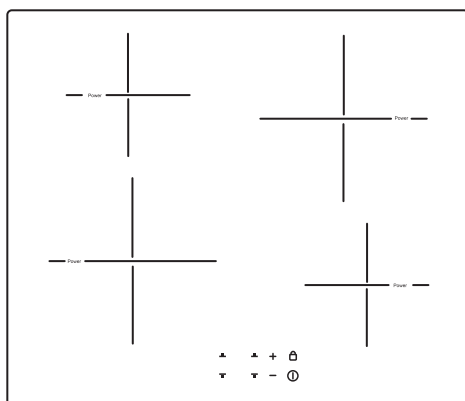




- ① D Gebrauchs- und Montageanweisung
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld
- ① F Mode d'emploi et instructions de montage
Table de cuisson vitrocéramique   induction
- ① I Avvertenze d'uso ed indicazioni di montaggio
Piano di cottura in vetroceramica ad induzione



240 705 0001 M61

Inhalt

1 Allgemein	2
1.1 Hier finden Sie...	2
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	2
2 Sicherheitshinweise und Warnungen	3
2.1 Für Anschluss und Funktion	3
2.2 Für das Kochfeld allgemein	3
2.3 Für Personen	4
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung.....	5
3 Gerätebeschreibung	6
4 Bedienung	7
4.1 Das Induktionskochfeld.....	7
4.2 Topferkennung	7
4.3 Betriebsdauerbegrenzung	7
4.4 Sonstige Funktionen	7
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion).....	7
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld	8
4.7 Energiespartipps	8
4.8 Kochstufen	8
4.9 Restwärmeanzeige	8
4.10 Tastenbetätigung	9
4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten	9
4.12 Kochzone ausschalten	9
4.13 Kochfeld abschalten	9
4.14 Abschaltautomatik (Timer).....	10
4.15 Verriegelung/ Kindersicherung	10
4.16 Powerstufe	11
4.17 Powermanagement	11
5 Reinigung und Pflege	12
5.1 Glaskeramik-Kochfeld.....	12
5.2 Spezielle Verschmutzungen	12
6 Was tun bei Problemen?	13
7 Montageanleitung	14
7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	14
7.2 Belüftung.....	14
7.3 Einbau.....	14
7.4 Elektrischer Anschluss.....	16
7.5 Technische Daten	17
7.6 Inbetriebnahme.....	17
8 Außerbetriebnahme, Entsorgung	18
8.1 Außerbetriebnahme	18
8.2 Verpackungs-Entsorgung	18
8.3 Altgeräte-Entsorgung	18
9 Kundendienst	19

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 Montageanleitung 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, ...) 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 könnten. 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 Fc, Ft oder FE, 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!

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.

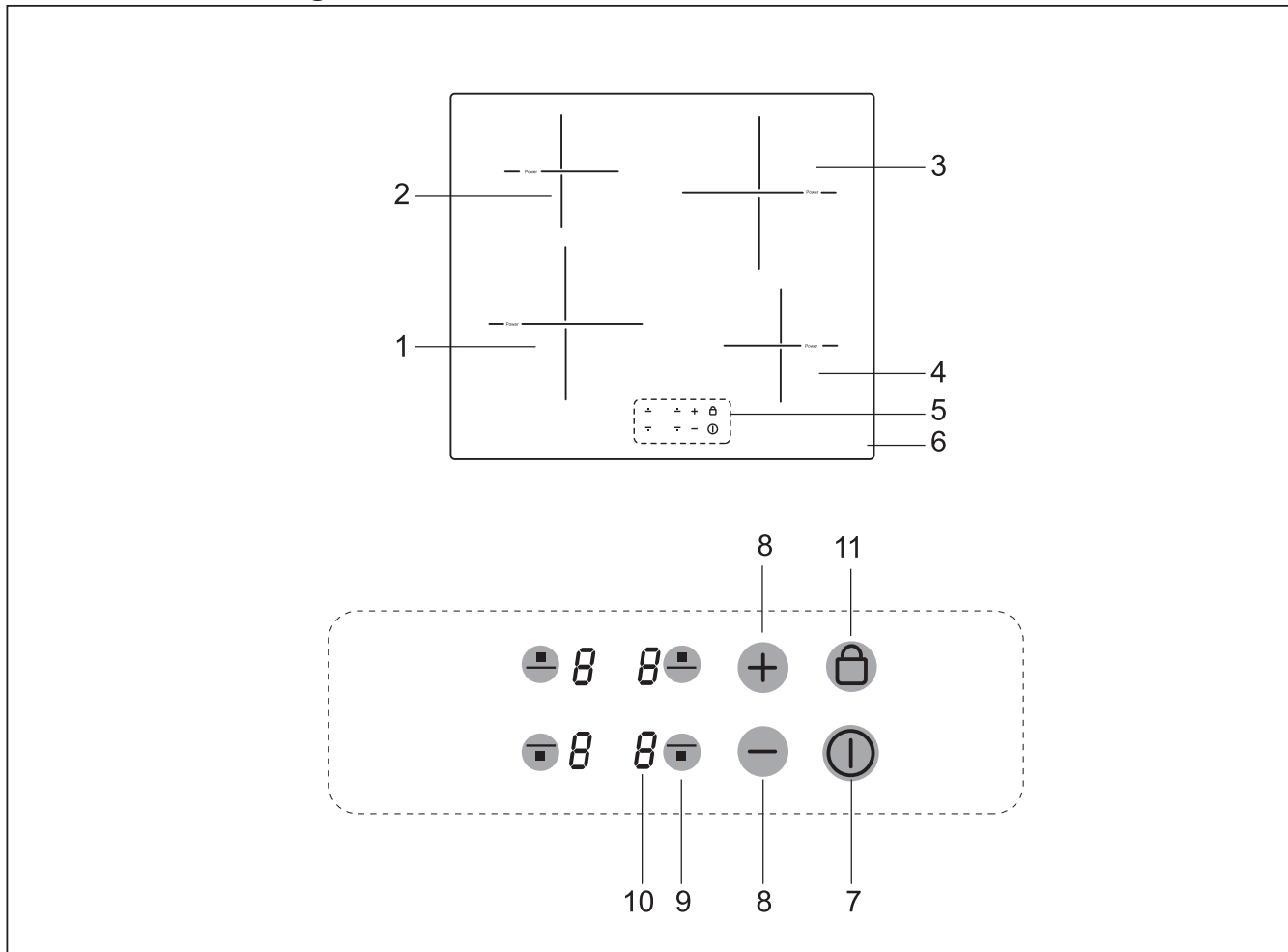
Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

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

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

	<p>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.</p>
	<p>VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN! 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>HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN. 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 links
2. Induktionskochzone hinten links
3. Induktionskochzone hinten rechts
4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Touch-Control Bedienfeld
6. Glaskeramik-Kochfeld

7. Ein/Aus-Taste
8. Minus- /Plus-Taste
9. Kochzonenauswahl-Taste
10. Kochstufen-Anzeige
11. Verriegelungs-Taste

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.

Ein-/Aus-Taste (7)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

Minus-Taste / Plus-Taste (8)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen und der Abschaltautomatik vorgenommen. Durch die Minus-Taste wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste erhöht.

Kochzonenauswahl-Taste; z.B. vorne rechts (9)

Durch Betätigung einer der zur Verfügung stehenden Kochzonenauswahl-Tasten wird eine Kochzone ausgewählt, für die anschließend mit der Plus-Taste oder Minus-Taste eine Kochstufe eingestellt werden kann.

Kochstufen-Anzeige (10)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

 Restwärme

 Powerstufe

 Topferkennung

 Fehlermeldung

Verriegelungstaste (11)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

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)
145	120
210	145

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 Stunden
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

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 ertönt ein Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

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 Fc, Ft oder FE 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.

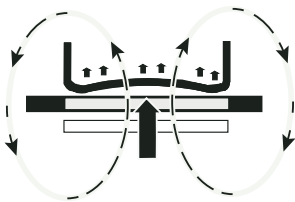
Magnettest:

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 Kochzonen Durchmesser.
- 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
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.

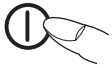
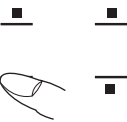



4.9 Restwärmanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige 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.

1. 
2. 
3.  → 
4. 
induktionstauglich






4.10 Tastenbetätigung

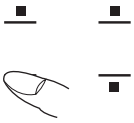







Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste anschließend die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden, ansonsten erlischt die Auswahl.



Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.

4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten


1. Ein-/Aus-Taste  solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufenanzeigen den Dezimalpunkt zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine Kochzonenauswahl-Taste betätigen (z.B.  für vorne links). Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Mit der Plus-Taste  oder Minus-Taste  eine Kochstufe auswählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9.
4. Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.
So lange kein metallischer Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol .
Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

5. 
- 6a.  → 
- 6b.  → 
- 6c.  → 
7. 

4.12 Kochzone ausschalten

5. Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. Kochzonenauswahl-Taste betätigen (z.B.  für vorne links).
6. a) Minus-Taste mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
b) Minus-Taste und Plus-Taste gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet, oder
c) Ein-/Aus-Taste  betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

4.13 Kochfeld abschalten

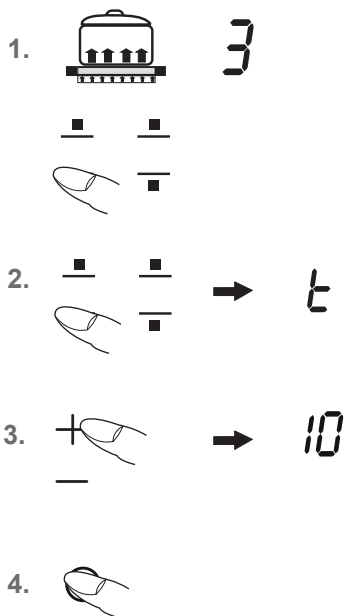
7. Ein-/Aus-Taste  betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet

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.

4.14 Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.



