschadigd raken.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

### 4.8 Kookstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan in meerdere standen worden ingesteld. In de tabel vindt u toepassingsvoorbeelden voor de verschillende standen.

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
●	Smelten 42°C
●●	Warm houden 70°C
●●●	Suddereren 94°C
1-2	Verder koken van kleine hoeveelheden
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden, braden
P	Powerstand (hoogste vermogen)

Bij kookpannen zonder deksel moet evt. een hogere kookstand worden gekozen.

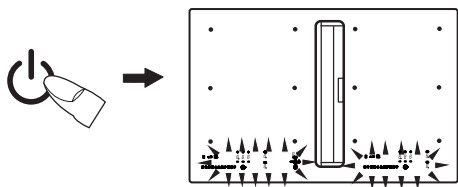
### 4.9 Restwarmteweergave **H**

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.

Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden.

Na het uitdoven van de letter H kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!

Bij een inductiekookzone wordt de keramiek niet direct, maar alleen door de terugstralende warmte van de pan verwarmd.



#### 4.10 Toestel in operationele modus zetten

Met de stand-by-toets (power symbol) wordt het toestel in de operationele modus geschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar. Er vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en de weergavelampjes gaan kort branden.

Na het uitschakelen met deze toets blijft het toestel nog ca. 120 min. in de operationele modus.

Let op! Is het toestel volledig uitgeschakeld, dan is er ook geen restwarmteweergave meer zichtbaar!

#### 4.11 Bediening van de toetsen

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets daarna de bediening van een volgende toets. De volgende toets moet principieel binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

#### 4.12 Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de Aan/Uit-toets (power symbol) drukken (ca. 1 sec.) tot de kookstandweergaven 0 aantonen en een kort signaal te horen is. De besturing is klaar voor gebruik.

2. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone brandt.

3. Meteen daarna het sensorveld (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) aanraken. Er wordt een kookstand ingeschakeld.

● (4 5 6 7 8 9 P) .....links Kookstand 0

(1 2 3 4) ● (8 9 P) .....centrum Kookstand 6

(1 2 3 4 5 6 7 8) ● (P) .....rechts Kookstand P\*

Zie hoofdstuk Wat u moet weten over de slider (sensorveld)

Om de kookstand te veranderen of om een andere kookzone in te schakelen moet u het bijbehorende sensorveld (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) aanraken.

Belangrijk: de bijbehorende gereedheidsstip moet branden!

4. Meteen daarna voor inductie geschikt kookgerei op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in. De pan wordt verwarmd.

Zolang geen pan op de kookzone wordt geplaatst, wisselt de aanwijzing tussen de ingestelde kookstand en het symbool U. Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk „panherkenning”.

#### 4.13 Kookzone uitschakelen

Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone moet branden.

5. a) Het sensorveld (● 4 5 6 7 8 9 P) uiterst links aanraken of  
b) de op het sensorveld (◀ 4 5 6 7 8 9 P) geplaatste vinger naar links verschuiven om de kookstand op 0 te verlagen  
c) op de Aan/Uit-toets (power symbol) drukken. De bijbehorende kookzones worden uitgeschakeld.

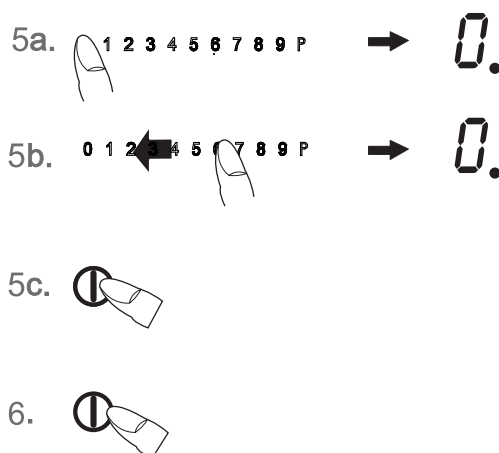
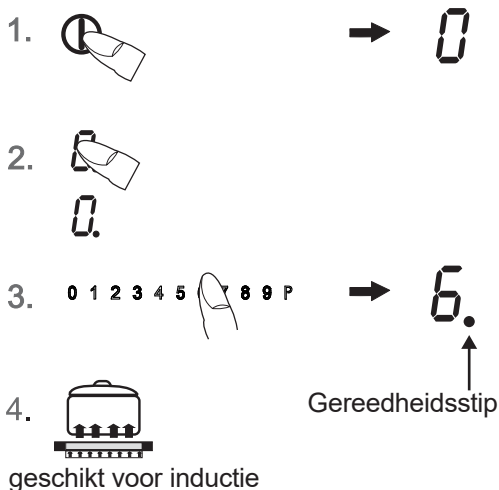
#### 4.14 Kookplaat uitschakelen

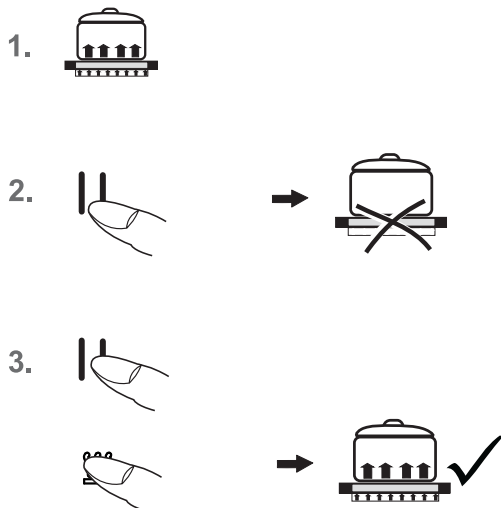
6. Op de Aan/Uit-toets (power symbol) drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

Noot:

Als alle kookzones handmatig worden uitgeschakeld (kookstand 0) en vervolgens op geen enkele toets of sensorveld meer wordt gedrukt, wordt de kookplaat na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.

\* De powerstand wordt meteen geactiveerd. Zie alinea „Powerstand”.





### 4.15 STOP-functie ||

Het koken kan tijdelijk met de STOP-toets worden onderbroken, bijv. als er aan de deur wordt gebeld. Om het koken met dezelfde kookstanden voort te zetten, moet de STOP-functie worden beëindigd. Een evt. ingestelde timer wordt gestopt en loopt daarna verder.

Om veiligheidsredenen is deze functie slechts 10 minuten beschikbaar. Daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.

1. Het kookgerei staat op de kookzones en de gewenste kookstanden zijn ingesteld.
2. Op de STOP-toets || drukken. In plaats van de gekozen kookstanden gaat het pauzesymbool || aan.
3. De onderbreking wordt beëindigd door eerst op de STOP-toets || en daarna op een willekeurige andere toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken. De tweede toets moet binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de kookplaat uitgeschakeld.

### 4.16 Recall-functie ||

(Herstelfunctie)

Na het per ongeluk uitschakelen van de kookplaat kan de laatste instelling weer worden hernomen.

De recall-functie functioneert alleen als er ten minste één kookzone is ingeschakeld.

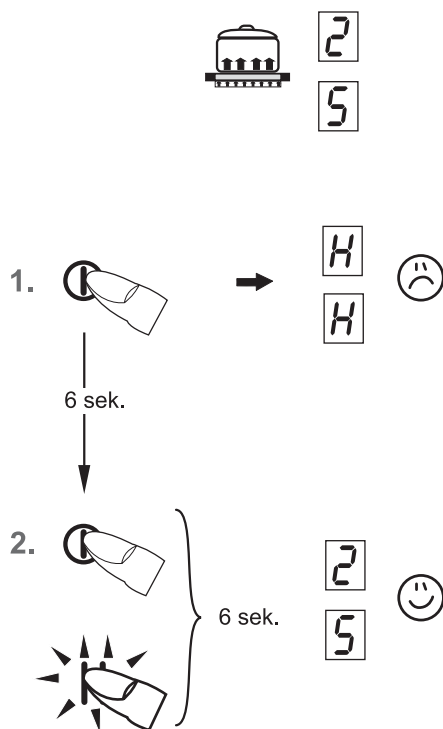
1. De kookplaat werd per ongeluk met de Aan/Uit-toets ① uitgeschakeld.
2. Binnen 6 seconden na het uitschakelen opnieuw op de Aan/Uit-toets ① drukken. De stop-toets knippert.
3. Meteen daarna op de STOP-toets || drukken. De oorspronkelijke kookstanden zijn weer ingesteld. Het kookproces wordt voortgezet.



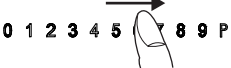

**Hersteld worden:**



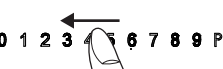

- de kookstanden van alle kookzones
- minuten en seconden van voor welbepaalde kookzones geprogrammeerde timers
- Aankookautomaat
- Powerstand

**Niet hersteld worden:**

- de tellers van de gebruiksduurbeperving (er wordt weer vanaf 0 geteld)



1. 
2.  ca. 3 sec.
3.  → 

4. 
5.  ca. 3 sec.
6.  → 

### 4.17 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet verhinderen dat kinderen de inductiekookplaat per ongeluk of opzettelijk inschakelen. Hiervoor wordt de bediening geblokkeerd.

#### Kinderbeveiliging inschakelen

1. Zolang op de Aan/Uit-toets drukken (1 sec.) tot de kookstandweergaven 0 aantonen.
2. Direct daarna een kookstandweergave activeren en ingedrukt houden (ca. 3 sec.) tot het sliderveld van 0-P oplicht.
3. Aansluitend over het hele sensorveld 0-P strijken (sliden) om de kinderbeveiliging te activeren. In de kookstandweergaven verschijnt een L voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

#### Kinderbeveiliging uitschakelen


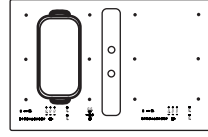
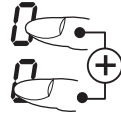
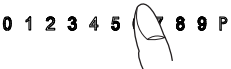

4. Op de Aan/Uit-toets drukken.
5. Direct daarna een kookstandweergave activeren en ingedrukt houden (ca. 3 sec.) tot het sliderveld van P-0 oplicht.
6. Aansluitend over het hele sensorveld P-0 strijken (sliden) om de kinderbeveiliging uit te schakelen. De L verdwijnt.


#### Opmerkingen

- Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde kinderbeveiliging niet beëindigd.

### 4.18 Brugfunctie



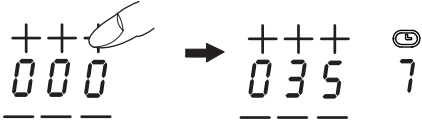

De voorste en de achterste kookzone kunnen voor het koken aaneengeschakeld worden (brugfunctie). Daardoor kunnen grote pannen worden gebruikt.




1.  
2.  ca. 3 sec.
3.  → 

1. De kookplaat inschakelen.
2. Om de brugfunctie in te schakelen de kookstandweergave (als toets) aanraken van de voorste en achterste kookzone tegelijkertijd aanraken. De brugfunctie is ingeschakeld en in de achterste kookstandweergave verschijnt de brug . De bediening vindt plaats met de voorste kookstandweergave en het sensorveld.
3. Voor het deactiveren opnieuw tegelijkertijd op de twee kookstandweergaven (als toets) van de voorste en achterste kookzone drukken of de kookplaat uitschakelen.

#### Opmerking

De braadslede of de pan moet de gebruikte kookzones ten minste voor de helft bedekken om door de panherkenning te worden herkend!

1. 
2. 
3. 
4. 

1. 
2. 
3. 

#### 4.19 Automatische uitschakeling (timer)


Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 0.01 tot 9.59 minuten worden ingesteld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Een of meer kookzones inschakelen en gewenste kookstanden kiezen.
3. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone brandt.  
Vervolgens kan met de plus- + of min-toets - Timer de gewenste tijd worden ingesteld.  
Linkerpositie: uren  
Middelste positie: decimale minuten  
Rechterpositie: enkele minuten  
Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen.  
Het timersymbool  van de kookplaat brandt.
4. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Stand-by-toets ) te drukken.


#### Opmerkingen

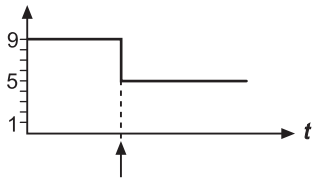
- Om de automatische uitschakeling voor een andere kookzone te programmeren, de stappen 2 tot 4 herhalen.
- Om de afgelopen tijd (automatische uitschakeling) te controleren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De aangetoonde waarde kan afgelezen en veranderd worden.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: De gewenste kookzone selecteren en de tijd door aanraken van de min-toets - Timer wissen ('0').
- Als meerdere kookzones met automatische uitschakeling geprogrammeerd zijn, wordt in de timer-weergave steeds de kookzone met de kortste tijd aangetoond.

#### 4.20 Kookwekker (eierwekker)

1. De kookplaat inschakelen.
2. Geen kookzone selecteren.  
Vervolgens kan met de plus- + of min-toets - Timer de gewenste tijd wo ingesteld.
3. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de stand-by-toets ) te drukken.

#### Opmerkingen

- De kookwekker blijft ook dan in werking als de linker of rechter kookplaatzijde uitgeschakeld is. Om de tijd te wijzigen de linker of rechter kookplaatzijde inschakelen.
- Als er wordt uitgeschakeld met de stand-by-toets , schakelt ook de kookwekker na ca. 120 Min. uit.

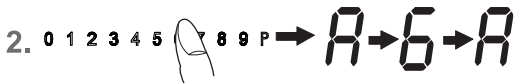


### 4.21 Automatisch aankoken **A**

Bij de aankookautomaat gebeurt het aan de kook brengen met kookstand 9. Na een bepaalde tijd wordt automatisch naar een lagere doorkookstand (1 tot 8) teruggeschakeld.

Bij het gebruik van het automatisch aankoken moet alleen de doorkookstand worden gekozen waarmee de bereiding verder moet worden gekookt, omdat de elektronica automatisch terugschakelt.

Het automatisch aankoken is geschikt voor gerechten die koud worden opgezet, op hoog vermogen worden verwarmd en op de doorkookstand niet permanent in het oog moeten worden gehouden (bijv. het koken van soepvlees).



lang drukken (ca. 3 sec.)



1. De kookplaat inschakelen.
2. Lang (ca. 3 sec.) op het sensorveld (1 2 3 4 8 9 P) drukken om de functie te activeren en meteen een bepaalde doorkookstand te kiezen:

..... links ..... kookstand 1

..... centrum ..... kookstand 6

..... rechts ..... kookstand 8

A en de gekozen doorkookstand knipperen afwisselend.

3. Het automatisch aankoken verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet. Het symbool A dooft uit.

Ingestelde Kookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

#### Opmerking

- Tijdens het automatisch aankoken kan de doorkookstand verhoogd worden. Door de doorkookstand te verlagen wordt het automatisch aankoken uitgeschakeld.

### 4.22 Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunnen gerechten die klaar zijn op een kookzone warm gehouden worden. De kookzone wordt met laag vermogen gebruikt.



