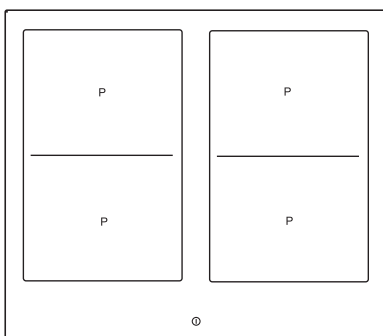
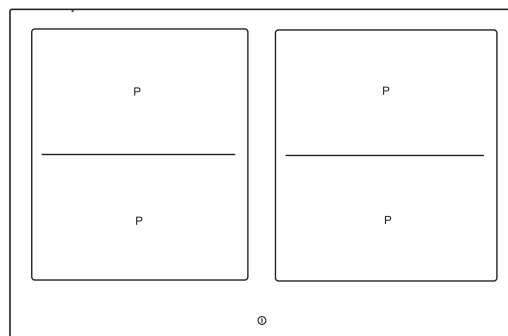




- Ⓓ **Gebrauchs- und Montageanweisung
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld**
- ⒼⒷ **Instructions for fitting and use
Glass ceramic induction hob**
- Ⓕ **Instructions de montage et d'utilisation
Table de cuisson vitrocéramique à induction**
- Ⓘ **Istruzioni per uso e montaggio
Piano di cottura ad induzione in vetroceramica**



IKT 604 FB
IKT 604 ER
IKT 604 FAC



IKT 804 FB
IKT 804 ER
IKT 804 FAC

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
3.1 Bedienung durch Sensortasten	7
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)	7
4 Bedienung	8
4.1 Das Induktionskochfeld	8
4.2 Topferkennung	8
4.3 Betriebsdauerbegrenzung	8
4.4 Sonstige Funktionen	8
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)	8
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld	9
4.7 Energiespartipps	9
4.8 Kochstufen	9
4.9 Restwärmeanzeige	9
4.10 Permanente Topferkennung	10
4.11 Tastenbetätigung	10
4.12 Kochfeld und Kochzone einschalten	10
4.13 Kochzone ausschalten	10
4.14 Kochfeld abschalten	10
4.15 STOP-Funktion	11
4.16 Recall-Funktion	11
4.17 Kindersicherung	12
4.18 Brückenfunktion (nur bei Octa Kochzonen)	12
4.19 Abschaltautomatik (Timer)	13
4.20 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	13
4.21 Ankochautomatik	14
4.22 Warmhaltestufe	14
4.23 Verriegelung	15
4.24 Powerstufe	15
4.25 Powermanagement	15
4.26 Grillfunktion (nur bei Octa Kochzonen)	16
5 Reinigung und Pflege	17
5.1 Glaskeramik-Kochfeld	17
5.2 Spezielle Verschmutzungen	17
6 Was tun bei Problemen?	18
7 Montageanleitung	19
7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	19
7.2 Belüftung	19
7.3 Einbau	19
7.4 Elektrischer Anschluss	21
7.5 Technische Daten	21
7.6 Inbetriebnahme	21
8 Außerbetriebnahme, Entsorgung	22
8.1 Außerbetriebnahme	22
8.2 Verpackungs-Entsorgung	22
8.3 Altgeräte-Entsorgung	22
9 Kundendienst	23

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. Kleine 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 E2, Abschaltung der Touch-Control).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- 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>
--	--

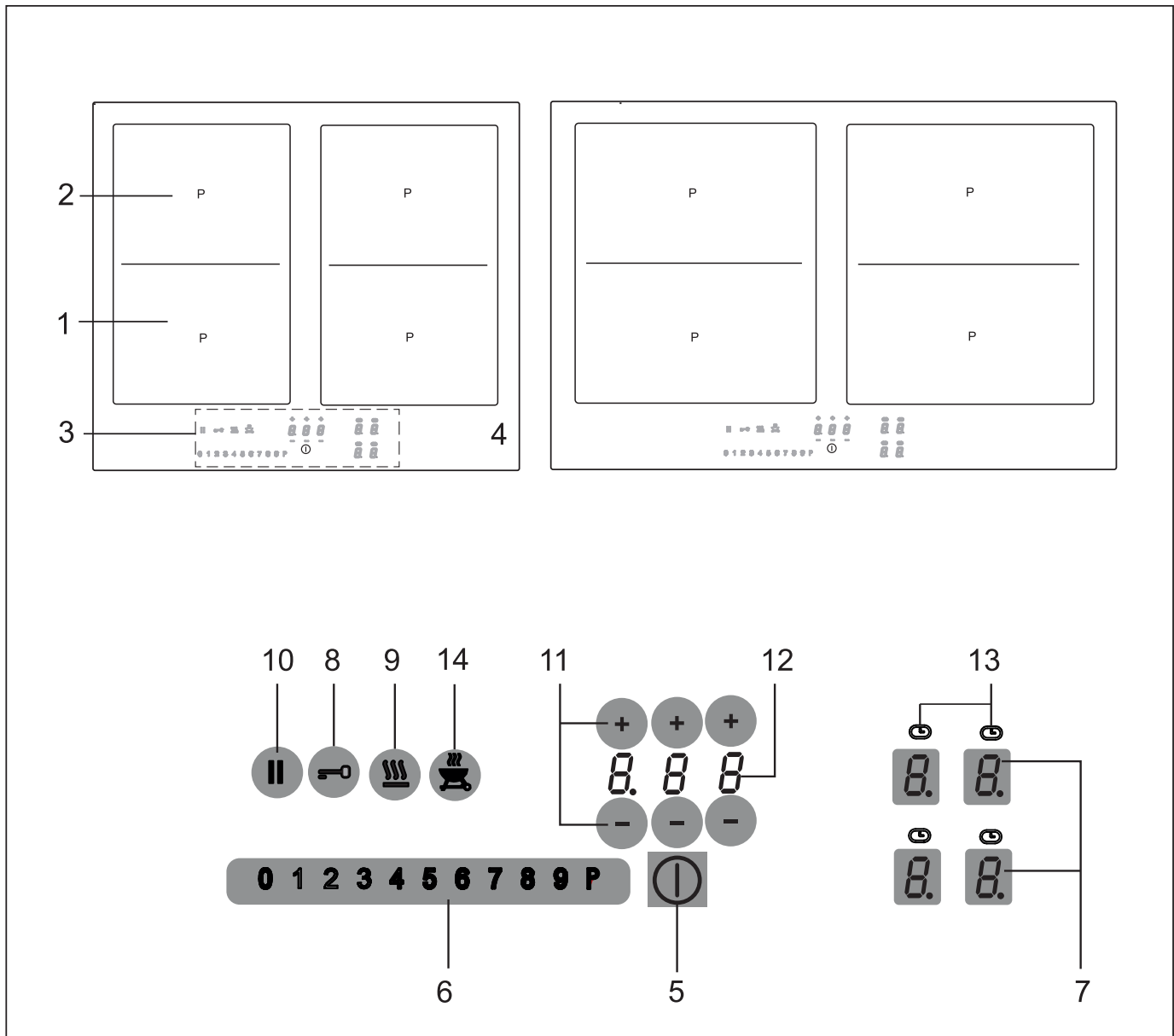
Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

	<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
2. Induktionskochzone hinten
3. Touch-Control Bedienfeld
4. Glaskeramik-Kochfeld
5. Ein/Aus-Taste
6. Sensorfeld
7. Kochstufen-Anzeige und Selektions-Taste

8. Verriegelungs-Taste
9. Warmhalte-Taste
10. STOP-Taste (Pausezeichen)
11. Minus- /Plus-Taste Timer
12. Timer-Anzeige
13. Anzeige für Kochstellentimer
14. Grill-Taste

**HINWEIS**

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

3.1 Bedienung durch Sensortasten

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

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

Permanente Topferkennung

Verfügt das Kochfeld über eine permanente Topferkennung kann erst nachdem ein Topf auf der Kochstelle erkannt wird und die Kochstufenanzeige eine 0 anzeigt, eine Kochstufe über das Sensorfeld eingeschaltet werden.

Ein-/Aus-Taste (5)

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



Kochstufen-Anzeige und auch Taste (7)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H** Restwärme
- P** Powerstufe
- U** Topferkennung
- A** Ankochoautomatik
- ||** Stop-Funktion
- L** Kindersicherung
- 0** Brückenfunktion
- Grillfunktion
- ☉** Warmhaltestufen 42°C/ 70°C/ 94°C

Wenn die Kochstufen-Anzeige mit dem Finger berührt wird, so wird die entsprechende Kochzone selektiert. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.

Symbole

-  Timerfunktion, Abschaltautomatik
-  Verriegelung

Verriegelungstaste (8)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

Warmhalte-Taste (9)

Zum Schmelzen, Warmhalten und Köcheln

Powerstufe im Sensorfeld

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

STOP-Taste (10)

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

Recall-Funktion (10) (Wiederherstellungsfunktion)

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

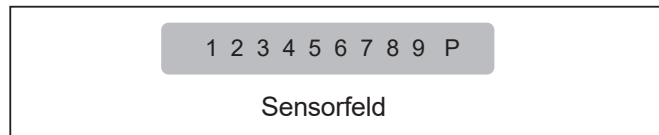
Grill-Taste (14)

Zur Verwendung der Grillfunktion mit einer Grillplatte für Induktion.

3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

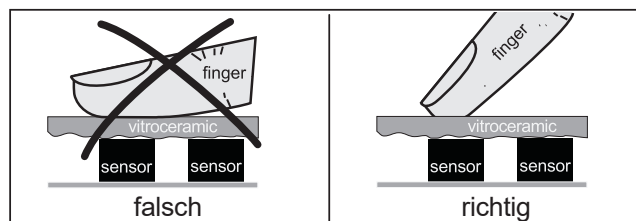
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

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



Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

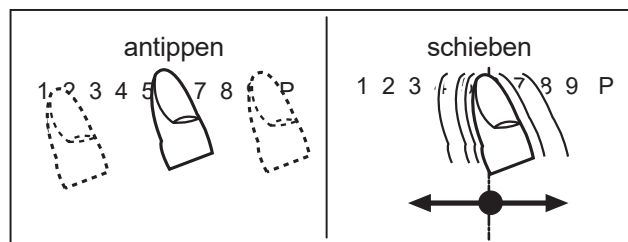
Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/Sensorfelder der versehentlich reagieren.



Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

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

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



4 Bedienung

4.1 Das Induktionskochfeld


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


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

Vorteile des Induktionskochfeldes

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

4.2 Topferkennung

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

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

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

Hinweis

Die permanente Topferkennung erkennt auf welcher Kochzone ein Topf aufgestellt ist und zeigt in der entsprechenden Kochstufenanzeige eine 0.

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
220x190 (Octa)	115

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

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

4.3 Betriebsdauerbegrenzung


Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

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

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

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

Betriebsdauerbegrenzung

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

4.4 Sonstige Funktionen

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

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

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

4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

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

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

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

4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

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

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

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

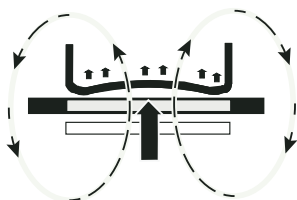
Magnettest:

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



Hinweis:

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



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

4.7 Energiespartipps

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

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

4.8 Kochstufen

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

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

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

4.9 Restwärmeanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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

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

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

4.10 Permanente Topferkennung

Verfügt das Kochfeld über eine permanente Topferkennung kann erst nachdem ein Topf auf der Kochstelle erkannt wird und die Kochstufenanzeige eine 0 anzeigt, eine Kochstufe über das Sensorfeld eingeschaltet werden.

4.11 Tastenbetätigung

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

4.12 Kochfeld und Kochzone einschalten

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

Die permanente Topferkennung erkennt auf welcher Kochzone ein Topf aufgestellt ist und zeigt in der entsprechenden Kochstufenanzeige eine 0.

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

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

- 456789P)links..... Kochstufe 0
- (1234) ● 89P)Mitte Kochstufe 6
- (12345678) ● P)rechts Kochstufe P*

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“

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

Wichtig: der entsprechende Bereitschaftspunkt muss leuchten!

4. Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt. So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol U. Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

4.13 Kochzone ausschalten

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

- 5. a) Das Sensorfeld ● 456789P) ganz links betätigen, oder
- b) auf dem Sensorfeld ◀ 1234 ● 89P) den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern
- c) die Ein-/Aus-Taste ① betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

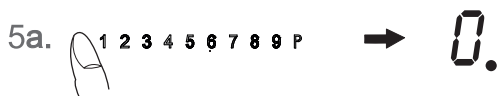
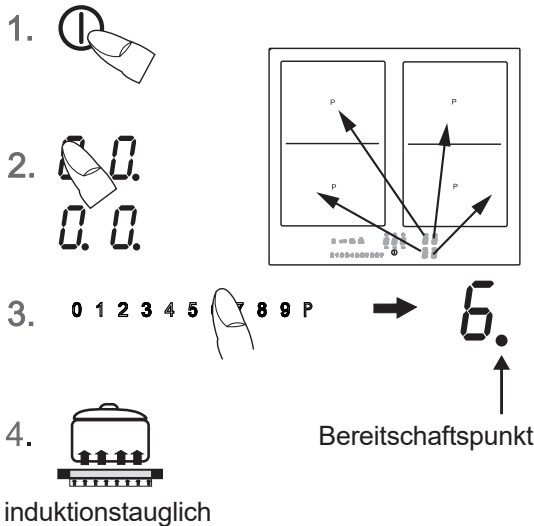
4.14 Kochfeld abschalten

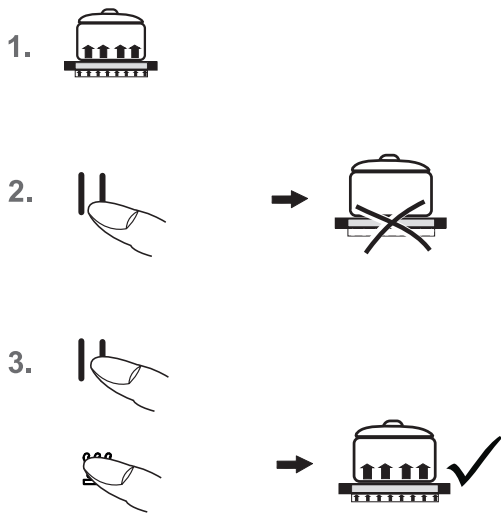
6. Die Ein-/Aus-Taste ① betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung ausgeschaltet.

Hinweis:

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

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





4.15 STOP-Funktion ||

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

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

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

4.16 Recall-Funktion ||

(Wiederherstellungsfunktion)

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

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

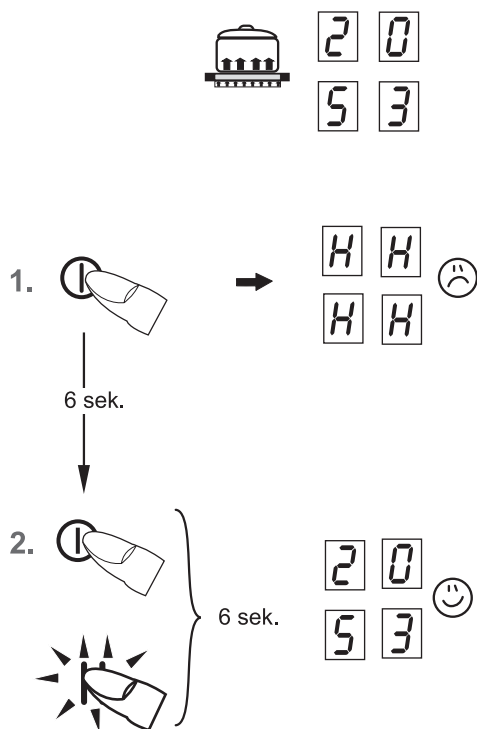
1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die Ein-/Aus-Taste ⓪ ausgeschaltet.
2. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die Ein-/Aus-Taste ⓪ erneut betätigen. Die Stop Taste blinkt. Gleich anschließend die STOP-Taste || betätigen. Die ursprünglichen Kochstufen sind wiederhergestellt. Der Kochvorgang wird fortgesetzt.


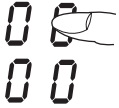




Wiederhergestellt werden:

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

Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)



1. 
2.  ca. 3 Sek.
3. 
4. 
5.  ca. 3 Sek.
6. 

4.17 Kindersicherung

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

Kindersicherung einschalten

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

Kindersicherung ausschalten


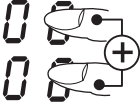
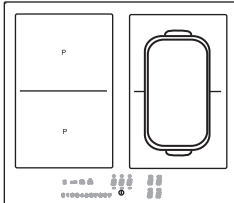

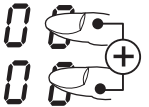

4. Ein-/Aus-Taste betätigen.
5. Gleich darauf eine Kochstufenanzeige betätigen und halten (ca. 3 Sek.) bis das Sliderfeld von P-0 aufleuchtet.
6. Anschließend über das ganze Sensorfeld P-0 gleiten (sliden) um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.


Hinweis

- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung nicht aufgehoben.