1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
Eine Kochzone muss selektiert sein. Dazu die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen.
2. Im Anschluss die Kochzonenauswahl-Taste nochmals betätigen, bis in der Anzeige ein t erscheint.
3. Gleich darauf durch die Minus- – oder Plus-Taste + die Zeit einstellen. Der Ablauf hat begonnen.
Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste zuerst betätigen und dann die Zeit einstellen.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

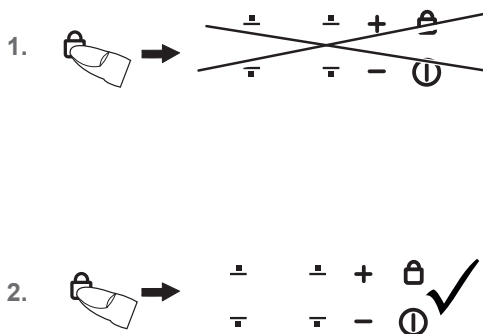
Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) eine Kochzone selektieren und durch die Plus- oder Minus-Taste die Zeit evtl. korrigieren.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Eine Kochzone muss selektiert sein bis t in der Kochstufenanzeige angezeigt wird. Dazu die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen.
Die Plus- und Minus-Taste gleichzeitig betätigen.

4.15 Verriegelung/ Kindersicherung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung und eine Einstellung (z.B. Kochstufe 4) gesperrt werden. Lediglich die Ein/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Feldes bedienbar.

Die Verriegelung kann sowohl bei ausgeschaltetem als auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert werden. Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten! Damit dient die Verriegelung auch als Kindersicherung, um das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes oder beabsichtigtes Bedienen zu sperren.



Verriegelung aktivieren


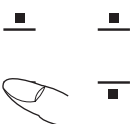



1. Verriegelungstaste solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Kontrollleuchte leuchtet. Die Verriegelung ist aktiviert, die Tasten sind gesperrt.

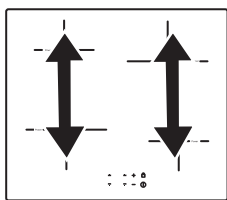
Verriegelung aufheben

2. Verriegelungstaste solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Kontrollleuchte erlischt und die Verriegelung ist aufgehoben.

Hinweis

- Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert.

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 



Module (Powermanagement)

4.16 Powerstufe

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden. Die Powerstufe arbeitet für 10 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Anschließend eine Kochzonenauswahl-Taste betätigen (z.B. ▣ für vorne links)
Die ausgewählte Kochstufenanzeige leuchtet hell.
3. Minus-Taste – einmal betätigen, um die höchste Kochstufe 9 einzustellen.
4. Plus-Taste + einmal betätigen, um die Powerstufe zu aktivieren. Die Kochstufenanzeige zeigt ein P.
5. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das P erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweise:

- Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe die Minus-Taste betätigen.
- **Achtung, Überhitzungsgefahr! Kein Öl/ Frittierfett mit der Powerstufe erhitzen.**

4.17 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 erreicht, ist auf der zugehörigen Modul Kochzone keine höhere Kochstufe einstellbar.

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

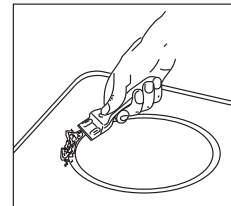
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

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.

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?
- Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung)? Nach dem Gerät einschalten ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).
- 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 Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

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.

LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen. Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

Fehler F0 wird angezeigt?

- Die Steuerung der Touch-Control hat einen Fehler nach der Kalibrierung. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzanschluss und der Kalibrierung der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst. Falls der Fehler im Alltagsbetrieb auftritt, rufen Sie ebenfalls der Kundendienst. Siehe Inbetriebnahme (Kalibrierung).

Fehler Fc wird angezeigt?

- Die Kochfeld ist zu heiß. Nach Abkühlung funktioniert es wieder wie gewohnt.

Fehler Ft oder FE wird angezeigt?

- Der Temperatursensor der Touch-Control hat einen Fehler. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Wenn der Fehler weiter hin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

Fehler FL wird angezeigt?

- Zu hohe Lichtverhältnisse für die korrekte Funktion der Touch-Control z.B. durch starke Halogenbeleuchtung der Dunstabzugshaube. Die Lichtverhältnisse müssen reduziert werden, dann funktioniert die Steuerung wieder normal.

Fehler FJ, FU, FA oder FC wird angezeigt?

- Interne Softwareüberprüfung. Nach Ablauf erlischt der Fehler. Wenn der Fehler weiter hin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

Fehler Fr wird angezeigt?

- Fehler der Relais-Funktion. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzanschluss der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

Es erscheint das Topfzeichen U?

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

Das Topfzeichen U 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) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Pulsierendes Kochverhalten?

Die Induktionsheizkörper können Ihre Leistung nur bis zu einer bestimmten Kochstufe herunter regeln. Unterhalb dieser Kochstufe fängt der Heizkörper an zu Takten. Das bedeutet, dass der Induktionsheizkörper abhängig von der gewählten Kochstufe in einer bestimmten Zeit ein- und wieder ausschaltet. Dieses Taktverhalten ist hörbar und wird beim Kochen durch Aufsteigen und Versiegen von Bläschen am Topfboden sichtbar. Das pulsierende Kochverhalten bei bestimmten Kochstufen ist normal und hat keine negativen Auswirkungen auf das Kochergebnis.

Abhilfe:

Möglichst auf Töpfe und Pfannen mit starkem Topfboden und somit guter Wärmespeicherung und Verteilung achten. Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen. Beim Kochen ohne Deckel geht sehr viel Energie verloren.

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.

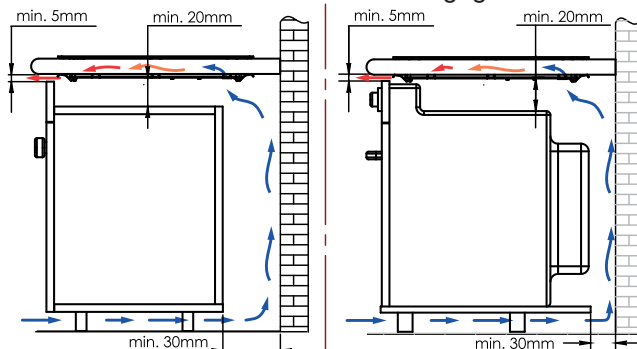
7 Montageanleitung

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 wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- 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 Traversleiste 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.

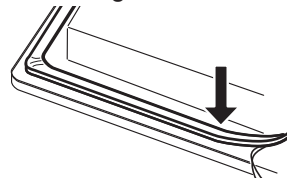
7.3 Einbau

Wichtige Hinweise

- 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.

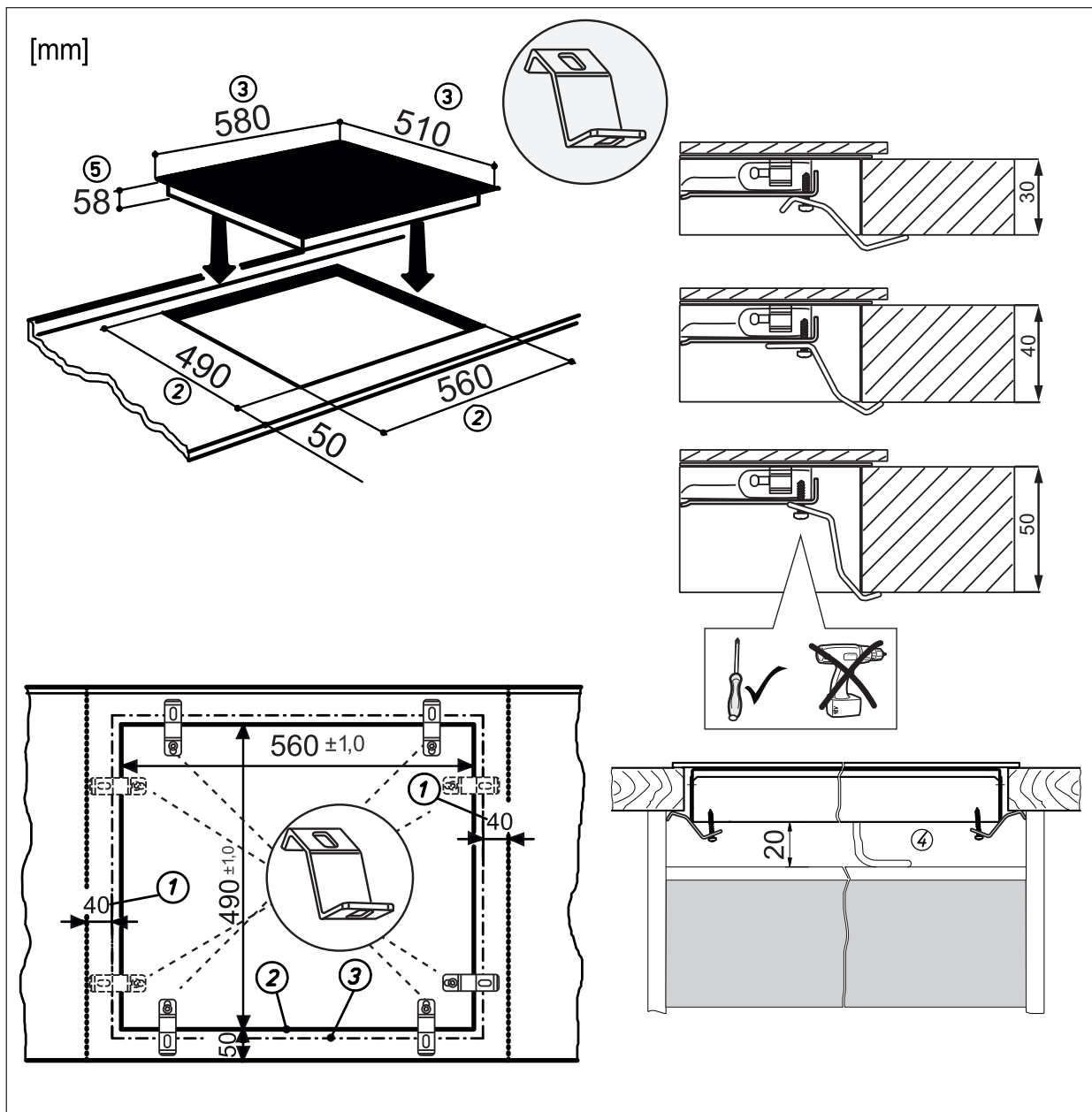


- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln 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.