1x, 2x, 3x



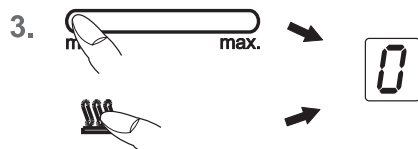
1. Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
2. Door meermaals drukken op de warmhoudtoets de gewenste warmhoudstand kiezen:

komt overeen met ca. 42°C

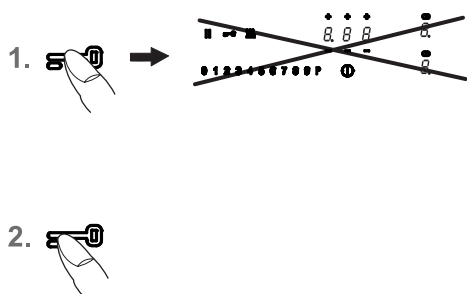
komt overeen met ca. 70°C

komt overeen met ca. 94°C

3. Om uit te schakelen het sensorveld links aanraken of op de warmhoudtoets drukken.




De warmhoudfunctie staat 120 minuten ter beschikking, daarna wordt de kookzone uitgeschakeld.




### 4.23 Vergrendeling

Door de vergrendeling kunnen de bediening van de toetsen en de instelling van een kookstand worden geblokkeerd. Alleen de Aan/Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.

#### Vergrendeling inschakelen

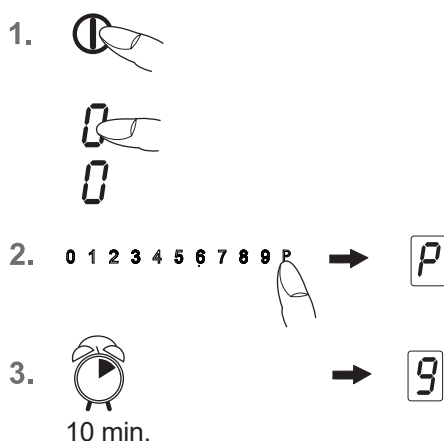
- Op de vergrendeltoets  drukken. De vergrendeltoets licht sterk op.  
De vergrendeling is ingeschakeld.

#### Vergrendeling uitschakelen

- Op de vergrendeltoets  drukken. De vergrendeltoets brandt gedimd.  
De vergrendeling is uitgeschakeld.

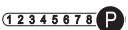


#### Opmerkingen

De geactiveerde vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is! Vooraleer weer kan worden gekookt, moet ze daarom eerst gedeactiveerd worden!  
Bij stroomuitval en uitschakelen met de stand-by-toets wordt de ingeschakelde vergrendeling opgeheven, d.w.z. gedeactiveerd.



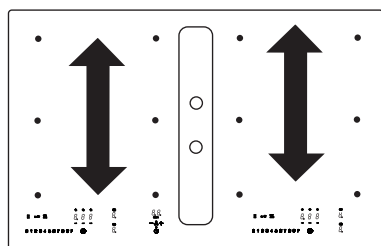
### 4.24 Powerstand

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking. Een grote hoeveelheid water kan snel aan de kook worden gebracht.

- De kookplaat inschakelen. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone brandt.
- Op het meest rechtse sensorveld   drukken.  
De powerstand is ingeschakeld.
- Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De  verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

#### Opmerking

Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op het overeenkomstige sensorveld drukken.



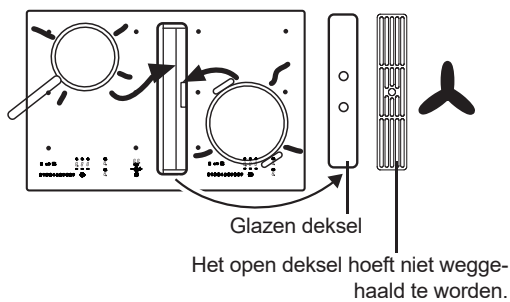
Modules (powermanagement)

### 4.25 Powermanagement

Telkens twee kookzones zijn – om technische redenen – tot een module gecombineerd en beschikken over een maximaal vermogen.

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone.

De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.



## 4.26 Ventilator gebruiken

In het midden van de kookplaat bevindt zich de ventilator met afzuiging naar onderen.

Voor de ingebruikname van de ventilator dient het glazen deksel weggehaald te worden.

Bij modellen met een open deksel is weghalen ervan niet vereist.

### Belangrijk:

**Leg het deksel niet op de inductiekookplaat! Gevaar voor verbranding!**

### 4.26.1 Ventilator in- en uitschakelen

1. Stand-by-toets (⏻) indrukken (ca. 1 sec.).
2. De plus-toets + van de ventilator indrukken.  
Daarna kan met de plus- + / of min-toets - een gewenste vermogensstand 1, 2, 3 of 4 worden gekozen. Het symbool van de ventilator brandt.  
De intensieve stand 4 blijft 10 minuten lang ingeschakeld, daarna wordt automatisch teruggeschakeld naar stand 3.
3. Voor het uitschakelen op de min-toets - van de ventilator drukken tot er 0 wordt weergegeven.

### Tip

Om te zorgen dat de afzuiging ook bij hoge pannen (bijv. aspergepan) goed werkt, kunt u aan de ventilatorzijde een kooklepel onder het pandeksel leggen.

### 4.26.2 Ventilatornalooop

De ventilatornalooop wordt na het koken gebruikt om kookgeurtjes weg te zuigen. Bovendien worden hierdoor de filters in de ventilator gedroogd.

#### Ventilatornalooop instellen

1. De plus- + en min-toets - van de ventilator tegelijk indrukken. Vervolgens is er een ventilatornalooop van 10 minuten ingesteld. Het symbool van de nalooop brandt min.
2. Door opnieuw gelijktijdig indrukken van de plus- + en min-toets - worden 60 minuten ingesteld.
3. Door nogmaals tegelijkertijd indrukken wordt de nalooop uitgeschakeld.

De ventilatorstand bij een ingeschakelde ventilatornalooop kan naar wens ingesteld en gewijzigd worden.

### 4.26.3 Nalooptijd

Telkens na het koken zou een nalooptijd van de ventilatormotor van 10 - 20 minuten moeten worden ingesteld. Als de ventilator minstens 15 minuten heeft gewerkt, vindt er na het uitschakelen een automatische nalooop van ca. 15 minuten op een lage stand plaats.

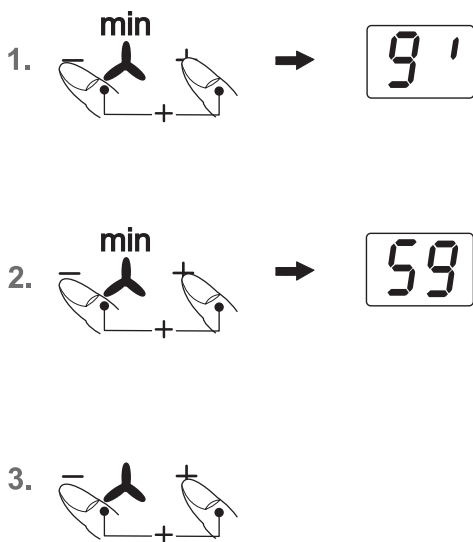
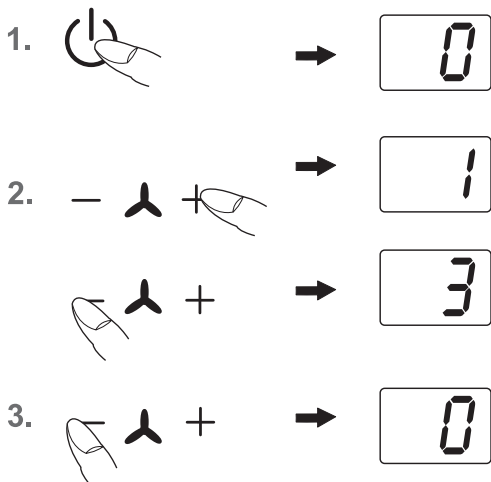
Zo wordt een optimale werking en verwijdering van resterende kookdampen gewaarborgd.

Bij werking met recirculatiefilter is het raadzaam om na het koken altijd een nalooptijd van 10 - 60 minuten in te stellen, om een optimale geurverwijdering te bereiken.

Bij het opnieuw inschakelen van de ventilator kan het in zeldzame gevallen voorkomen, dat de in het filter achtergebleven geurmoleculen zich hechten aan waterdamp en weer even geroken kunnen worden. Deze restgeurtjes verdwijnen tijdens de verdere werking weer snel.

### Belangrijk

Bij circulatiebedrijf dient voortdurend voldoende geventileerd te worden om de luchtvochtigheid af te voeren.





## 5 Reiniging en onderhoud

- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de Aan/Uit-toets wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

### 5.1 Keramische kookplaat

**Belangrijk!** Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaars enz.

#### Reiniging na gebruik

1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

#### Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermend laagje dat water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op deze laag zitten en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

### 5.2 Speciale verontreinigingen

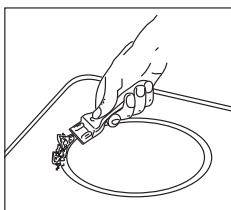
**Sterke verontreinigingen** en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.

**Overgekookte gerechten** eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

**Ingebrande suiker** en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – zolang ze nog heet zijn – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

**Zandkorrels** die mogelijk tijdens het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

**Kleurveranderingen** van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebran-



de resten.

**Glanzende plekken** ontstaan door slijtage van de panbodern, in het bijzonder bij het gebruik van kookgerei met een aluminium bodern of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen slechts moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panboderns wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en ontstaan er donkere vlekken.

### 5.3 Kookplaatventilator

#### Reiniging van de metalen vetfilters

Reinig de metalen vetfilters minimaal één keer per maand of bij te vette toestand en intensief gebruik in de vaatwasmachine of in een mild sopje.

Voor het uitnemen van de filters het deksel van de ventilator weghalen en de U-vormige rvs-luchtgeleiderplaat in de aanzuigopening naar boven toe uit de ventilator tillen. Vervolgens het filter uitnemen. Druk hiervoor de vergrendeling in de greepopening naar beneden en haal de filters eruit.

Filters kunt u in de vaatwasmachine reinigen. Filters in de vaatwasmachine verticaal zetten. Gebruik a.u.b uitsluitend naspoelmiddel dat geschikt is voor aluminium, om schade en verkleuringen aan de filters te voorkomen.

Niet vlak naast glazen of licht porselein laten afwassen.

#### Gebruik de ventilator niet zonder vetfilters!

Na de filterreiniging de filters droog weer in de ventilator. **Belangrijk:** de greepopening moet na het inzetten zichtbaar zijn. Neem liefst bij ieder filtervervanging de goed toegankelijke binnenzijde van de ventilator af met een met afwasmiddel bevochtigd doekje en let hierbij vooral op uitstekende delen binnenin de ventilator.

#### Reiniging en onderhoud van de ventilator

Het geniet de voorkeur om de ventilator bij iedere filterreiniging te reinigen.

Na langdurige koken van water met geopend deksel kan zich condenswater onder het filter verzamelen. Dat is volkomen normaal. Het water zou echter verwijderd en de binnenzijde van de ventilator gereinigd moeten worden.

De ventilatieopeningen in het deksel zorgen ervoor dat ook in ruststand met geplaatst deksel zonder lopende ventilator mogelijke restvochtigheid van het koken en reinigen vanuit de ventilatorbinnenzijde kan ontsnappen.

Als hierbij vervelende restgeurtjes mochten ontsnappen, is het raadzaam om zowel filter als ventilatorbinnenzijde te reinigen.

De ventilator kunt u het beste met een vochtig, zacht doekje en wat mild afwasmiddel reinigen.

#### Service

Het filter moet toegankelijk blijven. Bij een actieve koolfilter om de 5 - 24 maanden de koolfiltermatten vervangen.

Bij een plasmafilter na 5 jaar (max.) de koolfiltermatten vervangen. Open hiervoor het behuizingdeksel en vervang de koolfiltermatten.

## 6 Wat te doen bij problemen?

Ongekwalficeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen, moeten ze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

### Denk eraan

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

### Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

#### De zekeringen vallen meermaals uit?

Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

#### De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is het netsnoer aangesloten?
- Is de kinderbeveiliging ingeschakeld, d.w.z. wordt er een L aangetoond?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd kookgerei gebruikt? Zie hoofdstuk „Services voor inductiekookplaat”.

#### Het symbool knippert en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen.

Er is een permanente activering van de touch-control-sensortoetsen door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen.

Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen. Om het symbool  te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

#### De foutcode E2 wordt getoond?

De elektronica is te heet. De inbouwsituatie van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten.

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging. Zie hoofdstuk Ventilatie.

#### De foutcode E8 wordt getoond?

Fout aan de ventilator rechts of links. De aanzuigopening is geblokkeerd of afgedekt, of de ventilator is defect.

De montage van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten.

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging. Zie hoofdstuk Ventilatie.

#### De foutcode U400 wordt getoond?

De kookplaat is verkeerd aangesloten. De besturing wordt na 1s uitgeschakeld en er is een continu signaal te horen.

De correcte netspanning aansluiten.

#### Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

Er is een technisch defect. A.u.b. contact opnemen met de service.

#### Het pansymbool verschijnt?

Er werd een kookzone ingeschakeld en de kookplaat verwacht dat er een geschikte pan wordt opgezet (panherkenning). Pas dan wordt er energie afgegeven.

#### Het pansymbool blijft verschijnen, hoewel er een pan werd opgezet?

De pan is niet geschikt voor inductie of heeft een te kleine diameter.

#### De gebruikte kookpannen maken geluid?

Dat heeft een technische oorzaak; er bestaat geen gevaar voor de inductiekookplaat of de pan.

#### De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

#### De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

#### De kookplaat heeft barsten of breuken?

Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

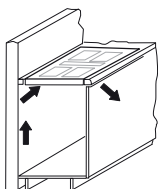
## 7 Montagehandleiding

### 7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (min. 75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsgevaar.

### 7.2 Ventilatie

- De inductiekookplaat is voorzien van een ventilator die automatisch aan- en uitgaat. Als de temperatuurwaarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden, start de ventilator met lage snelheid. Wordt de inductiekookplaat intensief gebruikt, dan schakelt de ventilator over naar een hogere snelheid. Als de elektronica voldoende is afgekoeld, reduceert de ventilator zijn snelheid en schakelt automatisch uit.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn, zodat de inductie voldoende geventileerd wordt.
- Als het vermogen van een kookzone regelmatig vanzelf gereduceerd of uitgeschakeld wordt (zie hoofdstuk 'Oververhittingsbeveiliging'), is de koeling waarschijnlijk onvoldoende. In dat geval is het aanbevolen de achterwand van de onderkast ter hoogte van de uitsparing in het werkblad te openen en de voorste dwarslijst van het meubel over de gehele breedte van de kookplaat te verwijderen, zodat een betere luchtcirculatie mogelijk is.



Voor een betere ventilatie van de kookplaat wordt vooraan een luchtspleet van 5 mm aanbevolen.

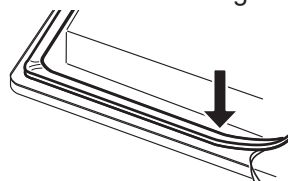
### 7.3 Montage

#### Belangrijke opmerkingen

- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- Bij de inbouw boven een lade moet erop worden gelet dat er geen puntige voorwerpen in de lade worden bewaard. Die kunnen anders aan de onderkant van de kookplaat blijven haken en de lade blokkeren.
- Als er zich een tussenbodem onder de kookplaat bevindt, moet de minimale afstand tot de onderkant van de kookplaat 20 mm bedragen om voldoende ventilatie van de kookplaat te garanderen.
- De kookplaat mag niet boven koelkasten, vaatwassers, wasmachines of droogkasten worden ingebouwd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast of onder de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

#### Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.



- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich evt. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven! Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

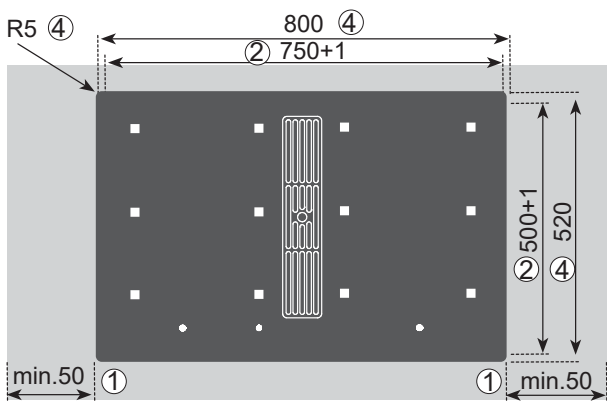
#### Uitsparing in het werkblad

De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd. De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken. Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

## 7.4 Variabele montagemogelijkheden: Opliggende montage

Afmetingen in mm



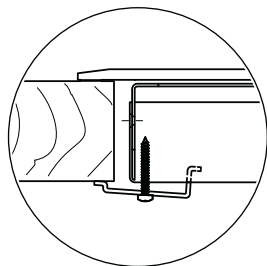
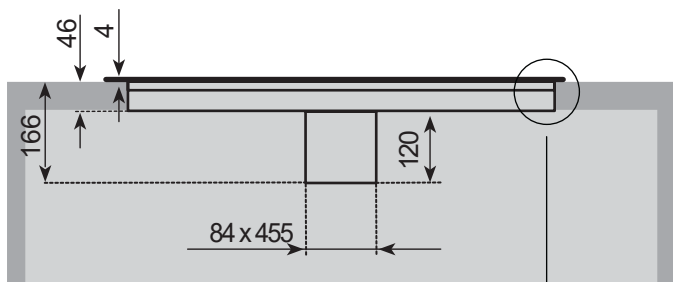
### Plaatstrip

- De kookplaat inzetten en justeren.
- Aan de onderkant de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en vastzetten.  
De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand vastzetten; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne werkbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten.

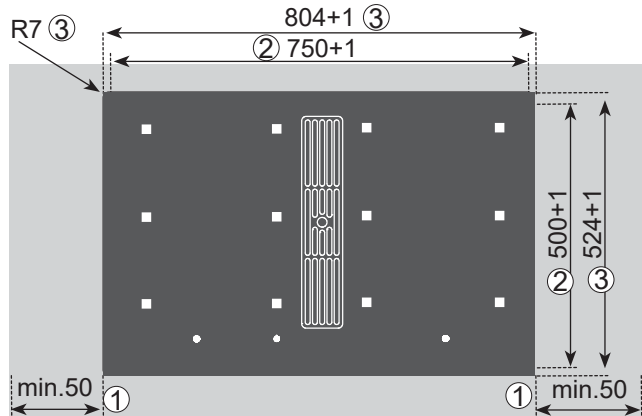
- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Afmetingen uitsparing
- ③ Uitfreesmaat
- ④ Buitenmaat kookplaat

### Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!



## 7.5 Variabele montagemogelijkheden: Randloze montage



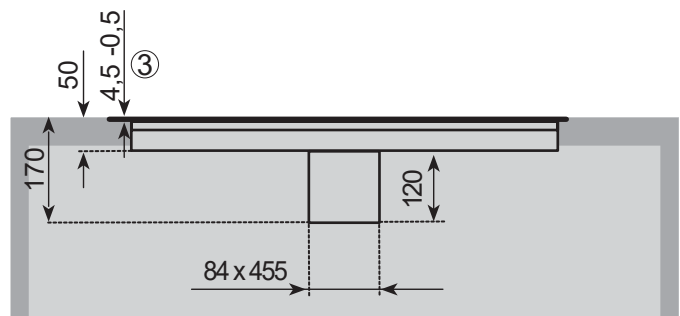
Afdichttape in de hoek van de steunrand van het aanrecht aanbrengen, zodat geen siliconenlijm onder de kookplaat kan terechtkomen.

De kookplaat zonder lijm in de uitsparing van het werkblad leggen en uitlijnen. Eventueel hoogtecompensatieplaten eronder leggen.

De spleet tussen kookplaat en aanrechtblad met siliconenlijm voegen.

### Belangrijk

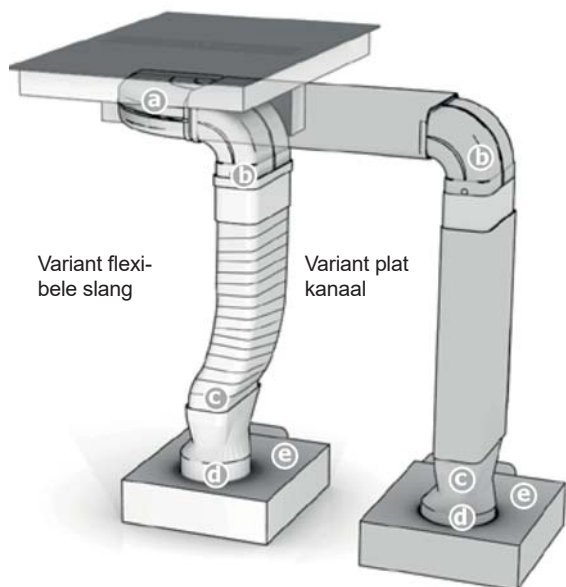
Siliconenlijm mag op geen enkele plaats onder het oplegvlak terechtkomen. Het uitnemen op een later tijdstip wordt daardoor onmogelijk. Bij negeren komt de garantie te vervallen.



### 7.6 Montage afzuigsysteem

De verbinding tussen kookplaat en ventilator kan met een flexibele slang of een plat kanaal tot stand worden gebracht.

Het platte kanaal indien nodig met een fijne zaag inkorten.



#### Betreffende punt c

Het flexibele verbindingsdeel wordt bij een werkblad-diepte van 600 mm gebruikt. Zorg bij het aanleggen op een liefst strakke en vouwvrije installatie. Kort overtollig materiaal in.

#### Betreffende punt f

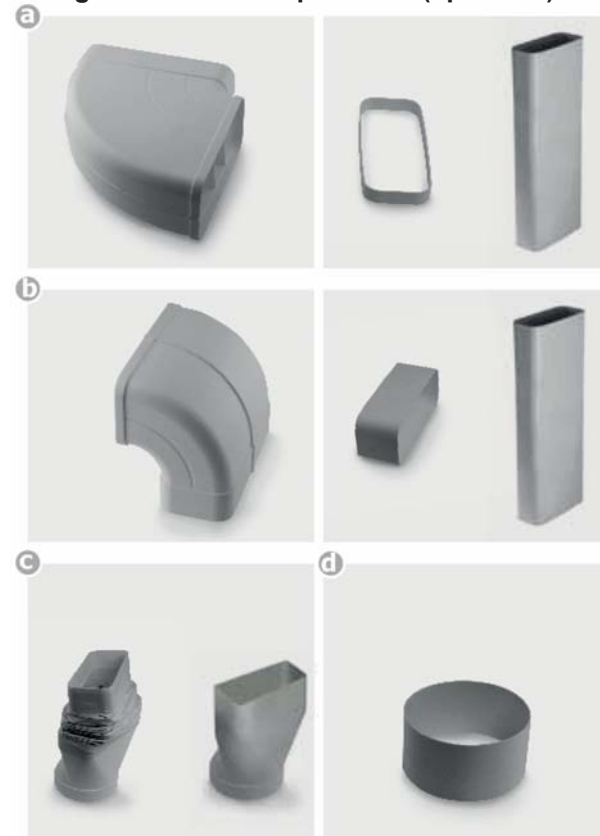
Voor het opsteken van het overgangselement (d) op de plintventilator (e) afdichtingstape rond de aansluitmof (f) aanbrengen.



#### Belangrijk:

**Alle componenten moeten na het in elkaar steken met het bijgevoegde plakband zoals afgebeeld worden afgeplakt.**

### Afzuigluchtkanaal-componenten (optioneel):



### Plintfilter (optioneel):



## 7.7 7-polige stekker aansluiting ventilator

**GEVAAR****Gevaar voor elektrische schokken**

De stekker van de ventilator moet voor de netaansluiting worden ingestoken!

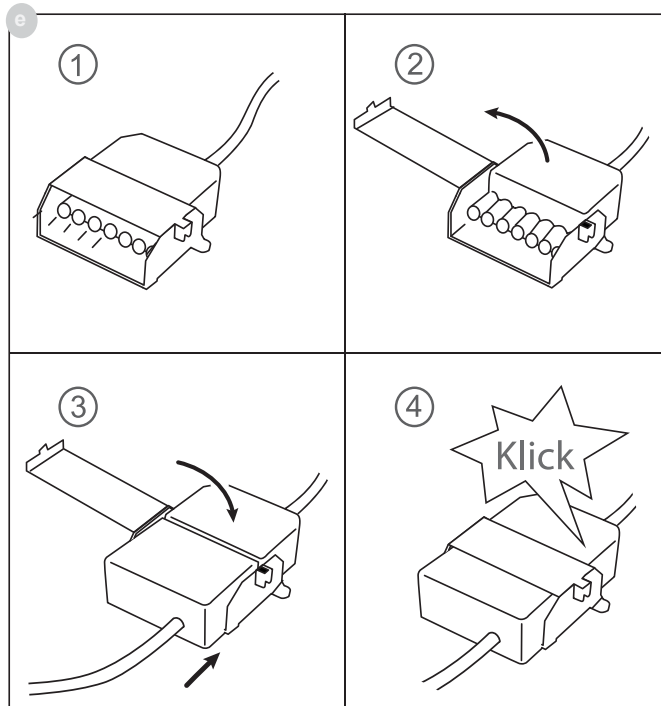
Voor het opnieuw openen van de stekkerverbinding moet het toestel in elk geval stroomloos worden geschakeld. De netaansluiting mag pas plaatsvinden als de stekkerverbinding tot stand is gebracht.

De kookplaat mag alleen worden ingeschakeld, als de contrastekker van de ventilator goed is ingestoken en de stekkerborging is gesloten.

**Werkwijze**

Voor de ventilatoraansluiting dient u beide 7-polige stekkers met elkaar te verbinden.

Stekkerborging op de 7-polige stekker (ventilator) van de kookplaat openen en de 7-polige contrastekker van de ventilator(en) insteken tot deze goed vastklikt. Aansluitend de stekkerborging weer goed vastzetten.



## 7.8 4-polige stekker aansluiting plasmafilter (optioneel)

**GEVAAR****Gevaar voor elektrische schokken**

De stekker van de plasmafilter moet voor de netaansluiting worden ingestoken!

Stekkerborging en beschermkap mogen alleen bij aansluiting van het betreffende plasmafilter (optioneel) worden weggehaald!

**Werkwijze**

Stekkerverbindingen op de 4-polige stekker (plasma) van de kookplaat openen en de beschermkappen weghalen. Vervolgens de 4-polige contrastekker van het plasmafilter (g) insteken tot deze goed vastklikt.

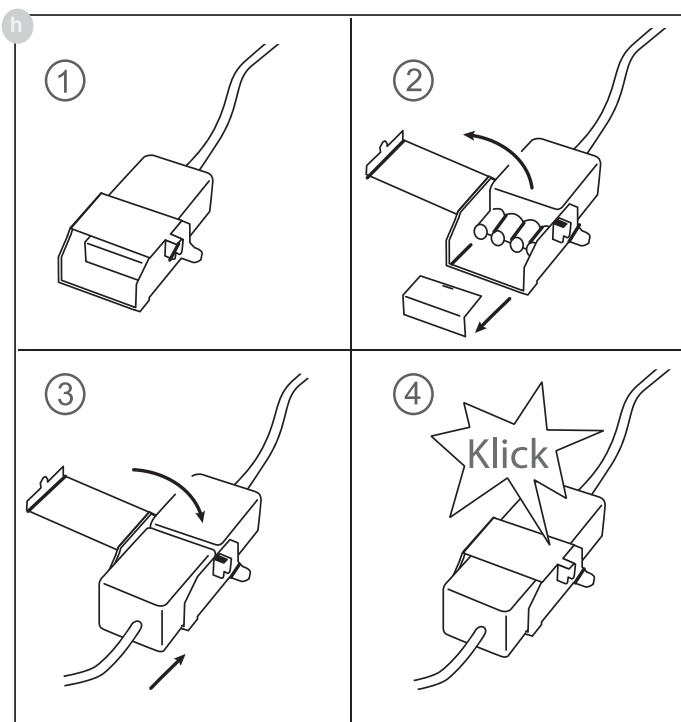
Aansluitend de stekkerborging weer goed vastzetten.

**GEVAAR****Gevaar voor elektrische schokken**

Voor het opnieuw openen van de stekkerverbinding moet het toestel in elk geval stroomloos worden geschakeld. De netaansluiting mag pas plaatsvinden als de stekkerverbinding tot stand is gebracht.

De kookplaat mag alleen worden ingeschakeld als de contrastekker van het plasmafilter (optioneel) ingestoken en de stekkerborging gesloten is.

Als het plasmafilter op een later moment weer wordt verwijderd, moet de 4-polige stekker van de kookplaat weer veilig met de beschermkap en stekkerborging worden afgesloten.



## 7.9 Montage kookplaatventilator

- Het product mag alleen door een erkende vakman met inachtneming van de plaatselijk geldende voorschriften worden aangesloten; hetzelfde geldt voor de afzuigingsaansluitingen. De installateur is verantwoordelijk voor de storingsvrije werking op de montageplek!
- Let bij de inbouw op de geldende bouwvoorschriften van de desbetreffende landen en de energiebedrijven.
- De kookplaatventilator kan als afvoerlucht- en als circulatieluchtapparaat worden ingezet.
- De afzuiglucht in een voor dat doel aangebrachte ventilatieschacht of door de huismuur naar buiten leiden.
- De afzuiglucht mag niet via een in gebruik zijnde rook- of gasafvoerschouw worden afgevoerd. Vraag in geval van twijfel advies bij een erkend schoorsteenveger.
- Als in de buurt van de kookplaatventilator een haardafhankelijk vuur (hout-, kool-, olie- of gasvuur) aanwezig is, moet er voor voldoende, vers aangevoerde lucht worden gezorgd. Anders bestaat er gevaar voor vergiftiging. Een veilige werking van de kookplaatventilator is gewaarborgd als de door de kookplaatventilator veroorzaakte onderdruk de 0,04 mbar (4 Pa) niet overschrijdt en er voldoende verse lucht de ruimte in kan stromen.
- Afvoerluchtleidingen moeten voldoen aan brandklasse B 1 DIN 4102.
- Zorg ervoor dat er geen kleinere maat aansluitmof wordt gekozen dan de minimale, nominale wijdte.
- Het is van belang dat er altijd gebruik wordt gemaakt van het voor de luchtgeleiding aanbevolen en met de kookplaatafzuiging compatibele systeem.
- De nominale wijdte van de circulatieluchtbuizen mag niet lager zijn dan 150 mm.
- Afvoerluchtleidingen zouden zo kort mogelijk moeten zijn, niet in een hoek van 90 graden maar in wijde bochten doorgetrokken moeten worden en geen diameterreducties mogen hebben.
- Buisdiameters nooit kleiner dan 150 mm kiezen. 50 cm voor de ventilatiemodule mogen geen bochten/hoeken worden aangebracht.
- Tussen twee hoeken/bochten altijd een recht stuk van ca. 50 cm plaatsen.
- De diameters van roosters en de uitsparing in de plint zouden minimaal overeen moeten komen met de diameter van de afvoerluchtleiding. Er dient een uitstroomopening van minstens 500 cm<sup>2</sup> aanwezig te zijn. De plintlijsthoogte inkorten of passende openingen aanbrengen.
- Zorg er tijdens de installatie voor dat de circulatieluchteenheid ook na het afmonteren van de keuken toegankelijk blijft.
- Eventueel moeten plintpoten van de keukenkastjes worden verplaatst.



