

BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTION FOR USE

and installation



VKI3505.0



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users an installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 - 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Inhalt	
1 Allgemeines	2
1.1 Küppersbusch-Kundendienst	2
1.2 Garantiebedingungen	3
1.3 Hier finden Sie.....	3
1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2 Sicherheitshinweise und Warnungen	4
2.1 Für Anschluss und Funktion	4
2.2 Für das Kochfeld allgemein	4
2.3 Für Personen	5
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung.....	6
3 Gerätebeschreibung	7
4 Bedienung	8
4.1 Das Kochfeld.....	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 Tastenbetätigung	10
4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten	10
4.12 Kochzone ausschalten	10
4.13 Kochfeld abschalten	10
4.14 Powerstufe (Kochzonen mit P).....	11
4.15 Kindersicherung	11
4.16 Abschaltautomatik (Timer)	12
4.17 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	12
4.18 Kochfeld mit Lüftersteuerung: Lüfter verwenden	13
4.18.1 Lüfter ein- und ausschalten	13
4.18.2 Lüfternachlauf	13
4.18.3 Nachlaufzeit	13
5 Reinigung und Pflege	14
5.1 Glaskeramik-Kochfeld.....	14
5.2 Spezielle Verschmutzungen	14
5.3 Kochmulden Lüfter.....	14
6 Was tun bei Problemen?	15
7 Montageanleitung	16
7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	16
7.2 Belüftung.....	16
7.3 Einbau.....	16
7.4 7-poliger Stecker Anschluss Lüfter.....	18
7.5 Einbau Kochmulden Lüfter	18
7.6 Elektrischer Anschluss.....	19
7.7 Technische Daten	19
7.8 Inbetriebnahme.....	19
8 Außerbetriebnahme, Entsorgung	19
8.1 Außerbetriebnahme	19
8.2 Verpackungs-Entsorgung	19
8.3 Altgeräte-Entsorgung	19

1 Allgemeines

1.1 Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Küppersbuschstraße 16

45883 Gelsenkirchen

Telefon: 0209-401631

Telefax: (0209) 4 01-7 14 / 7 15

Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 8:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Freitag von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche

bitte per Telefax oder Internet unter

www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Teka Austria GmbH Eitnergasse 13

1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80-15

Telefax: (01) 8 66 80-50

Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8:00 bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche

bitte per Telefax oder Internet unter

www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorber-
eiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann,
benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die
folgenden Informationen:

1. Ihre genau Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Ty-
penschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres
Service-Wunsches

Halten Sie zunächst bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu
vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Gelsenkirchen, im November 2010

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE GmbH

1.2 Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantiespruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Geräteanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instand setzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und - soweit hiervon abweichend - das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind - mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingungen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z. B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltschutzbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

1.3 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 Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

2 Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1 Für Anschluss und Funktion

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

2.2 Für das Kochfeld allgemein

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

- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck, Lüfterabdeckung...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.

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

2.3 Für Personen

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

2.4 Symbol- und Hinweiserklärung


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


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


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


Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:


Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:


	<p>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!</p> <p>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!</p> <p>Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen.</p> <p>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.</p> <p>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>
---	--

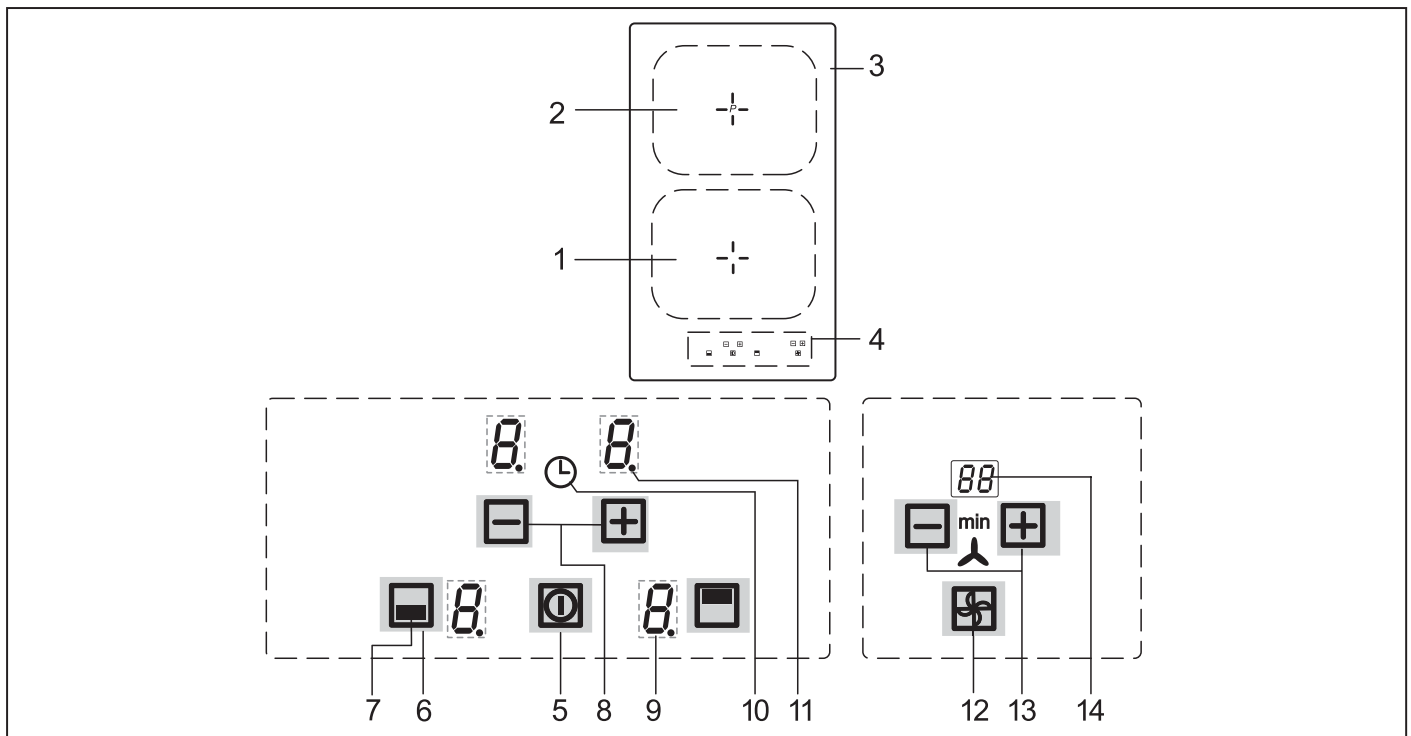
	<p>GEFAHR</p> <p>Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.</p>
--	---

	<p>VORSICHT</p> <p>Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind</p>
--	---

	<p>ACHTUNG</p> <p>Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.</p>
---	---

	<p>HINWEIS</p> <p>Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.</p>
--	---

3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Induktionskochzone vorne
2. Induktionskochzone hinten
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Touch-Control Bedienfeld
5. Ein-/Aus-Taste
6. Kochzonenauswahl-Taste
7. Symbol zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld
8. Plus-Taste (erhöhen) / Minus-Taste (verringern)
9. Kochstufen-Anzeige
10. Symbol für Timerfunktion
11. Kochrolllampe: leuchtet bei Timerfunktion

Kochfeld mit Lüftersteuerung

12. Ein-/ Aus-Taste Lüfter
13. Minus- /Plus-Taste Lüfter
14. Anzeige Lüfter

Bedienung durch Sensortasten

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

Ein-/Aus-Taste (5)

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

Kochzonenauswahl-Taste; z.B. vorne (6)

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

Minus-Taste / Plus-Taste (8)

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

Kochstufen-Anzeige (9)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

leuchtet hell Kochzone ist ausgewählt (selektiert)

H Restwärmeanzeige

P Powerstufe

L Kindersicherung

ER03 Fehlermeldung

Kontrolllampe  Timerfunktion

Kochfeld mit Lüftersteuerung

Ein/Aus-Taste (12) und Minus- /Plus-Taste Lüfter (13)

Mit diesen Tasten wird der Lüfter (Dunstabzug) bedient. Er kann unabhängig vom Kochfeld betrieben werden.