Lasche

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern 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.

Wichtig:

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

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfräsmaß
- ③ Kochfeldausßenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

7.4 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.

Anschlusswerte

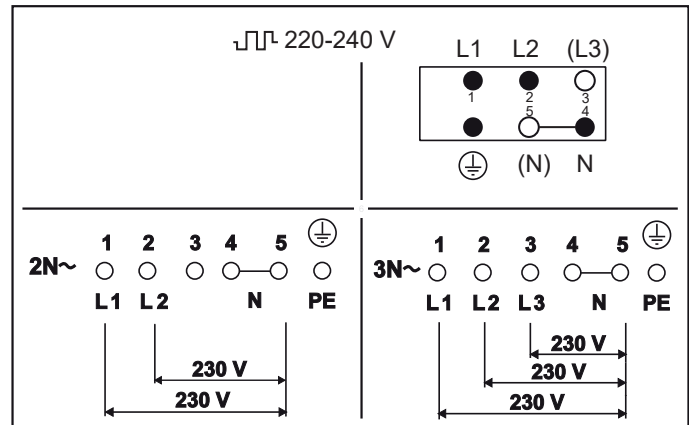
Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

Anschlussmöglichkeiten: 5-poliger Anschluss



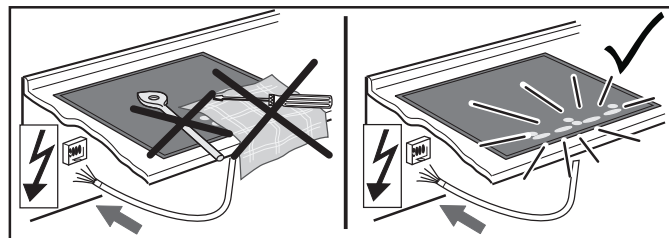
7.5 Technische Daten

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefemm	58 x 580 x 510
Kochzonen	
vorne links Ø cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
hinten links Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
hinten rechts Ø cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
vorne rechts Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Kochfeld kW	7,2 kW

7.6 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.

Wichtig:

Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).

Kalibrierung

Durch die Betätigung der Verriegelungs-Taste erfolgt eine Kalibrierung der Steuerung. Hierbei ist es wichtig, dass die Betätigung der Verriegelungstaste ohne Handschuhe mit sauberen Fingern und leichtem Andruck erfolgt.

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.

9 Kundendienst

FORS-Geräte zeichnen sich aus durch hohe Qualität. Jedes Gerät wird bei der Produktion, Auslieferung und nach der Montage sorgfältig geprüft.

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Sie werden sehen, wie einfach und problemlos das Gerät zu bedienen ist.

Falls doch einmal etwas nicht in Ordnung sein sollte, können Sie sich an eine der vielen FORS-Kundendienststellen wenden. Eine aktuelle Liste finden Sie auf unserer Homepage www.fors.ch



Am schnellsten kann Ihnen geholfen werden, wenn Sie uns Ihre Anschrift und die Angaben des Typenschildes auf dem Gerät angeben. Das Typenschild ist gut sichtbar am Gehäuse angebracht.

Fabrikservice Gratis Anrufnummer: 0 800 55 46 50

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. (siehe Typenschild)
- Kaufdatum (siehe Rechnung/ Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihre vollständige Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Glaskeramik-Kochfeld:

TI 64

Table des matières

1 Généralités	20
1.1 Ce que vous trouverez ici.....	20
1.2 Utilisation conforme.....	20
2 Consignes de sécurité et avertissements	21
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement.....	21
2.2 Pour la table de cuisson en général.....	21
2.3 Pour les personnes.....	22
2.4 Explication des symboles et des consignes.....	23
3 Description de l'appareil	24
4 Utilisation	25
4.1 La table de cuisson à induction.....	25
4.2 Détection de récipient.....	25
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement.....	25
4.4 Autres fonctions.....	25
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction).....	25
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	26
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie.....	26
4.8 Allure de cuisson.....	26
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle.....	26
4.10 Utilisation des touches.....	27
4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.....	27
4.12 Arrêter la zone de cuisson.....	27
4.13 Arrêter la table de cuisson.....	27
4.14 Arrêt automatique (minuterie).....	28
4.15 Verrouillage/ Sécurité enfants.....	28
4.16 le niveau de puissance «Power».....	29
4.17 Powermanagement.....	29
5 Nettoyage et entretien	30
5.1 Table de cuisson vitrocéramique.....	30
5.2 Salissures résistantes.....	30
6 Que faire en cas de problèmes ?	31
7 Instructions de montage	32
7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine.....	32
7.2 Ventilation.....	32
7.3 Montage.....	32
7.4 Branchement électrique.....	34
7.5 Caractéristiques techniques.....	35
7.6 Mise en service.....	35
8 Mise hors service, élimination	36
8.1 Mise hors service.....	36
8.2 Élimination de l'emballage.....	36
8.3 Élimination des appareils hors service.....	36
9 Service Après Vente	37

1 Généralités**1.1 Ce que vous trouverez ici...**

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 maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

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.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

1.2 Utilisation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans le cadre d'une utilisation domestique et similaire. Les utilisations similaires sont :

- l'utilisation dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- l'utilisation dans des entreprises agricoles
- l'utilisation par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements d'habitat typiques
- l'utilisation dans les pensions avec petits-déjeuners
- Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

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 une intensité de cuisson élevée, 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 récipients ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention lors de l'utilisation de récipients bain-marie. Les récipients 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 cassures, de fissures 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.
- Ne jamais utiliser 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 déposez pas d'objets métalliques (ustensiles de cuisine, couverts, ...) sur la table à induction ; ils pourraient devenir chauds. Risque de brûlures !
- Ne jamais déposer 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 (ustensiles de cuisine, 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 récipients 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 Fc, Ft ou FE, coupure du Touch-Control).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité Enfants.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson à induction lorsque le four encastré est en mode pyrolyse.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !

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


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


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

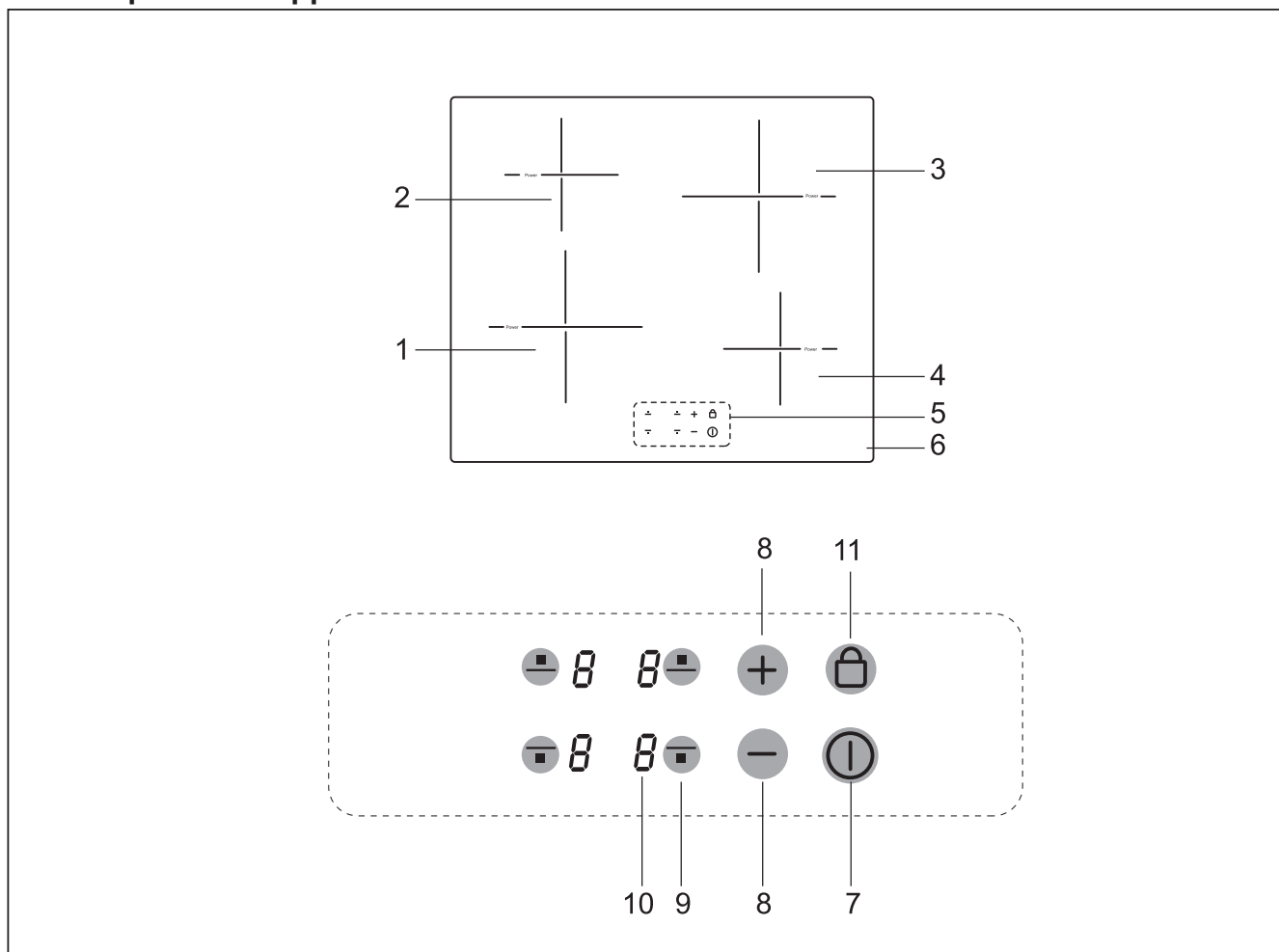
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

	<p>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.</p>
---	---

	<p>PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES ! 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>PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE. 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 gauche
2. Zone de cuisson à induction arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction arrière droite
4. Zone de cuisson à induction avant droite
5. Panneau de commande Touch Control

6. Table de cuisson vitrocéramique

7. Touche Marche/Arrêt
8. Touche Moins / Touche Plus
9. Touche de sélection de zone de cuisson
10. Affichage position de cuisson
11. Touche sensitive de verrouillage

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 sensitive Touch-Control est appelée « touche ».