### OPMERKING

Bij circulatiebedrijf dient voortdurend voldoende geventileerd te worden om de luchtvochtigheid af te voeren.

## 7.10 Elektrische aansluiting


**WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE!  
ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!**

In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren. Bij aansluiting en reparatie het toestel met een van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekcontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkracht wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het toestel worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: door een verkeerde aansluiting kan de vermogenslektronica worden vernield.
- Het apparaat is alléén toegelaten voor een vaste aansluiting. Het mag niet met een geaard stopcontact worden aangesloten.

## Aansluitwaarden

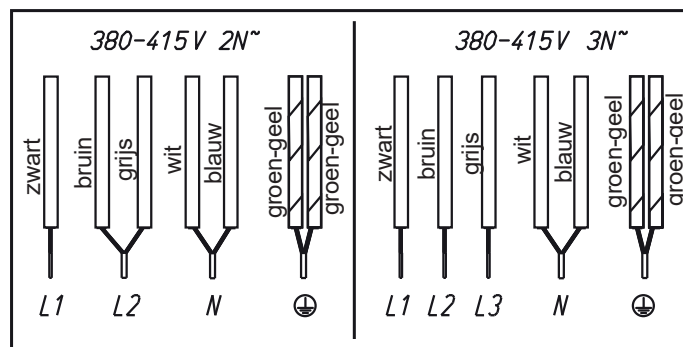
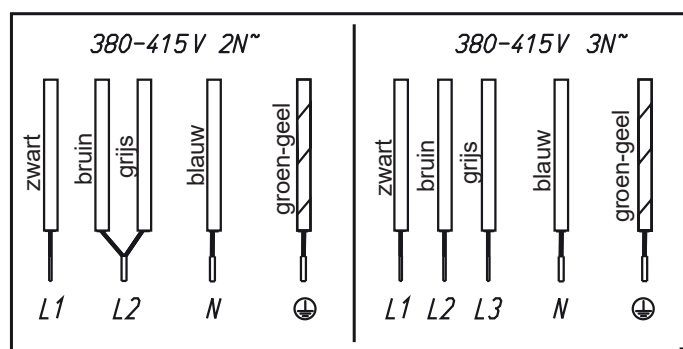
Netspanning: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Nominale componentenspanning: 220-240V

## Aansluitkabel standaard aanwezig

- De kookplaat is bij levering met een temperatuurbestendige aansluitkabel uitgerust.
- De aansluiting op het net wordt volgens het aansluitschema uitgevoerd, tenzij de aansluitkabel al met een stekker is uitgerust.
- Als de netaansluitkabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet hij door een speciale aansluitkabel worden vervangen. Om risico's te vermijden mag dit alleen door de fabrikant of zijn klantenservice gebeuren.

## Aansluitingsmogelijkheden





**7.11 Technische gegevens**

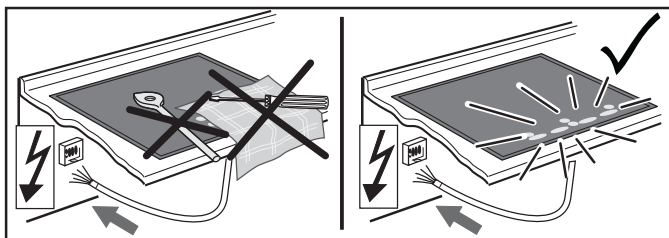
<b>Afmetingen kookplaat</b> hoogte/ breedte/ dieptemm	170 x 800 x 520
<b>Kookzones</b> alle .....cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Kookplaat .....kW	7,4
Ventilator .....kW	0,115
Plasma .....kW	0,01

\* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

**7.12 Inbedrijfstelling**

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Belangrijk: bij de aansluiting op het net mogen er geen voorwerpen op de touch-control sensoren liggen!



Met een sponsje en wat afwasmiddel even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.

**8 Buitenbedrijfstelling, afvoer**

**8.1 Buitenbedrijfstelling**

Als het apparaat ooit is uitgediend, vindt de buitenbedrijfstelling plaats.

- Schakel de zekering in de huisinstallatie uit om het risico op elektrische schokken uit te sluiten.
- Voer de kookplaat na de demontage milieuvriendelijk af.

**8.2 Verwijderen van de verpakking**

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

**8.3 Verwijderen van oude apparaten**

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid. Het milieu en de volksgezondheid worden in gevaar gebracht door het product verkeerd te verwijderen. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, kunt u het beste contact opnemen met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

## Contenuto

<b>1 Linee generali</b> .....	<b>98</b>	<b>7 Istruzioni di montaggio</b> .....	<b>115</b>
1.1 Qui trovate...	98	7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina .....	115
1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....	98	7.2 Ventilazione.....	115
<b>2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze</b> .....	<b>99</b>	7.3 Incasso.....	115
2.1 Per il collegamento e il funzionamento.....	99	7.4 Possibilità di montaggio: Incasso appoggiato .....	116
2.2 Per il piano di cottura in generale .....	99	7.5 Possibilità di montaggio: Incasso per l'incasso a paro .....	116
2.3 Per le persone.....	100	7.6 Assemblaggio del sistema di scarica dell'aria .....	117
2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze .....	101	7.7 Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore .....	118
<b>3 Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>102</b>	7.8 Connettore a 4 poli per l'allacciamento al filtro plasma .....	118
3.1 Uso dei tasti a sensore .....	103	7.9 Incasso della cappa aspirante del piano di cottura.....	119
3.2 Informazioni relative allo Slider (campo sensorico) .....	103	7.10 Collegamento elettrico .....	120
<b>4 I comandi</b> .....	<b>104</b>	7.11 Dati tecnici.....	121
4.1 Il piano di cottura ad induzione.....	104	7.12 Messa in funzione.....	121
4.2 Rilevamento pentola .....	104	<b>8 Messa fuori servizio, smaltimento</b> .....	<b>121</b>
4.3 Limitazione della durata d'esercizio.....	104	8.1 Mettere fuori servizio .....	121
4.4 Altre funzioni .....	104	8.2 Smaltimento dell'imballo .....	121
4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione).....	104	8.3 Smaltimento degli apparecchi usati.....	121
4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione	105		
4.7 Consigli per il risparmio d'energia.....	105		
4.8 Livelli di potenza .....	105		
4.9 Indicatore del calore residuo .....	105		
4.10 Mettere l'apparecchio pronto per l'uso. ....	106		
4.11 Comando a tasti.....	106		
4.12 Accensione del piano e della zona di cottura .....	106		
4.13 Spegnimento della zona di cottura .....	106		
4.14 Spegnimento del piano di cottura.....	106		
4.15 Funzione Stop .....	107		
4.16 Funzione di richiamo .....	107		
4.17 Sicurezza per bambini .....	108		
4.18 Funzione ponte .....	108		
4.19 Spegnimento automatico (timer) .....	109		
4.20 Orologio contaminuti.....	109		
4.21 Cottura con avvio rapido .....	110		
4.22 Funzione scaldavivande .....	110		
4.23 Bloccaggio sensori .....	111		
4.24 Funzione Power .....	111		
4.25 Gestione potenza.....	111		
4.26 Usare la cappa aspirante.....	112		
4.26.1 Accensione e spegnimento della cappa aspirante .....	112		
4.26.2 Tempo di alimentazione successiva .....	112		
4.26.3 Tempo di alimentazione successiva .....	112		
<b>5 Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>113</b>		
5.1 Dimensioni del piano di cottura .....	113		
5.2 Particolari tipi di sporco.....	113		
5.3 Cappa aspirante del piano di cottura.....	113		
<b>6 Che fare in caso di problemi?</b> .....	<b>114</b>		

**1 Linee generali****1.1 Qui trovate...**

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative la vostra sicurezza, l'uso, la cura e la manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare con cura questo manuale d'uso e di montaggio. Consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

**1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso**

Il piano cottura è destinato unicamente alla preparazione di cibi in ambito domestico o in ambiti analoghi. Ambiti analoghi sono:

- l'utilizzo in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro analoghi
- l'utilizzo in aziende agricole
- l'utilizzo da parte di clienti negli hotel, nei motel e in altri tipici ambienti di dimora
- l'utilizzo in pensioni con servizio di prima colazione
- Il piano cottura non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli previsti e deve essere utilizzato soltanto sotto sorveglianza.

## 2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze

### 2.1 Per il collegamento e il funzionamento

- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.
- Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
- Non operare l'apparecchio con un timer o telecomando esterno.

### 2.2 Per il piano di cottura in generale

- A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!
- Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnere immediatamente la zona di cottura premendo il rispettivo tasto Meno e non solo tramite il riconoscimento delle pentole.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Spegner l'apparecchio e poi coprire le fiamme con prudenza, per esempio con un coperchio o una coperta estinguente.

- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegner immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- Pericolo di incendio: non riporre mai oggetti sul piano cottura.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate, sulla superficie del piano di cottura ad induzione perché potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di ustionarsi!
- Non mettere mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Fare attenzione agli oggetti metallici che si portano a diretto contatto con il corpo, perché possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Attenzione, pericolo d'ustione! Gli oggetti non magnetizzabili (ad es. gli anelli d'oro o di argento) non sono interessati.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!

- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
- Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo i tasti (surriscaldamento dell'elettronica, Errore E2, spegnimento del touch control).
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Assicurarsi che non ci siano oggetti (ad es. asciugamani ecc.) nelle dirette vicinanze della cappa aspirante poiché essi possono essere aspirati. In linea di principio vanno tenuti lontani dall'apparecchio i liquidi e le piccole parti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il filtro per i grassi inserito.
- Filtri con un deposito eccessivo di grasso comportano pericolo di incendio!
- È consentito friggere solamente sotto costante osservazione, è vietato fiammeggiare !
- Per l'esercizio di focolari a legna, a carbone, a gas o gasolio con camino si deve provvedere a una sufficiente ventilazione. La depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non deve superare i 4 PA (0,04mbar), altrimenti si corre il rischio di avvelenamento.
- Durante la cottura, il vapore grasso rilascia inoltre umidità nell'aria dell'ambiente.
- In modalità ventilata, l'umidità del vapore grasso viene rimossa soltanto in piccola parte. Occorre pertanto provvedere sempre a un sufficiente apporto di aria fresca, per es. lasciando una finestra aperta o ricorrendo alla ventilazione dell'ambiente.
- Assicuratevi che ci sia sempre un clima normale e gradevole nell'ambiente (umidità 45-60%).
- Dopo ogni utilizzo in modalità ventilata, accendete per circa 20 minuti a bassa velocità la cappa aspirante del piano cottura oppure attivate il ritardo automatico di arresto.

### 2.3 Per le persone

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini di età minima di 8 anni e da persone ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza se le suddette persone sono sorvegliate o se hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano. È vietato lasciar giocare con l'apparecchio i bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, salvo il caso in cui i bambini siano sorvegliati.
- Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- Si devono utilizzare unicamente griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi del produttore del piano cottura ovvero quelli autorizzati dal produttore nelle istruzioni per l'uso. L'utilizzo di griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi non idonei può essere causa di incidenti.
- I portatori di pacemaker o di microinfusore devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e 50 kHz).


## 2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze


L'apparecchio è stato costruito secondo lo stato attuale della tecnica. Le macchine comportano tuttavia dei rischi che non sono evitabili sotto il profilo costruttivo.


Per garantire all'operatore una sicurezza sufficiente, vengono fornite in aggiunta avvertenze per la sicurezza che sono contrassegnate con i testi segnaletici qui di seguito descritti.


Solo se si presta attenzione a questi testi segnaletici è garantita una sufficiente sicurezza durante l'uso della macchina.

I testi segnaletici hanno diversi significati


	<p><b>PERICOLO!</b> Annotazione che indica un pericolo imminente e diretto le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p>
---	---


	<p><b>ATTENZIONE!</b> Annotazione che indica una situazione potenzialmente pericolosa le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p>
---	--


	<p><b>ATTENZIONE!</b> Annotazione che indica una situazione pericolosa le cui possibili conseguenze comportano lesioni lievi o il danneggiamento dell'apparecchio.</p>
--	--

	<p><b>AVVERTENZA</b> Annotazione che consente un utilizzo più agevole dell'apparecchio.</p>
---	---

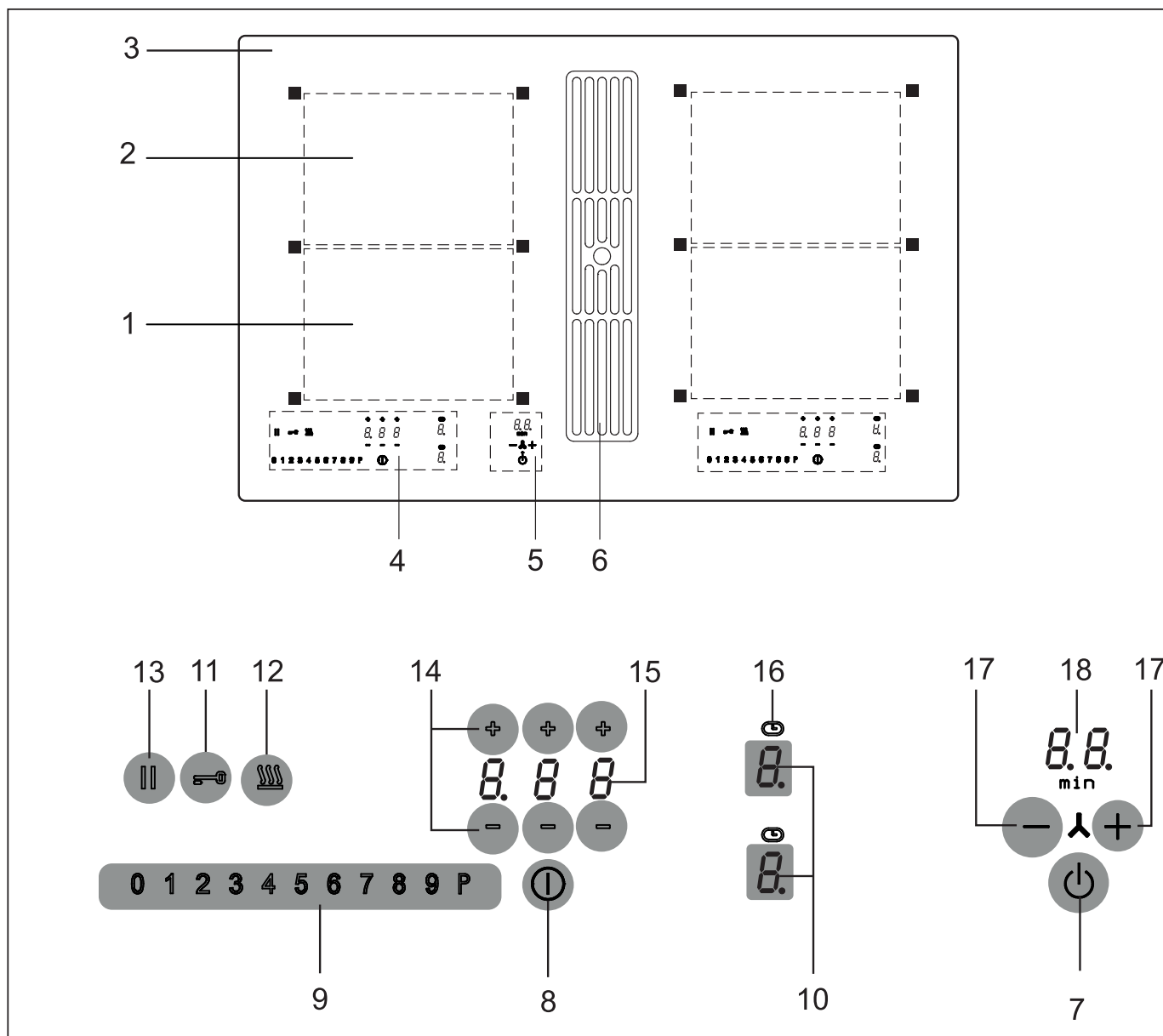
In più ci si trovano anche i seguenti simboli di pericolo:

	<p><b>ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!</b> Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.</p>
---	---

	<p><b>ATTENZIONE! SUPERFICI SCOTTANTI!</b> Questo simbolo è posizionato su superfici che diventano caldissimi. Pericolo di scottatura o ustione Queste superfici rimangono caldi anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.</p>
---	--

	<p><b>RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD)</b> Dietro le coperture che sono contrassegnate con questo simbolo sono componenti e unità sensibili alle scariche elettrostatiche Evitare assolutamente qualsiasi contatto con collegamenti a spina, piste per circuiti stampati e pin di componenti! Esclusivamente il personale specializzato in possesso di nozioni di ESD è autorizzato ad effettuare interventi!</p>
---	--

3 Descrizione dell'apparecchio



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

- 1. Zona di cottura ad induzione anteriore
- 2. Zona di cottura ad induzione posteriore
- 3. Dimensioni del piano di cottura
- 4. Pannello comandi Touch-Control
- 5. Tasto Stand-by e regolazione della cappa aspirante
- 6. Ventilatore
- 7. Tasto Stand-by
- 8. Tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura
- 9. Campo di regolazione
- 10. Indicazione del livello di cottura

- 11. Tasto di bloccaggio (sensori)
- 12. Tasto scaldavivande
- 13. Tasto STOP (indicazione pausa)
- 14. Tasto Meno/Più del ventilatore
- 15. Indicazione timer
- 16. Indicazione per timer contaminuti
- 17. Tasto Più / Meno del ventilatore
- 18. Indicazione del ventilatore



**AVVERTENZA**

La maggior parte dei tasti mostrati qui sono visibili solo dopo l'accensione del piano di cottura.

### 3.1 Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vitroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Basta toccare leggermente un simbolo della superficie in vitroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico.

Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

#### Tasto Stand-by (7)

Con questo tasto si mette l'apparecchio pronto per l'uso. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale. Dopo lo spegnimento, l'apparecchio rimane ancora pronto per l'uso per ca. 120 minuti.

Attenzione! Quando l'apparecchio è completamente spento non ci sia neanche più l'indicazione di calore residuo.

#### Tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura

##### ① (8) zone di cottura sinistra o destra

Con questo tasto si spegne la parte destra o sinistra del piano di cottura.

#### Indicazione del livello di cottura (10)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

- H ..... Calore residuo
- P ..... Livello Power
- U ..... Rilevamento pentole
- A ..... Cottura con avvio rapido
- || ..... Funzione Stop
- L ..... Sicurezza bambini
- ∩ ..... Funzione Ponte
- ☉ ☉ ☉ ..... Livelli di mantenimento in caldo  
..... 42°C / 70°C / 94°C

#### Simboli

- ☉ ..... Funzione timer, spegnimento automatico
- ☹ ..... Bloccaggio dei sensori

#### Tasto di bloccaggio (11)

Serve per bloccare i sensori.

#### Tasto scaldavivande (12)

Per mantenere in caldo

#### Livello Power nel campo sensorico (1 2 3 4 5 6 7 8 P)

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari.

#### Tasto STOP || (13)

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP.

#### Funzione di richiamo || (Funzione di riabilitazione) (13)

Dopo che si sarà spento involontariamente il piano di cottura è possibile riabilitare l'ultima impostazione.

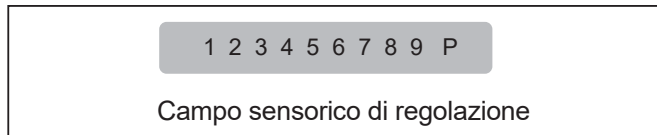
#### Tasto Più - / Meno + del ventilatore (17)

Con questi tasti si può scegliere i diversi livelli del ventilatore e il tempo di alimentazione successiva.

### 3.2 Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)

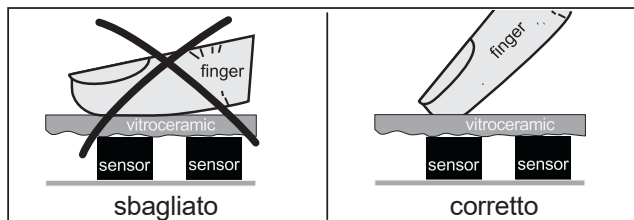
Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vitroceramica e in seguito scosso. Il campo sensorico riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento.

La definizione «slider» [ingl. «slide»: scorrere, scivolare] verrà in seguito sostituita con campo sensorico.



#### Cosa si deve sapere durante l'uso?

Non appoggiare il dito troppo piatto sulla superficie perché altrimenti i sensori/tasti adiacenti potrebbero reagire per sbaglio.

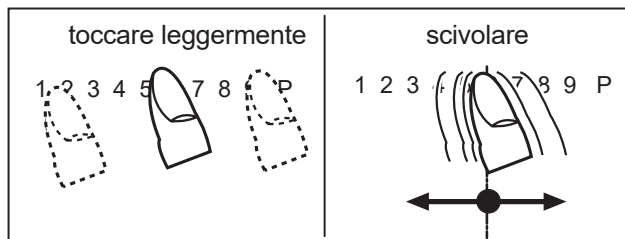


#### Toccare leggermente il campo di regolazione far scorrere il dito appoggiato

Toccando leggermente il campo di regolazione con il dito, cambia il valore passo per passo.

Appoggiando il dito sul campo sensorico e facendolo scorrere a destra o a sinistra cambia il valore in modo ininterrotto.

Più veloce il movimento più veloce il cambiamento del valore.



## 4 I comandi

### 4.1 Il piano di cottura ad induzione


Il piano di cottura è dotato di un campo di cottura ad induzione. Una bobina di induzione situata sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico alternativo che penetra nella vetroceramica ed induce una corrente termica sulla base della pentola.


Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso da un radiatore ai cibi passando per il recipiente di cottura, bensì il calore necessario viene creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

#### Vantaggi del piano di cottura ad induzione

- Cottura a risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili).
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento.
- Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo dalla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.
- Regolazione rapida e precisa dell'apporto di energia.

### 4.2 Rilevamento pentola

Qualora su una zona di cottura non vi sia alcuna pentola o se la pentola dovesse essere troppo piccola, non è trasmessa alcuna energia. Il mancato funzionamento viene indicato dal lampeggiare del simbolo  sull'indicatore del livello di potenza.

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di cottura impostato. La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura; nell'indicatore del livello di potenza lampeggia il simbolo .

Qualora si dovesse attivare la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, verrà trasmessa solo l'energia necessaria.

#### Limiti nel rilevamento pentola

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo del fondo pentola (mm)
220 x 190	115

Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona ad induzione non funziona. Per il più elevato rendimento, centrare sempre bene il recipiente al centro della zona di cottura.

Importante! A seconda della qualità della pentola può variare il diametro minimo che aziona la funzione «Rilevamento pentole».

### 4.3 Limitazione della durata d'esercizio

Il piano di cottura ad induzione ha un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.


La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato (vedi tabella).

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento.

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale acustico e visualizzata una H.

La funzione di spegnimento automatico ha in ogni modo precedenza rispetto al dispositivo di limitazione; la zona di cottura si spegne solo dopo che è terminato il tempo impostato per lo spegnimento automatico (è possibile, per esempio, uno spegnimento dopo 99 minuti e un livello di cottura 9).

#### Limitazione della durata d'esercizio

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata di funzionamento, indicazione in minuti
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Il simbolo Er03 comincia a lampeggiare e viene emesso un segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

Per disattivare il simbolo Er03 premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

### 4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente. Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente. Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento. Controllare eventualmente l'incasso (vedi capitolo «Ventilazione»).



#### 4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la superficie di cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

Utilizzare solo pentole con fondi adatti per la cottura ad induzione.

Recipienti adatti	Recipienti inadatti
Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso	Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	
Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio inox, ferri e alluminio con fondo speciale	

#### Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

Eseguire il test del magnete descritto di seguito oppure accertatevi che il recipiente abbia il marchio che certifica che è adatto per la cottura con corrente di induzione.

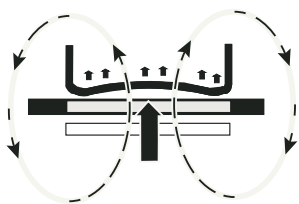
#### Test del magnete:

Avvicinare il magnete al fondo del vostro recipiente di cottura. Se il magnete viene attratto, potete utilizzare il recipiente sul piano di cottura a induzione.



#### Nota!

Durante l'utilizzo delle pentole per cottura ad induzione di alcuni produttori si possono sentire dei fruscii che sono da ricondurre alle modalità di fabbricazione delle pentole stesse.



Sbagliato: il fondo pentola è incurvato. L'elettronica non può rilevare esattamente la temperatura.

#### 4.7 Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura ad induzione in modo efficace ed economico.

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti dai lunghi tempi di cottura, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

#### 4.8 Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sono elencate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Livello di potenza	Idoneo per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo
●	Fondere 42°C
●●	Mantenere in caldo 70°C
●●●	Riscaldare 94°C
1-2	Cottura di minori quantità
3	Proseguimento di cottura
4-5	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi
6	Arrostimento, soffritto con farina
7-8	Cottura al forno
9	Arrostire / rosolare, cuocere
P	Livello Power (potenza massima)

Se si utilizzano pentole senza coperchio, selezionare un livello di cottura superiore.

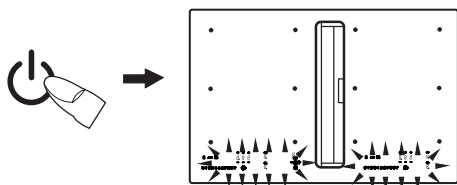
#### 4.9 Indicatore del calore residuo **H**

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo dal simbolo H.

La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.

Anche dopo che si è spenta la visualizzazione della H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni!

La superficie in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma è riscaldata solo indirettamente dalle basi delle pentole.



#### 4.10 Mettere l'apparecchio pronto per l'uso.

Con il tasto Standby (⏻) si mette l'apparecchio pronto per l'uso. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale. Viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, e le indicazioni si accendono brevemente. Dopo lo spegnimento, l'apparecchio rimane ancora pronto per l'uso per ca. 120 minuti.

Attenzione! Quando l'apparecchio è completamente spento non ci sia neanche più l'indicazione di calore residuo.

#### 4.11 Comando a tasti

Per attivare il comando qui descritto si deve prima premere un tasto di selezione e quindi subito dopo un altro. Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.

#### 4.12 Accensione del piano e della zona di cottura

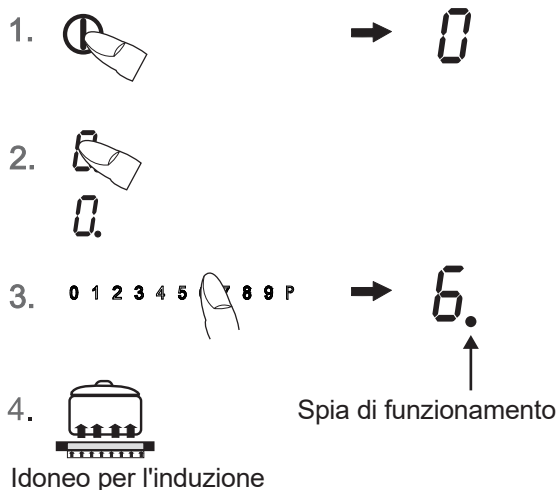
1. Premere il tasto di accensione / spegnimento (⏻) (ca. 1 sec.) fino a che gli indicatori non mostrano 0 e si sente un breve segnale acustico. Il comando è pronto per l'uso.
2. Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.
3. Subito dopo azionare il campo sensorico (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Si accende la zona di cottura.

● 4 5 6 7 8 9 P .....sinistro      Livello di potenza 0.  
 ◀ 1 2 3 4 ● 5 6 9 P .....centro      Livello di potenza 6.  
 ◀ 1 2 3 4 5 6 7 8 P .....destra      Livello di potenza P\*

Vedi il capitolo «Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)» Per cambiare il livello di potenza o per accendere un'altra zona di cottura toccare il rispettivo campo di regolazione (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P).

Importante: si deve accendere il rispettivo punto della disponibilità!

4. Mettere subito una pentola idonea all'induzione sulla zona di cottura. Il riconoscimento pentola aziona la bobina di induzione. La pentola viene riscaldata. Fino a quando non si appoggia una pentola sulla zona di cottura, vengono indicati alternativamente il livello di cottura impostato e il simbolo U. Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi il capitolo «Riconoscimento pentola» .



#### 4.13 Spegnimento della zona di cottura

Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. La spia di funzionamento della zona selezionata deve accendersi.

5. a) Azionare il campo di regolazione ● 4 5 6 7 8 9 P tutto a sinistra o b) spostare a sinistra il dito appoggiato sul campo di regolazione ◀ ● 5 6 9 P per impostare il grado di proseguimento di cottura fino a 0 c) toccare il tasto di accensione / spegnimento (⏻) delle zone di cottura sinistra o destra. Le rispettive zone di cottura vengono spente.

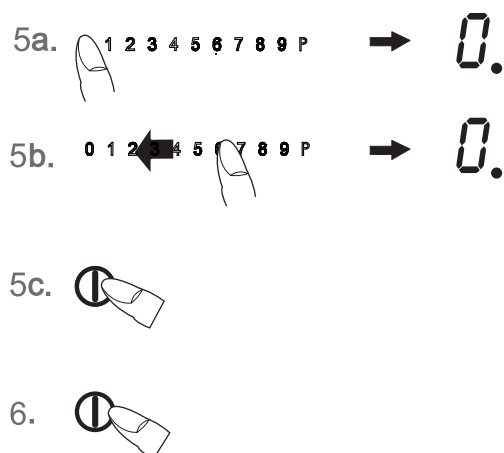
#### 4.14 Spegnimento del piano di cottura



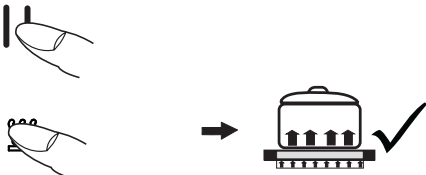
6. Azionare il tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura (⏻). Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.

Nota!

Spegnendo tutte le zone di cottura manualmente (livello di cottura 0) senza che in seguito venga azionato un ulteriore tasto/campo di regolazione, il piano di cottura si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi.