Anzeige Lüfter (14)

 Lüfterstufe

min Lüfternachlauf

4 Bedienung

4.1 Das Kochfeld


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. Das Symbol  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 .

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

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
160	110
160 P	110

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

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

4.3 Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

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

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

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

Betriebsdauerbegrenzung

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Stunden
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

4.4 Sonstige Funktionen

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

Es ertönt ein Signalton und ER03 wird angezeigt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

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

Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbsttätig heruntergeregelt.

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 oder ER21 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.

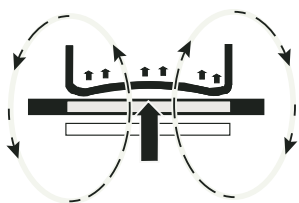
Magnettest:

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, Nachwärmenutzung
1-2	Fortkochen kleiner Mengen
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

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

4.9 Restwärmanzeige

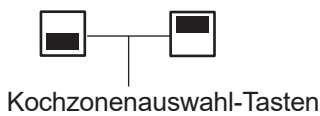
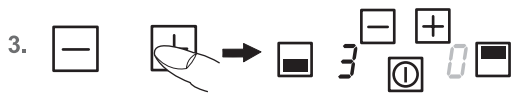
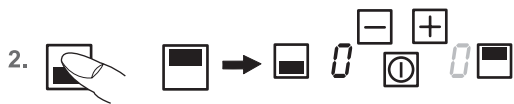
Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige H ausgestattet.



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

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

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



4.10 Tastenbetätigung

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

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

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

4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten

1. Ein-/Aus-Taste solange betätigen, bis die Kochstufenanzeigen 0 zeigen. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine Kochzonenwahl-Taste betätigen (z.B. für vorne). Die ausgewählte Kochstufenanzeige leuchtet hell.
3. Mit der Plus-Taste oder Minus-Taste eine Kochstufe auswählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9.
4. Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.

So lange kein metallischer Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, erscheint das Symbol .

Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

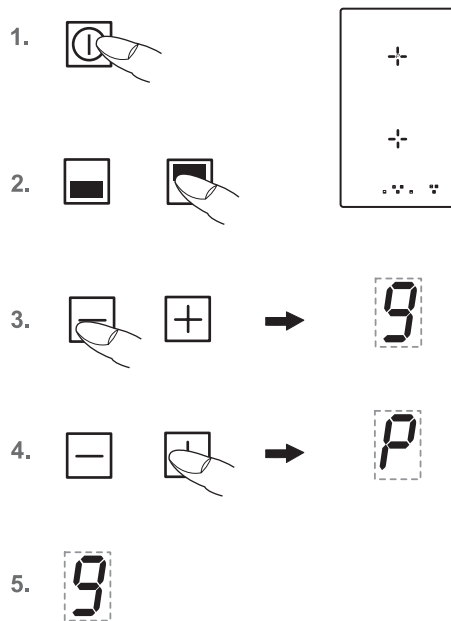
Um zeitgleich auf anderen Kochzonen zu kochen, die Punkte 2 bis 4 wiederholt durchführen.

4.12 Kochzone ausschalten

5. Die gewünschte Kochzonenwahl-Taste betätigen (z.B. für vorne). Die ausgewählte Kochstufenanzeige leuchtet hell.
6. a) Minus-Taste mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
b) Ein-/Aus-Taste betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

4.13 Kochfeld abschalten

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



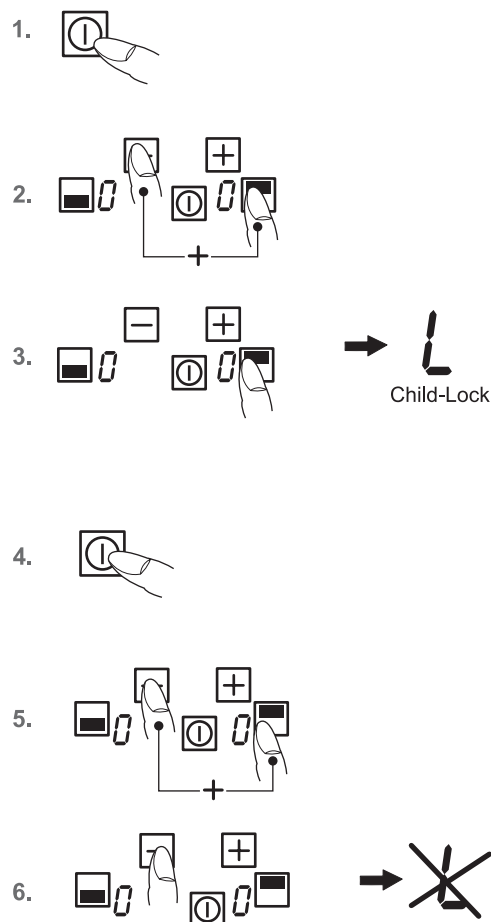
4.14 Powerstufe P (Kochzonen mit P)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden. Die Powerstufe arbeitet für 5 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

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

Hinweise:

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



4.15 Kindersicherung L

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

Kindersicherung einschalten

1. Ein/Aus-Taste betätigen um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf Minus-Taste und die Kochzonenauswahl-Taste hinten gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die Kochzonenauswahl-Taste hinten betätigen, 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 Minus-Taste und die Kochzonenauswahl-Taste hinten gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die Minus-Taste betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

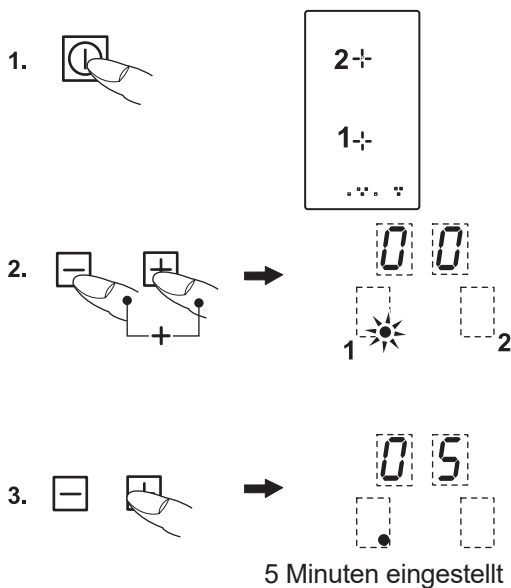
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

Voraussetzung: Die Kindersicherung ist nach Punkt 1-3 eingeschaltet.