Touche Marche/Arrêt (7)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

Touche Moins – / Touche Plus + (8)

Ces touches vous permettent de régler les positions de cuisson ou l'arrêt automatique. Avec la touche Moins, vous diminuez la valeur affichée, avec la touche Plus vous l'augmentez.


Touche de sélection zone de cuisson ; p.ex. avant droite (9)


L'appui sur l'une des touches de sélection zones de cuisson, vous permet de sélectionner une zone de cuisson à disposition, pour laquelle, ensuite, avec la touche Plus ou Moins vous pouvez régler une allure de cuisson.

Affichage allure de cuisson (10)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée,

 Chaleur résiduelle

 Position «Power»

 Détection de récipient

 Message d'erreur

Touche de verrouillage (11)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

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 du récipient,
- 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 extrêmement précis de l'alimentation en énergie.

4.2 Détection de récipient U

Si aucun récipient n'est posé sur la zone de cuisson en marche, ou si le récipient est trop petit, la transmission d'énergie n'a pas lieu. Ceci est signalé par un U clignotant dans l'affichage d'intensité de cuisson.

Lorsqu'un récipient adapté est posé 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'intensité de cuisson indique un U clignotant.

Si l'on pose sur la zone de cuisson des récipients ou des poêles de taille petite mais suffisante pour 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)
145	120
210	145

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 position de cuisson 9).

Limitation de la durée de fonctionnement

Allure de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en heures
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

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.

Un signal sonore retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirer l'objet posé sur les touches sensibles.

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, Fc, Ft ou FE s'affichent fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

L'absence d'ouvertures de ventilation dans le meuble peut en être la cause. Vérifier 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 ».

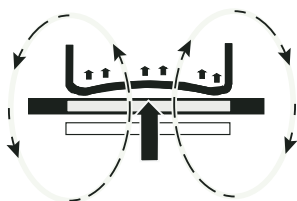
Test à l'aimant :

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 du récipient devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de récipients 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 du récipient.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur du récipient. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veiller toujours à une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur ; celui-ci et la zone de cuisson pourraient être endommagés par la surchauffe d'un récipient vide.
- Dans la mesure du possible, toujours fermer les récipients à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utiliser de préférence un récipient de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Un récipient trop grand avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

4.8 Allure 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
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 récipients sans couvercle, la sélection d'une intensité 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.


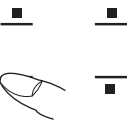


4.10 Utilisation des touches




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.

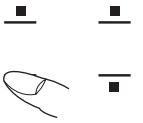




Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.



4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson

1. 
2. 
3. 
4. 
adapté à l'induction


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. Ensuite, appuyer sur une touche de sélection zone de cuisson (p.ex.  pour la zone avant gauche). L'affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée s'allume avec une grande intensité.
3. Sélectionner une position de cuisson avec les touches Plus + ou Moins -. Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9.
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'induction. Le récipient chauffe.
Tant qu'il n'y a pas de casserole métallique posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole .
Pour des raisons de sécurité, sans récipient posé, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre « Détection de récipient ».

4.12 Arrêter la zone de cuisson

5. 
- 6a. 
- 6b. 
- 6c. 
7. 

5. L'affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé avec une grande intensité. Ensuite, appuyer sur une touche de sélection zone de cuisson (p.ex.  pour la zone avant gauche).
6. a) Actionner plusieurs fois la touche Moins jusqu'à ce que l'affichage de la position de cuisson indique 0 ou
b) actionner une fois simultanément les touches Moins et Plus. La zone de cuisson peut être arrêtée directement de n'importe quelle position de cuisson ou
c) actionner la touche Marche/Arrêt . Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

4.13 Arrêter la table de cuisson

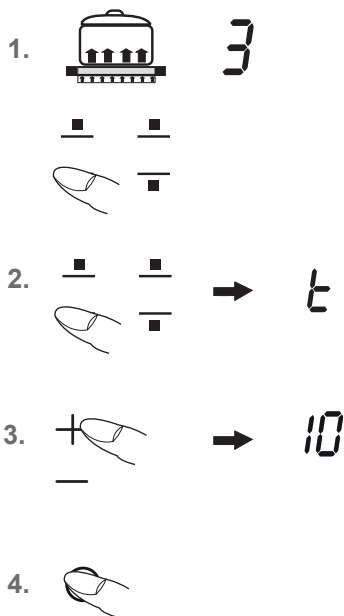
7. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt . La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

Remarque :

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

4.14 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 1 à 99 minutes.



1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée. La zone de cuisson souhaitée doit être sélectionnée. Pour cela, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante.
2. Appuyer ensuite à nouveau sur la touche de sélection de la zone de cuisson jusqu'à ce qu'un t apparaisse à l'écran.
3. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche Moins - ou Plus +. Le déroulement a commencé. Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, appuyer d'abord sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante et ensuite régler le temps souhaité.
4. Une fois la durée écoulée, la zone de cuisson s'éteint. 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).

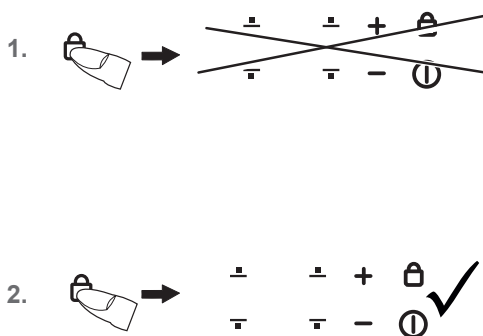
Consignes

- Pour le contrôle du temps écoulé (arrêt automatique), sélectionner une zone de cuisson à disposition et corriger éventuellement le temps en appuyant sur la touche Plus ou Moins de la minuterie.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : Une zone de cuisson doit être sélectionnée jusqu'à ce que t s'affiche sur l'écran du niveau de cuisson. Pour cela, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante. Actionner une fois simultanément les touches Plus et Moins.


4.15 Verrouillage/ Sécurité enfants

Le verrouillage permet de bloquer l'utilisation et le réglage (p.ex. position de cuisson 4). Seule la touche Marche/Arrêt reste accessible pour couper la table de cuisson.


Le verrouillage peut être activé, la table de cuisson étant éteinte ou allumée. Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée ! Ainsi, le verrouillage sert également de sécurité enfants et permet de bloquer la table de cuisson contre toute mise en marche volontaire ou involontaire.



Activer le verrouillage


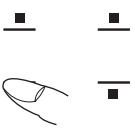



1. Appuyer sur la touche de verrouillage  jusqu'à retentissement du signal sonore. Le voyant de contrôle correspondante s'allume. Le verrouillage est activé, les touches sont verrouillées.

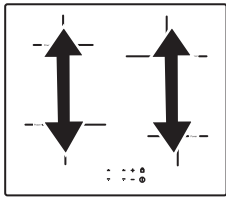
Annuler le verrouillage

2. Appuyer sur la touche de verrouillage  jusqu'à retentissement du signal sonore. Le voyant de contrôle s'éteint et le verrouillage est désactivé.

Remarque

- Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant.




1. 
2. 
3. 
4. 
5. 



Module (Powermanagement)

4.16 le niveau de puissance «Power»

L'intensité de cuisson Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition. L'intensité Power travaille pendant 10 minutes, ensuite la puissance est automatiquement ramenée sur la position de cuisson 9.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Ensuite, appuyer sur une touche de sélection zone de cuisson (p.ex.  pour la zone avant gauche). L'indicateur du niveau de cuisson sélectionné s'allume vivement.
3. Actionner une fois la touche Moins  pour activer l'intensité de cuisson la plus élevée 9.
4. Actionner une fois la touche Plus  pour activer la position Power. L'affichage de la position de cuisson indique un P.
5. Après 5 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

Consignes :

- Pour couper prématurément l'intensité Power, actionner la touche Moins.
- **Attention, risque de surchauffe ! Ne pas chauffer d'huile/graisse sur la position Power.**

4.17 Powermanagement

Pour des raisons techniques, les zones de cuissons sont regroupées deux par deux en un module pour disposer d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une position de cuisson élevée ou de la position Power, la sélection d'une allure de cuisson plus élevée n'est pas possible pour la zone de cuisson concernée du module.

5 Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, éteindre la table de cuisson et la laisser 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 ! Ne jamais utiliser de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après utilisation

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

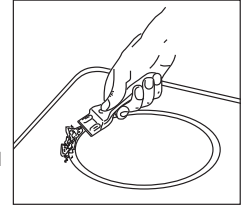
Entretien hebdomadaire

2. Nettoyer et entretenir soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Respecter impérativement les 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, essuyer la surface avec un linge propre et sec. Veiller 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, utiliser un produit nettoyant du commerce et respecter 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. Nettoyer ensuite la surface vitrocéramique comme indiqué au paragraphe 2.

Enlever immédiatement le **sucre caramélisé** et le plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyer ensuite la surface vitrocéramique comme indiqué au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent provoquer des rayures en déplaçant tirant les récipients. Veiller 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 du récipient, 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 nettoyeurs du commerce. Répéter le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de récipients à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

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. Confier toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p. ex. le Service Après-Vente.

À noter

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-ils plusieurs fois de suite ?

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

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

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a-t-il disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- Les touches sensibles sont-elles verrouillées (sécurité Enfants) ? Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant (voir chapitre Verrouillage/ Sécurité enfants).
- Les touches sensibles sont-elles partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Les retirer.
- De la vaisselle inadaptée est-elle utilisée ? Voir le chapitre « Vaisselle pour table de cuisson à induction ».

La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement.