\*Il livello Power verrà attivato. Vedi il capitolo «Livello Power»




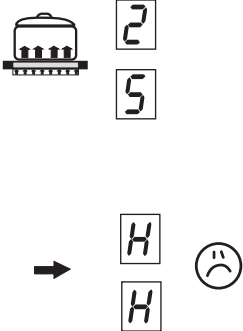
1. 
2. 
3. 

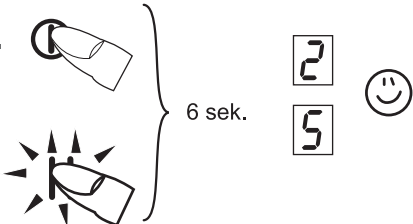
#### 4.15 Funzione Stop ||

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP (p.e. per andare a rispondere al telefono). Per poter poi riprendere il processo di cottura allo stesso livello di potenza, bisogna disattivare la funzione STOP. Il timer che era stato eventualmente impostato si blocca per poi riprendere da dove si era fermato.

Per motivi di sicurezza questa funzione è disponibile solo per 10 minuti, trascorsi i quali il piano di cottura viene spento.

1. Gli utensili di cottura si trovano sulle zone di cottura e sono stati impostati i livelli di potenza desiderati.
2. Azionare il tasto STOP ||. Invece del livello di potenza, si accende il simbolo della pausa ||.
3. Si disattiva la funzione premendo innanzi tutto il tasto STOP || e quindi un altro tasto a piacere (ad eccezione del tasto di accensione/spengimento).  
Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti il piano di cottura si spegne.

1.  → 

6 sek.
2. 

6 sek.

#### 4.16 Funzione di richiamo ||

##### (Funzione di riabilitazione)

Dopo che si sarà spento involontariamente il piano di cottura è possibile riabilitare l'ultima impostazione.

La funzione può essere attivata soltanto dopo aver accesa almeno una zona di cottura.

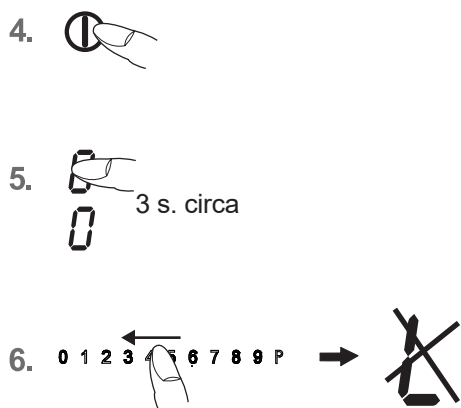
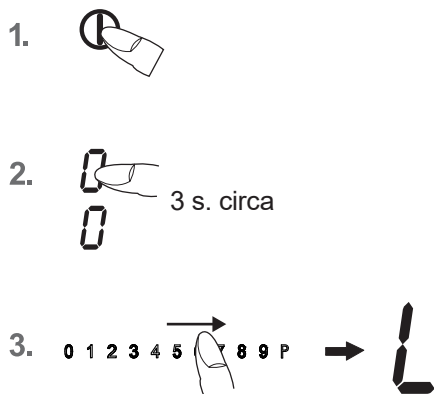
1. Il piano di cottura è stato spento involontariamente con il tasto di accensione/spengimento ①.
2. Dopo lo spegnimento, premere di nuovo il tasto di accensione/spengimento ① entro 6 secondi.  
Il tasto STOP lampeggia.
3. Premere subito dopo il tasto STOP ||.  
I livelli di cottura originali vengono riabilitati. Il processo di cottura continua.

##### Vengono riabilitati:

- i livelli di cottura di tutte le zone di cottura
- i minuti e i secondi dei timer programmati delle zone di cottura
- Cottura con avvio rapido
- Funzione Power

##### Non vengono riabilitati:

- Contatore della limitazione della durata di funzionamento (ricomincia da 0)



#### 4.17 Sicurezza per bambini

Questo dispositivo di sicurezza serve per prevenire un'accensione involontaria o non appropriata del piano di cottura ad induzione da parte dei bambini. Il dispositivo blocca i comandi.

##### Attivazione della sicurezza bambini

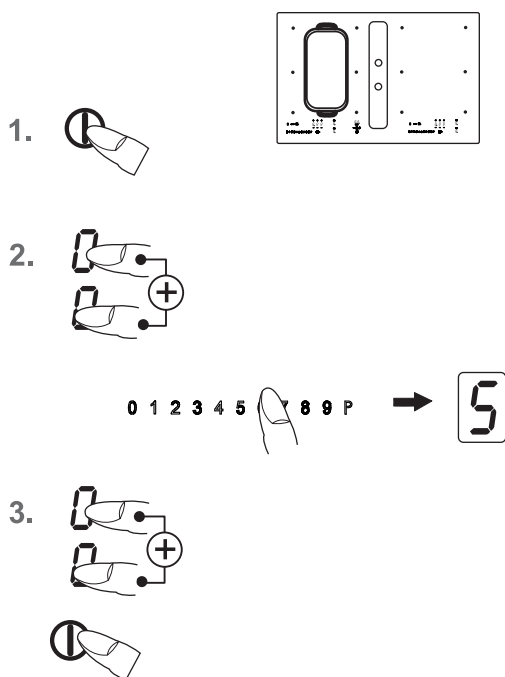
1. Premere il tasto di accensione/spegnimento (1 sec.) fino a che gli indicatori del livello di potenza non visualizzano 0.
2. Subito dopo premere e mantenere premuto (3 s. ca.) un indicatore del livello di potenza fino a che il campo sensorico non si accende da 0-P.
3. Per azionare la sicurezza bambini scivolare lungo tutto il campo sensorico da 0 a P. Gli indicatori dei livelli di potenza visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco sensori); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

##### Disattivazione della sicurezza bambini

4. Premere il tasto di accensione/spegnimento.
5. Subito dopo premere e mantenere premuto (3 s. ca.) un indicatore del livello di potenza fino a che il campo sensorico non si accende da 0-P.
6. Per spegnere la sicurezza bambini scivolare lungo tutto il campo sensorico da 0 a P. La L si spegne.


##### Indicazioni

- Una caduta di corrente provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata.



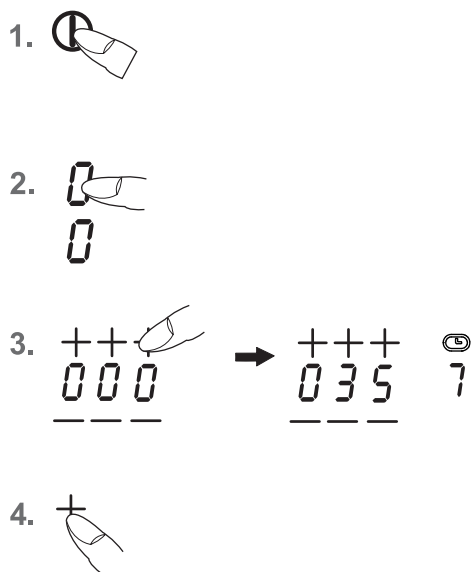
#### 4.18 Funzione ponte

Le zone di cottura anteriore e posteriore possono essere collegate per un processo di cottura (funzione ponte). Così è possibile usare stoviglie grosse.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Toccare contemporaneamente i due tasti selettori della zona di cottura delle zone anteriore e posteriore per attivare la funzione ponte. La funzione ponte è attivata, appare il ponte  nell'indicatore del livello di potenza posteriore. L'uso avviene tramite il campo di regolazione e l'indicatore del livello di potenza anteriore.
3. Premere contemporaneamente sugli indicatori del livello di potenza (come tasti) delle zone di cottura anteriore e posteriore o spegnere il piano di cottura.

##### Indicazione

Perché la pentola possa essere riconosciuta dalla funzione rilevamento pentole, essa deve coprire almeno metà della zona di cottura.



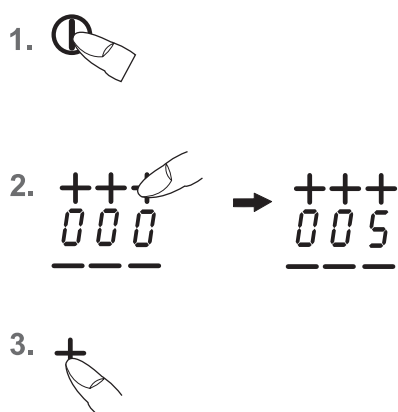
#### 4.19 Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 0.01 e 9.59 (h.min).

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.
3. Impostare quindi i tempi desiderati premendo i tasti Più  $+$  o Meno  $-$  del timer.  
 Posizione sinistra: Ore  
 Posizione centrale: Minuto in passi da 10  
 Posizione destra: Minuti in passi da 1  
 Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso.  
 Si accendono il simbolo del timer della zona di cottura.
4. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato e viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello Stand-by ).

#### Indicazioni

- Ripetere i passi 2 a 4 per programmare lo spegnimento automatico per un'altra zona di cottura.
- Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per controllare il tempo decorso (spegnimento automatico). Il valore indicato può essere modificato.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, Selezionare la rispettiva zona di cottura e cancellare il tempo premendo il tasto Meno del timer  $-$  (0)
- Quando sono programmate diverse zone di cottura con spegnimento automatico, nell'indicazione del timer è indicata sempre la zona di cottura con il tempo più breve.

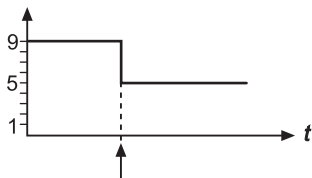


#### 4.20 Orologio contaminuti

1. Accendere il piano di cottura. Non selezionare una zona di cottura.
2. Impostare quindi i tempi desiderati premendo i tasti Più  $+$  o Meno  $-$  del timer.
3. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello Stand-by ).

#### Indicazioni

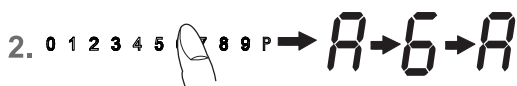
- L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spenta la parte destra o sinistra del piano di cottura. Accendere la parte destra o sinistra per cambiare il tempo.
- Spegnendo tramite il tasto Stand-by , dopo 120 minuti si spegne anche l'orologio contaminuti.



### 4.21 Cottura con avvio rapido **A**

Con questa funzione la cottura inizia al livello 9 per poi diminuire automaticamente (da 8 a livello 1) trascorso un determinato periodo di tempo. Quando si attiva la funzione di cottura con avvio rapido, si deve impostare anche il livello di potenza per il proseguimento di cottura che sarà selezionato automaticamente dall'elettronica.

La cottura automatica con avvio rapido è adatta per piatti che da freddi devono riscaldarsi velocemente e che possono poi continuare a cuocere senza dover essere controllati continuamente (p.e. i bolliti di carne).



premere più lungo (3 sec. ca.)



1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il campo di regolazione più a lungo (3 secondi circa) per attivare la funzione o per selezionare un determinato ulteriore livello di cottura.
  - ..... a sinistra .... livello di potenza 1
  - ..... centro ..... livello di potenza 6
  - ..... a destra ..... livello di potenza 8
 La A e il grado per il proseguimento di cottura selezionato lampeggiano ad intermittenza.
3. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di potenza impostato. Il simbolo A si spegne.

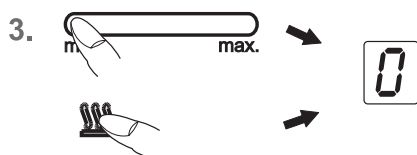
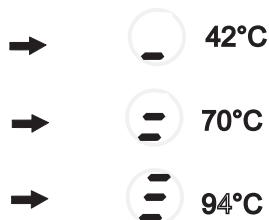
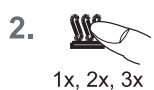
Livello di cottura di proseguimento Livello di potenza	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	4:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

#### Indicazione

- Si può modificare il livello di potenza successiva selezionato durante la fase della cottura con avvio rapido.

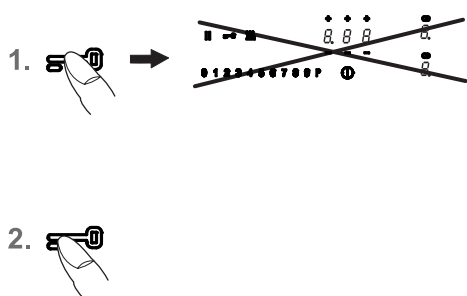
### 4.22 Funzione scaldavivande

Con questa funzione scaldavivande è possibile mantenere in caldo dei cibi già pronti con una determinata temperatura. La zona di cottura funziona a potenza minima.



1. La pentola è appoggiata su una zona di cottura ed è stato impostato un livello di potenza (ad es. 3).
2. Premendo ripetutamente il tasto scaldavivande per scegliere un determinato livello di mantenimento in caldo:
  - corrisponde a ca. 42°C
  - corrisponde a ca. 70°C
  - corrisponde a ca. 94°C
3. Per disattivare, sfiorare il lato sinistro del campo di regolazione o il tasto scaldavivande .

La funzione scaldavivande è disponibile solo per 120 minuti, al termine dei quali il piano di cottura si spegne.



#### 4.23 Bloccaggio sensori

Con questa funzione si possono bloccare i tasti e l'impostazione di un grado di cottura. Unicamente il tasto di accensione / spegnimento rimane attivo per spegnere il piano di cottura.

##### Accensione del bloccaggio sensori

1. Premere il tasto di bloccaggio . Il tasto di bloccaggio è illuminato.  
La funzione è ora attiva.

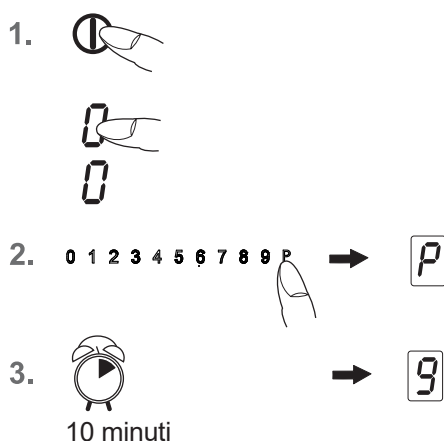
##### Spegnimento del bloccaggio sensori

2. Premere il tasto di bloccaggio . L'illuminazione del tasto di bloccaggio è attenuata.  
La funzione è ora disattiva.

##### Indicazioni

Il bloccaggio sensori rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura. Lo si deve quindi disattivare prima di iniziare il seguente processo di cottura.

Una caduta di corrente e lo spegnimento tramite il tasto Stand-by provoca la disattivazione del blocco sensori impostato.



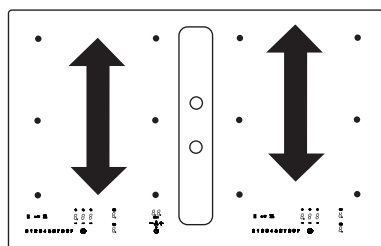
#### 4.24 Funzione Power

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari. Si può, per esempio, far bollire velocemente una grande quantità d'acqua.

1. Accendere il piano di cottura. Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.
2. Premere in posizione tutto a destra sul campo sensorico (1 2 3 4 5 6 7 8 ). Il livello Power è ora attivo.
3. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 10 minuti.  
Il si spegne e si attiva il livello di potenza 9.

##### Indicazione

Per disinserire anticipatamente la funzione Power basta premere il campo sensorico.