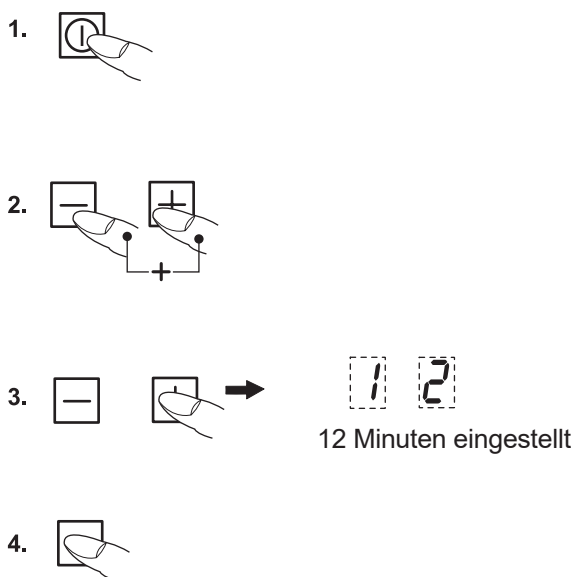
- Ein/Aus-Taste betätigen.
- Gleich darauf Minus-Taste und die Kochzonenauswahl-Taste hinten gleichzeitig betätigen. Nachdem das L erloschen ist kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden.
- Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

Hinweis

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung nicht aufgehoben, d.h. sie bleibt erhalten (aktiviert).



Kontrollleuchte (Dezimalpunkt)



4.16 Abschaltautomatik (Timer) ⌚

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 01 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die Plus-Taste und Minus-Taste gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der gewünschten Kochzone leuchtet. Die hinteren Kochstufenanzeigen zeigen 00, die vorderen gehen aus.
3. Gleich darauf durch die Plus-Taste oder Minus-Taste die Kochzeit eingeben.
Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Plus-Taste und Minus-Taste gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der jeweiligen Kochstufenanzeige 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 Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die Plus-Taste und Minus-Taste gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der jeweiligen Kochstufenanzeige leuchtet. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen und durch die Minus-Taste 0 einstellen.

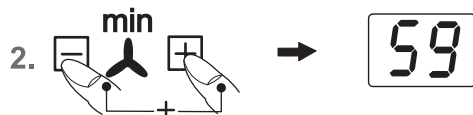
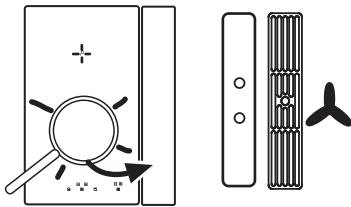
4.17 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) ⌚

(Kochzone ausgeschaltet)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die Plus-Taste und Minus-Taste gleichzeitig einmal betätigen. Die hinteren Kochstufenanzeigen zeigen 00. Die vorderen Kochstufenanzeigen gehen aus.
3. Gleich darauf durch die Plus-Taste oder Minus-Taste die Zeit in Minuten einstellen.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweis:

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist.



4.18 Kochfeld mit Lüftersteuerung: Lüfter verwenden

Auf dem Touch Control Bedienfeld befinden sich rechts die Tasten für den Lüfter.

Vor Inbetriebnahme des Lüfters Glas-Abdeckung vollständig abnehmen. Bei Modellen mit offener Abdeckung ist ein Abnehmen nicht erforderlich.

Wichtig:

Abdeckung nicht auf dem Induktionskochfeld ablegen! Verbrennungsgefahr!

4.18.1 Lüfter ein- und ausschalten

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

Tip

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

4.18.2 Lüfternachlauf

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

Lüfternachlauf einstellen

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

Die Lüfterstufe bei eingestelltem Lüfternachlauf ist frei einstellbar und veränderbar.

4.18.3 Nachlaufzeit

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

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

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

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

Wichtig

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

5 Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikfeld 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 Fleckentferner 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.

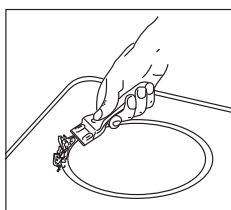
5.2 Spezielle Verschmutzungen

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.

5.3 Kochmulden Lüfter

Reinigung der Metallfettfilter

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

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

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

Nicht direkt neben Gläser oder hellem Porzellan spülen lassen.

Betreiben Sie den Lüfter nicht ohne Fettfilter!

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

Reinigung und Pflege des Lüfters

Am besten reinigen Sie den Lüfter mindestens bei jeder Filterreinigung.

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

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

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

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

Service

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

6 Was tun bei Problemen?

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

Bitte beachten

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

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

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

Es wird der Fehlercode ER03 angezeigt 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.

Der Fehlercode E2 oder ER21 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

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.

Pulsierendes Kochverhalten?

Die Induktionsheizkörper können Ihre Leistung nur bis zu einer bestimmten Kochstufe herunter regeln. Unterhalb dieser Kochstufe fängt der Heizkörper an zu Takten.

Das bedeutet, dass der Induktionsheizkörper abhängig von der gewählten Kochstufe in einer bestimmten Zeit ein- und wieder ausschaltet. Dieses Taktverhalten ist hörbar und wird beim Kochen durch Aufsteigen und Versiegen von Bläschen am Topfboden sichtbar.

Das pulsierende Kochverhalten bei bestimmten Kochstufen ist normal und hat keine negativen Auswirkungen auf das Kochergebnis.

Abhilfe:

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

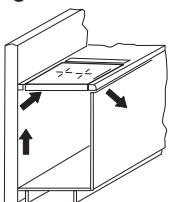
7 Montageanleitung

7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

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

7.2 Belüftung

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



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

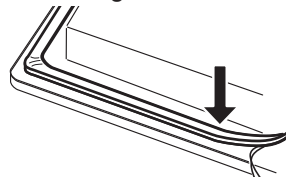
7.3 Einbau

Wichtige Hinweise

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

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



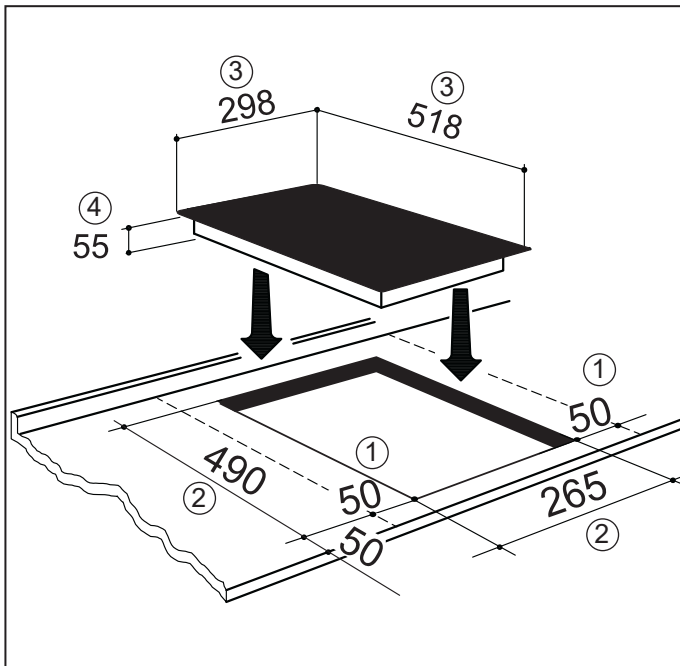
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln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

Arbeitsplattenausschnitt

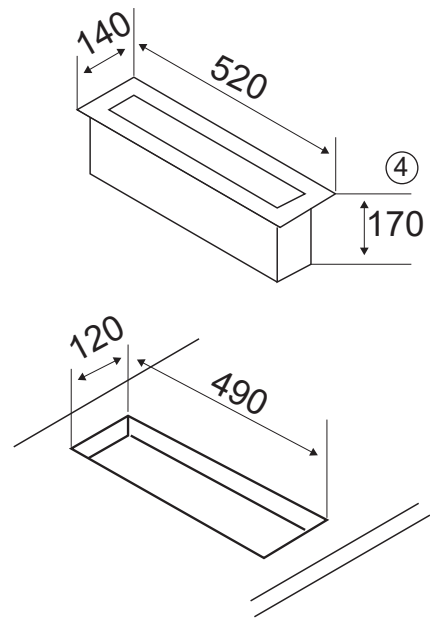
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