- Avez-vous involontairement appuyé sur la touche Marche/ Arrêt ?
- Les touches sensibles sont-elles partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirer l'objet posé sur les touches sensibles.
- Le coupe-circuit automatique de sécurité s'est déclenché, c'est-à-dire, une position de cuisson a été utilisée sans aucune modification pendant une durée, dépassant un certain temps ? Voir chapitre Limitation du temps de fonctionnement.

Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps.

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.

L'indicateur de chaleur pour la zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.

- Affichage LED défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

Le code d'erreur F0 s'affiche ?

- La commande du Touch-Control présente un défaut après le calibrage. La table de cuisson doit être mise hors tension pendant quelques secondes (réinitialisation). Si l'erreur persiste après la mise sous tension et le calibrage, contactez le SAV.
Contactez également le SAV si l'erreur survient pendant l'utilisation quotidienne. Voir Mise en service (Calibrage).

Le code d'erreur Fc s'affiche ?

- La zone de cuisson est trop chaude. Une fois refroidie, elle fonctionne de nouveau normalement.

Le code d'erreur Ft ou FE s'affiche ?

- Le capteur de température du Touch-Control présente un défaut. Laissez refroidir la zone de cuisson. Si l'erreur reste affichée, contactez le SAV.

Le code d'erreur FL s'affiche ?

- Luminosité trop élevée pour permettre un fonctionnement correct du Touch-Control, p.ex. en raison d'un éclairage halogène trop puissant de la hotte.
Réduisez la luminosité pour que la commande fonctionne de nouveau correctement.

Les codes d'erreur FJ, FU, FA ou FC s'affichent ?

- Contrôle interne du logiciel. L'affichage disparaît à l'issue du contrôle. Si l'erreur reste affichée, contactez le SAV.

Le code d'erreur Fr s'affiche ?

- Erreur de la fonction Relais.
La table de cuisson doit être mise hors tension pendant quelques secondes (réinitialisation). Si l'erreur persiste après la mise sous tension, contactez le SAV.

Le symbole de casserole s'affiche.

Une zone de cuisson a été mise en marche et la table de cuisson attend la mise en place d'un récipient adapté (détection de récipient). C'est seulement à ce moment qu'une puissance sera délivrée.

Le symbole de récipient continue-t-il à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson ait été posé sur la plaque ?

Le récipient n'est pas adapté à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

Les récipients de cuisson utilisés produisent-ils 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-t-elle de fonctionner après l'arrêt de l'appareil ?

Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir le système électronique.

La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible ?

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

Comportement de cuisson à impulsions ?

Les éléments chauffants à induction ne peuvent réduire leur puissance que jusqu'à une certaine position de cuisson. En dessous de cette position de cuisson, l'élément chauffant commence à travailler par impulsions. Cela signifie que l'élément chauffant à induction enclenche et déclenche à certains intervalles, indépendamment de la position de cuisson sélectionnée. Ce comportement de fonctionnement à impulsions est audible et, pendant la cuisson, visible par la formation/ disparition de bulles sur le fond de la casserole. Le comportement de cuisson par impulsions sur certaines positions de cuisson est normal et n'a pas une influence négative sur le résultat de la cuisson.

Remède :

Utiliser idéalement des casseroles et poêles à fond épais qui garantissent une bonne accumulation et une bonne diffusion de la chaleur. Dans la mesure du possible, toujours fermer les récipients à l'aide d'un couvercle adapté. Une cuisson à découvert fait perdre beaucoup d'énergie.

La table de cuisson est-elle fêlée ou présente-t-elle des cassures ?

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

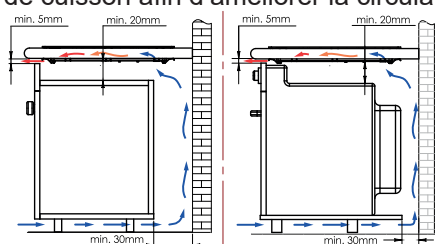
7 Instructions de montage

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, respecter 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, car ces pièces représentent des sources possibles 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 passe alors à un régime supérieur. Le ventilateur réduit son régime lorsque le système électronique est suffisamment refroidi et se coupe automatiquement.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés devra être choisi 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.

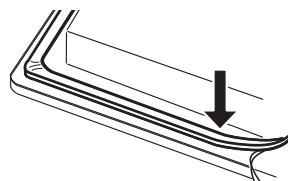
7.3 Montage

Consignes importantes

- 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, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge est interdit.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne jamais déposer ni installer 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.

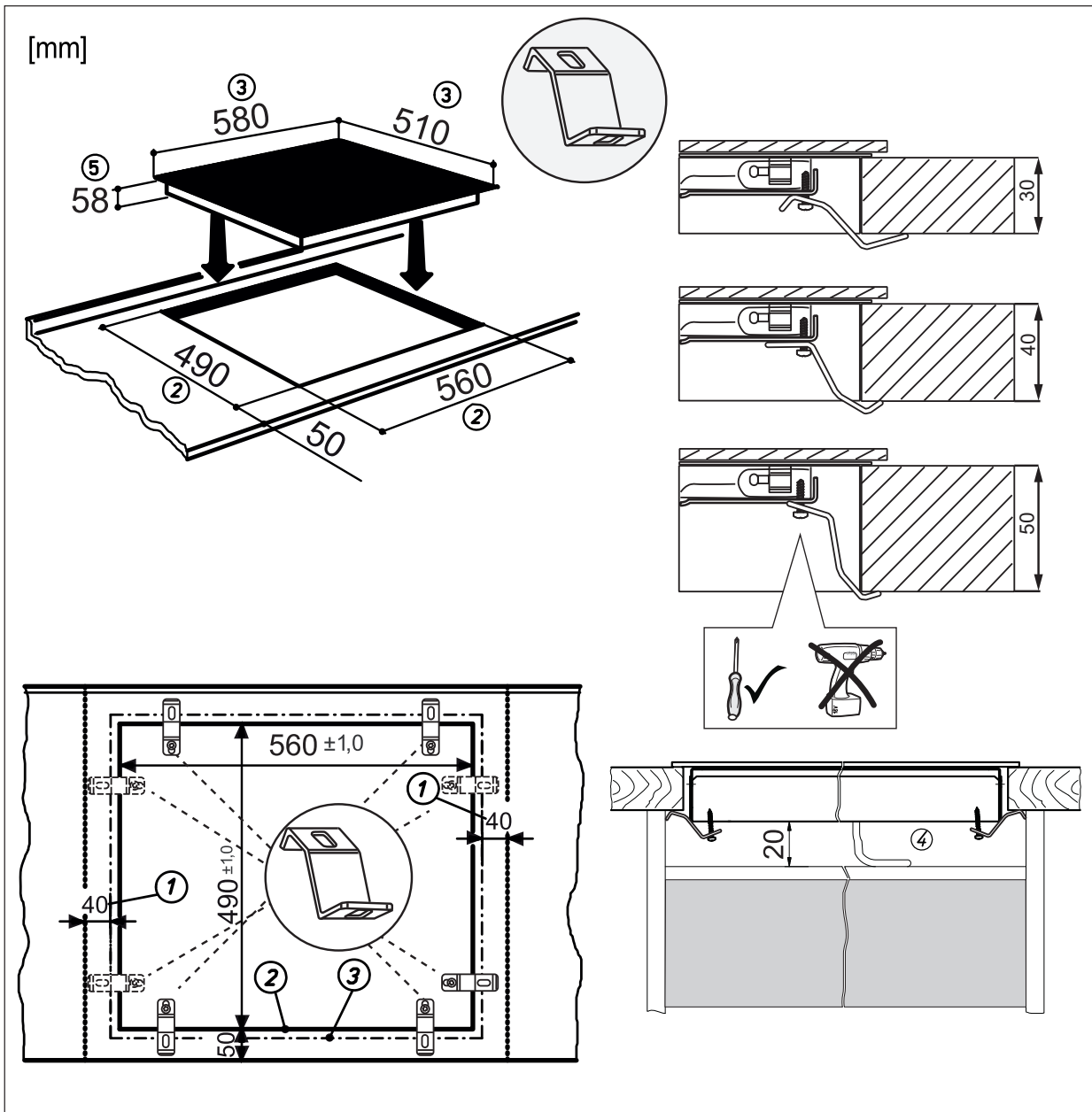


- Éviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de 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 jamais encoller 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

Effectuer 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.

Réaliser la découpe selon les indications des illustrations. La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique. Vérifier que le joint de la table de cuisson est bien en place et posé en continu.



Languette

- Poser la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet ; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis ; ne pas utiliser un tournevis électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

Important :

Veiller à poser la table de cuisson en vitrocéramique parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risquent de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement

7.4 Branchement 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 devra être effectué que par un professionnel 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

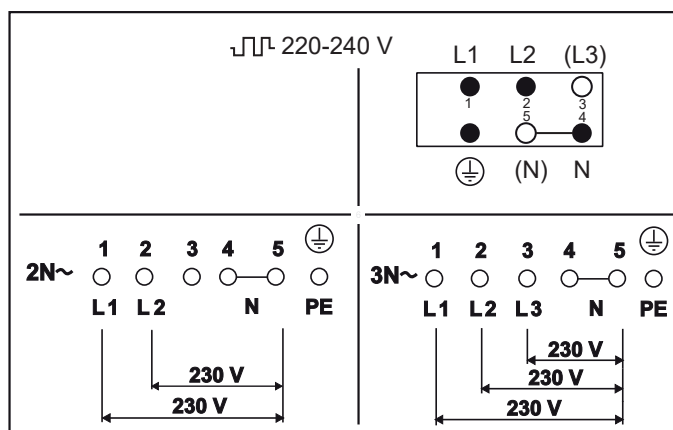
Tension secteur : 380-415V 2N~, 50/60Hz

Tension nominale des composants: 220-240V

Le cordon d'alimentation n'est pas fourni par le fabricant.

- Pour le raccordement, libérer le couvercle du boîtier de raccordement situé sur la partie inférieure de l'appareil, afin de permettre l'accès au serre-fil. Une fois le raccordement établi, refermer le couvercle et sécuriser le cordon d'alimentation à l'aide de la bride de décharge de tension.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.