4.18 Brückenfunktion (nur bei Octa Kochzonen)

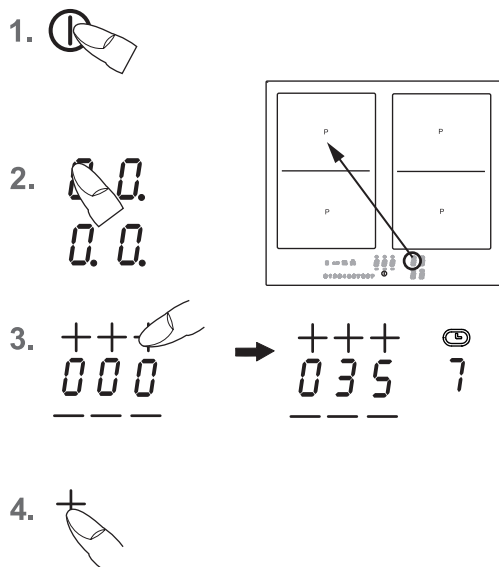
Die vordere und die hintere Kochzone können für einen Kochvorgang zusammen geschaltet werden (Brückenfunktion). Dadurch kann großes Geschirr verwendet werden.

1. 
2.  
3. 
4. 
5. 

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

Hinweis

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



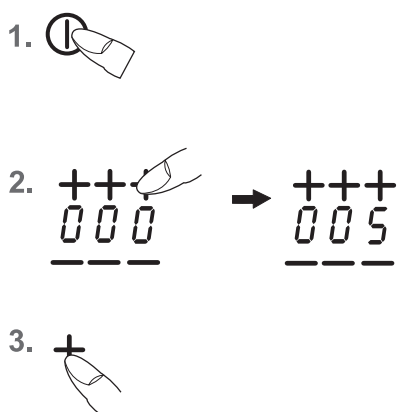
4.19 Abschaltautomatik (Timer)

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

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

Hinweise

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

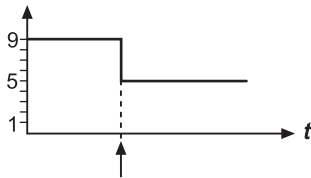


4.20 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

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

Hinweise

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

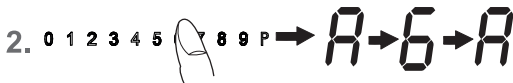


4.21 Ankochautomatik **A**

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

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

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



lange drücken (ca. 3 Sek)



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

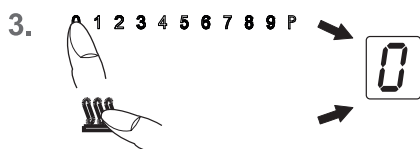
Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Hinweis

- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe verändert werden.

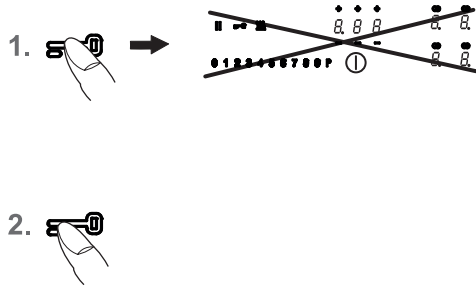
4.22 Warmhaltestufe

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



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

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



4.23 Verriegelung

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

Verriegelung einschalten

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

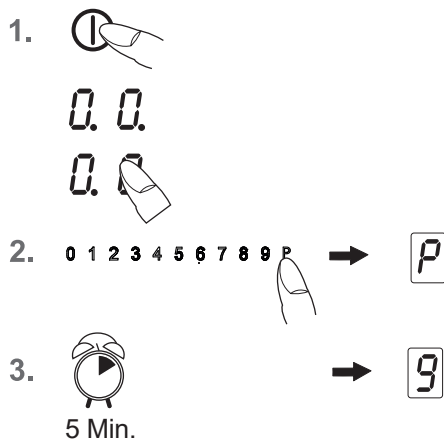
Verriegelung ausschalten

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

Hinweise

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

Bei Netzausfall und Ausschalten über die Ein-/Aus-Taste wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



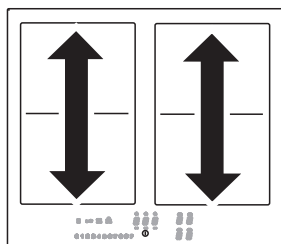
4.24 Powerstufe

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

1. Das Kochfeld einschalten. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
2. Das Sensorfeld ganz rechts betätigen. Die Powerstufe wird eingeschaltet.
3. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das Sensorfeld betätigen.



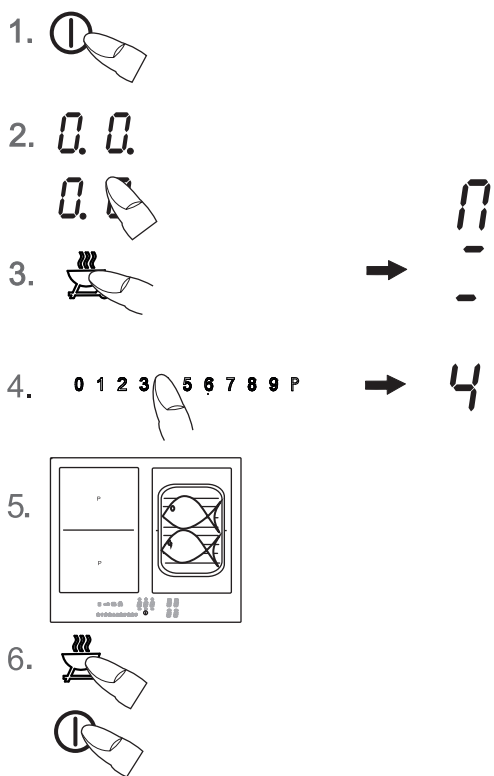
Module (Powermanagement)

4.25 Powermanagement

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



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

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



4.26 Grillfunktion (nur bei Octa Kochzonen)

Für die Grillfunktion die von uns empfohlene Grillplatte für Induktion verwenden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Auswählen die vordere Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Grill-Taste  betätigen um die Grillfunktion einzuschalten.
Die vordere und hintere Kochzone werden zusammen geschaltet.
4. Gleich anschließend das Sensorfeld **1 2 3 4 5 6 7 8 9 P** betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.
5. Die Grillplatte auf die Kochzone stellen und Grillgut einlegen:
Stufe 1 - 3 für Gemüse
Stufe 4 - 6 für Fisch
Stufe 7 - 9 für Fleisch
6. Zum Ausschalten der Grillfunktion die Grill-Taste  oder das Kochfeld ausschalten.

Hinweise

- Kochfeld nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Entsprechende Stufen nach eigenem Belieben einstellen.

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

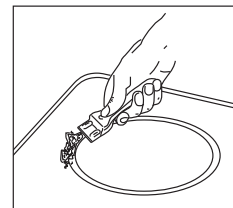
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

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 abgeschmirgelt 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)?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

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

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

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

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

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

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

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

Es erscheint das Topfzeichen ?

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

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

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

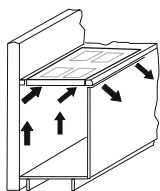
7 Montageanleitung

7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (min. 75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit 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 Traversenleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.



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

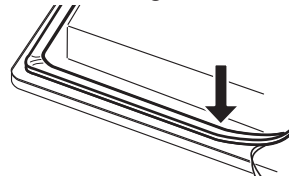
7.3 Einbau

Wichtige Hinweise

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

Kochfelddichtung

- Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.

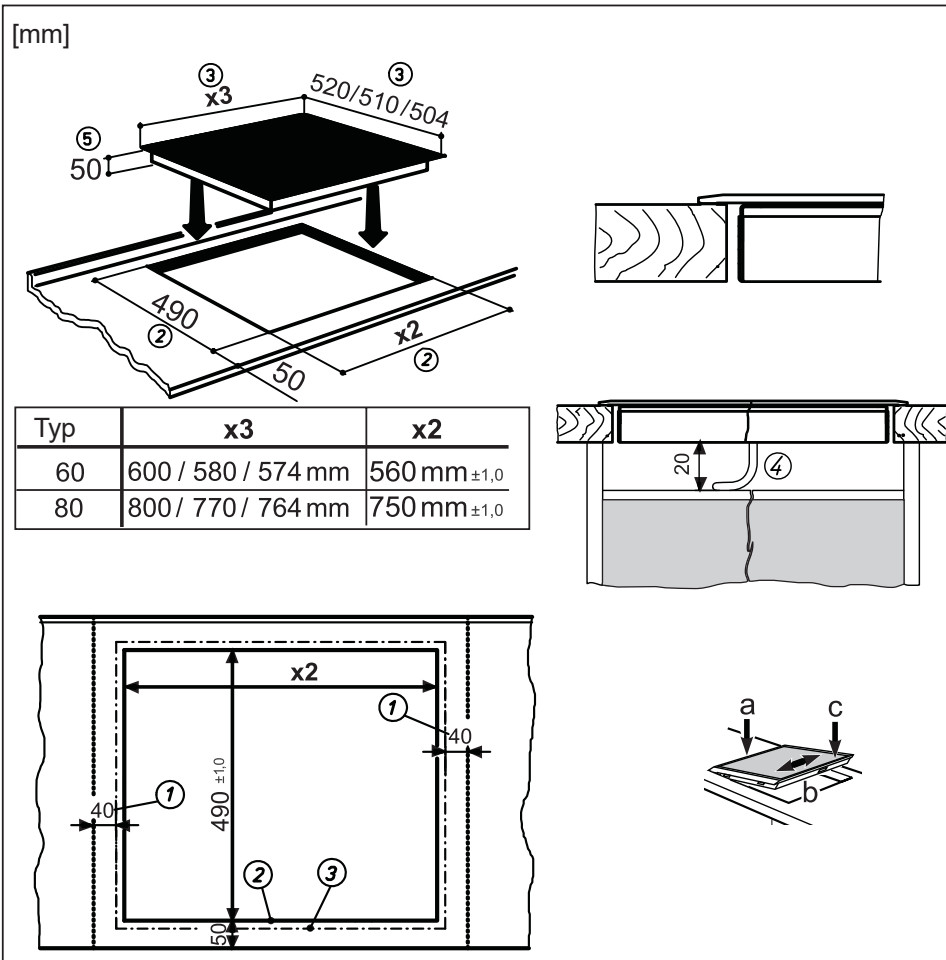


- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln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

Arbeitsplattenausschnitt

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

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



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

Wichtig:

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

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

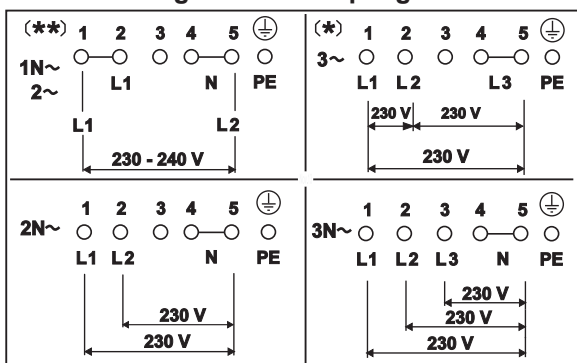
Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60Hz

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: 6-poliger Anschluss

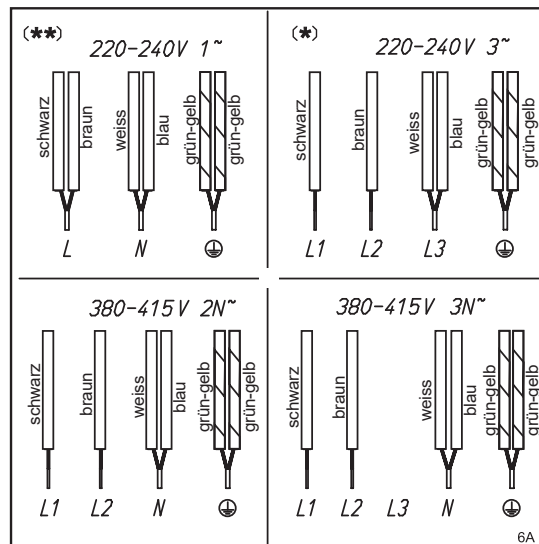


* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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



* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen

7.5 Technische Daten

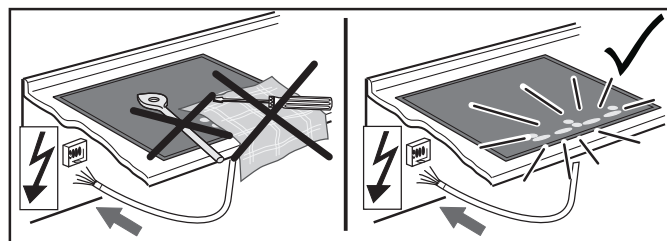
Abmessungen Kochfeld	50 x 600 x 520
Höhe/ Breite/ Tiefemm	50 x 800 x 520
Kochzonen	
vorne links mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
hinten links. mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
hinten rechts mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
vorne rechts mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Kochfeld kW	7,4

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

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.

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.

Induktions Glaskeramik-Kochfeld:

IKT 604 FB

IKT 604 ER.....

IKT 604 FAC.....

IKT 804 FB

IKT 804 ER.....

IKT 804 FAC.....

Contents

1 General	24
1.1 For your information...	24
1.2 Intended use.....	24
2 Safety Instructions and Warnings	25
2.1 For connection and operation.....	25
2.2 General information about the hob.....	25
2.3 For persons	26
2.4 Explanation for symbols and indications	27
3 Appliance description	28
3.1 Operating the hob with the sensor keys	29
3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)	29
4 Operation	30
4.1 The induction hob	30
4.2 Pan recognition	30
4.3 Operation time limit	30
4.4 Other functions	30
4.5 Protection against overheating (induction).....	30
4.6 Cookware for induction hobs.....	31
4.7 How to cut power consumption	31
4.8 Cooking levels	31
4.9 Residual heat display	31
4.10 Permanent pan recognition	32
4.11 Operating the keys.....	32
4.12 Switching on the hob and cooking zones	32
4.13 Switching off a cooking zone	32
4.14 Switching off the hob	32
4.15 Stop function	33
4.16 Recall function	33
4.17 Childproof lock	34
4.18 Bridging function (only for Octa cooking zones).....	34
4.19 Automatic switch-off (timer)	35
4.20 Minute minder (egg timer)	35
4.21 Automatic boost function	36
4.22 Keep-warm levels	36
4.23 Locking	37
4.24 Power boost	37
4.25 Power management	37
4.26 Grill function (only for Octa cooking zones).....	38
5 Cleaning and care	39
5.1 Glass ceramic hob.....	39
5.2 Specific soiling.....	39
6 What to do if trouble occurs?	40
7 Instructions for assembly	41
7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters.....	41
7.2 Ventilation.....	41
7.3 Installation	41
7.4 Electrical connection	43
7.5 Technical data.....	43
7.6 Initial operation	43
8 Decommissioning and disposal of the appliance	44
8.1 Switching the appliance off completely.....	44
8.2 Disposing of the packaging	44
8.3 Disposing of old appliances.....	44
9 Customer Service	45

1 General**1.1 For your information...**

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should a fault arise, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?". You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

1.2 Intended use

The hob is to be used solely for preparing food in the home or in other environments. Similar environments:

- Use in shops, offices and other similar working environments
- Use in agricultural enterprises
- Use by customers in hotels, motels and other typical living environments
- Use in breakfast buffets
- It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

2 Safety Instructions and Warnings

2.1 For connection and operation

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

2.2 General information about the hob

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

- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans and pots should not cover resp. be moved to close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

2.3 For persons

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





2.4 Explanation for symbols and indications

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




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

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

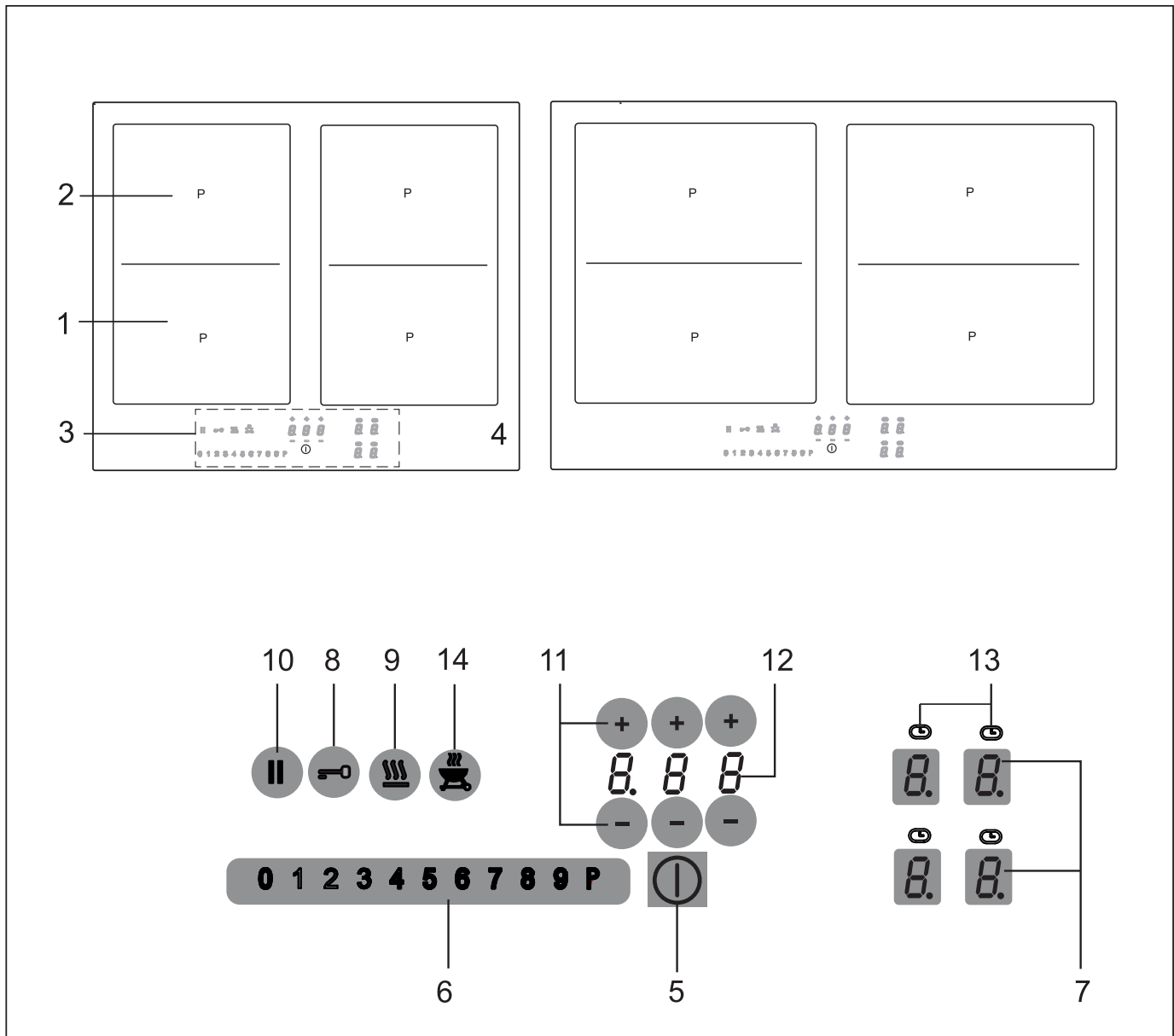
The designated text passages have different meanings:

	<p>DANGER</p> <p>Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.</p>
	<p>CAUTION</p> <p>Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.</p>
	<p>IMPORTANT</p> <p>Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.</p>
	<p>NOTE</p> <p>Note to be observed in order to make handling the appliance easier.</p>

The following danger symbols are used at some points:

	<p>WARNING OF ELECTRICAL ENERGY RISK OF FATAL INJURY!</p> <p>Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.</p>
	<p>CAUTION! HOT SURFACES!</p> <p>This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding.</p> <p>The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.</p>
	<p>OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS).</p> <p>Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.</p>

3 Appliance description



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Front induction cooking zone
2. Rear induction cooking zone
3. Touch-Control panel
4. Glass ceramic hob
5. ON/OFF key
6. Sensor field
7. Power setting display and selection key

8. Lock key
9. Keep-warm key
10. Stop key (pause)
11. Minus key / Plus key Timer
12. Timer indication
13. Display cooking zone timer
14. Grill key

**NOTE**

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

3.1 Operating the hob with the sensor keys

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

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

Permanent pan recognition










If the hob has permanent pan recognition, a cooking setting can only be directly switched on via the sensor field after a pan has been detected on the hob and the power display shows 0.