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

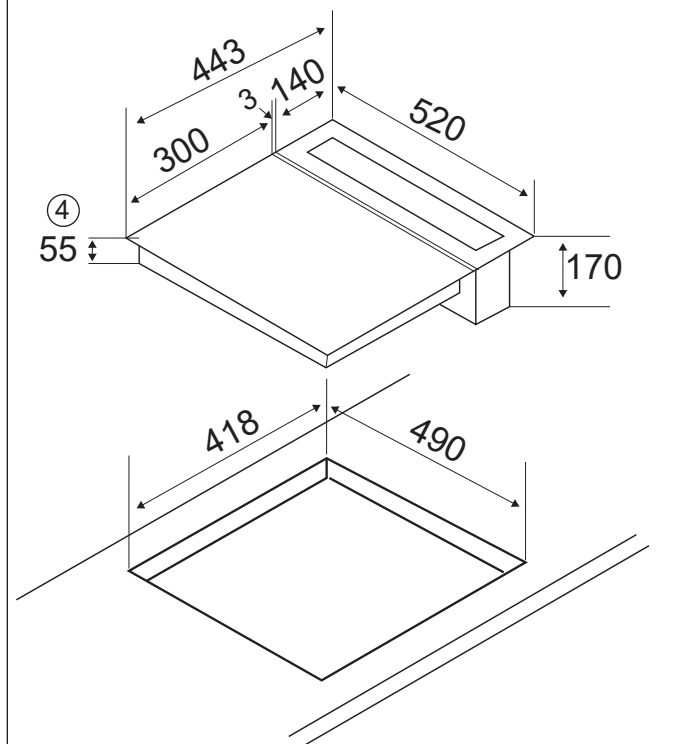
Das Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.



Aufsatz solo



Aufsatz mit VKI 3505 + Zub. 1130



Wichtig:

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

- 1 Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- 2 Ausfräsmaß
- 3 Kochfeldausenmaß
- 4 Einbauhöhe

7.4 7-poliger Stecker Anschluss Lüfter

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

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



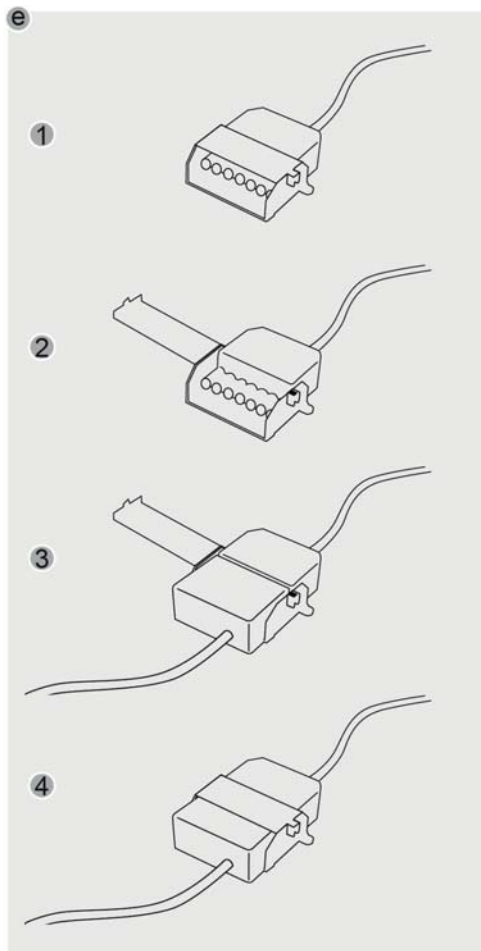
GEFAHR

Stromschlaggefahr

Steckverbindung Lüfter muss vor dem Netzanschluss erfolgen!

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

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



Lüfter

7.5 Einbau Kochmulden Lüfter

- Das Produkt darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der örtlich geltenden Vorschriften angeschlossen werden, gleiches gilt für die Abluftanschlüsse. Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich!
- Beachten Sie beim Einbau die einschlägigen Bauordnungsvorschriften der Länder und der Energieversorgungsunternehmen.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschornsteinfegermeister hinzu.
- Wird im Umfeld des Kochmulden-Lüfters eine kaminabhängige Feuerstätte betrieben (Kohle-, Holz-, Öl- oder Gasfeuerung), dann muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden, ansonsten besteht Vergiftungsgefahr. Ein gefahrloser Betrieb des Kochmulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Kochmulden-Lüfter ausgelöste Unterdruck 0,04 mbar (4 Pa) nicht überschreitet und ausreichend Zuluft in den Raum nachströmen kann.
- Abluftleitungen müssen der Brandklasse B 1 DIN 4102 entsprechen.
- Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschlussstutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug kompatible System eingesetzt werden.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschreiten.
- Abluftleitungen sollen so kurz wie möglich sein, nicht im 90 Grad-Winkel sondern in weichen Bögen geführt werden und keine Querschnittsreduzierungen haben.
- Rohrdurchmesser nie kleiner als 150 mm wählen. 50 cm vor dem Lüfterbaustein dürfen keine Bögen/Winkel verlegt werden.
- Zwischen zwei Winkeln/Bögen immer ein gerades Stück von ca. 50 cm einsetzen.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen. Es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 500 cm² vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt.
- Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden.



HINWEIS

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

7.6 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 Einbau-bereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.
- Das Gerät ist nur für einen Festanschluss zugelassen. Es darf nicht mit einem Schukostecker angeschlossen werden.

Anschlusswerte

Netzspannung: 220-240V ~, 50/60 Hz

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 VV-F oder H05 RR-F entsprechen.

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.

7.7 Technische Daten

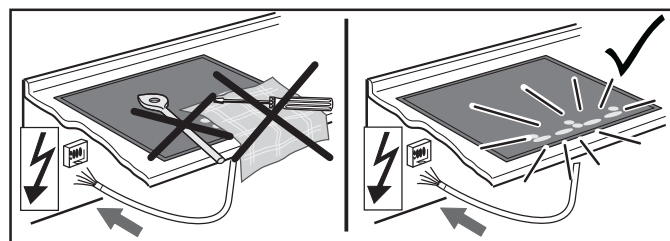
Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefemm	55x298x518
Kochzonen	
vorneØ cm / kW	16/ 1,4
hinten.....Ø cm / kW	1,4 (2,0)*
Kochfeld	3,4
Lüfter	0,115

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

7.8 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 Sammel-punkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

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

Content

1 General	20
1.1 For your information.....	20
1.2 Intended use	20
2 Safety Instructions and Warnings	21
2.1 For connection and operation.....	21
2.2 General information on the hob.....	21
2.3 For persons.....	22
2.4 Explanation for symbols and indications	23
3 Appliance description	24
4 Operation	25
4.1 The hob.....	25
4.2 Pan recognition	25
4.3 Operation time limit.....	25
4.4 Other functions.....	25
4.5 Protection against overheating (induction).....	25
4.6 Cookware for induction hobs	26
4.7 How to cut power consumption	26
4.8 Power settings	26
4.9 Residual heat display.....	26
4.10 Operating the keys.....	27
4.11 Switching on the hob and cooking zones	27
4.12 Switching off a cooking zone	27
4.13 Switching off the hob	27
4.14 Power boost setting (cooking zones marked with "p").....	28
4.15 Childproof lock	28
4.16 Automatic switch-off (timer)	29
4.17 Minute minder (egg timer)	29
4.18 Hob with fan control: Using the fan	30
4.18.1 Switching the fan on and off.....	30
4.18.2 Fan time lag	30
4.18.3 Stop delay time	30
5 Cleaning and care	31
5.1 Glass ceramic hob.....	31
5.2 Specific soiling	31
5.3 Hob fan	31
6 What to do if trouble occurs?	32
7 Instructions for assembly	33
7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters.....	33
7.2 Ventilation	33
7.3 Installation.....	33
7.4 7-pole fan plug connector	35
7.5 Hob fan installation	35
7.6 Electrical connection.....	36
7.7 Technical data	36
7.8 Initial operation.....	36
8 Decommissioning and disposal of the appliance	37
8.1 Switching the appliance off completely	37
8.2 Disposing of the packaging	37
8.3 Disposing of old appliances.....	37

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:

- Using the hob in shops, offices and other similar working environments
- Using the hob in agricultural enterprises
- Use of the hob by customers in hotels, motels and other typical living environments
- Use of the hob by B & Bs
- 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 has to be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- The appliance may not be operated with an external timer or an external telecontrol system.