Possibilités de branchement : raccordement 5 pôles



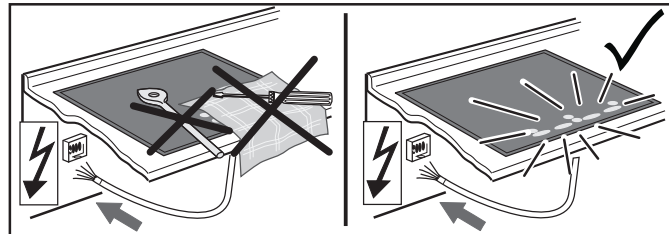
7.5 Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson	
hauteur/ largeur/ profondeur mm	58 x 580 x 510
Zones de cuisson	
avant gauche.....Ø cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
arrière gaucheØ cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
arrière droiteØ cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
avant droite.....Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Table de cuisson..... kW	7,2 kW

7.6 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 !



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

Important :

Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant (voir chapitre Verrouillage/ Sécurité enfants).

Calibrage

Le calibrage de la commande est effectué en actionnant la touche de verrouillage. Ici, il est important que l'actionnement de la touche de verrouillage se fasse sans gants, avec des doigts propres et une pression légère.

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 de votre installation domestique 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

Éliminez l'emballage de transport si possible dans le respect de l'environnement. 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 mise au rebut correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos concitoyens. 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.

9 Service Après Vente

Les appareils FORS se distinguent par leur haute qualité. Chaque appareil est soigneusement contrôlé pendant la production, à la livraison et après le montage.

Merci de lire attentivement le manuel d'utilisation. Vous vous rendrez compte vous-même de la simplicité d'utilisation de l'appareil.

Au cas où vous aurez une réclamation à formuler, vous pouvez vous adresser à l'un des nombreux centres Service Après Vente de FORS. Vous trouverez une liste actualisée sur notre site Internet www.fors.ch



Pour nous permettre de réagir au plus vite, merci de nous indiquer votre adresse et les indications de la plaque signalétique fixée sur l'appareil. La plaque signalétique est bien visible sur l'habillage de l'appareil.

N° d'appel gratuit Service usine : 0 800 55 46 50

A toute prise de contact écrite ou téléphonique, merci d'indiquer :

- Type et marque de l'appareil
- N° du produit (voir plaque signalétique)
- Date d'achat (voir facture / justificatif d'achat)
- Type d'anomalie / description de l'anomalie
- Votre adresse exacte
- Votre N° de téléphone avec indicatif et l'heure à laquelle vous êtes facilement joignable.

Table de cuisson vitrocéramique :

TI 64

Contenuto

1 Linee generali	38
1.1 Qui trovate.....	38
1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	38
2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze	39
2.1 Per il collegamento e il funzionamento.....	39
2.2 Per il piano di cottura in generale.....	39
2.3 Per le persone	40
2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze	41
3 Descrizione dell'apparecchio	42
4 I comandi	43
4.1 Il piano di cottura ad induzione.....	43
4.2 Rilevamento pentola	43
4.3 Limitazione della durata d'esercizio.....	43
4.4 Altre funzioni.....	43
4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione).....	43
4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione	44
4.7 Consigli per il risparmio d'energia	44
4.8 Livelli di potenza.....	44
4.9 Indicatore del calore residuo	44
4.10 Comando a tasti	45
4.11 Accensione del piano e della zona di cottura....	45
4.12 Spegnimento della zona di cottura	45
4.13 Spegnimento del piano di cottura.....	45
4.14 Spegnimento automatico (timer)	46
4.15 Blocco dei sensori /sicurezza per i bambini	46
4.16 Funzione Power	47
4.17 Gestione potenza	47
5 Pulizia e manutenzione	48
5.1 Dimensioni del piano di cottura	48
5.2 Particolari tipi di sporco	48
6 Che fare in caso di problemi?	49
7 Istruzioni di montaggio	50
7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina	50
7.2 Ventilazione	50
7.3 Incasso	50
7.4 Collegamento elettrico.....	52
7.5 Dati tecnici.....	53
7.6 Messa in funzione	53
8 Messa fuori servizio, smaltimento	54
8.1 Mettere fuori servizio	54
8.2 Smaltimento dell'imballo.....	54
8.3 Smaltimento degli apparecchi usati.....	54
9 Servizio tecnico d'assistenza	55

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 Fc, Ft o FE, spegnimento del touch control).
 - Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
 - Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
 - Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- ### 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>PERICOLO! Annotazione che indica un pericolo imminente e diretto le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p>
---	---


	<p>ATTENZIONE! Annotazione che indica una situazione potenzialmente pericolosa le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p>
---	--


	<p>ATTENZIONE! Annotazione che indica una situazione pericolosa le cui possibili conseguenze comportano lesioni lievi o il danneggiamento dell'apparecchio.</p>
---	--

	<p>AVVERTENZA Annotazione che consente un utilizzo più agevole dell'apparecchio.</p>
---	---

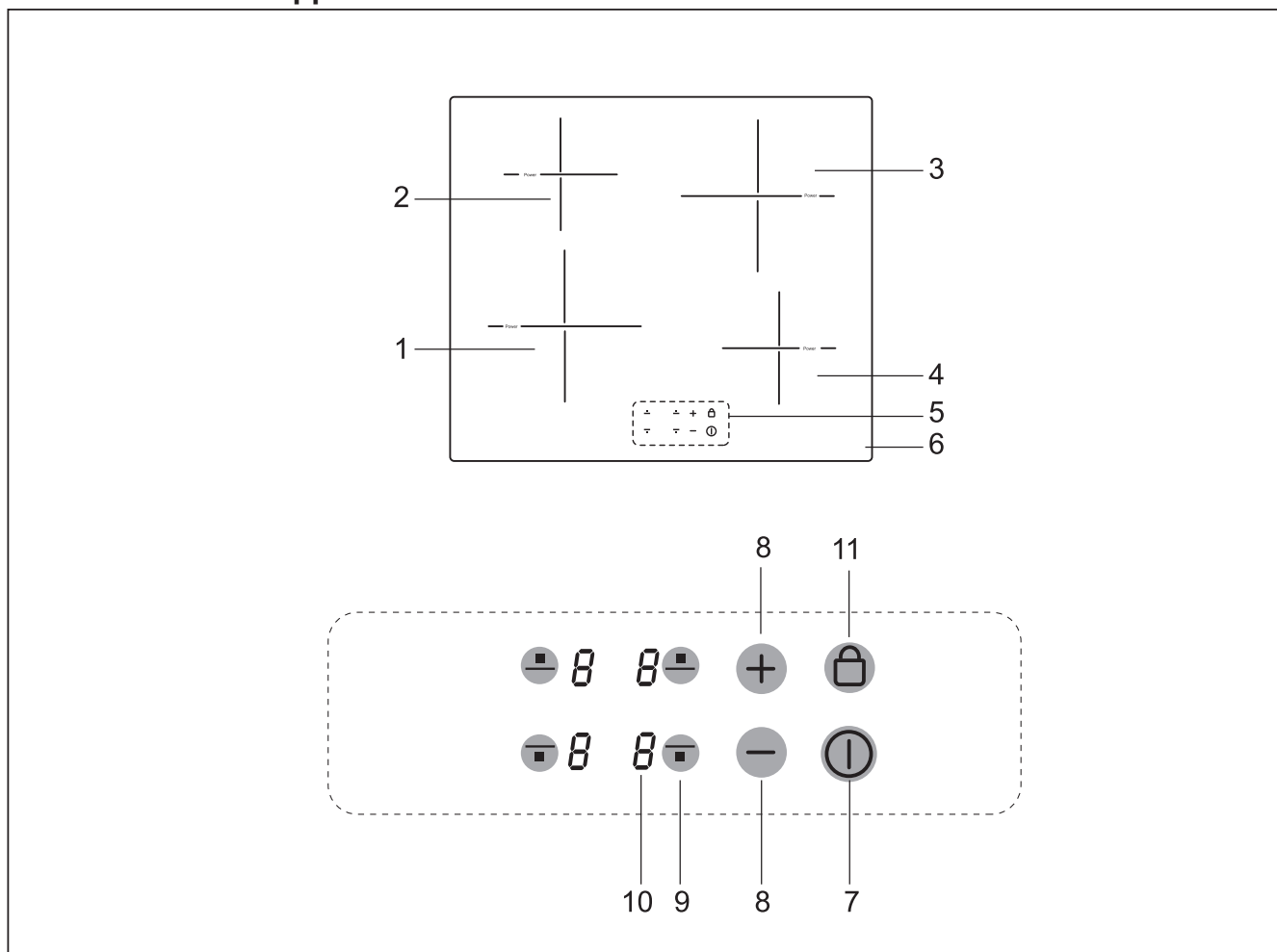
In più ci si trovano anche i seguenti simboli di pericolo:

	<p>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.</p>
---	---

	<p>ATTENZIONE! SUPERFICI SCOTTANTI! 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>RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD) 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 sinistra
2. Zona di cottura ad induzione posteriore sinistra
3. Zona di cottura ad induzione posteriore destra
4. Zona di cottura ad induzione anteriore destra
5. Pannello comandi Touch-Control

6. Dimensioni del piano di cottura
7. Tasto di accensione/spegnimento
8. Tasto Più / Meno
9. Tasto di selezione della zona di cottura
10. Indicazione del livello di cottura
11. Tasto di bloccaggio (sensori)

Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vetroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Basta toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico.

Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

Tasto di accensione/spegnimento (7)

Usarlo per accendere e spegnere il piano di cottura. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale.

Tasto Meno - / Tasto Più + (8)

Con questi due tasti si possono regolare ed impostare il livello di potenza. Diminuire i valori con il tasto Meno, aumentarli con il tasto Più.

Tasto per la selezione della zona di cottura; p.e. anteriore (9)

Attivando uno dei tasti di selezione disponibili si seleziona una zona di cottura, il cui livello di potenza può poi essere regolato servendosi del tasto Più o Meno.