On-/Off key (5)

This key is used to switch the entire hob on and off. It is, as it were, the main switch.



Power setting display and key (7) too

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

-  Residual heat
-  Power boost
-  Pan recognition
-  Automatic boost function
-  Stop function
-  Childproof lock
-  Bridging function
-  Grill function
-  Keep-warm levels 42°C/ 70°C/ 94°C

The corresponding cooking zone will be selected when the power setting display is touched. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.

Symbols

-  Timer function, automatic switch-off device
-  Locking

Lock key (8)

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

Keep-warm key (9)

For melting, holding and simmering

Power boost in the sensor field (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, P)

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

Stop key (10)

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

Recall function (10) (recovery function)

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

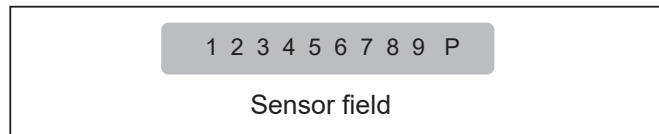
Grill key (14)

Grill function with a griddle plate for induction

3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)

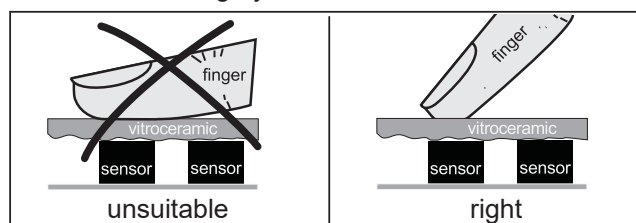
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The sensor field recognises this movement and raises or lowers the display setting (cooking level) in accordance with the movement.

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



What must be observed when operating sensor fields?

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

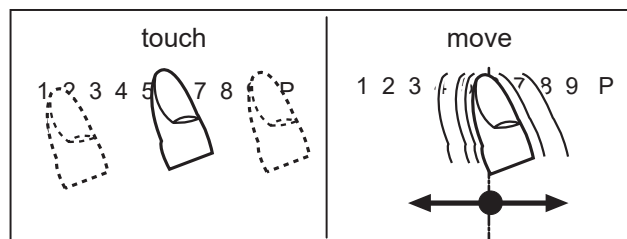


Press the sensor field lightly or move your finger around

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

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

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



4 Operation

4.1 The induction hob


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


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

Advantages of the induction hob

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

4.2 Pan recognition

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

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

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

Please note

The permanent pan recognition recognizes on which cooking zone a pan is set up and shows a 0 in the corresponding power setting display.

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (mm)
220x190 (Octa)	115

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

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

4.3 Operation time limit


The induction hob has an automatic time limit function. The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart).

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

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

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

Operation time limit

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

4.4 Other functions

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

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

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

4.5 Protection against overheating (induction)

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

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

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

4.6 Cookware for induction hobs

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

Only use pots with a base suitable for induction.

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

This is how to establish the suitability of a pot:

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

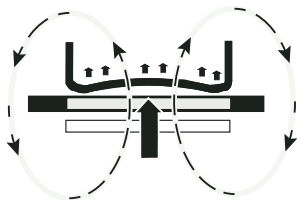
Magnet test:

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



Please note:

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



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

4.7 How to cut power consumption

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

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

4.8 Cooking levels

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

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

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

4.9 Residual heat display **H**

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

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

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

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

4.10 Permanent pan recognition

If the hob has permanent pan recognition, a cooking setting can only be directly switched on via the sensor field after a pan has been detected on the hob and the power display shows 0.

4.11 Operating the keys

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

4.12 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key ① (approx. 1 sec.) until the cooking level 0 appears and a short signal will sound. c.

The permanent pan recognition recognizes on which cooking zone a pan is set up and shows a 0 in the corresponding cooking level display.

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

3. The touch control (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) must be activated immediately afterwards. A cooking level will be switched on.

● (4 5 6 7 8 9 P)left cooking level 0.
 (1 2 3 4) ● (8 9 P)center cooking level 6.
 (1 2 3 4 5 6 7 8) ● (P)right cooking level P*

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

Press the respective sensor field (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) to change a cooking level or to switch on an additional cooking zone. Important: the stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

4. Immediately put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up. As long as no cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the cooking level set and the symbol U. If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.

4.13 Switching off a cooking zone

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

5. a) Press the sensor field on the far left ● (4 5 6 7 8 9 P) or
 b) drag your finger to the left across the touch control (← ● (8 9 P)) to reduce the cooking level to 0
 c) press the ON/OFF key ①. The entire hob will be switched off (all the cooking zones are switched off).

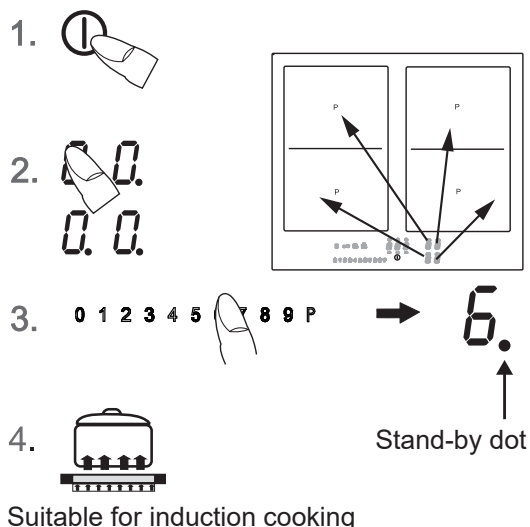
4.14 Switching off the hob

6. Press the ON/OFF key ①. The hob will be switched off, irrespective of any settings.

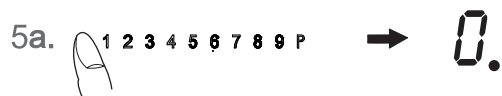
Please note:

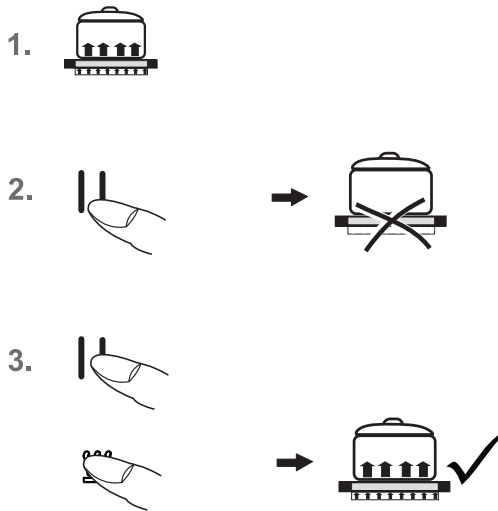
The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones are switched of manually (cooking level 0) and no key/sensor field is pressed afterwards.

* The Power boost function is activated immediately. See the section on Cooking levels.



Suitable for induction cooking





4.15 Stop function ||

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

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

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

4.16 Recall function || (recovery function)

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

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

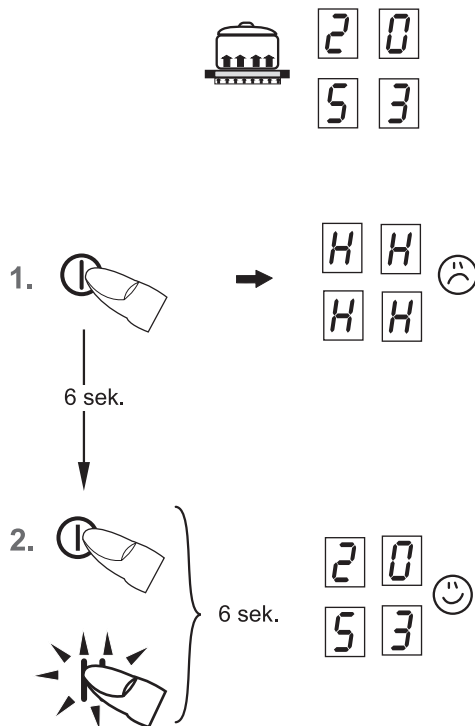
1. The hob is inadvertently turned off by the ON/OFF key of the hob Ⓚ.
2. Within 6 seconds after turning it off, press the ON/OFF key of the hob Ⓚ again.
The STOP key blinks.
The STOP key || must be pressed immediately afterwards.
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.


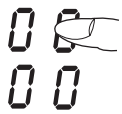




What can be restored:

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

Not to be restored:

- Operation time limit (it is counted from 0)



1. 
2.  approx. 3 sec.
3. 
4. 
5.  approx. 3 sec.
6. 

4.17 Childproof lock

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

Switching on the childproof lock


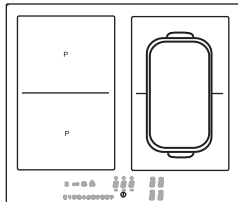
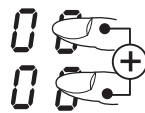



1. Press the ON/OFF key of the hob (1 s.) until the cooking level 0 appears.
2. Immediately afterwards press the cooking level display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
3. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to activate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

Switching off the childproof lock

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


Please note

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

1.  
2.  
3.  

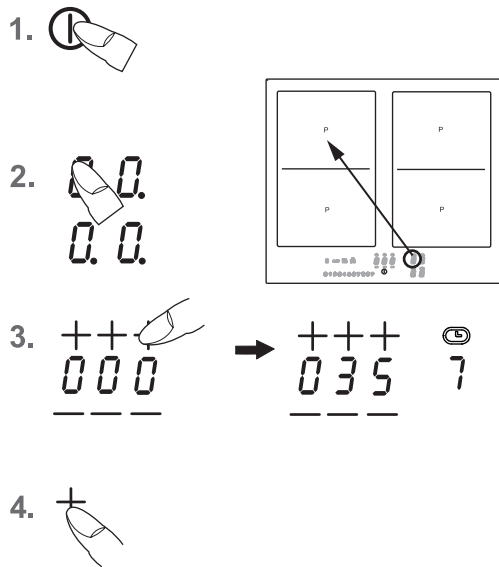
4.18 Bridging function (only for Octa cooking zones)

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

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

Please note

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



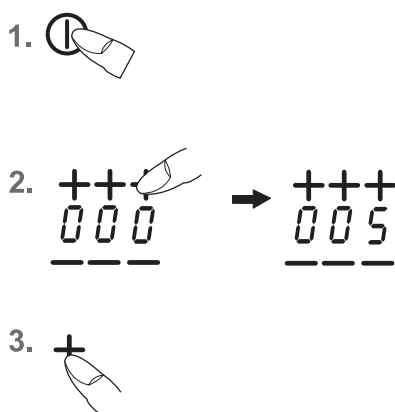
4.19 Automatic switch-off (timer)

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

1. Switch on the hob.
2. Use the cooking level display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. Then use the Plus-key + or the Minus-key - to set the required time.
 Left position: hours
 Centre position: every 10 minutes
 Right position: every minute
 After a few seconds the entry will be taken over and the time will be running.
 The timer symbol Ⓢ of the cooking zone lights up.
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except the ON/OFF key Ⓚ).

Notes

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

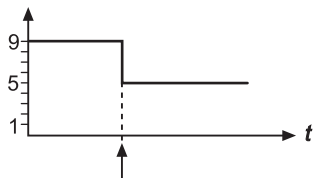


4.20 Minute minder (egg timer)

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

Notes

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

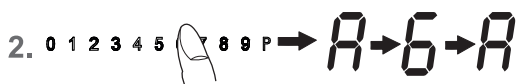


4.21 Automatic boost function **A**

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

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

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



Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)



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

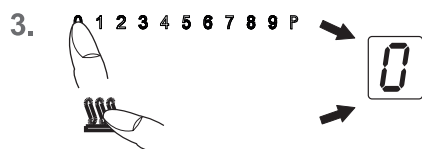
Cooking level	Cooking level	Automatic boost function	Time (min:sec)
1			0:40
2			01:12
3			02:00
4			02:56
5			04:16
6			07:12
7			02:00
8			03:12
9			-

Please note

- The simmering setting can be changed while the automatic boost function is in operation.

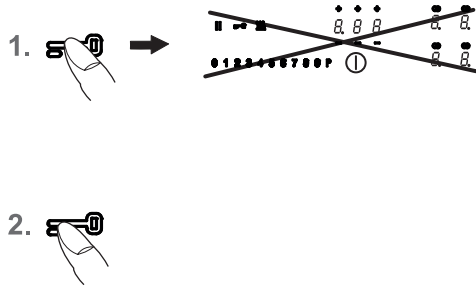
4.22 Keep-warm levels

With the keep-warm function you keep food warm with a specific temperature. The respective cooking zone is operated at a low power level.



- Cookware is placed on a cooking zone and a cooking level (e.g. 3) is selected.
- By repeatedly pressing the keep-warm key select the setting:
 - corresponds to about 42°C
 - corresponds to about 70°C
 - corresponds to about 94°C
- To switch off the function press the sensor field on the far left or press the Keep-warm key .


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




4.23 Locking

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

Activating the lock

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

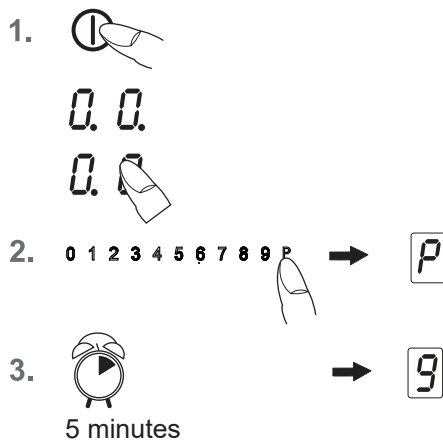
Switching off the lock

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

Notes



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

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



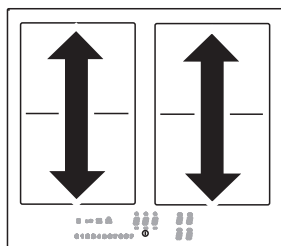
4.24 Power boost

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

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

Please note

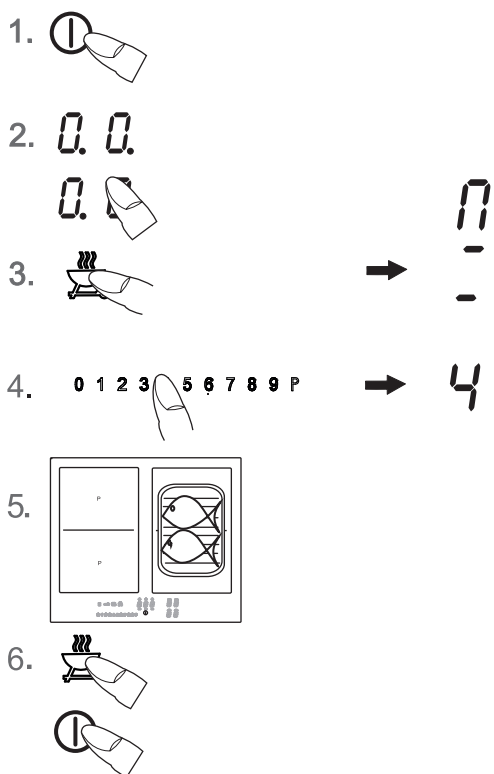
Press the sensor field to prematurely de-activate the power boost.