2.2 General information on the hob

- Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective minus key and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob

might break it.

- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!

- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
 - Hot pans and pots should not cover resp. be moved to close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
 - Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
 - Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
 - Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
 - The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
 - Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
 - Make sure there are no items (e.g. cleaning cloths) right next to the hob extractor. They could be sucked in by the air current. Liquids and small items must always be kept away from the appliance.
 - Never operate the appliance without installing a filter.
 - Filter with too much fat deposits causes fire hazard!
 - Constant supervision is essential when deep-frying; flambéing is not permitted.
 - A sufficient supply of inlet air must be provided when operating wood, coal, gas or oil heaters requiring a chimney. The permissible negative pressure which results from the hood in the location of the heaters requiring a chimney may not exceed 4 Pa (0.04 mbar) as this results in a risk of poisoning.
 - Vapour also emits moisture into the air in the kitchen during the cooking process.
 - Only a little moisture is removed from the vapours in the convection air mode.
 - This is why a sufficient supply of fresh air must always be provided, e.g. by opening the window or using domestic ventilation systems.
 - Always make sure that the indoor climate is normal and comfortable (45 - 60 % humidity).
 - Switch the hob extractor down to a lower setting for around 20 minutes or activate the automatic delayed stop function every time the hob extractor is used in the convection air mode.
- 2.3 For persons**
- These appliances may be used by children aged 8 years and over and by persons with physical, sensory or mental impairments or by persons who lack experience and/or know-how, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the risks relating to the appliance. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user may only be carried out by children when they are supervised.
 - The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
 - Only hob protective grids and hob covers produced by the hob manufacturer or the manufacturers of the hob protective grids and hob covers authorised by the manufacturer in the instructions for use may be used. The use of unsuitable hob protective grids and hob covers may result in accidents.
 - Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).


2.4 Explanation for symbols and indications


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

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


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

The designated text passages have different meanings:


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

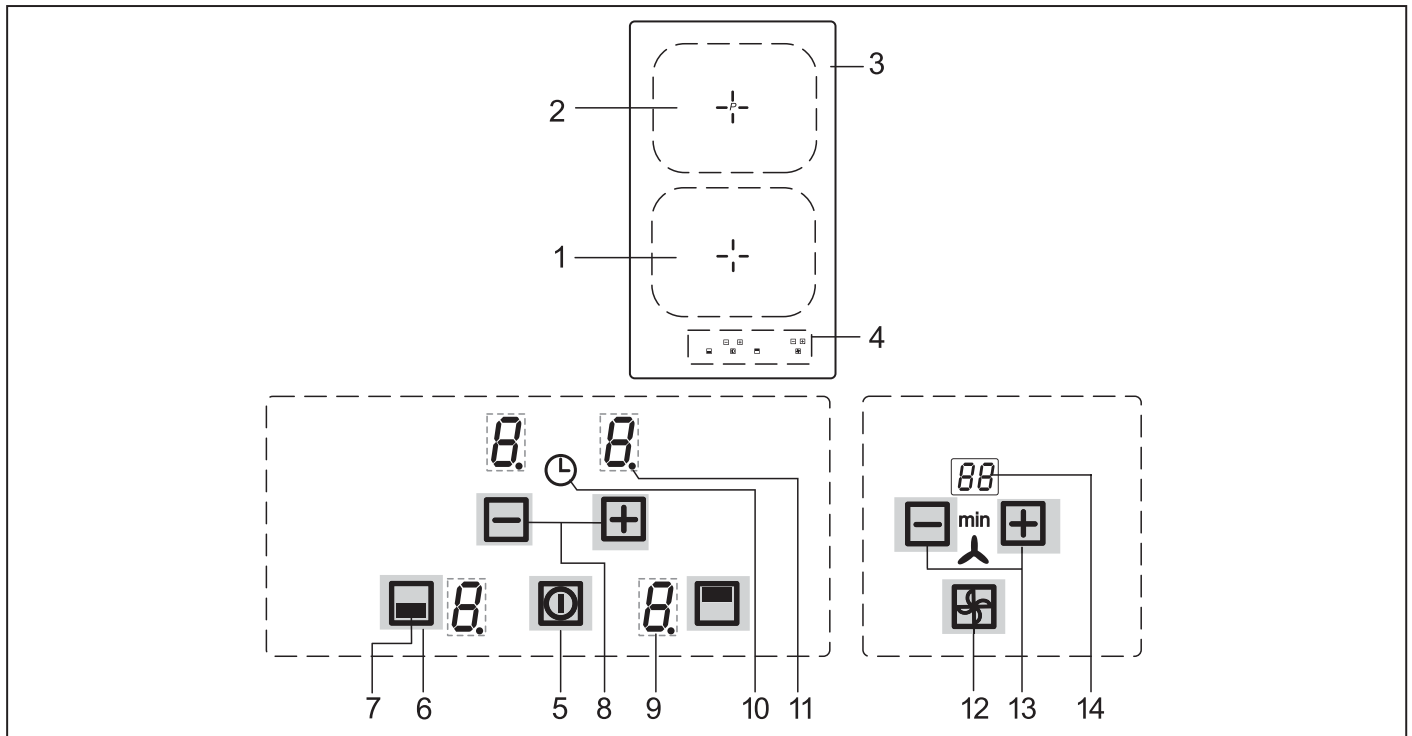
The following danger symbols are used at some points:

	<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. Glass ceramic hob
4. Touch-Control panel
5. ON/OFF key
6. Cooking zone selection key
7. Symbol for locating the position of a cooking zone on the glass ceramic hob
8. Plus key (raise) / Minus key (lower)
9. Power setting indicator
10. Symbol for timer function
11. Control lamp: lights up when the timer function is on

Hob with fan control

12. ON/OFF key Ventilation
13. Minus key / Plus key Ventilation
14. Fan indicator

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".

ON/OFF key (5)

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

Cooking zone selection key; e.g. front (6)

Pressing one of the cooking zone selection keys available will select a cooking zone, for which the Plus key or the Minus key may be used to set the cooking level.

Minus key / Plus key (8)

These keys are used to set the cooking levels, the automatic switch-off device and the minute minder. The Minus key reduces the setting and the Plus key raises it.

Power setting display (9)

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

lights up brightly .. Cooking zone has been selected

H..... Residual heat display

P..... Power boost

L..... Childproof lock

ER03 Error message


Control lamp  Timer function

Hob with fan control

ON/OFF key (12) and Minus/Plus key ventilation (13)

These key are used to operate the fan (extractor fan). It can be operated independently of the hob.