Indicazione del livello di cottura (10)

L'indicatore mostra il livello di cottura,

o:

H Calore residuo.

P Livello Power

U Rilevamento pentole

F Messaggio d'errore

Tasto di bloccaggio (11)

Serve per bloccare i sensori.

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)
145	120
210	145

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 ore
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

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.

Si sente un segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

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 Fc, Ft o FE, 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.

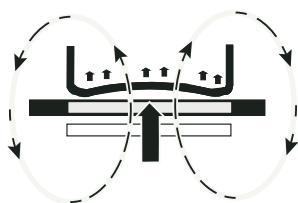
Test del magnete:

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
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.

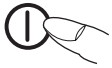
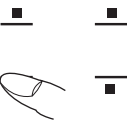


4.9 Indicatore del calore residuo **H**

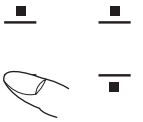




Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo dal simbolo H.

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.




1. 
2. 
3. 
4. 
Idoneo per l'induzione

5. 
- 6a. 
- 6b. 
- 6c. 
7. 



4.10 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. I tasti Più e Meno possono essere attivati singolarmente o essere tenuti premuti in modo permanente.


4.11 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 quindi un tasto selettore della zona di cottura (ad es.  per la zona anteriore sinistra). L'indicazione del livello di potenza si illumina.
3. Selezionare il livello di potenza con il tasto Più + o Meno -. Selezionando il tasto Più si attiva il grado di cottura 1, selezionando il tasto Meno il grado 9.
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 metallica sulla zona di cottura, vengono indicati alternativamente il livello di cottura impostato e il simbolo . Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi il capitolo «Riconoscimento pentola».

4.12 Spegnimento della zona di cottura

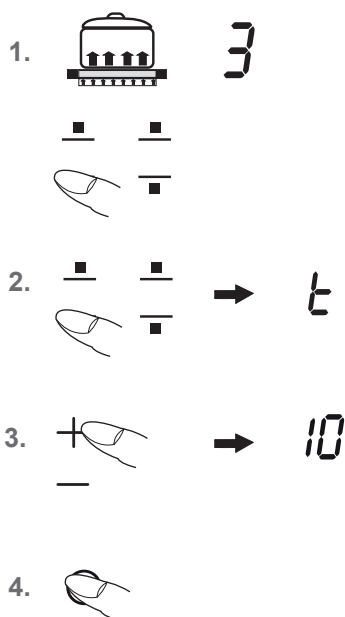
5. L'indicazione del livello di potenza deve accendersi chiaramente. Per questo premere un tasto selettore della zona di cottura (ad es.  per la zona anteriore sinistra).
6. a) Premere più volte il tasto Meno - fino a quando non viene indicato il livello di potenza 0 oppure
b) Premere contemporaneamente una volta i tasti Meno - e Più +. La zona di cottura può essere spenta direttamente indipendentemente dal livello di cottura impostato oppure
c) Premere il Tasto di accensione/spegnimento . Tutto il piano/tutte le zone di cottura si spengono.

4.13 Spegnimento del piano di cottura

7. Premere il tasto di accensione/spegnimento . 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.



4.14 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 1 e 99 minuti.

1. La pentola è appoggiata su una zona di cottura ed è stato impostato un livello di potenza (ad es. 3). Deve essere selezionata una zona di cottura. Per questo premere un rispettivo tasto di selezione della zona di cottura.
2. Poi premere di nuovo il tasto di selezione della zona di cottura finché sul display non appare una t.
3. Selezionare subito dopo il tempo con il tasto Meno - o Più +. Inizia il decorso. Per programmare la funzione di spegnimento automatico per un'altra zona di cottura, premere innanzi tutto il tasto di selezione della zona di cottura e quindi regolare il tempo.
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 di accensione).

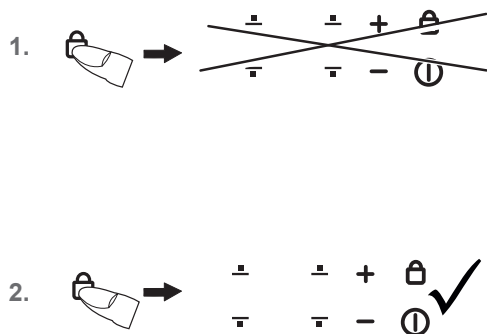
Indicazioni

- Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico), selezionare una zona di cottura e correggere il tempo, se necessario, premendo il tasto Più o Meno.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, una zona di cottura deve essere selezionata fino a quando t viene visualizzato nel display del livello di cottura. Per questo premere un rispettivo tasto di selezione della zona di cottura. Premere contemporaneamente una volta i tasti Più e Meno.


4.15 Blocco dei sensori /sicurezza per i bambini

Con il blocco potete fissare un'impostazione (ad es. il livello di potenza 4). Rimane disponibile solo il tasto di accensione / spegnimento per spegnere il piano di cottura.


Il bloccaggio può essere attivato a piano di cottura acceso o spento. Il bloccaggio sensori rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura. In questo modo si protegge l'apparecchio dall'uso non appropriato o involontario.



Attivazione del blocco dei sensori













1. Toccare il tasto di bloccaggio  fino a quando non è emesso un segnale acustico. La spia di controllo è illuminata. Il blocco dei sensori è attivato e i sensori sono bloccati.

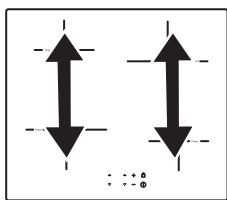
Disattivazione del blocco dei sensori

2. Toccare il tasto di bloccaggio  fino a quando non è emesso un segnale acustico. La spia di controllo si spegne e il bloccaggio è disattivato.

Indicazione

- Immediatamente dopo il collegamento alla rete di alimentazione o dopo una mancanza di corrente è attivo il bloccaggio.

1. 
2.  
 
3.   
4.   
5.  5 minuti



Moduli (gestione potenza)

4.16 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. La funzione Power è attiva per 10 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa automaticamente a 9.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi un tasto selettore della zona di cottura (ad es. ▾ per la zona anteriore sinistra). L'indicatore del livello di cottura selezionato si accende in modo luminoso.
3. Premere una volta il tasto Meno – per impostare il livello di cottura massimo 9.
4. Premere una volta il tasto Più + per attivare la relativa funzione Power. L'indicatore del livello di potenza visualizza una P.
5. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 5 minuti. La P si spegne e si attiva il livello di potenza 9.

Indicazioni:

- Per disinserire anticipatamente il livello Power basta premere il tasto Meno .
- **Attenzione, pericolo di surriscaldamento! Non far riscaldare olio/grasso per friggere con il livello Power.**

4.17 Gestione potenza

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima. Se questa gamma di potenza viene raggiunta quando si accende un livello di cottura alto o la funzione di potenza, non è possibile impostare un livello di cottura superiore sulla zona di cottura del modulo associato.

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/spegnimento, 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 antiruggine, smacchiatori, ecc.

Pulizia dopo l'uso

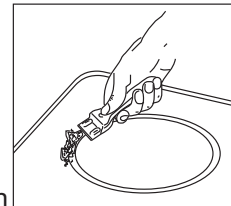
1. Pulire sempre il piano di cottura quando è sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

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 antisporcio. 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.

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)? Immediatamente dopo il collegamento alla rete di alimentazione o l'accensione dell'apparecchio è attivo il bloccaggio (vedi capitolo Blocco dei sensori /sicurezza per i 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 piano o la zona di cottura si sono spenti improvvisamente.

- Avete involontariamente premuto il tasto di accensione/spengimento?
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Viene emesso un breve segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.
- La funzione di spegnimento di sicurezza ha disattivato la zona di cottura, perché è stata usata per un periodo troppo lungo? Vedere il capitolo Limitazione della durata di servizio.

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.

La spia dei gradi di cottura e l'indicazione del calore H non si illuminano o si illuminano parzialmente.

- La spia di controllo è guasta. Contattare il Servizio Tecnico.
Pericolo di scottature, poiché manca l'indicazione della zona di cottura ancora calda.

E' visualizzato F0?

- Il comando dei tasti a sensore mostra un errore dopo la calibratura. Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato per pochi secondi dalla rete elettrica (Reset). Chiamare il Servizio Tecnico se l'errore sussiste. Se l'errore dovesse comparire durante il normale funzionamento, chiamare anche il Servizio Tecnico. Vedi Messa in funzione (calibrazione).

E' visualizzato Fc?

- L'elettronica è troppo calda. Funzionerà normalmente dopo il raffreddamento.

E' visualizzato Ft o FE?

- Il sensore delle temperatura dei tasti a sensore mostra un errore. Lasciare raffreddare il piano di cottura. Chiamare il Servizio Tecnico se l'errore sussiste.

E' visualizzato FL?

- Troppa luce ad es. per l'illuminazione alogena della cappa aspirante per il corretto funzionamento dei tasti a sensore.
I tasti a sensore funzioneranno normalmente dopo l'abbassamento dell'illuminazione.

E' visualizzato FJ, FU, FA o FC?

- Controllo interno della software Trascorso il tempo indicato, l'errore si spegne. Chiamare il Servizio Tecnico se l'errore sussiste.

E' visualizzato Fr?

- Errore della funzione relé.
Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato per pochi secondi dalla rete elettrica (Reset). Chiamare il Servizio Tecnico se l'errore sussiste.

È visualizzato il simbolo U?

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 U 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 o la zona di cottura emette un breve ronzio durante il surriscaldamento?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

Comportamento di cottura a intermittenza?

I corpi riscaldanti a induzione riescono a regolare la loro potenza solo fino a un determinato livello di potenza. Al di sotto di questo livello di potenza, il corpo riscaldante comincia a funzionare ciclicamente. Ciò significa che il corpo riscaldante a induzione si accende e si spegne in base a livello di potenza selezionato in un determinato intervallo di tempo. Questo comportamento ciclico è udibile e diventa visibile durante la cottura tramite l'aumento e la diminuzione di bollicine sul fondo della pentola. Il comportamento di cottura a intermittenza con determinati livelli di potenza è normale e non ha ripercussioni negative sul risultato di cottura.