Modules (power management)



4.25 Power management

For technical reasons two cooking zones always comprise a module and have a maximum power level. If this power range is exceeded when a higher power setting level or the power boost function is switched on the power management system will reduce the power setting of the corresponding cooking zone of the module. The display for this cooking zone will initially blink, after which the highest-possible power setting will be consistently displayed.



4.26 Grill function (only for Octa cooking zones)

Use the grill function with the recommended griddle plate for induction.

1. Switch on the hob.
2. Use the front cooking level display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. Press the Grill key  to activate the grill function. The front and back cooking zones were switched together.
4. The touch control **(1 2 3 4 5 6 7 8 9 P)** must be activated immediately afterwards. A cooking level will be switched on.
5. Put the griddle plate onto the cooking zone and insert the food to be grilled.
Level 1 - 3 for vegetables
Level 4 - 6 for fish
Level 7 - 9 for meat
6. To switch off the grill function press the Grill key  or switch off the hob.

Notes

- Never operate the appliance unattended.
- Set the cooking levels just as you wish.

5 Cleaning and care

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

5.1 Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

Weekly cleaning

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

5.2 Specific soiling

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

First soak **food which has boiled over** with a wet cloth and then

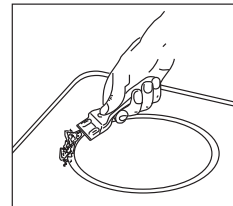
remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.

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

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

Changes to the colour of the ceramic surface have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shining areas are caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents, especially when using cookware with aluminium bases or by unsuitable cleaning agents. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.



6 What to do if trouble occurs?

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

Please note

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

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

The fuses blow regularly?


Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your induction hob on?

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

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

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

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

Error code E2 is indicated?

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

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

Error code E8 is indicated?

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

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

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

Error code U400 is indicated?

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

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

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

The pot sign appears?

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

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

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

Is the cookware you are using making noises?

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

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

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

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

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

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

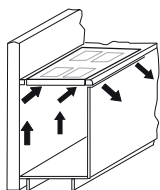
7 Instructions for assembly

7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters

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

7.2 Ventilation

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



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

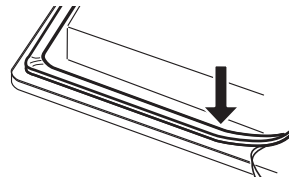
7.3 Installation

Important information

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

Sealing of the hob

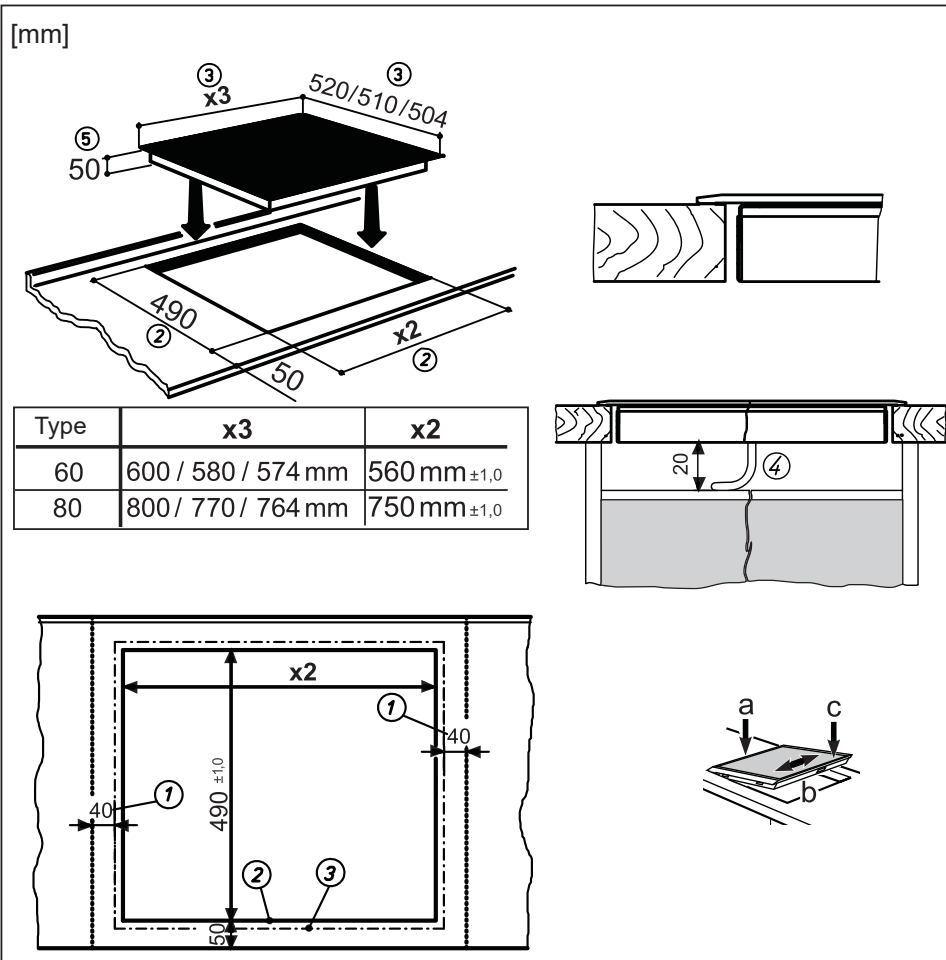
- Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



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

Worktop cut-out

Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate. The area is cut out as illustrated. The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.



- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Cutout dimensions
- ③ Outer dimensions of the hob
- ④ Cable routing in rear wall

Important!

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

7.4 Electrical connection



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

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

- The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to universally disconnect it from the mains with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices. When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- Attention: Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.

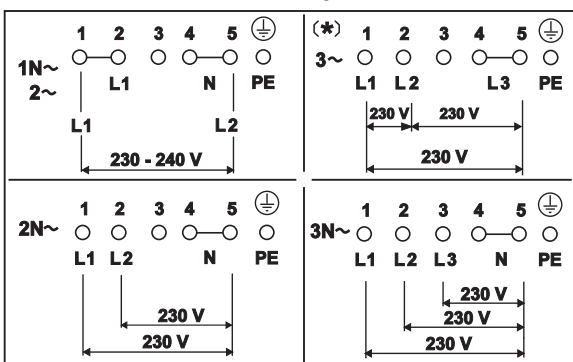
Power supply

Mains voltage: 380-415V 2N~, 50/60Hz
Component rated voltage: 220-240V

No mains cable present in the factory

- To connect the appliance, unscrew the cover of the connection socket on the underside of the appliance in order to be able to access the terminal. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.
- The connection cable must be at least H05 RR-F.

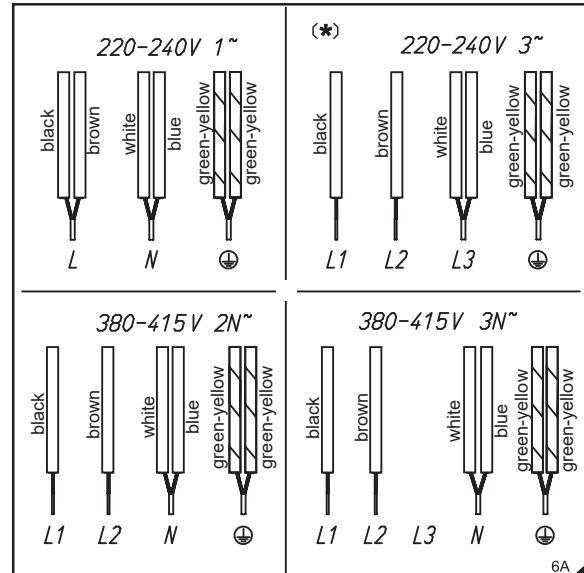
Electrical connections: 6-pole connection



* Attention! Special power supply 230 - 240 V 3~ !

Mains cable available in the factory

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



* Attention! Special power supply 230 - 240 V 3~ !

7.5 Technical data

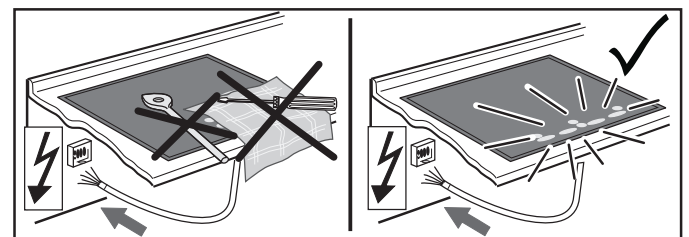
Hob dimensions	
height/ width/ depth . mm	50 x 600 x 520 50 x 800 x 520
Cooking zones	
Front (left) . . . mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
rear (left) mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
rear right mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
front right . . . mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Hob kW	7.4

* Power when the power boost function is activated

7.6 Initial operation

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

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



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

8 Decommissioning and disposal of the appliance

8.1 Switching the appliance off completely

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

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

8.2 Disposing of the packaging

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

8.3 Disposing of old appliances



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

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

9 Customer Service

FORS appliances are distinguished by their high quality. Each appliance is checked carefully during the production process, when it is delivered and after installation.

Please read the instructions for use carefully. You will soon see how easy it is to operate the appliance.

You can contact one of the numerous FORS customer service centres if you do run into any problem. You will find an updated list on our website under www.fors.ch



We will be able to help you most quickly if you indicate your address and the details on the nameplate on your hob. The nameplate is clearly visible on the hob.

**Factory service free telephone number:
0 800 55 46 50**

For every contact in writing or by telephone please indicate:

- The type and the brand of the appliance
- Product number (see nameplate)
- Date of purchase (see invoice/receipt)
- Type of fault/fault description
- Your exact address
- Your telephone number with your area code, indicating when you are personally available or when you can be reached by telephone.

Induction glass ceramic hob:

- IKT 604 FB
- IKT 604 ER
- IKT 604 FAC
- IKT 804 FB
- IKT 804 ER
- IKT 804 FAC

Table des matières

1 Généralités	46
1.1 Ce que vous trouverez ici.....	46
1.2 Utilisation conforme.....	46
2 Consignes de sécurité et avertissements	47
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement.....	47
2.2 Pour la table de cuisson en général.....	47
2.3 Pour les personnes.....	48
2.4 Explication des symboles et des consignes.....	49
3 Description de l'appareil	50
3.1 Commande par touches sensibles.....	51
3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif).....	51
4 Utilisation	52
4.1 La table de cuisson à induction.....	52
4.2 Détection de récipient.....	52
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement.....	52
4.4 Autres fonctions.....	52
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction).....	52
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	53
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie.....	53
4.8 Positions de cuisson.....	53
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle.....	53
4.10 Détection permanente de récipient.....	54
4.11 Utilisation des touches.....	54
4.12 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.....	54
4.13 Arrêter la zone de cuisson.....	54
4.14 Arrêter la table de cuisson.....	54
4.15 Fonction STOP.....	55
4.16 Fonction Rétablissement.....	55
4.17 Sécurité Enfants.....	56
4.18 Fonction de pontage (pour zones de cuisson Octa uniquement).....	56
4.19 Arrêt automatique (minuterie).....	57
4.20 Minuterie (sablier).....	57
4.21 Précuisson automatique.....	58
4.22 Niveau de température de maintien au chaud.....	58
4.23 Verrouillage.....	59
4.24 Intensité de cuisson « Power ».....	59
4.25 Powermanagement.....	59
4.26 Fonction Gril (pour zones de cuisson Octa uniquement).....	60
5 Nettoyage et entretien	61
5.1 Table de cuisson vitrocéramique.....	61
5.2 Salissures résistantes.....	61
6 Que faire en cas de problèmes ?	62
7 Instructions de montage	63
7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine.....	63
7.2 Ventilation.....	63
7.3 Montage.....	63
7.6 Raccordement électrique.....	65
7.4 Caractéristiques techniques.....	65
7.5 Mise en service.....	65
8 Mise hors service, élimination	66
8.1 Mise hors service.....	66
8.2 Élimination de l'emballage.....	66
8.3 Mise au rebut des appareils hors service.....	66
9 Service Après Vente	67

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 E2, coupure du Touch-Control).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité enfants.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !

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>
---	---

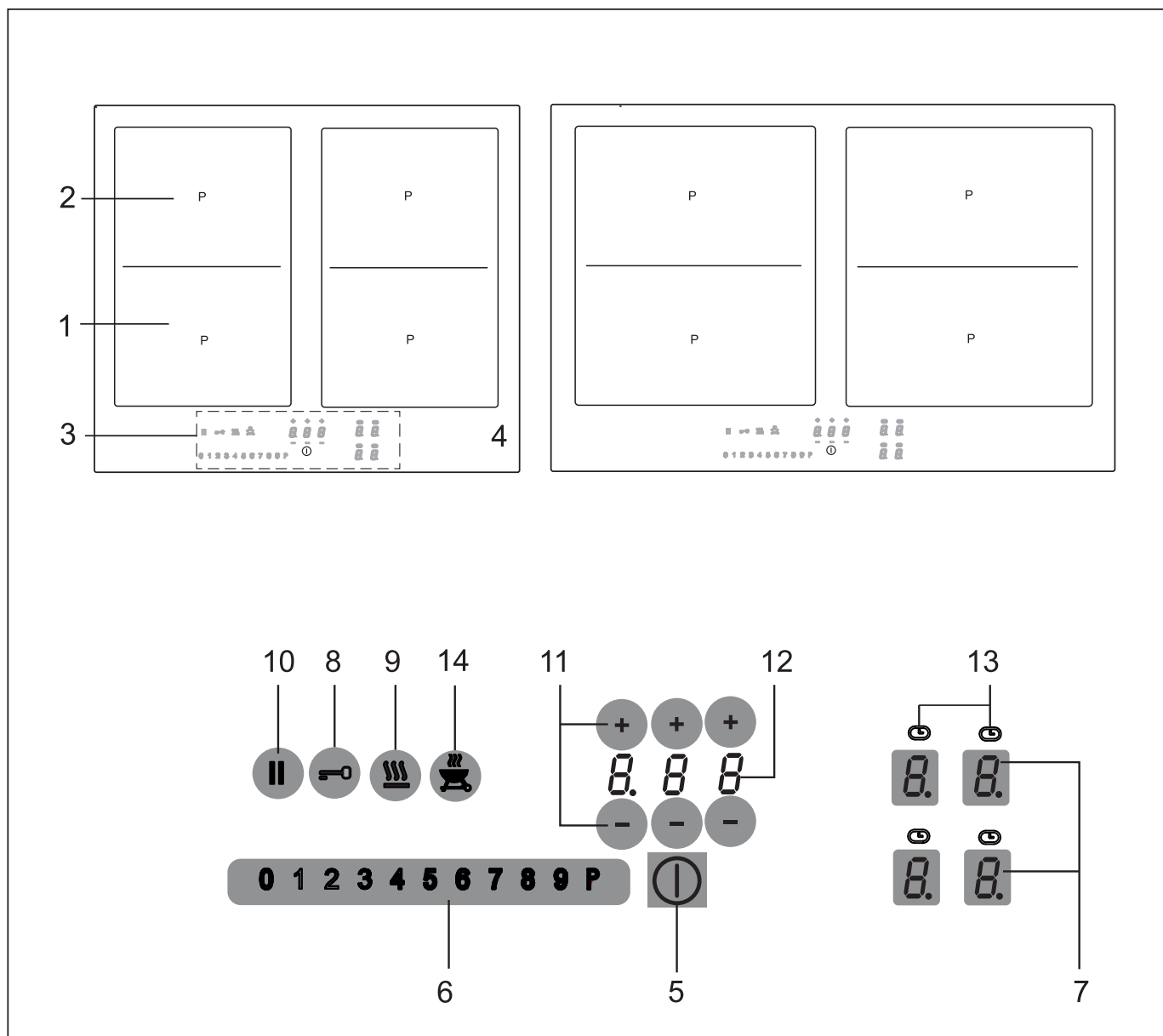
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

	<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
2. Zone de cuisson à induction arrière
3. Panneau de commande Touch Control
4. Table de cuisson vitrocéramique
5. Touche Marche/Arrêt
6. Champ sensitif
7. Affichage de la position de cuisson et touche de sélection

8. Touche sensitive de verrouillage
9. Touche maintien au chaud
10. Touche STOP (fonction Pause)
11. Touche Moins/Plus minuterie
12. Affichage minuterie
13. Affichage minuterie zone de cuisson
14. Touche gril

**REMARQUE**

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

3.1 Commande par touches sensibles

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

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

Détection permanente de récipient

Si la table de cuisson dispose d'une fonction de détection permanente de récipient, une intensité de cuisson ne pourra être enclenchée via le champ sensitif qu'après détection d'un récipient sur la zone de cuisson et lorsque l'affichage d'intensité de cuisson indique 0.

Touche Marche/Arrêt (5)

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



Affichage de la position de cuisson et touche de sélection (7)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou:

H	Chaleur résiduelle
P	Position «Power»
V	Détection de récipient
A	Précuisson automatique
	Fonction Stop
L	Sécurité Enfants
⏸	Fonction de pontage
-	Fonction Gril
0-1-2-3-4-5-6-7-8-9	Niveaux de maintien de température 42 °C/70 °C/94 °C

Un effleurement de l'affichage de la position de cuisson permet de sélectionner la zone de cuisson correspondante. Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.