Fan indicator (14)

 Fan setting

min Fan time lag

4 Operation

4.1 The 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. The symbol  in the power setting display points this out.

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

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

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (mm)
160	110
160 P	110

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 hours
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1.5

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.

An acoustic signal sounds and ER03 will appear. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

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 or ER21 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

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

4.6 Cookware for induction hobs

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

Only use pots with a base suitable for induction.

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

This is how to establish the suitability of a pot:

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

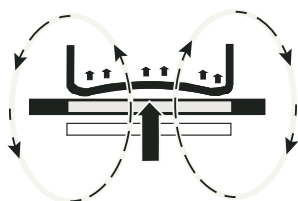
Magnet test:

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



Please note:

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



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

4.7 How to cut power consumption

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

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

4.8 Power settings

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

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

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

4.9 Residual heat display

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!

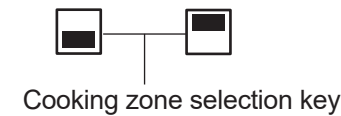
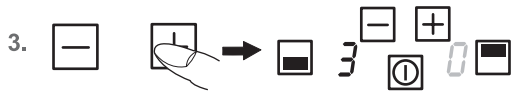
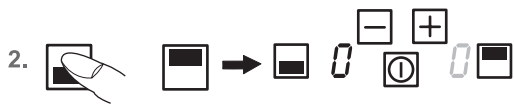
The glass ceramic is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it is only heated up by heat reflected by the pan.

4.10 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.

The Plus/ Minus keys can be touched individually or be permanently pressed.



4.11 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key (power icon) until the power setting displays indicate 0. The controls are ready for operation.
2. Then press a cooking zone selection key (e.g. front key). The selected power setting display will light up brightly.
3. Use the Plus key (+) or Minus key (-) to select a power setting. The plus key will activate power setting 1 and the minus key power setting 9.
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.
The  symbol will appear until a metal cooking pot is placed onto the cooking zone.
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.

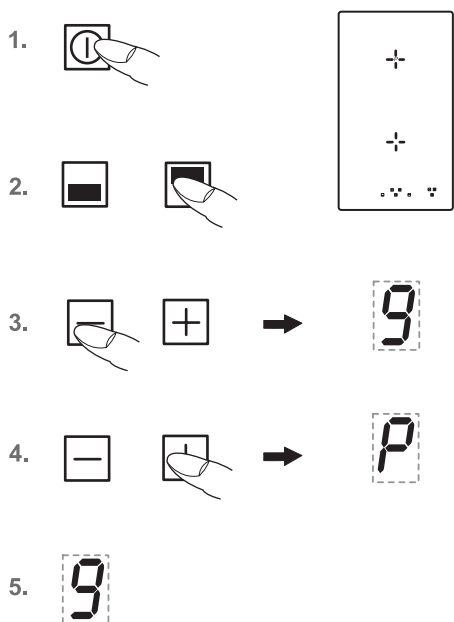
Repeat items 2 to 4 in order to cook on other cooking zones at the same time.

4.12 Switching off a cooking zone

5. Press the required cooking zone selection key (e.g. front key). The selected power setting indicator will light up brightly.
6. a) Press the Minus key (-) several times until the power setting indicator shows 0
b) Press the On/Off key of the hob (power icon). The entire hob will be switched off (all the cooking zones are switched off).

4.13 Switching off the hob

7. Press the ON/OFF key (power icon). The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.



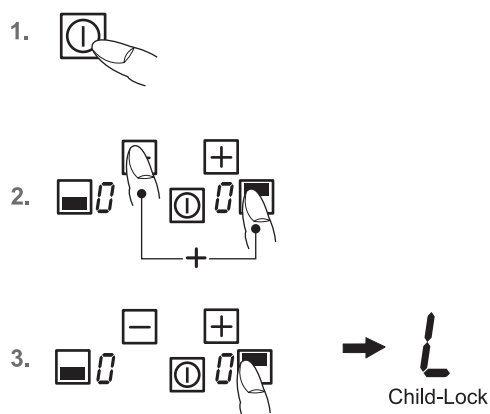
4.14 Power boost setting P (cooking zones marked with "p")

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. The power boost setting operates for 5 minutes, after which the power level is automatically reduced to power setting 9.

1. Switch on the hob.
2. Then press a cooking zone selection key (e.g. for back). The selected power setting indicator will light up brightly.
3. Press the Minus key once in order to set the highest power setting 9.
4. Press the Plus key once in order to activate the power boost setting. The power setting indicator will show a P.
5. After 5 minutes the power boost setting will switch off automatically. The P will go off and the power level will switch down to 9.

For your information:

- Press the minus key to prematurely de-activate the power setting.
- Attention. risk of overheating! Do not heat up any oil/frying fat with the power boost setting.



4.15 Childproof lock L

The childproof lock serves to prevent children from switching on the hob accidentally or intentionally. The controls are blocked here.

Switching on the childproof lock

1. Press the ON/OFF key in order to switch on the hob.
2. Then immediately press the Minus key and the cooking zone selection key for back simultaneously.
3. Then press the cooking zone selection key for front right in order to activate 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. Then immediately press the Minus key and the cooking zone selection key for back simultaneously.
6. Then press the Minus key in order to deactivate the childproof lock. The L will go off.

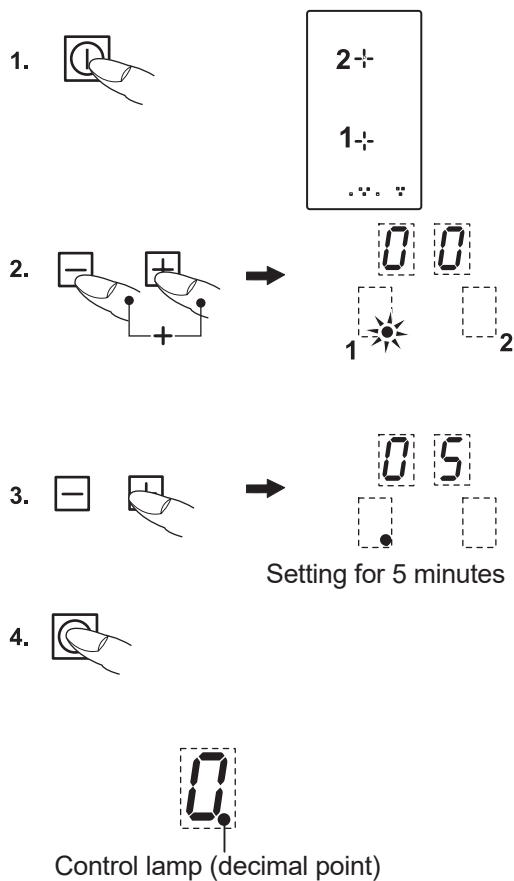
De-activating the childproof lock for one cooking procedure only

This is only possible if the childproof lock has been switched on according to points 1-3.

- Press the ON/OFF key.
- Then immediately press the Minus key and the cooking zone selection key for back simultaneously. Once the L has gone off, the user may switch a cooking zone on.
- When the hob is switched off the childproof lock will be activated again (switched on).

Please note

In the event of a power cut the childproof lock will not be cancelled, i.e. it remains activated.