Rimedio:

Fare attenzione a scegliere quanto più possibile padelle con un fondo spesso e quindi con un buon immagazzinamento e una buona distribuzione del calore. Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto. La cottura senza coperchio comporta la dispersione di moltissima energia.

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. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

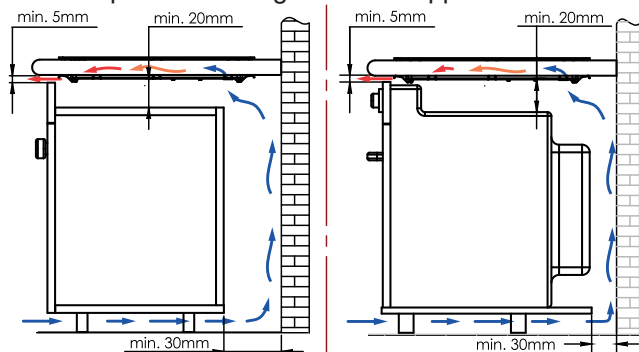
7 Istruzioni di montaggio

7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciature, 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.

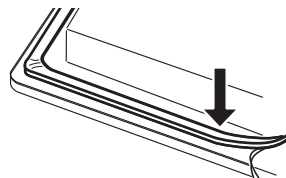
7.3 Incasso

Avvertenze importanti

- 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.

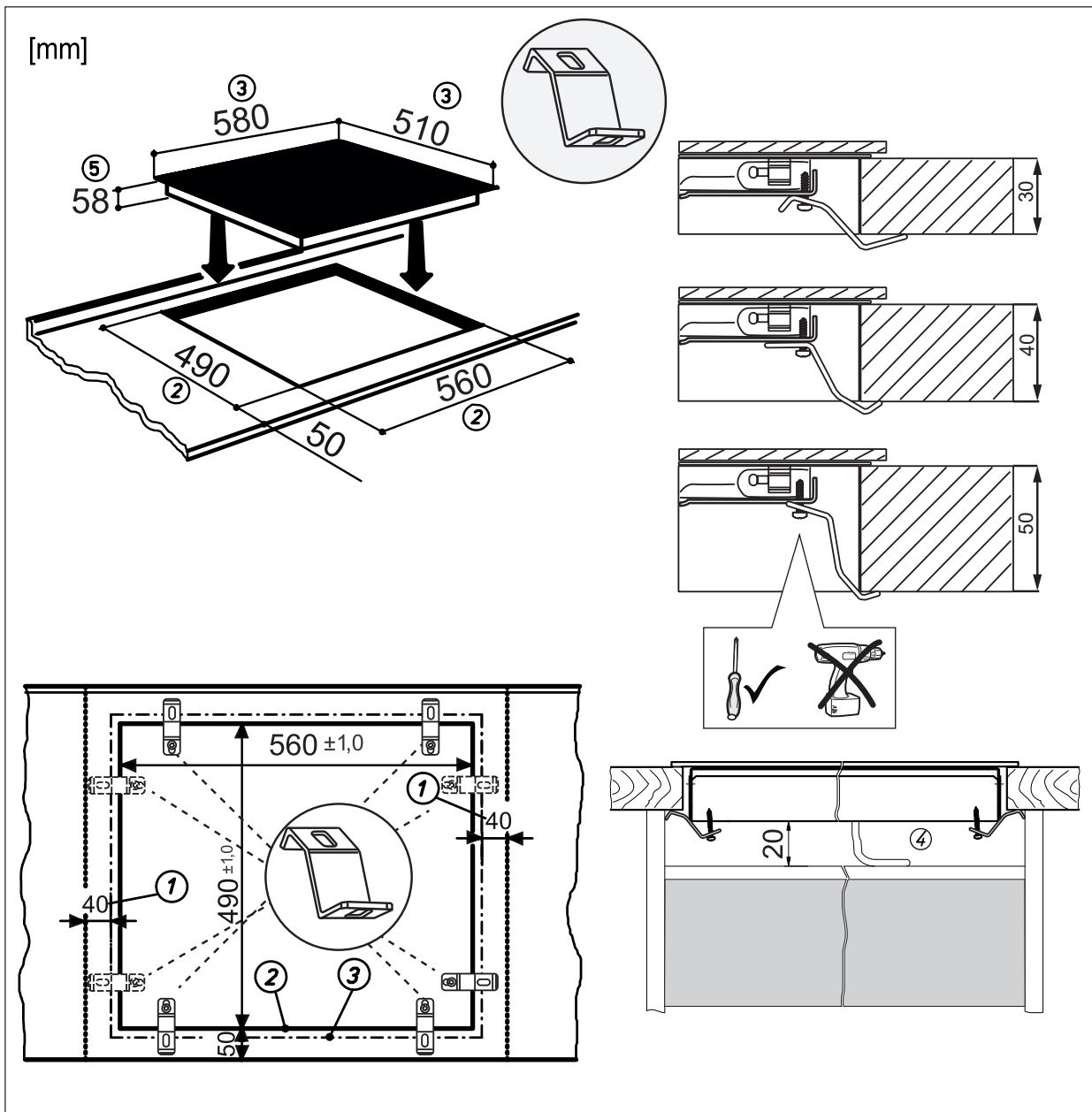


- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con 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 fresatrice 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.



Linguetta

- Inserire ed allineare il piano di cottura.
- Fissare ed allineare le linguette nei fori previsti con le viti passando dal lato inferiore.
- Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare mai utensili automatici.
- Fare attenzione al corretto posizionamento delle linguette in piani di lavoro sottili.

Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o sotto tensione, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

- ① Distanza minima dalle pareti confinanti (40mm)
- ② Misure d'incasso
- ③ Misure esterne del piano di cottura
- ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore
- ⑤ Altezza d'incasso

7.4 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.

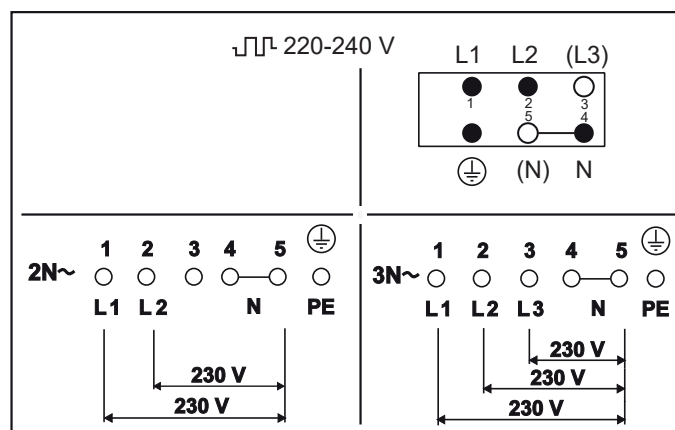
Valori di collegamento

Tensione di rete 380-415V 2N~, 50/60Hz

Tensione nominale dei componenti 220-240V

Nessun cavo di collegamento in dotazione di fabbrica.

- Per il collegamento occorre togliere il coperchio della scatola di collegamento situata sul fondo dell'apparecchio, per arrivare al morsetto di collegamento. Dopo il collegamento il coperchio dovrà essere nuovamente fissato e il cavo di collegamento dovrà essere assicurato con il morsetto fermacavo.
- La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05RR-F.

Possibilità di collegamento: collegamento a 5 poli

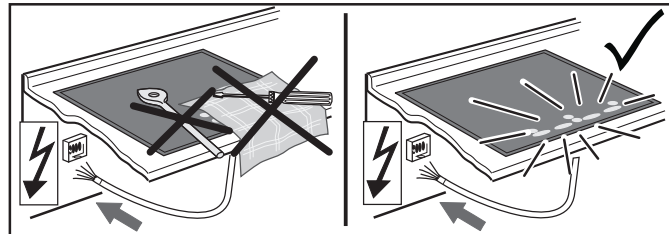
7.5 Dati tecnici

Dimensioni del piano di cottura Altezza /larghezza /profondità mm	58 x 580 x 510
Zone di cottura anteriore sinistra..Ø cm / kW posteriore sinistra Ø cm / kW posteriore destra..Ø cm / kW anteriore destra ...Ø cm / kW	21/ 1,5 (2,0)* 14,5/ 1,2 (1,6)* 21/ 1,5 (2,0)* 14,5/ 1,2 (1,6)*
Piano di cottura..... kW	7,2 kW

7.6 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.

Importante!

Immediatamente dopo il collegamento alla rete di alimentazione o dopo una mancanza di corrente è attivo il bloccaggio (vedi capitolo Blocco dei sensori /sicurezza per i bambini).

Calibrazione

Premendo il tasto di bloccaggio viene eseguito innanzitutto la calibrazione dell'unità di comando. Perciò è importante azionare il tasto di bloccaggio senza guanti e con le dita pulite con leggera pressione.

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.

9 Servizio tecnico d'assistenza

Gli apparecchi FORS si contraddistinguono per la loro qualità superiore. Ogni singolo apparecchio viene controllato accuratamente in fase di produzione, trasporto e dopo il montaggio.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Potrete verificare personalmente quanto sia facile far funzionare questo apparecchio.

Qualora l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, potete rivolgervi ad uno dei tanti centri assistenza FORS. La lista aggiornata dei centri assistenza è disponibile al sito www.fors.ch.



La nostra reazione sarà più veloce, se sarete così gentili da farci pervenire anche il vostro indirizzo e le indicazioni contenute sulla targhetta dati dell'apparecchio. La targhetta dati è ben visibile sull'involucro dell'apparecchio.

Servizio assistenza, numero di telefono gratuito: 0 800 55 46 50

Sia in caso di contatto telefonico, sia postale, abbiamo bisogno di ricevere i seguenti dati:

- tipo e marca dell'apparecchio
- no. di produzione (vedi targhetta dati)
- data d'acquisto (vedi fattura/scontrino d'acquisto)
- tipo/descrizione del guasto
- Il vostro indirizzo completo
- Il vostro numero di telefono completo di prefisso e l'ora alla quale La possiamo raggiungere.

Dimensioni del piano di cottura:

TI 64