Symboles

	Fonction Minuterie, arrêt automatique
	Verrouillage

Touche de verrouillage (8)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

Touche Maintien au chaud (9)

Pour faire fondre, maintenir au chaud et mijoter à feu doux

Niveau pleine puissance Power du champ sensitif

 (1-2-3-4-5-6-7-8-9-P)

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

Touche Stop || (10)

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

Fonction Rétablissement || (10)

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

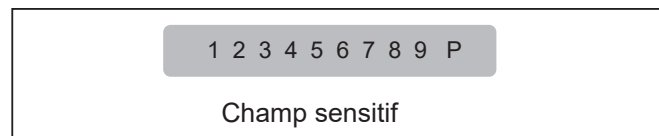
Touche Gril (14)

Pour utiliser la fonction Gril avec une plaque de gril pour induction.

3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

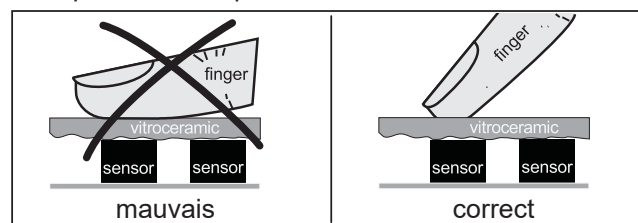
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (niveau de cuisson) en fonction du déplacement.

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



A quoi devez-vous veiller pendant l'utilisation ?

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

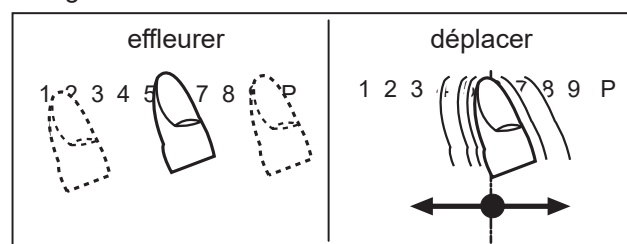


Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

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

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

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



4 Utilisation


4.1 La table de cuisson à induction


La table de cuisson est composée de zones de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur. Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient ; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

Avantages de la table à induction

- Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable)
- Sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson
- Transmission à haut rendement d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond 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

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  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  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.

Remarque

La détection permanente de récipient reconnaît sur quelle zone de cuisson est placé un récipient et indique 0 dans l'affichage d'intensité de cuisson correspondant.

Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm)
220x190 (Octa)	115

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

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

4.3 Limitation de la durée de fonctionnement

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


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

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

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

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

Limitation de la durée de fonctionnement

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

4.4 Autres fonctions

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

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

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

4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)

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

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

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».

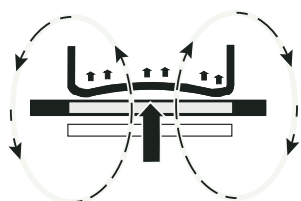
Test à l'aimant :

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 surpression 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 Positions de cuisson

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

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

Pour les 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 Détection permanente de récipient

Si la table de cuisson dispose d'une fonction de détection permanente de récipient, une intensité de cuisson ne pourra être enclenchée via le champ sensible qu'après détection d'un récipient sur la zone de cuisson et lorsque l'affichage d'intensité de cuisson indique 0.

4.11 Utilisation des touches

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

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

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

La détection permanente de récipient reconnaît sur quelle zone de cuisson est placé un récipient et indique 0 dans l'affichage d'intensité de cuisson correspondant.

2. Pour sélectionner une zone de cuisson, actionner l'indicateur du niveau de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.

3. Tout de suite après, actionner le champ sensible (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Une position de cuisson est enclenchée.

● (4 5 6 7 8 9 P).....à gauche position de cuisson 0.

◀ (1 2 3 4) ● (8 9 P).....au centre position de cuisson 6.

◀ (1 2 3 4 5 6 7 8) ● (9 P).....à droite position de cuisson P*

Voir paragraphe « Informations importantes concernant le Slider (champ sensible) »

Pour modifier la position de cuisson ou pour enclencher une autre zone de cuisson, actionnez le champ sensible (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) correspondant.

Important ! Le point de disponibilité correspondant doit être allumé !

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

Tant qu'il n'y a pas de récipient posé sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la position de cuisson réglée et le symbole U. 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 ».

4.13 Arrêter la zone de cuisson

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

5. a) Actionner le champ sensible ● (4 5 6 7 8 9 P) tout à fait à gauche ou b) déplacer le doigt posé sur le champ sensible ◀ (1 2 3 4) ● (8 9 P) vers la gauche, pour réduire la position de cuisson jusqu'à 0;

c) actionner la touche Marche/Arrêt (1). Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

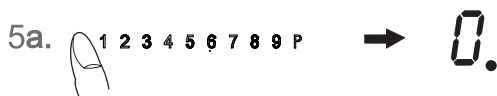
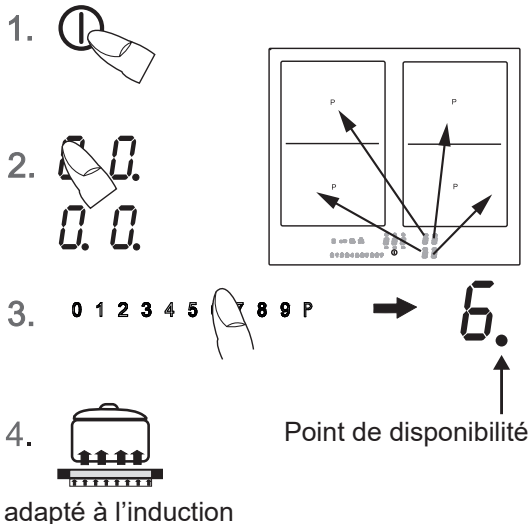
4.14 Arrêter la table de cuisson



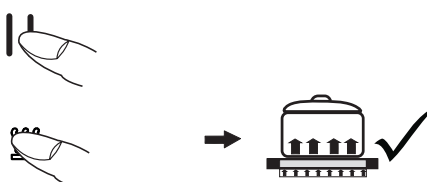
6. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (1). La table de cuisson s'éteint, indépendamment de son réglage.

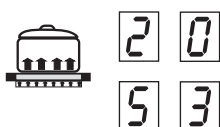
Remarque :

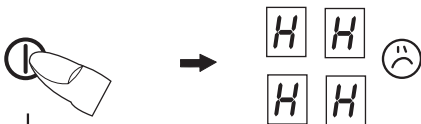
Lorsque toutes les zones de cuisson sont arrêtées manuellement (niveau de cuisson 0) et qu'ensuite aucune touche/aucun champ sensible n'est actionné(e) par la suite, la table de cuisson s'arrêtera automatiquement après 10 secondes.

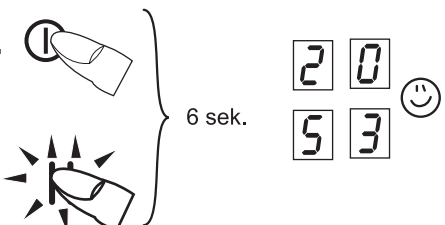
* Le niveau Power est immédiatement activé. Voir paragraphe Niveau Power.



1. 
2. 
3. 



1. 

6 sek.
2. 

6 sek.

4.15 Fonction STOP ||

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

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

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

4.16 Fonction Rétablissement || (fonction de rétablissement)

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

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


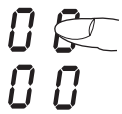








1. La zone de cuisson a été désactivée involontairement avec la touche Marche/Arrêt ⓪.
2. Actionner de nouveau la touche Marche/Arrêt ⓪ pendant un délai de 6 secondes après l'arrêt.
La touche Stop clignote.
Actionner ensuite immédiatement la touche STOP ||.
Les positions de cuisson d'origine sont alors rétablies.
La cuisson se poursuit.

Seront rétablies

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

Ne seront pas rétablies

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

1. 
2.  3 s env.

3.  → 
4. 
5.  3 s env.

6.  → 

4.17 Sécurité Enfants

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

Activer la sécurité enfants


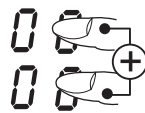

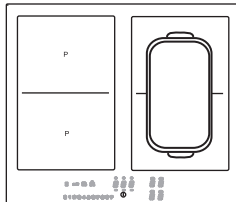





1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (1 s. env.) jusqu'à ce que les affichages des allures de cuisson indiquent « 0 ».
2. Actionner alors immédiatement un affichage d'intensité de cuisson et le maintenir actionné (3 s env.) jusqu'à ce que le champ sensitif de 0-P s'allume.
3. Ensuite, faire glisser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

Désactiver la sécurité enfants

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


Remarque

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

1. 
2.  3 s env.


 → 
3.  3 s env.



4.18 Fonction de pontage (pour zones de cuisson Octa uniquement)

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

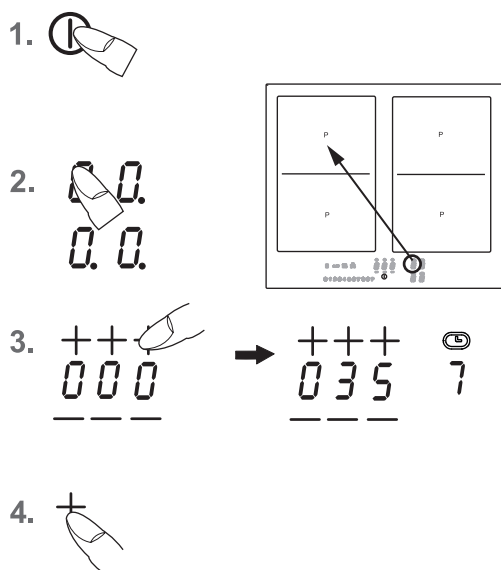
1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément l'indicateur du niveau de cuisson (comme touche) des zones de cuisson avant et arrière. La fonction de pontage est activée, le pont  apparaît dans l'affichage arrière d'intensité de cuisson. La commande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

Remarque

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

4.19 Arrêt automatique (minuterie)

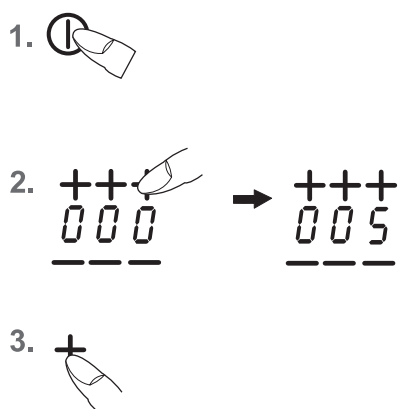
L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 0,01 et 9,59 (h, minutes).



1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour sélectionner une zone de cuisson, actionner l'indicateur du niveau de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche Plus + ou la touche Moins - de la minuterie.
Chiffres de gauche: les heures
Chiffre du milieu: les minutes (dizaines)
Chiffre de droite: les minutes (unités)
Au bout de quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé.
Le symbole de minuterie de la zone de cuisson s'allume.
4. Une fois la durée 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 Marche/Arrêt).

Consignes

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

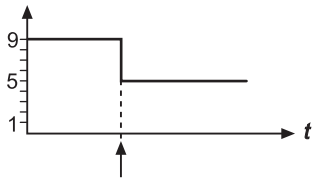


4.20 Minuterie (sablier)

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

Consignes

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

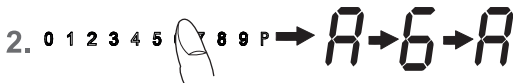


4.21 Précuisson automatique **A**

Dans ce mode, la précuisson est effectuée en position 9. Après un certain temps, le système est ramené automatiquement sur une intensité inférieure (1 à 8) de poursuite de la cuisson.

En mode Précuisson automatique, il suffit de sélectionner la position de poursuite de cuisson à laquelle la cuisson devra continuer, le système électronique se chargeant de la régler automatiquement.

La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance, avant de poursuivre la cuisson en douceur, sans surveillance permanente (p.ex. pot au feu).



Appuyer longtemps (env. 3 s)



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

- Mettre en marche la table de cuisson.
- Appuyer sur le champ sensitif pendant 3 s environ pour activer la fonction et pour sélectionner, en même temps, une certaine position de poursuite de cuisson :

..... à gauche position de poursuite de cuisson 1

..... centre position de poursuite de cuisson 6

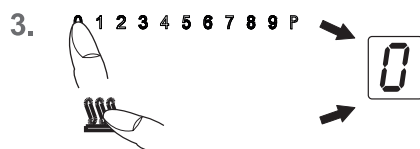
..... à droite position de poursuite de cuisson 8

A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.

- La précuisson automatique se déroule conformément à la programmation. Au bout d'un certain temps (voir tableau), la cuisson continue à la position de poursuite réglée. Le symbole A s'éteint.

Remarque

- Pendant la précuisson automatique, la position de poursuite de cuisson peut être modifiée.

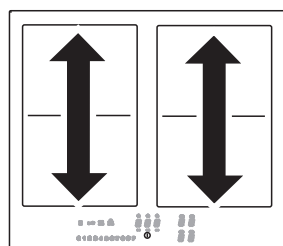
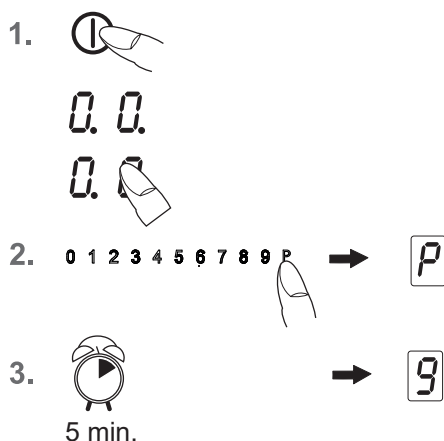


4.22 Niveau de température de maintien au chaud

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

- Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une position de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
- Appuyer plusieurs fois sur la touche de maintien au chaud pour sélectionner la position souhaitée :
 - correspond à environ 42°C
 - correspond à environ 70°C
 - correspond à environ 94°C
- Pour désactiver le champ sensitif , appuyer à gauche ou sur la touche de maintien au chaud .

La fonction Maintien au chaud reste disponible pendant 120 minutes ; ensuite, la zone de cuisson s'éteint.




Module (Powermanagement)


4.23 Verrouillage

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

Activer le verrouillage

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

Désactiver le verrouillage

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



Consignes

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

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

4.24 Intensité de cuisson « 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.

1. Mettre en marche la table de cuisson. Pour sélectionner une zone de cuisson, actionner l'affichage d'intensité de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
2. Actionner le champ sensitif  tout à droite. L'intensité de cuisson Power est maintenant activée.
3. Au bout de 5 minutes, l'intensité de cuisson Power est automatiquement désactivée. Le  s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement à l'intensité de cuisson 9.

Remarque

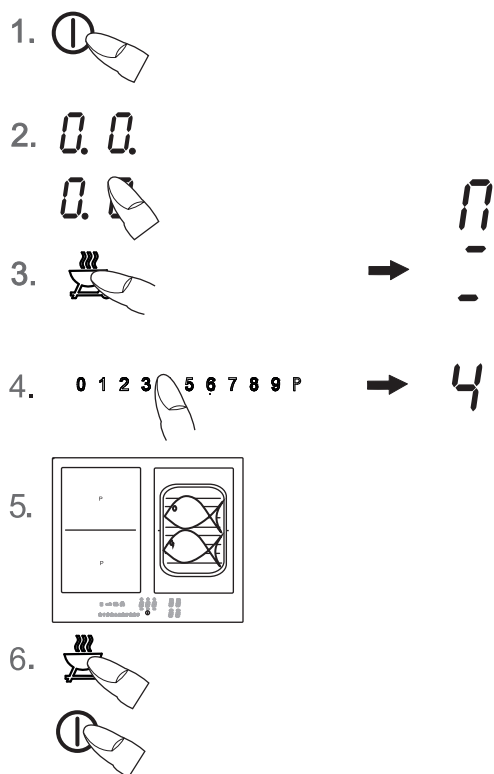
Pour l'arrêt prématuré de la fonction Power, actionner le champ sensitif correspondant.

4.25 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 l'enclenchement d'une intensité de cuisson élevée ou l'intensité Power, le Powermanagement réduit l'intensité de cuisson de la zone de cuisson du module correspondant.

L'affichage de cette zone de cuisson se met d'abord à clignoter avant d'indiquer de manière constante l'intensité de cuisson maximale possible.



4.26 Fonction Gril (pour zones de cuisson Octa uniquement)

Pour utiliser la fonction Gril, utiliser la plaque de gril recommandée par induction..

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour sélectionner une zone de cuisson, actionner l'affichage d'intensité de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Appuyer sur la touche Gril , afin d'activer la fonction.
Les zones de cuisson avant et arrière sont alors activées ensemble.
4. Tout de suite après, actionner le champ sensitif (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Une position de cuisson est enclenchée.
5. Placer la plaque de gril sur la zone de cuisson et y déposer les aliments à griller :
Positions 1 - 3 pour les légumes
Positions 4 - 6 pour le poisson
Positions 7 - 9 pour la viande
6. Pour couper la fonction Gril, actionner la touche Gril  ou couper la zone de cuisson.

Consignes

- Ne pas laisser la table de cuisson sans surveillance.
- Régler les positions de cuisson selon votre préférence.

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 nettoyants agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après 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.

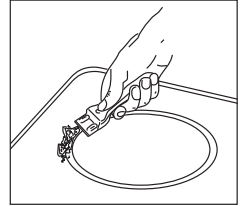
Entretien hebdomadaire

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 nettoyants 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) ?
- 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 ».

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

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

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

Le code d'erreur E2 s'affiche-t-il ?

Le système électronique a trop chauffé. Vérifier l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

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

Le code d'erreur E8 s'affiche-t-il ?

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

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

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

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

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

Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche-t-il ?

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

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 produit-elle des bruits (clics ou craquements) ?

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

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.