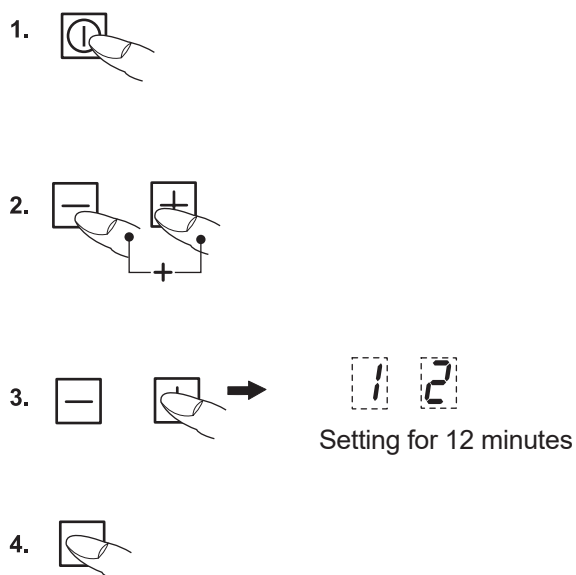
4.16 Automatic switch-off (timer) ⌚

The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after an adjustable period of time. Cooking times ranging from 01 to 99 minutes can be set.

1. Switch on the hob. Switch on one or more cooking zones and select the required power settings.
2. Repeatedly press the Plus key and the Minus key simultaneously until the control lamp (decimal point) of the cooking zone of your choice lights up. The rear cooking zone displays show 00 and the front displays will go off.
3. Then immediately press the Plus key or the Minus key to enter the cooking time. In order to programme the automatic switch-off device for another cooking zone, repeatedly press the Plus key and the Minus key simultaneously until the control lamp (decimal point) of the respective power level display 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

- In order to check on the time that has lapsed (automatic switch-off device), repeatedly press the Plus key and the Minus key simultaneously until the control lamp (decimal point) of the respective cooking zone lights up. The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: Select the respective cooking zone and use the Minus key to set 0.

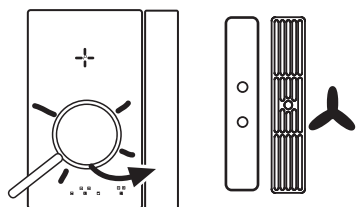


4.17 Minute minder (egg timer) ⌚ (cooking zone switched off)

1. Switch on the hob.
2. Press the Plus key and the Minus key simultaneously once. The rear cooking zone displays will show 00. The front cooking zone displays will go off.
3. Then immediately use the Plus key or the Minus key to set the time in minutes.
4. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except the OFF key).

Please note:

- The minute minder remains in operation when the hob is switched off.



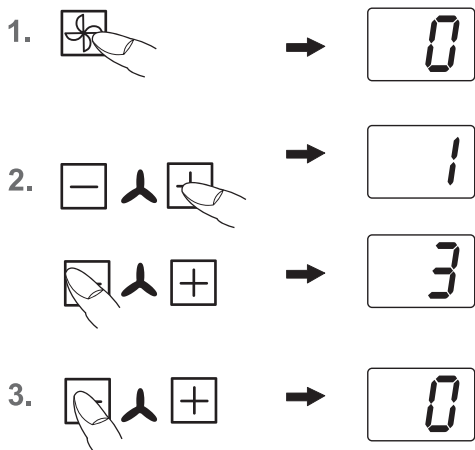
4.18 Hob with fan control: Using the fan

The keys for the ventilator are on the right side of the panel. Remove the glass cover before initial operation of the fan. The cover does not need to be removed from models with an open cover.

Important:

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

4.18.1 Switching the fan on and off



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

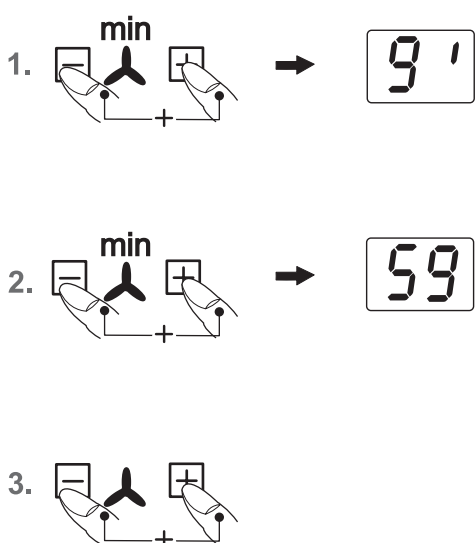
Hint

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

4.18.2 Fan time lag

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

Setting the fan time lag



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

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

4.18.3 Stop delay time

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

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

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

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

Important

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

5 Cleaning and care

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

5.1 Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

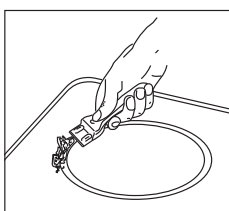
Weekly cleaning

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

5.2 Specific soiling

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

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



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

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

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

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

5.3 Hob fan

Cleaning the metal grease filters

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

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

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

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

Do not operate the fan without grease filters!

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

Fan cleaning and care

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

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

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

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

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

Service

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

6 What to do if trouble occurs?

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

Please note

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

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

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your induction hob on?

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

An error code ER03 is indicated 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.

Error code E2 or ER21 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".

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.

Pulsating cooking?

The induction heating elements can only switch their power down to a certain power setting. The heating element will start to clock below this power setting.

This means that the induction heating element will switch on and then off again at certain intervals irrespectively of the selected power setting. This clocking can be heard and will become visible when you are cooking through bubbles forming on the bottom of the pan and then disappearing again.

This pulsating cooking is normal at certain power levels and will not have any negative effect on the results of cooking.

Remedy:

Make sure that pots and pans have a thick base so that they have good heat retention and distribution properties. Always close cooking pots with a suitable lid. A lot of energy is lost when cooking pots without a lid are used.