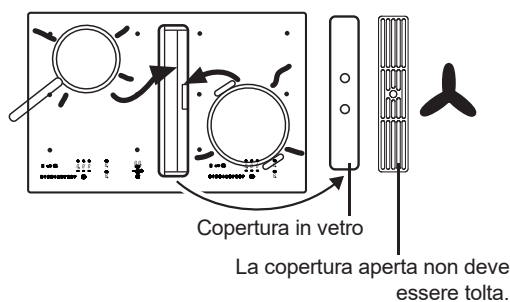
Moduli (gestione potenza)

#### 4.25 Gestione potenza

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima.

Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo.

A questo punto lampeggia l'indicazione di questa zona di cottura ed in seguito viene indicato il livello di cottura massimo possibile.



## 4.26 Usare la cappa aspirante

La cappa aspirante si trova nel centro del piano di cottura con lo scarico verso il basso.

Prima di usare il piano di cottura togliere completamente la copertura.

Non bisogna rimuoverla nei modelli con copertura in acciaio aperta.

### Importante!

**Non mettere la copertura sul piano cottura a induzione!  
Pericolo di ustionarsi!**

### 4.26.1 Accensione e spegnimento della cappa aspirante

1. Premere il tasto standby (⏻) (1 sec.).
2. Toccare il tasto Più + del ventilatore.  
Usare adesso i tasti Più + o Meno - per scegliere il livello di potenza desiderato 1, 2, 3 o 4 del ventilatore. Si accende il simbolo del ventilatore .  
Il livello di potenza intensivo 4 rimane acceso per 10 minuti. Dopo questo periodo si ritorna automaticamente al livello 3.
3. Per spegnere il ventilatore toccare il suo tasto Meno - fino a che non si vede l'indicazione 0.

### Suggerimento

Perché l'aspirazione funzioni bene anche con pentole alte (ad es. per asparagi), potete mettere una mestola sotto il coperchio.

### 4.26.2 Tempo di alimentazione successiva

Il ventilatore lavora anche dopo lo spegnimento per eliminare gli odori di cottura. Oltre a ciò si asciugano i filtri nel ventilatore.

#### Regolazione del tempo di alimentazione successiva

1. Premere contemporaneamente il tasto Più + e Meno - del ventilatore. Il tempo di alimentazione successiva è regolato a 10 minuti. Si accende il simbolo del ventilatore<sub>min.</sub>
2. Per regolare una durata di 60 minuti toccare contemporaneamente di nuovo entrambi i tasti Più + e Meno -.
3. Spegnerlo questo tempo toccando di nuovo contemporaneamente entrambi i tasti Più e Meno.

Se è impostato il tempo di alimentazione successiva, la velocità della ventola è regolabile e modificabile liberamente.

### 4.26.3 Tempo di alimentazione successiva

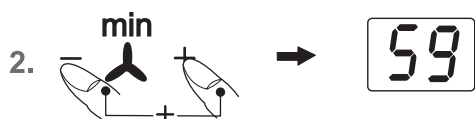
Il motore del ventilatore dovrebbe rimanere acceso per 10 - 20 minuti dopo ogni processo di cottura. Se la ventola è in funzione per almeno 15 minuti, dopo lo spegnimento la ventola gira ancora in automatico per circa 15 minuti a bassa velocità per garantire un funzionamento ottimo e l'eliminazione completa dei vapori.

Per raggiungere una ottimale rimozione degli odori, regolare il funzionamento successivo del ventilatore sempre a 10 - 60 minuti.

I casi molto rari può succedere che al momento della riaccensione del ventilatore le molecole di odore memorizzate si connettono con il vapore d'acqua e sono poi di nuovo percepibili. Questi odori residui scompaiono durante il funzionamento successivo.

### Importante

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.





## 5 Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare la superficie di cottura prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Fare attenzione a strofinare soltanto brevemente sul tasto di accensione/spengimento. per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

### 5.1 Dimensioni del piano di cottura

**Importante!** Per la pulizia non utilizzare mai detersivi aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti anti-ruggine, smacchiatori, ecc.

#### Pulizia dopo l'uso

1. Pulire sempre il piano di cottura quando è sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

#### Manutenzione settimanale

2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto normale per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e antisporco. Tutte le impurità rimangono sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detersivo sulla superficie di cottura perché avrebbero un effetto aggressivo quando la si riscalda e potrebbero quindi modificarne la struttura.

### 5.2 Particolari tipi di sporco

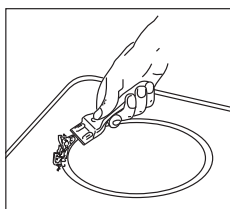
Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura, quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune reperibile in commercio e procedere come descritto al punto 2.

Rimuovere inizialmente i **cibi incrostati** dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminare quindi quanto rimane servendosi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

I **cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta, infatti, di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.



Lo sfregamento dei fondi delle pentole sulla superficie potrebbe causare la **formazione di aree lucide**, specialmente se le pentole sono d'alluminio o se si sono utilizzati detersivi non appropriati. La loro rimozione, abbastanza difficile, può essere eseguita con comuni detersivi. Pulire quindi, se necessario, più volte il piano. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

### 5.3 Cappa aspirante del piano di cottura

#### Pulizia dei filtri antigrasso metallici

Pulire i filtri antigrasso metallici almeno una volta al mese o sempre quando sono pieni di grassi nella lavastoviglie o con un po' di detersivo liquido delicato.

Per togliere il filtro rimuovere la copertura della cappa e tirare in su la lamiera di conduzione dell'aria a forma di U fuori dalla cappa aspirante. Adesso rimuovere il filtro. Per toglierlo premere in giù la serratura nella presa.

Pulire il filtro nella lavastoviglie. Inserirlo in posizione verticale. Si evitano le variazioni cromatiche e i danni ai filtri usando sempre ed esclusivamente un brillantante alluminocompatibile.

Non mettere il filtro direttamente nelle vicinanze di bicchieri e porcellana chiara.

#### Non far funzionare mai la cappa senza il filtro inserito!

Dopo la pulizia, inserire il filtro asciutto nella cappa aspirante. Fare sempre attenzione che: la presa deve essere visibile dopo l'inserimento. Pulire l'interno della cappa facilmente raggiungibile con un panno umido con un po' di detersivo e fare attenzione a parti sporgenti.

#### Pulizia e manutenzione della cappa aspirante

Preferibilmente pulire la cappa dopo ogni pulizia del filtro. Dopo la cottura intensa di acqua senza aver coperto la pentola è possibile che l'acqua condensata si accumuli sotto il filtro. Questo è del tutto normale. Però si deve eliminare l'acqua e pulire l'interno della cappa aspirante.

L'umidità residua può evaporare tramite le aperture nella copertura anche quando la cappa non funziona.

Se però si notano odori residui sgradevoli, pulire il filtro e l'interno della cappa.

Preferibilmente pulire la cappa con un panno morbido umido e detersivo liquido delicato.

#### Servizio

Il filtro deve rimanere accessibile. Sostituire il feltro a carbone attivo del filtro ogni 5 - 24 mesi se usate un filtro a carbone attivo.

Se usate un filtro plasma sostituire il feltro ogni 5 anni (max.). Per questo aprire la copertura e cambiare il feltro.

## 6 Che fare in caso di problemi?

Modifiche e riparazioni all'apparecchio non a regola d'arte possono essere pericolose, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe provocare danni alla persona e all'apparecchio. Fare pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

### Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

**Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.**

### I fusibili scattano ripetutamente?

Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

### Il piano di cottura ad induzione non si accende?

- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Controllare che sia stato collegato il cavo di alimentazione.
- I tasti a sensori sono bloccati (sicurezza bambini)?
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuovere l'oggetto.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

### Il simbolo comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico.

Si è in presenza di un azionamento dei tasti a sensore causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti, pulire la superficie o rimuovere l'oggetto. Per disattivare il simbolo premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

### E' visualizzato il codice di errore E2?

L'elettronica è troppo calda. Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente. Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento». Vedi capitolo «Ventilazione».

### E' visualizzato il codice d'errore E8?

Errore al ventilatore destro o sinistro. L'apertura di aspirazione è bloccata o coperta oppure è difettoso il ventilatore. Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento». Vedi capitolo «Ventilazione».

### È visualizzato il codice d'errore U400?

Il piano di cottura non è stato collegato in modo corretto. I comandi si disattivano dopo 1 sec. e viene emesso un segnale acustico. Collegare la corretta tensione di alimentazione.

### È visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

Si è in presenza di un difetto tecnico. Mettersi in contatto con il Servizio Tecnico.

### È visualizzato il simbolo ?

È stata accesa una zona di cottura, ma non vi è stata ancora appoggiata una pentola (riconoscimento pentola). La zona si riscalderà solo in presenza della pentola.

### Continua ad essere visualizzato il simbolo nonostante sia stata appoggiata una pentola sulla zona di cottura?

La pentola non è idonea alla cottura ad induzione o ha un fondo troppo piccolo.

### Le pentole usate emettono rumori?

I rumori sono dovuti a motivi tecnici. Non ci sono pericoli per il piano di cottura o la pentola.

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

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

### Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

### Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

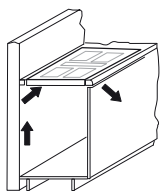
## 7 Istruzioni di montaggio

### 7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (min. 75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 50 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero, infatti, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

### 7.2 Ventilazione

- Il piano di cottura ad induzione è dotato di un ventilatore che si accende e spegne automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori di temperatura dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Se la potenza di una zona di cottura aumenta e riduce automaticamente (v. il capitolo Protezione contro il surriscaldamento), questo significa che possibilmente il raffreddamento non risulta sufficiente. Occorre aprire la parete posteriore del mobile nell'area dell'apertura del piano di lavoro e di rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.



Raccomandiamo uno spazio anteriore di almeno 5 mm, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.

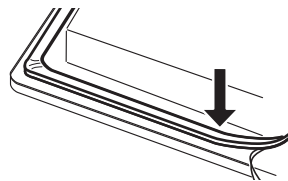
### 7.3 Incasso

#### Avvertenze importanti

- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Realizzando il montaggio sopra un cassetto, si deve prestare attenzione che possibilmente non ci sono oggetti appuntiti. Questi oggetti potrebbero angolarsi alla parte inferiore del piano di cottura e bloccare il cassetto.
- Se si trova una parete intermedia al di sotto del piano di cottura essa deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura per garantire una circolazione ottimale dell'aria attorno al piano di cottura.
- Il montaggio del piano di cottura sopra refrigeratori, lavastoviglie e lavatrici o asciugatori non è permesso.
- A causa del rischio d'incendio, assicuratevi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore sotto o in diretta prossimità del piano di cottura.

#### Guarnizione del piano di cottura

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.



- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

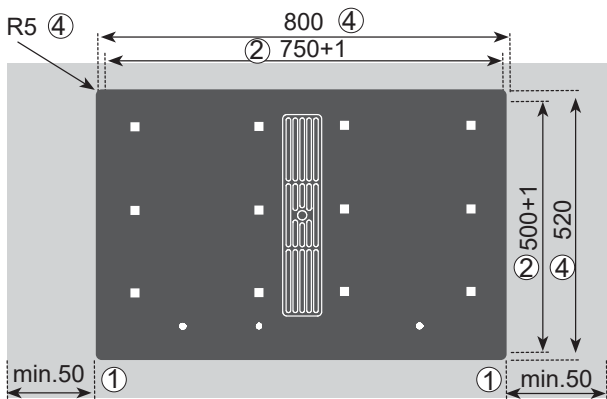
#### Intaglio del piano di lavoro

Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una sega dalla lama rettilinea e resistente o di una freiatrica verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato attenendosi agli schemi allegati. La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e a filo con il perimetro dell'intaglio. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra. Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

### 7.4 Possibilità di montaggio: Incasso appoggiato

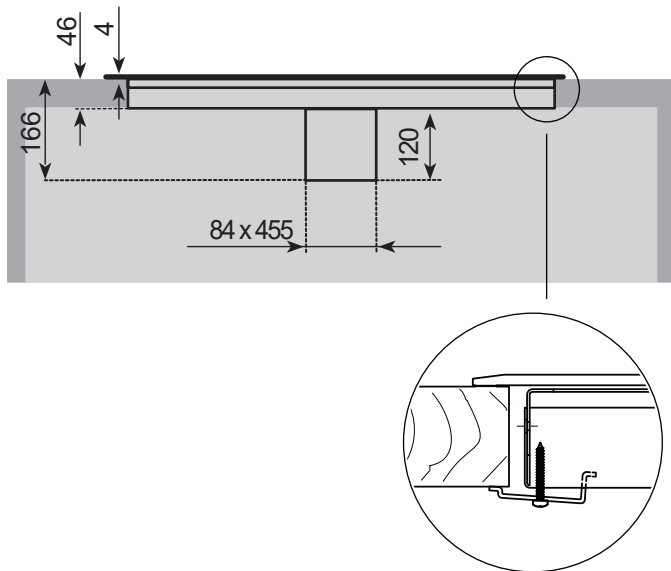
Misure in mm



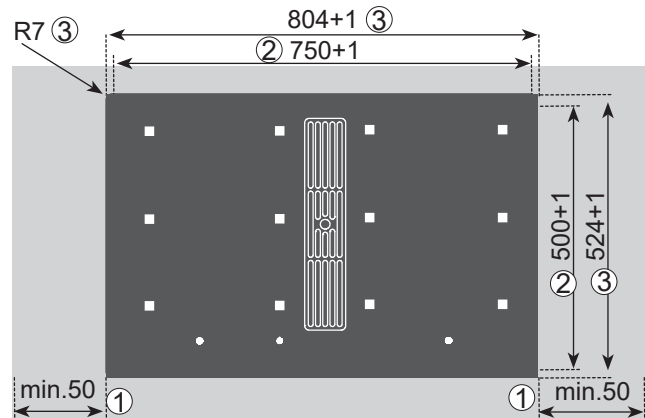
- ① Distanza minima dalle pareti adiacenti
- ② Dimensione di ritaglio
- ③ Dimensione di fresatura
- ④ Misure esterne del piano di cottura

#### Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o sotto tensione, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.



### 7.5 Possibilità di montaggio: Incasso per l'incasso a paro



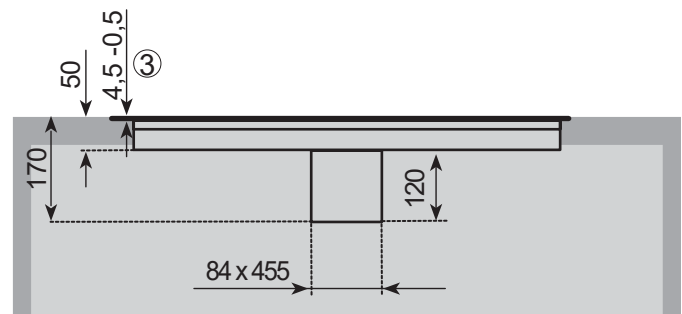
Incollare il nastro ermetico nell'angolo dello spigolo d'appoggio del piano di lavoro, in modo che la colla siliconica non possa fuoriuscire da sotto il piano di cottura.

Inserire il piano di cottura nel ritaglio del piano di lavoro e allineare. Eventualmente mettere una piastra spessore.

Compilare la fessura tra piano di cottura e piano di lavoro con un collante resistente al calore.