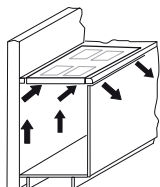
7 Instructions de montage

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.

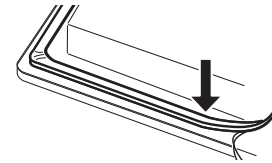
7.3 Montage

Consignes importantes

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

Joint d'étanchéité

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

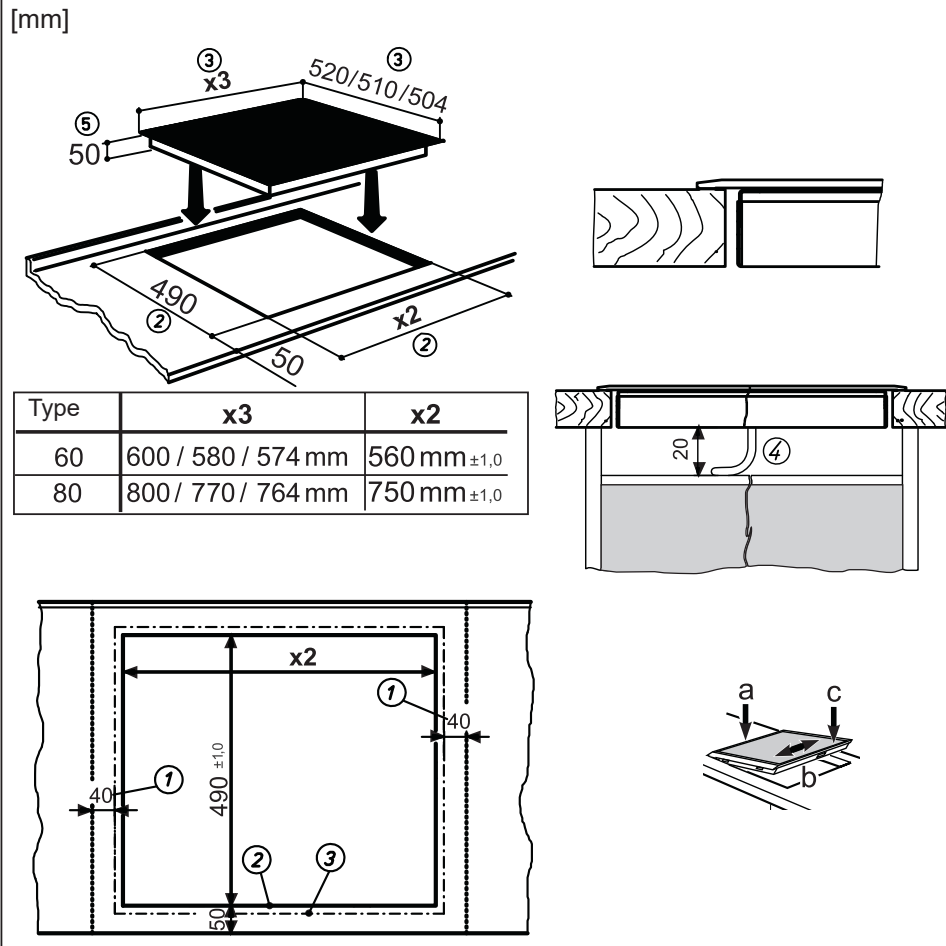


- Éviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de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



- ① Espacement minimal par rapport aux murs voisins
- ② Dimensions de fraisage
- ③ Dimensions extérieures de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière

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.

7.6 Raccordement électrique



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

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

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

Puissance connectée

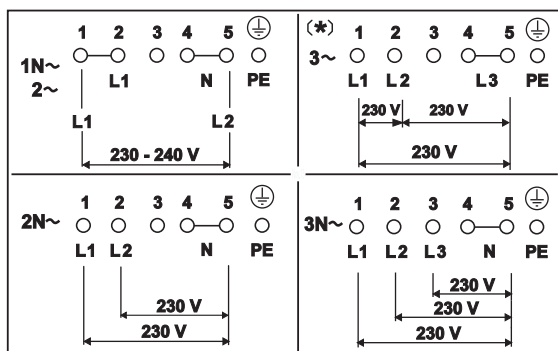
Tension secteur : 380-415V 2N~, 50/60Hz

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 6 pôles

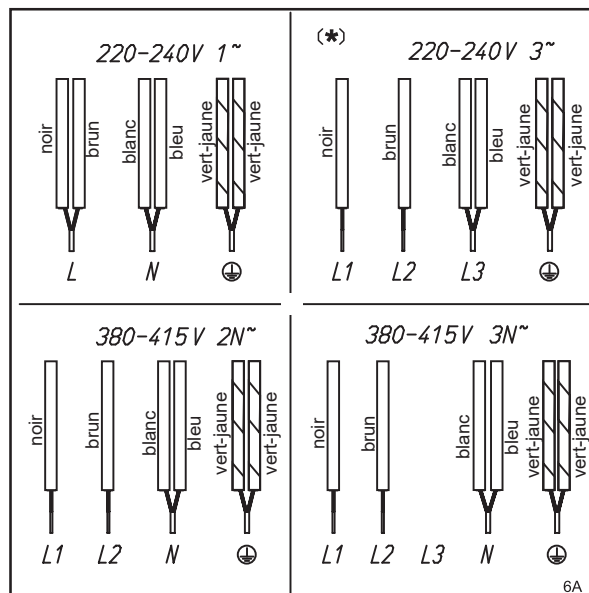


* Attention! Branchement spécifique 220 - 240 V 3~ !

** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Appareil livré avec cordon d'alimentation

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



* Attention ! Branchement spécial 230 - 240 V 3~ !

** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

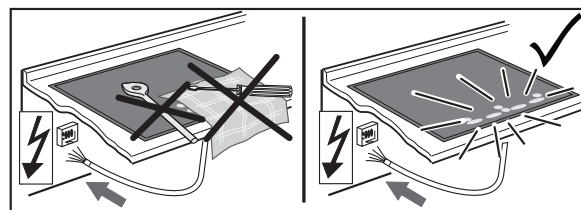
7.4 Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson	
hauteur/ largeur/ profondeur mm	50 x 600 x 520
Zones de cuisson	
avant gauche mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
arrière gauche mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
arrière droite . . . mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
avant droite mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Table de cuisson..... kW	7,4

* Puissance, la position Power étant activée

7.5 Mise en service

Une fois la table de cuisson encastree 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 l'essuyer bien avec un linge propre et sec.

8 Mise hors service, élimination

8.1 Mise hors service

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

- Couper 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

Éliminer 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 Mise au rebut 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 à un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

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 à induction

IKT 604 FB
IKT 604 ER
IKT 604 FAC
IKT 804 FB
IKT 804 ER
IKT 804 FAC

Contenuto

1 Linee generali	68
1.1 Qui trovate.....	68
1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	68
2 Istruzioni di sicurezza e avvertenze	69
2.1 Per il collegamento e il funzionamento.....	69
2.2 Per il piano di cottura in generale	69
2.3 Per le persone	70
2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze	71
3 Descrizione dell'apparecchio	72
3.1 Uso dei tasti a sensore	73
3.2 Informazioni relative allo Slider (campo di regolazione).....	73
4 I comandi	74
4.1 Il piano di cottura ad induzione.....	74
4.2 Rilevamento pentola	74
4.3 Limitazione della durata d'esercizio.....	74
4.4 Altre funzioni.....	74
4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)	74
4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione	75
4.7 Consigli per il risparmio d'energia	75
4.8 Livelli di cottura.....	75
4.9 Indicatore del calore residuo	75
4.10 Rilevamento permanente delle pentole.....	76
4.11 Comando a tasti.....	76
4.12 Accensione del piano e della zona di cottura ...	76
4.13 Spegnimento della zona di cottura	76
4.14 Spegnimento del piano di cottura	76
4.15 Funzione Stop	77
4.16 Funzione di richiamo	77
4.17 Sicurezza per bambini	78
4.18 Funzione ponte (solo per zone Octa).....	78
4.19 Spegnimento automatico (timer)	79
4.20 Orologio contaminuti	79
4.21 Cottura con avvio rapido	80
4.22 Livello di mantenimento in caldo	80
4.23 Bloccaggio sensori	81
4.24 Funzione Power	81
4.25 Gestione potenza	81
4.26 Funzione grill (solo per zone Octa)	82
5 Pulizia e manutenzione	83
5.1 Dimensioni del piano di cottura in vetroceramica	83
5.2 Particolari tipi di sporco	83
6 Che fare in caso di problemi?	84
7 Istruzioni di montaggio	85
7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina.....	85
7.2 Ventilazione	85
7.3 Incasso	85
7.4 Collegamento elettrico.....	87
7.5 Dati tecnici.....	87
7.6 Messa in funzione	87
8 Messa fuori servizio, smaltimento	88
8.1 Mettere fuori servizio	88
8.2 Smaltimento dell'imballo.....	88
8.3 Smaltimento degli apparecchi usati.....	88
9 Servizio tecnico d'assistenza	89

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 Istruzioni 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. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- Pericolo di incendio: non riporre mai oggetti sul piano cottura.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate, sulla superficie del piano di cottura ad induzione perché potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di ustionarsi!
- Non mettere mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Fare attenzione agli oggetti metallici che si portano a diretto contatto con il corpo, perché possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Attenzione, pericolo d'ustione! Gli oggetti non magnetizzabili (ad es. gli anelli d'oro o di argento) non sono interessati.

- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!
- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
- Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo i tasti (surriscaldamento dell'elettronica, Errore E2, spegnimento del touch control).
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

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.

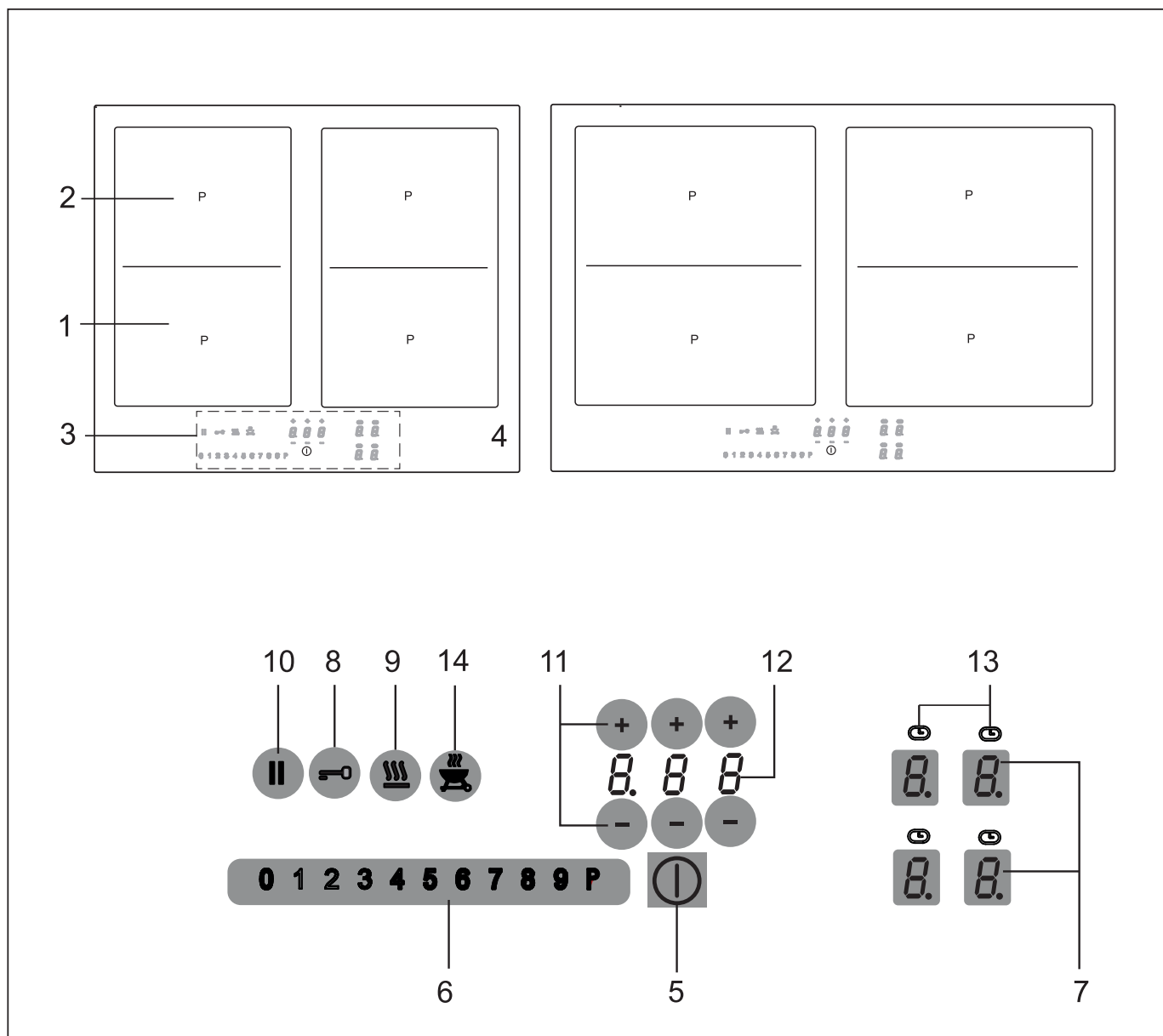
I testi segnaletici hanno diversi significati

	<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
- 2. Zona di cottura ad induzione posteriore
- 3. Pannello comandi Touch-Control
- 4. Piano di cottura in vetroceramica
- 5. Tasto di accensione/spegnimento
- 6. Campo di regolazione
- 7. Indicazione del livello di cottura e tasto selettore

- 8. Tasto di bloccaggio (sensori)
- 9. Tasto scaldavivande
- 10. Tasto STOP (indicazione pausa)
- 11. Tasto Meno/Più del timer
- 12. Indicazione timer
- 13. Indicazione per timer contaminuti
- 14. Tasto Grill



AVVERTENZA

La maggior parte dei tasti qui mostrati sono visibili solo dopo l'accensione del piano di cottura.

3.1 Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vitroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Basta toccare leggermente un simbolo della superficie in vitroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico. Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

Rilevamento permanente delle pentole

Se il piano di cottura ha il rilevamento permanente della pentola, il processo di cottura può essere attivata tramite il campo di regolazione solo dopo che è stata rilevata una pentola sul piano cottura e il display del livello di cottura mostra 0.

Tasto di accensione/spengimento (1) (5)

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



Indicazione del livello di cottura e tasto selettore (7)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

- H** Calore residuo.
- P** Livello Power
- U** Rilevamento pentole
- A** Cottura con avvio rapido
- ||** Funzione Stop
- L** Sicurezza bambini
- 0** Funzione Ponte
- Funzione Grill
- 42°C / 70°C / 94°C** Livelli di mantenimento in caldo

Toccando l'indicazione del livello di cottura è selezionata la rispettiva zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.

Simboli

-  Funzione timer, spegnimento automatico
-  Bloccaggio dei sensori

Tasto di bloccaggio (8)

Serve per bloccare i sensori.

Tasto scaldavivande (9)

per far sciogliere, stemperare, riscaldare

Livello Power nel campo di regolazione (1 2 3 4 5 6 7 8 P)

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari.

Tasto STOP (10)

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP.

Funzione di richiamo (Funzione di riabilitazione) (10)

Dopo che si sarà spento involontariamente il piano di cottura è possibile riabilitare l'ultima impostazione.

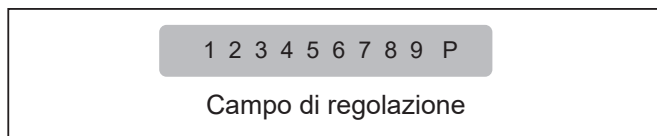
Tasto Grill (14)

Per usare la funzione grill con una piastra grill per induzione.

3.2 Informazioni relative allo Slider (campo di regolazione)

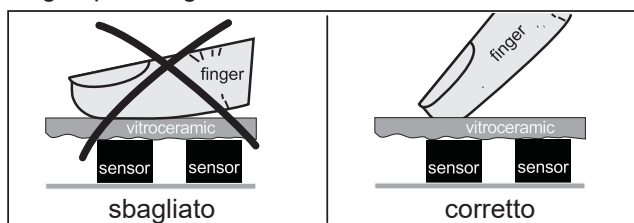
Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vitroceramica e in seguito scosso. Il campo di regolazione riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento.

La definizione «slider» [ingl. «slide»: scorrere, scivolare] verrà in seguito sostituita con campo sensorico.



Cosa si deve sapere durante l'uso?

Non appoggiare il dito troppo piatto sulla superficie perché altrimenti i sensori/tasti adiacenti potrebbero reagire per sbaglio.

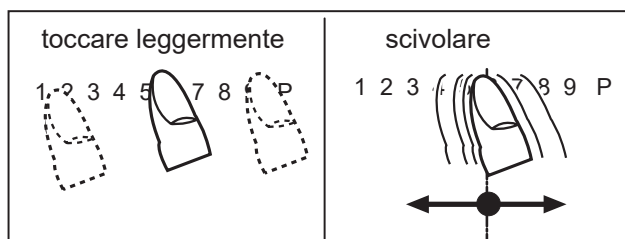


Toccare leggermente il campo di regolazione far scorrere il dito appoggiato

Toccando leggermente il campo di regolazione con il dito, cambia il valore passo per passo.

Appoggiando il dito sul campo di regolazione e facendolo scorrere a destra o a sinistra cambia il valore in modo ininterrotto.

Più veloce il movimento più veloce il cambiamento del valore.