#### Importante

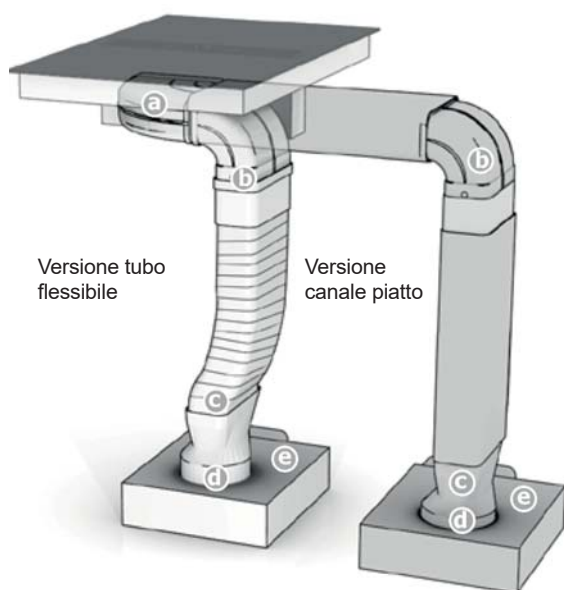
La colla siliconica non deve fuoriuscire da sotto il piano di cottura. Più avanti, una eventuale estrazione del piano di cottura non sarà più possibile. La garanzia perde di validità se non sono osservate le presenti indicazioni.



## 7.6 Assemblaggio del sistema di scarica dell'aria

La giunzione tra ventilatore e piano di cottura può essere eseguita con un tubo flessibile o un canale piatto.

Se necessario accorciare il canale piatto con una sega fine.



### Al punto c

L'elemento flessibile è usato per piani di lavoro di 600 mm di profondità. Durante i lavori fare attenzione che l'installazione sia rigida e ben tirata. Accorciare tutto il materiale superfluo.

### Al punto f

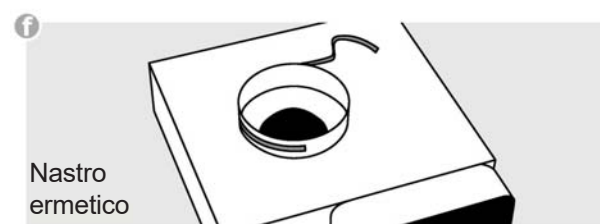
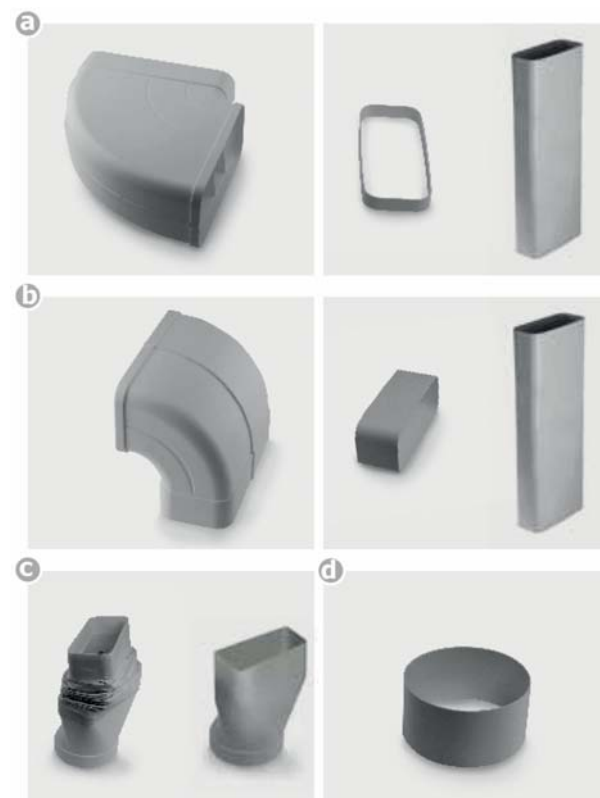
Mettere il nastro ermetico al raccordo (f) prima di inserire l'elemento transitorio (d) sul ventilatore di base (e).



### Importante!

**Incollare a tenuta stagna tutti i componenti con il nastro ermetico accluso, come mostrato nel disegno.**

## Componenti del canale di scarica (opzionale)



## Filtro di base (opzionale):



### 7.7 Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore



#### PERICOLO

#### Lesione da corrente elettrica

Collegare il ventilatore prima dell'allacciamento alla rete elettrica!

Prima di aprire i connettori è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Realizzare il collegamento alla rete elettrica sempre dopo il collegamento dei connettori.

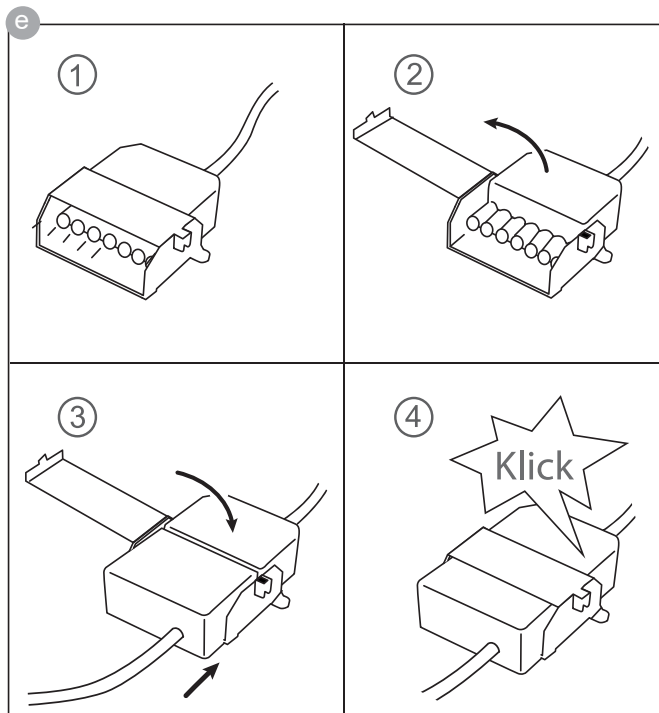
Accendere il piano di cottura solo dopo l'allacciamento del ventilatore e della sicurezza del connettore.

#### Procedimento

Per il collegamento al ventilatore abbinare i due connettori a 7 poli.

Aprire la sicurezza al connettore a 7 poli del ventilatore del piano di cottura e poi inserire il controconnettore fino a che incastra.

Al fine chiudere la sicurezza.



### 7.8 Connettore a 4 poli per l'allacciamento al filtro plasma



#### PERICOLO

#### Lesione da corrente elettrica

Collegare il plasma prima dell'allacciamento alla rete elettrica!

Togliere la sicurezza e la copertura di sicurezza solo in caso di collegamento del rispettivo filtro plasma (optional)!

#### Procedimento

Aprire i collegamenti del connettore al connettore a 4 poli (plasma) del piano cottura e togliere i collegamenti. Poi incastrare bene il controconnettore a 4 poli del filtro plasma (g) fino a che incastra.

Al fine chiudere la sicurezza.



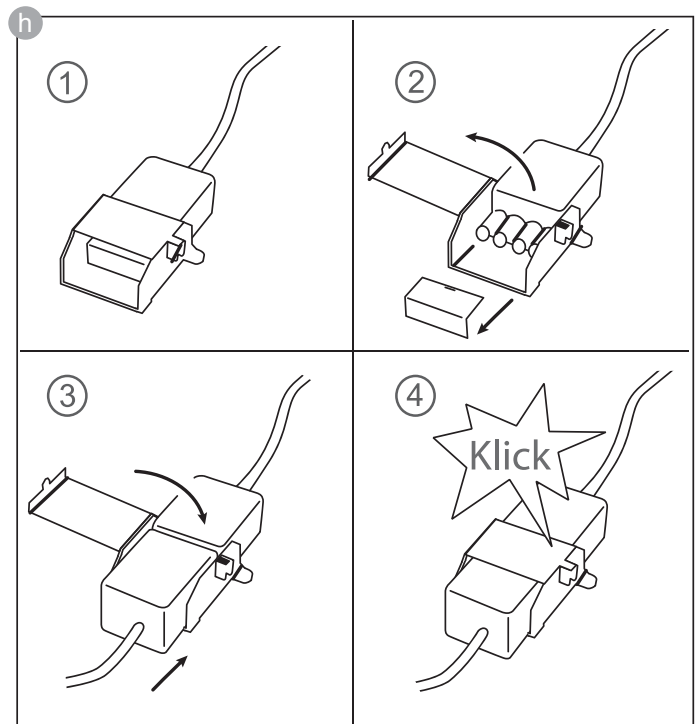
#### PERICOLO

#### Lesione da corrente elettrica

Prima di aprire i connettori è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Realizzare il collegamento alla rete elettrica sempre dopo il collegamento dei connettori.

Accendere il piano di cottura solo dopo l'inserimento del controconnettore del plasma (optional) e della sicurezza del connettore.

Se in un futuro momento verrà rimosso il filtro plasma si deve rinchiudere in modo sicuro il connettore a 4 poli del piano di cottura e la copertura di sicurezza e la sicurezza.



## 7.9 Incasso della cappa aspirante del piano di cottura

- L'allacciamento alle rete elettrica e il collegamento degli allacciamento per l'aria di scarica del prodotto può essere eseguito solo da un tecnico specializzato e abilitato e in base alle norme in materia valide! L'installatore è responsabile per il corretto funzionamento nel luogo di installazione!
- Fare attenzione alle norme e disposizioni per il montaggio dei singoli paesi e dell'ente responsabile per l'approvvigionamento dell'energia.
- La cappa / ventilatore funziona a sfiato e ad aria di ricircolo.
- Condurre l'aria di scarico in un apposito canale attraverso il muro all'esterno.
- Non condurre l'aria in un camino di sfiato e per il fumo già usato. In caso di dubbi, chiedere lo spazzacamino responsabile.
- Se nelle vicinanze del ventilatore vengono gestiti dispositivi di combustione collegati ad un camino come stufe a carbone o olio e caldaie a gas, assicurarsi che affluisca sempre sufficiente aria fresca, altrimenti si corre il rischio di avvelenamento. Il corretto funzionamento del ventilatore del piano di cottura è garantito solo se la depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non superi 4 PA (0,04mbar), e affluisca sempre sufficiente aria fresca.
- I condotti di scarico dei fumi devono essere conformi alla classe di incendio B 1 DIN 4102.
- Prestare attenzione a che la larghezza nominale minima del supporto di allacciamento dell'apparecchio non venga ridotta.
- Dovrebbe essere sempre impiegato il sistema di ventilazione, consigliato e compatibile con l'aspirazione del piano cottura.
- La larghezza nominale dei tubi di ricircolo dell'aria non dovrà essere inferiore a 150 mm.
- I condotti di scarico dei fumi dovranno essere il più corti possibile, non dovranno avere una forma a gomito di 90 gradi ma dovranno descrivere un ampio arco e non dovranno avere riduzioni della sezione.
- Non scegliere mai tubi con diametro minore di 150 mm. A 50 cm davanti all'elemento ventola non dovranno essere posate curve/gomiti.
- Tra due gomiti/curve inserire sempre un pezzo dritto di ca. 50 cm.
- Le cassette in muratura, così come l'intaglio nella mascherina che fa da zoccolo, dovranno avere una sezione che corrisponda almeno al condotto di scarico dei fumi. Deve essere presente un'uscita del tubo di almeno 500 cm<sup>2</sup>. Accorciare i listelli dello zoccolo in altezza oppure apportarvi adeguate aperture.
- Durante l'installazione, fare attenzione a lasciare accessibile l'unità di ricircolo dell'aria anche quando il montaggio della cucina sia completo.
- Se necessario, spostare i piedi zoccolini degli armadi.



### AVVERTENZA

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.

## 7.10 Collegamento elettrico

**ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA!  
PERICOLO DI MORTE!**

Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.

- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.

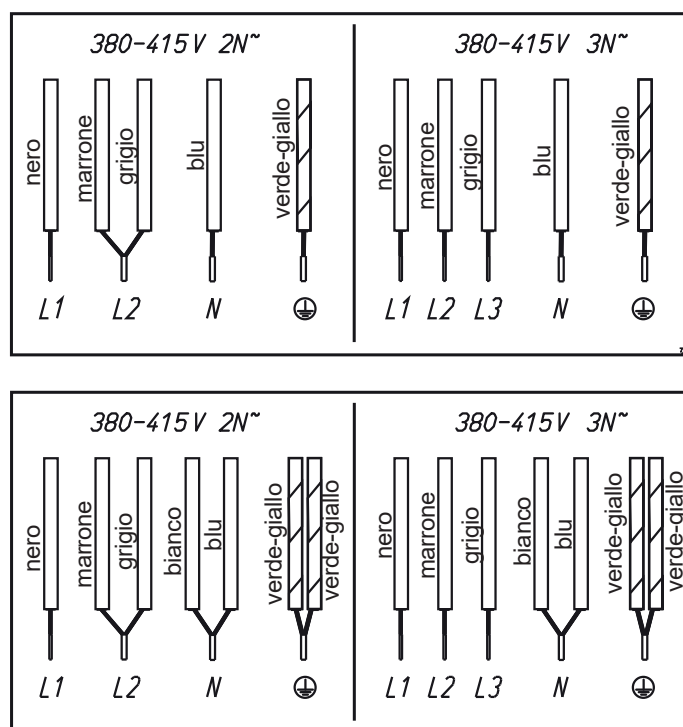
**Valori di collegamento**

Tensione di rete 380-415V 3N~, 50/60Hz

Tensione nominale dei componenti 220-240V

**Collegamento da parte della fabbrica**

- Il piano di cottura è dotato in sede di fabbricazione di un cavo di linea resistente al calore.
- Il collegamento va effettuato in conformità allo schema di collegamento, tranne il cavo è dotato di una spina.
- Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale. Per evitare l'esposizione a rischi, la sostituzione deve essere effettuata unicamente dal produttore o dal suo servizio clienti.

**Possibilità di collegamento**



### 7.11 Dati tecnici

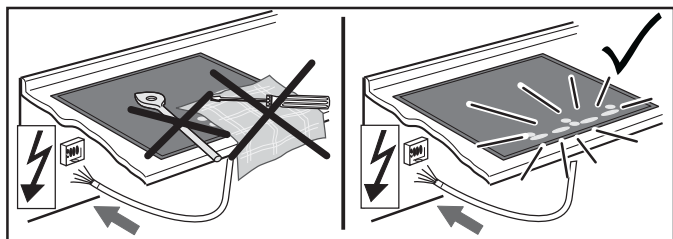
<b>Dimensioni del piano di cottura</b> Altezza /larghezza / profondità .....mm	170 x 800 x 520
<b>Zone di cottura</b> tutte ..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Piano di cottura .....kW	7,4
Ventilatore .....kW	0,115
Plasma .....kW	0,01

\* Potenza con livello Power attivo

### 7.12 Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito innanzitutto un test automatico dell'unità di comando e viene visualizzata un'informazione di servizio per il Servizio Tecnico.

Importante! Assicurarsi che non si trovino oggetti sui sensori durante il collegamento alla rete elettrica!



Pulire la superficie di cottura con una spugna umida e quindi asciugarla.

## 8 Messa fuori servizio, smaltimento

### 8.1 Mettere fuori servizio

Quando l'apparecchio un giorno cessa il suo servizio giornaliero, avviene la sua messa fuori servizio.

- Per evitare scosse elettriche, spegnere il fusibile di casa.
- Dopo lo smontaggio, smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

### 8.2 Smaltimento dell'imballo

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

### 8.3 Smaltimento degli apparecchi usati

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.