4 I comandi



4.1 Il piano di cottura ad induzione

Il piano di cottura è dotato di un campo di cottura ad induzione. Una bobina di induzione situata sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico alternativo che penetra nella vetroceramica ed induce una corrente termica sulla base della pentola. Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso da un radiatore ai cibi passando per il recipiente di cottura, bensì il calore necessario viene creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

Vantaggi del piano di cottura ad induzione

- Cottura a risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili).
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento,
- Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo dalla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.
- Regolazione rapida e precisa dell'apporto di energia.

4.2 Rilevamento pentola

Qualora su una zona di cottura non vi sia alcuna pentola o se la pentola dovesse essere troppo piccola, non è trasmessa alcuna energia. Il mancato funzionamento viene indicato dal lampeggiare del simbolo  sull'indicatore del livello di cottura. 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 cottura 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.

Indicazione

Il rilevamento permanente delle pentole riconosce su quale zona di cottura è impostata una pentola e mostra uno 0 nel display del livello di cottura corrispondente.

Limiti nel rilevamento pentola

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo del fondo pentola (mm)
220x190 (Octa)	115

Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona ad induzione non funziona. Per il più elevato rendimento, centrare sempre bene il recipiente al centro della zona di cottura.

Importante! A seconda della qualità della pentola può variare il diametro minimo che aziona la funzione «Rilevamento pentole».

4.3 Limitazione della durata d'esercizio

Il piano di cottura ad induzione ha un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.












La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato (vedi tabella).

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento.

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale acustico e visualizzata una H.

La funzione di spegnimento automatico ha in ogni modo precedenza rispetto al dispositivo di limitazione; la zona di cottura si spegne solo dopo che è terminato il tempo impostato per lo spegnimento automatico (è possibile, per esempio, uno spegnimento dopo 99 minuti e un livello di cottura 9).

Limitazione della durata d'esercizio

Livello di cottura impostato	Limitazione della durata di funzionamento, indicazione in minuti
 -  -  -  -  -  -  -  -  -  - 	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione. Il simbolo Er03 comincia a lampeggiare e viene emesso un segnale acustico continuo di durata limitata nel tempo. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

Per disattivare il simbolo Er03 premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente. Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente.

Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento. Controllare eventualmente l'incasso (vedi capitolo «Ventilazione»).

4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la superficie di cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

Utilizzare solo pentole con fondi adatti per la cottura ad induzione.

Recipienti adatti	Recipienti inadatti
Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso	Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	
Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio inox, ferri e alluminio con fondo speciale	

Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

Eseguire il test del magnete descritto di seguito oppure accertatevi che il recipiente abbia il marchio che certifica che è adatto per la cottura con corrente di induzione.

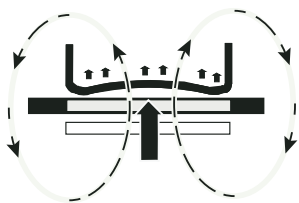
Test del magnete:

Avvicinare il magnete al fondo del vostro recipiente di cottura. Se il magnete viene attratto, potete utilizzare il recipiente sul piano di cottura a induzione.



Nota!

Durante l'utilizzo delle pentole per cottura ad induzione di alcuni produttori si possono sentire dei fruscii che sono da ricondurre alle modalità di fabbricazione delle pentole stesse.



Sbagliato: il fondo pentola è incurvato. L'elettronica non può rilevare esattamente la temperatura.

4.7 Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura ad induzione in modo efficace ed economico.

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti dai lunghi tempi di cottura, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

4.8 Livelli di cottura

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 cottura	Idoneo per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo
1	Fondere 42°C
2	Mantenere in caldo 70°C
3	Riscaldare 94°C
1-2	Cottura di minori quantità
3	Proseguimento di cottura
4-5	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostito di pezzi più grandi
6	Arrostimento, soffritto con farina
7-8	Cottura al forno
9	Arrostire / rosolare, cuocere
P	Livello Power (potenza massima)

Se si utilizzano pentole senza coperchio, selezionare un livello di cottura superiore.

4.9 Indicatore del calore residuo **H**

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

La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.

Anche dopo che si è spenta la visualizzazione della H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni!

La superficie in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma è riscaldata solo indirettamente dalle basi delle pentole.


4.10 Rilevamento permanente delle pentole

Se il piano di cottura ha il rilevamento permanente della pentola, il processo di cottura può essere attivata tramite il campo di regolazione solo dopo che è stata rilevata una pentola sul piano cottura e il display del livello di cottura mostra 0.


4.11 Comando a tasti




Per attivare il comando qui descritto si deve prima premere un tasto di selezione e quindi subito dopo un altro. Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.


4.12 Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premere il tasto di accensione/spegnimento  (ca. 1 sec.) fino a che gli indicatori non mostrano 0 e si sente un breve segnale acustico. Il comando è pronto per l'uso. Il rilevamento permanente delle pentole riconosce su quale zona di cottura è impostata una pentola e mostra uno 0 nel display del livello di cottura corrispondente.

2. Premere sull'indicatore del livello di cottura (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.


3. Subito dopo azionare il campo di regolazione . Si accende la zona di cottura.

- .....sinistro. Livello di cottura 0.
- .....centro Livello di cottura 6.
- .....destro Livello di potenza P*

Vedi il capitolo «Informazioni relative allo Slider (campo di regolazione)». Per cambiare il livello di cottura o per accendere un'altra zona di cottura toccare il rispettivo campo di regolazione .




Importante: Si deve accendere il punto della disponibilità della zona selezionata!

4. Mettere subito una pentola idonea all'induzione sulla zona di cottura. Il riconoscimento pentola aziona la bobina di induzione. La pentola viene riscaldata.


Fino a quando non si appoggia una pentola sulla zona di cottura, vengono indicati alternativamente il livello di cottura impostato e il simbolo . Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi il capitolo «Riconoscimento pentola».

4.13 Spegnimento della zona di cottura

Premere sull'indicatore del livello di cottura (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. La spia di funzionamento della zona selezionata deve accendersi.

- a) Azionare il campo di regolazione  tutto a sinistra oppure
- b) spostare a sinistra il dito appoggiato sul campo di regolazione  per impostare il grado di proseguimento di cottura fino a 0
- c) toccare il tasto di accensione / spegnimento . Tutto il piano/ tutte le zone di cottura si spengono.

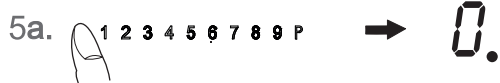
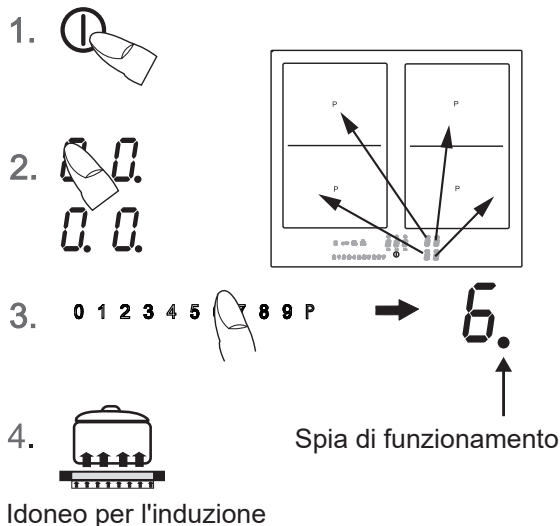
4.14 Spegnimento del piano di cottura

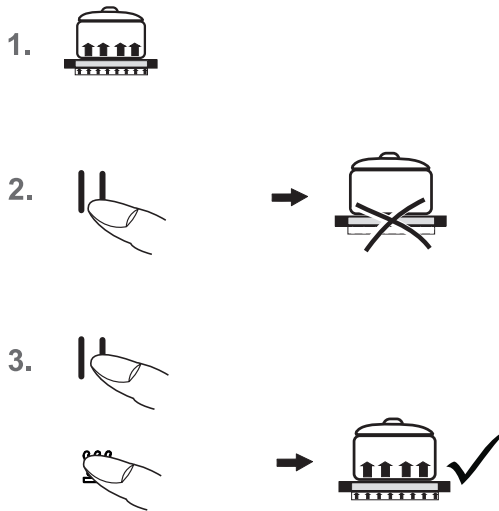
6. Azionare il tasto di accensione/spegnimento . Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.

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.

*Il livello Power verrà attivato. Vedi il capitolo «Livello Power»





4.15 Funzione Stop ||

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP (p.e. per andare a rispondere al telefono). Per poter poi riprendere il processo di cottura allo stesso livello di cottura, bisogna disattivare la funzione STOP. Il timer che era stato eventualmente impostato si blocca per poi riprendere da dove si era fermato.

Per motivi di sicurezza questa funzione è disponibile solo per 10 minuti, trascorsi i quali il piano di cottura viene spento.

1. Gli utensili di cottura si trovano sulle zone di cottura e sono stati impostati i livelli di cottura desiderati.
2. Azionare il tasto STOP ||. Invece del livello di cottura, si accende il simbolo della pausa ||.
3. Si termina l'interruzione premendo innanzi tutto il tasto STOP || e quindi un altro tasto a piacere (ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento). Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti il piano di cottura si spegne.

4.16 Funzione di richiamo ||

(Funzione di riabilitazione)

Dopo che si sarà spento involontariamente il piano di cottura è possibile riabilitare l'ultima impostazione.

La funzione può essere attivata soltanto dopo aver accesa almeno una zona di cottura.

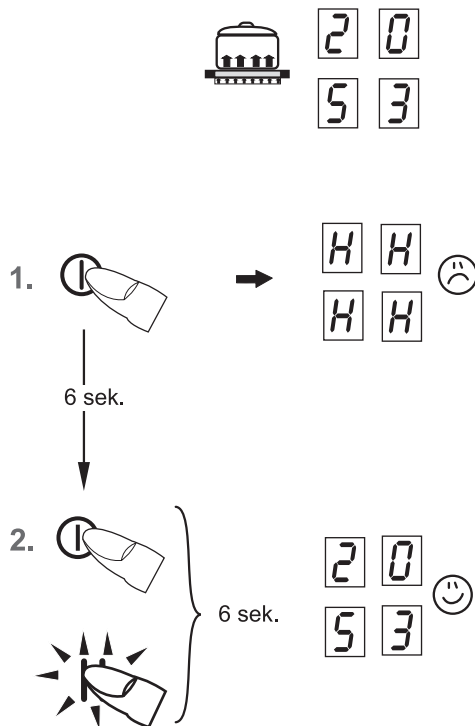
1. Il piano di cottura è stato spento involontariamente con il tasto di accensione/spegnimento ①
2. Dopo lo spegnimento, premere di nuovo il tasto di accensione/spegnimento ① entro 6 secondi. Il tasto STOP lampeggia. Premere subito dopo il tasto STOP ||. I livelli di cottura originali vengono riabilitati. Il processo di cottura continua.


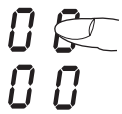




Vengono riabilitati:

- I livelli di cottura di tutte le zone di cottura
- I minuti e i secondi dei timer programmati delle zone di cottura
- Cottura con avvio rapido
- Funzione Power

Non vengono riabilitati:

- Contatore della limitazione della durata di funzionamento (ricomincia da 0)



1. 
2.  ca. 3 sec.
3. 
4. 
5.  ca. 3 sec.
6. 

4.17 Sicurezza per bambini

Questo dispositivo di sicurezza serve per prevenire un'accensione involontaria o non appropriata del piano di cottura ad induzione da parte dei bambini. Il dispositivo blocca i comandi.

Attivazione della sicurezza bambini

1. Premere il tasto di accensione/spengimento (1 sec.) fino a che gli indicatori del livello di cottura non visualizzano 0.
2. Subito dopo, tenere premuto un indicatore del livello di cottura (circa 3 sec.) fino a quando il campo di di regolazione si accende da 0-P.
3. Quindi far scorrere sull'intero campo del regolazione da 0 a P per attivare la sicurezza per bambini. Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco sensori); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

Disattivazione della sicurezza bambini


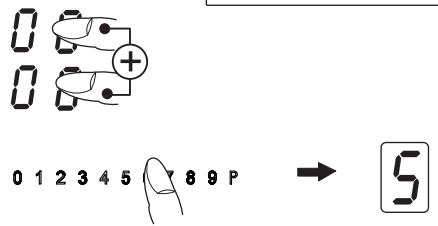
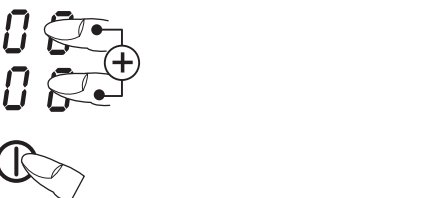
4. Premere il tasto di accensione/spengimento.
5. Subito dopo, tenere premuto un indicatore del livello di cottura (circa 3 sec.) fino a quando il campo di di regolazione si accende da 0-P.
6. Quindi far scorrere sull'intero campo del regolazione da 0 a P per attivare la sicurezza per bambini. La L si spegne.


Indicazione

- Una caduta di corrente provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata.

4.18 Funzione ponte (solo per zone Octa)

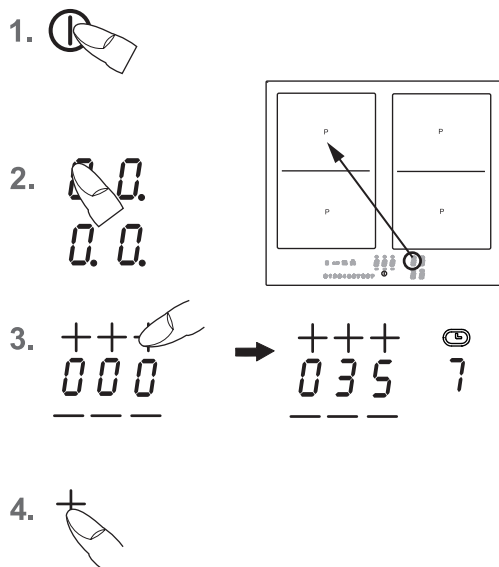
Le zone di cottura anteriore e posteriore possono essere collegate per un processo di cottura (funzione ponte). Così è possibile usare stoviglie grosse.

1. 
2. 
3. 

1. Accendere il piano di cottura.
2. Toccare contemporaneamente i due tasti selettori della zona di cottura delle zone anteriore e posteriore per attivare la funzione ponte. La funzione ponte è attivata e sul indicatore del livello di cottura posteriore appare il ponte .
Il funzionamento avviene tramite l'indicatore del livello di cottura anteriore e il campo di regolazione.
3. Per disattivarla, premere nuovamente contemporaneamente i due indicatori delle zone di cottura anteriore e posteriore (come tasti) oppure spegnere il piano di cottura.

Indicazione

Perché la pentola possa essere riconosciuta dalla funzione rilevamento pentole, essa deve coprire almeno metà della zona di cottura.



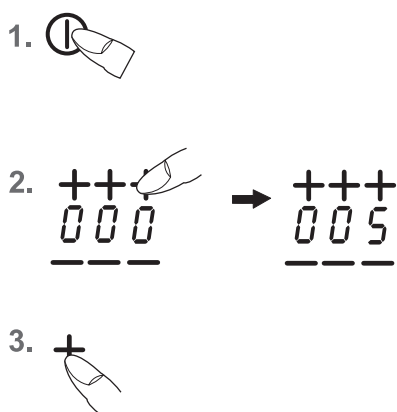
4.19 Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 0.01 e 9.59 (ore. minuti).

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere sull'indicatore del livello di cottura (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.
3. Impostare quindi i tempi desiderati premendo i tasti Più + o Meno - del timer.
Posizione sinistra: ore
Posizione centrale: minuti in passi da 10
Posizione destra: minuti in passi da 1
Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso.
Il simbolo timer della zona di cottura è acceso.
4. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato. Viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione / spegnimento).

Indicazioni

- Ripetere i passi 2 a 4 per programmare lo spegnimento automatico per un'altra zona di cottura.
- Premere sull'indicatore del livello di cottura (usarlo come tasto) per controllare il tempo decorso (spegnimento automatico). Il valore indicato può essere modificato.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, Selezionare la rispettiva zona di cottura e cancellare il tempo premendo l'indicatore timer (usarlo come tasto) (0).
- Quando sono programmate diverse zone di cottura con spegnimento automatico, nell'indicazione del timer è indicata sempre la zona di cottura con il tempo più breve.

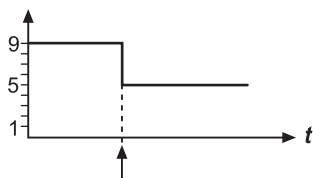


4.20 Orologio contaminuti

1. Accendere il piano di cottura. Non selezionare una zona di cottura.
2. Impostare quindi i tempi desiderati premendo i tasti Più + o Meno - del timer.
3. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione/ spegnimento .

Indicazioni

- L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spenta la parte destra o sinistra del piano di cottura. Accendere la parte destra o sinistra per cambiare il tempo.
- Spegnendo tramite il tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura , dopo 120 min. circa si spegne anche l'orologio contaminuti.

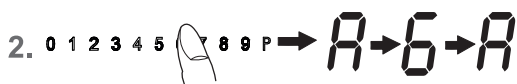


4.21 Cottura con avvio rapido **A**

Con questa funzione la cottura inizia al livello 9 per poi diminuire automaticamente (da 8 a livello 1) trascorso un determinato periodo di tempo.

Quando si attiva la funzione di cottura con avvio rapido, si deve impostare anche il livello per il proseguimento di cottura che sarà selezionato automaticamente dall'elettronica.

La cottura automatica con avvio rapido è adatta per piatti che da freddi devono riscaldarsi velocemente e che possono poi continuare a cuocere senza dover essere controllati continuamente (p.e. i bolliti di carne).



premere più lungo (3 sec. ca.)



Livello per il proseguimento di cottura	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	4:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il campo di regolazione più a lungo (3 secondi circa) per attivare la funzione o per selezionare un determinato ulteriore livello per il proseguimento di cottura .

-a sinistra livello per il proseguimento di cottura 1
-centro livello per il proseguimento di cottura 6
-a destra livello per il proseguimento di cottura 8

La A e il livello per il proseguimento di cottura selezionato lampeggiano ad intermittenza.

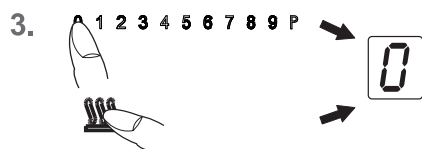
3. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di cottura impostato. Il simbolo A si spegne.

Indicazione

- Si può aumentare il livello per il proseguimento di cottura selezionato durante la fase della cottura con avvio rapido.

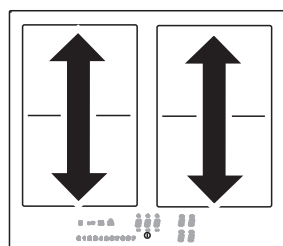
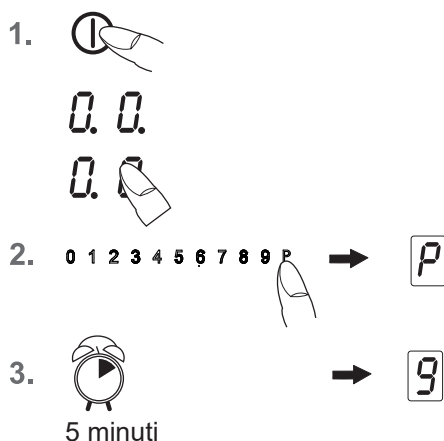
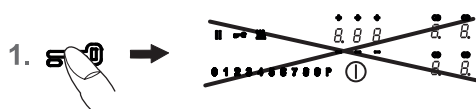
4.22 Livello di mantenimento in caldo

Con questa funzione scaldavivande è possibile mantenere in caldo dei cibi già pronti con una determinata temperatura. La zona di cottura funziona a potenza minima.



1. La pentola è appoggiata su una zona di cottura ed è stato impostato un livello di cottura (ad es. 3).
2. Premendo ripetutamente il tasto scaldavivande per scegliere un determinato livello di mantenimento in caldo:
 -corrisponde a ca. 42°C
 -corrisponde a ca. 70°C
 -corrisponde a ca. 94°C
3. Per disattivare, sfiorare il lato sinistro del campo di regolazione o il tasto scaldavivande .

La funzione scaldavivande è disponibile solo per 120 minuti, al termine dei quali il piano di cottura si spegne.




Moduli (gestione potenza)


4.23 Bloccaggio sensori

Con questa funzione si possono bloccare i tasti e l'impostazione di un livello di cottura. Unicamente il tasto di accensione / spegnimento rimane attivo per spegnere il piano di cottura.

Accensione del bloccaggio sensori

1. Premere il tasto di bloccaggio . Il tasto di bloccaggio si illumina a giorno.
La funzione è ora attiva.

Spegnimento del bloccaggio sensori

2. Premere il tasto di bloccaggio . Il tasto di bloccaggio si illumina con luce soffusa.
La funzione di bloccaggio è disattivato.



Indicazioni

Il bloccaggio sensori rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura. Lo si deve quindi disattivare prima di iniziare il seguente processo di cottura.

In caso di mancanza di corrente e di spegnimento tramite il tasto di accensione / spegnimento del piano cottura, il blocco sensori viene annullato, cioè disattivato.

4.24 Funzione Power

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari. Si può, per esempio, far bollire velocemente una grande quantità d'acqua.

1. Accendere il piano di cottura. Premere sull'indicatore del livello di cottura (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.
2. Premere il campo di regolazione  molto a destra. Il livello Power è ora attivo.
3. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 5 minuti. Il  si spegne e si attiva il livello di cottura 9.

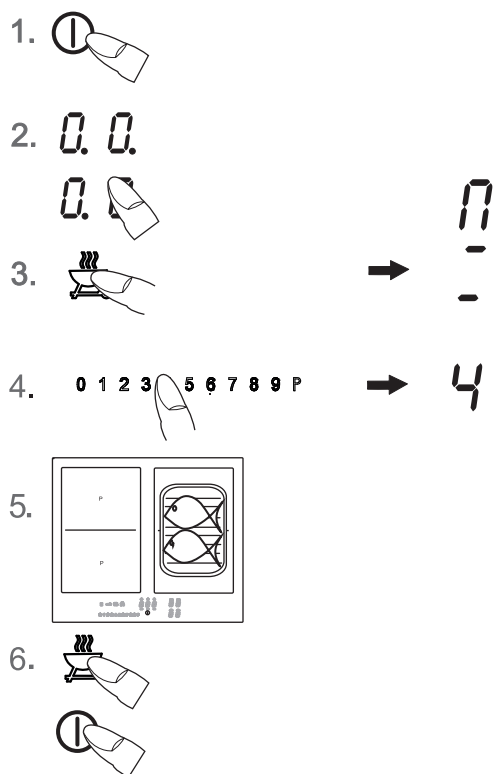
Indicazione

Per disinserire anticipatamente la funzione Power basta premere il campo di regolazione.

4.25 Gestione potenza



Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima. Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo.

A questo punto lampeggia l'indicazione di questa zona di cottura ed in seguito viene indicato il livello di cottura massimo possibile.



4.26 Funzione grill (solo per zone Octa)

Per questa funzione, usare la piastra grill per induzione da noi raccomandata.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere sull'indicatore del livello di cottura anteriore (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.
3. Premere il tasto Grill  per attivare la funzione Grill. Le zone di cottura anteriore e posteriore sono collegate tra loro.
4. Subito dopo azionare il campo di regolazione (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Si accende la zona di cottura.
5. Posizionare la piastra grill e mettere il cibo:
Livello 1 - 3 per legumi
Livello 4 - 6 per pesce
Livello 7 - 9 per carne
6. Per disattivare la funzione grill, spegnere il tasto Grill  o il piano cottura.

Indicazioni

- Non lasciare il piano di cottura incustodito.
- Impostare i livelli appropriati come desiderato.

5 Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare la superficie di cottura prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Fare attenzione a strofinare soltanto brevemente sul tasto di accensione/spengimento. per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

5.1 Dimensioni del piano di cottura in vetroceramica

Importante! Per la pulizia non utilizzare mai detersivi aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti antiruggine, smacchiatori, ecc.

Pulizia dopo l'uso

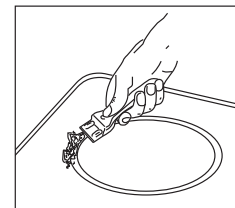
1. Pulire sempre il piano di cottura quando è sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

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 antisporco. Tutte le impurità rimangono sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detersivo sulla superficie di cottura perché avrebbero un effetto aggressivo quando la si riscalda e potrebbero quindi modificarne la struttura.

5.2 Particolari tipi di sporco

Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura, quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune reperibile in commercio e procedere come descritto al punto 2.



Rimuovere inizialmente i **cibi incrostati** dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminare quindi quanto rimane servendosi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

I **cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta, infatti, di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Lo sfregamento dei fondi delle pentole sulla superficie potrebbe causare la **formazione di aree lucide**, specialmente se le pentole sono d'alluminio o se si sono utilizzati detersivi non appropriati. La loro rimozione, abbastanza difficile, può essere eseguita con comuni detersivi. Pulire quindi, se necessario, più volte il piano. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

6 Che fare in caso di problemi?

Modifiche e riparazioni all'apparecchio non a regola d'arte possono essere pericolose, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe provocare danni alla persona e all'apparecchio. Fare pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.


I fusibili scattano ripetutamente?

Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

Il piano di cottura ad induzione non si accende?

- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Controllare che sia stato collegato il cavo di alimentazione.
- I tasti a sensori sono bloccati (sicurezza bambini)?
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuovere l'oggetto.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

Il simbolo comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico.

Si è in presenza di un azionamento dei tasti a sensore causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti, pulire la superficie o rimuovere l'oggetto. Per disattivare il simbolo  premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

E' visualizzato il codice di errore E2?

L'elettronica è troppo calda. Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento». Vedi capitolo «Ventilazione».

E' visualizzato il codice d'errore E8?

Errore al ventilatore destro o sinistro. L'apertura di aspirazione è bloccata o coperta oppure è difettoso il ventilatore.

Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento». Vedi capitolo «Ventilazione».

È visualizzato il codice d'errore U400?

Il piano di cottura non è stato collegato in modo corretto. I comandi si disattivano dopo 1 sec. e viene emesso un segnale acustico. Collegare la corretta tensione di alimentazione.

È visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

Si è in presenza di un difetto tecnico. Mettersi in contatto con il Servizio Tecnico.

È visualizzato il simbolo ?

È stata accesa una zona di cottura, ma non vi è stata ancora appoggiata una pentola (riconoscimento pentola). La zona si riscalderà solo in presenza della pentola.

Continua ad essere visualizzato il simbolo nonostante sia stata appoggiata una pentola sulla zona di cottura?

La pentola non è idonea alla cottura ad induzione o ha un fondo troppo piccolo.

Le pentole usate emettono rumori?

I rumori sono dovuti a motivi tecnici. Non ci sono pericoli per il piano di cottura o la pentola.

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

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

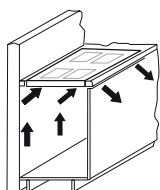
7 Istruzioni di montaggio

7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallaccature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (min. 75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 50 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero, infatti, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

7.2 Ventilazione

- Il piano di cottura ad induzione è dotato di un ventilatore che si accende e spegne automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori di temperatura dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Se la potenza di una zona di cottura aumenta e riduce automaticamente (v. il capitolo Protezione contro il surriscaldamento), questo significa che possibilmente il raffreddamento non risulta sufficiente. Occorre aprire la parete posteriore del mobile nell'area dell'apertura del piano di lavoro e di rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.



Raccomandiamo uno spazio anteriore di almeno 5 mm, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.

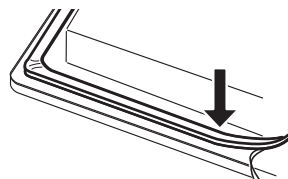
7.3 Incasso

Avvertenze importanti

- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Realizzando il montaggio sopra un cassetto, si deve prestare attenzione che possibilmente non ci sono oggetti appuntiti. Questi oggetti potrebbero angolarsi alla parte inferiore del piano di cottura e bloccare il cassetto.
- Se si trova una parete intermedia al di sotto del piano di cottura essa deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura per garantire una circolazione ottimale dell'aria attorno al piano di cottura.
- Il montaggio del piano di cottura sopra refrigeratori, lavastoviglie e lavatrici o asciugatori non è permesso.
- A causa del rischio d'incendio, assicuratevi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore sotto o in diretta prossimità del piano di cottura.

Guarnizione del piano di cottura

- Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

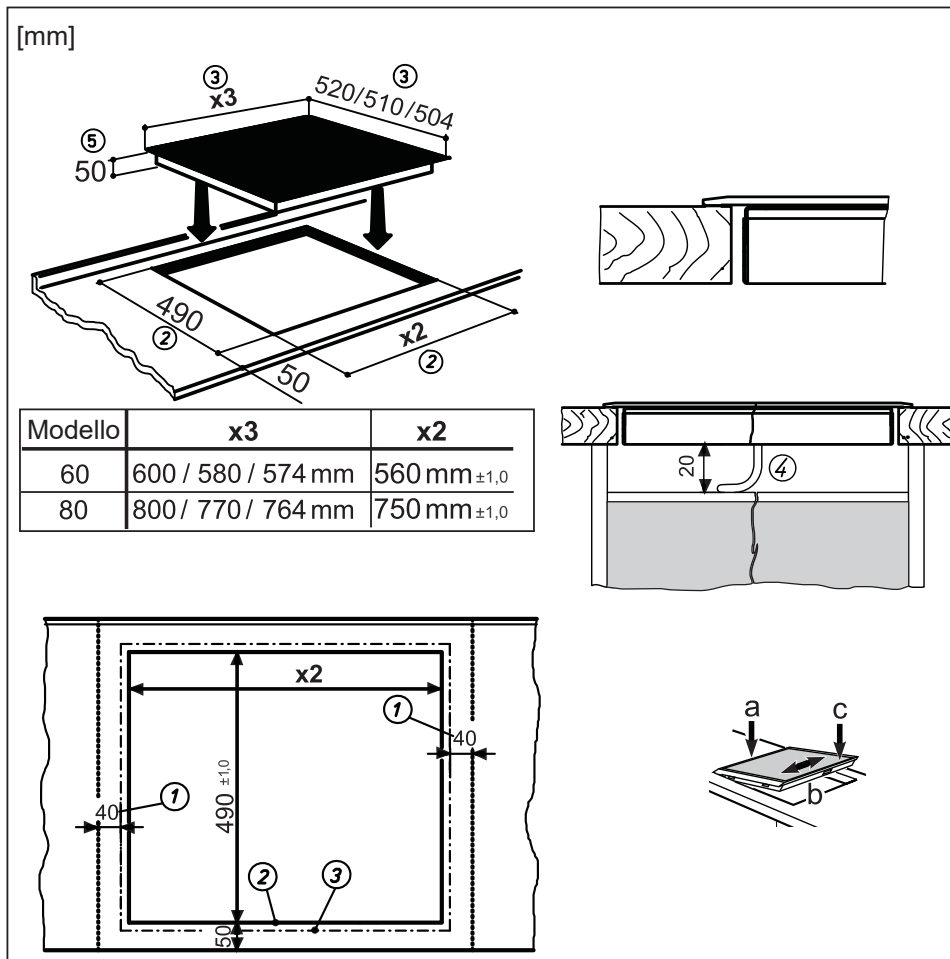


- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

Intaglio del piano di lavoro

Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una sega dalla lama rettilinea e resistente o di una 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.



- ① Distanza minima dalle pareti adiacenti
- ② Dimensione di fresatura
- ③ Misure esterne del piano di cottura
- ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore

Importante!

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

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

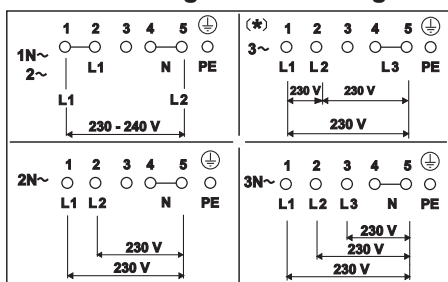
Tensione di rete 380-415V 2N~, 50/60Hz

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 6 poli

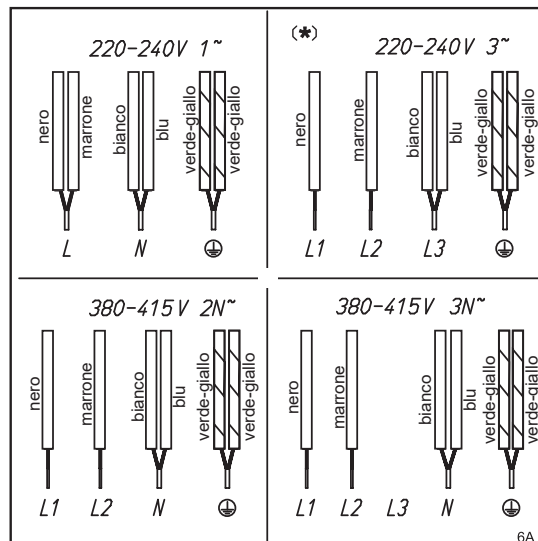


Attenzione! Collegamento speciale 220 - 240 V 3~ !

** In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

Collegamento da parte della fabbrica

- Il piano di cottura è dotato in sede di fabbricazione di un cavo di linea resistente al calore.
- Il collegamento va effettuato in conformità allo schema di collegamento, tranne il cavo è dotato di una spina.
- Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale. Per evitare l'esposizione a rischi, la sostituzione deve essere effettuata unicamente dal produttore o dal suo servizio clienti.



* Attenzione! Collegamento speciale 230 - 240 V 3~ !

** In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

7.5 Dati tecnici

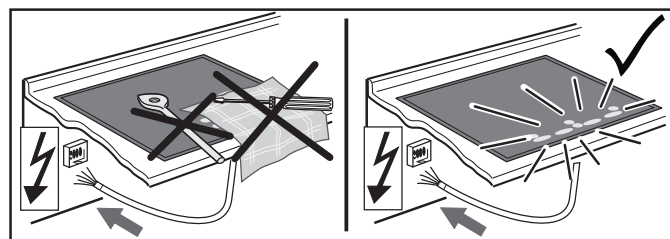
Dimensioni del piano di cottura	
Altezza /larghezza / profondità..... mm	50 x 600 x 520 50 x 800 x 520
Zone di cottura	
davanti a sinistra . . . mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
dietro a sinistra mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
dietro a destra mm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
davanti a destramm/ kW	220 x 190 / 2,1 (3,7)*
Piano di cottura..... kW	7,4

* Potenza con funzione Power attiva

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.

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.

Piano di cottura in vetroceramica ad induzione:

- IKT 604 FB
- IKT 604 ER
- IKT 604 FAC
- IKT 804 FB
- IKT 804 ER
- IKT 804 FAC