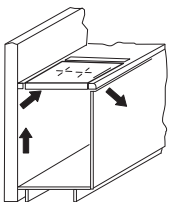
7 Instructions for assembly

7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters

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

7.2 Ventilation

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



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

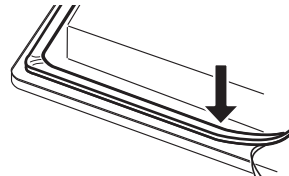
7.3 Installation

Important information

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

Sealing of the hob

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



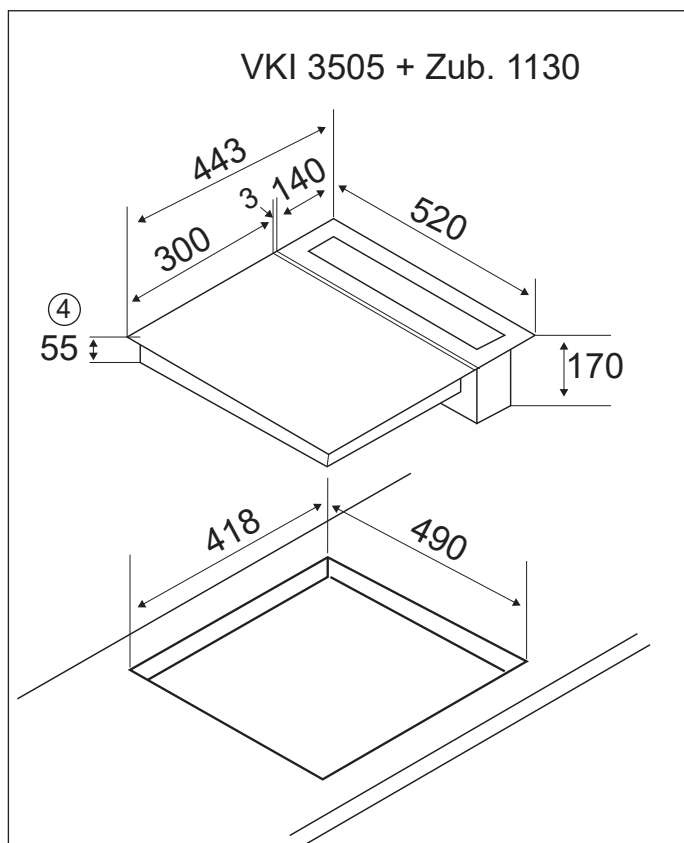
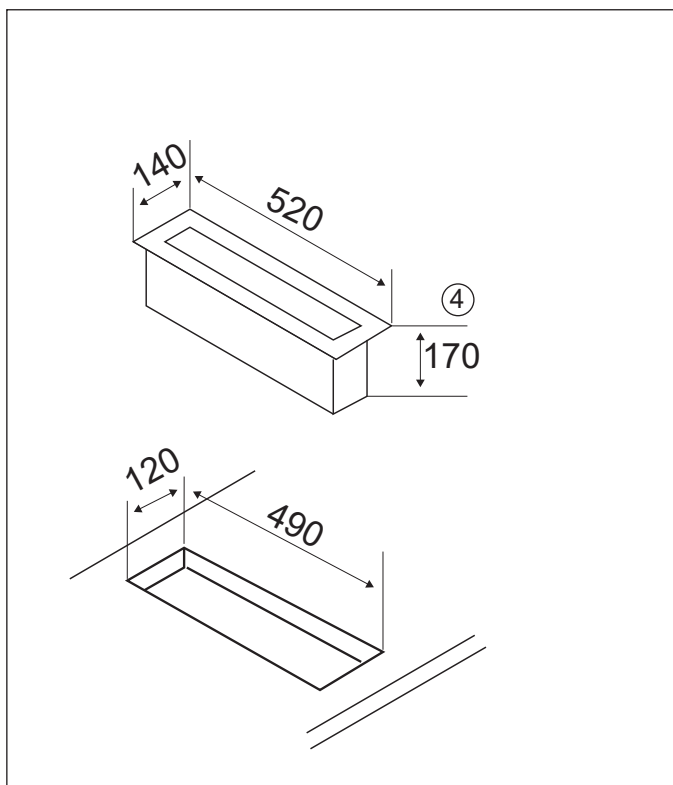
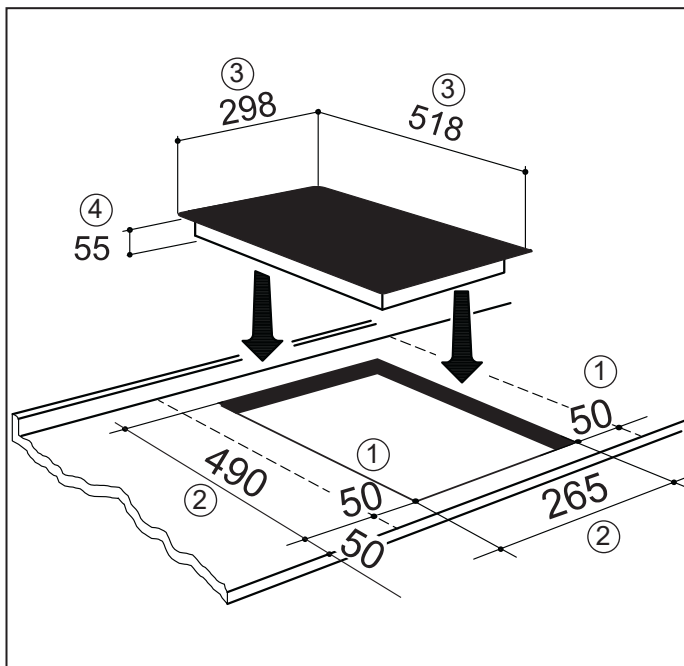
- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the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

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.

The glass ceramic hob is fastened with clips or with brackets.



Important:

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

- 1 Minimum clearance to adjacent walls
- 2 Cut-out dimension
- 3 Outer dimensions of the hob
- 4 Installation height

7.4 7-pole fan plug connector

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



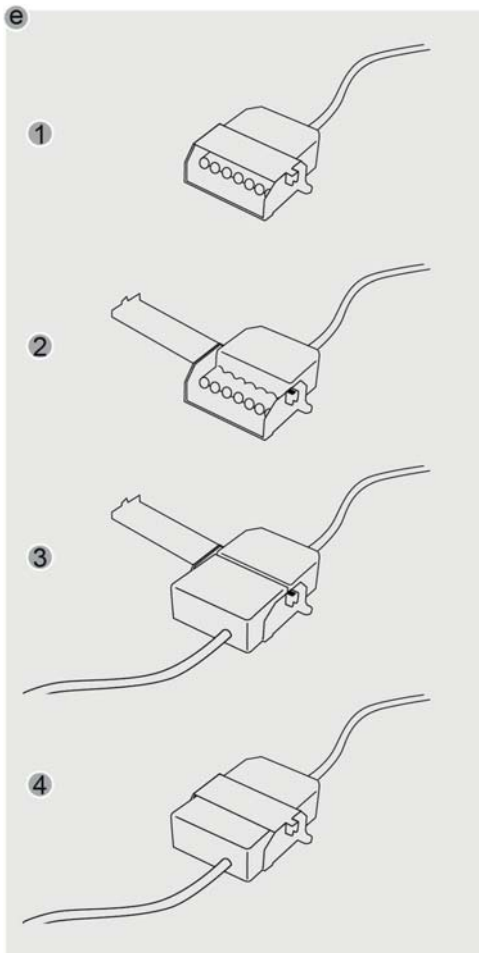
DANGER

Risk of electric shocks

The fan plug connection must be made before the mains connection!

The appliance must be cut off from the electricity supply before the plug retainer is opened again. The appliance may only be connected to the mains once the plug connection has been made.

The hob may only be switched on when the fan mating connector has been attached and the plug retainer closed.



Fan

7.5 Hob fan installation


- The product may only be connected by a qualified fitter according to applicable local regulations. The same applies for the extraction air connections. The fitter is responsible for proper functioning at the installation site.
- On installation, observe the relevant national building regulations and the regulations of the electricity suppliers.
- The hob fan can be operated in the extraction air and recirculation air mode.
- Lead the outgoing air outside through a ventilation shaft intended for this purpose or through the wall of the building.
- Outgoing air may not be led into a smoke or exhaust gas flue which is in operation. Contact the district master chimney sweep if you are in any doubt.
- A sufficient supply of inlet air must be provided if a wood, coal, gas or oil heater requiring a chimney is operated in the environment of the hob fan, since an insufficient supply of air results in a risk of poisoning. The safe operation of the hob fan is guaranteed when the negative pressure resulting from the hob fan does not exceed 0.04 mbar (4 Pa) and a sufficient supply of inlet air can flow into the room.
- Exhaust air pipes must comply with fire class B 1 DIN 4102.
- Please make sure that the minimum nominal width of the appliance connecting pieces is not reduced.
- A system recommended for the airflow and compatible with the hob extractor should always be used.
- The nominal width of the recirculation air pipe should not be less than 150 mm.
- Exhaust air pipes should be as short as possible. They should not have a 90-degree angle; instead they should have soft bends and no reductions in their cross-section.
- Never use pipes with a diameter of less than 150 mm. No bends/angles may be laid 50 cm before the fan module.
- Always insert a straight piece of approx. 50 cm between two angles/bends.
- The cross-section of wall vents and the cut-out in the base panel should at least correspond to the exhaust air pipe. The outflow opening must be at least 500 cm². Reduce the height of the skirting boards or make corresponding openings.
- When installing the appliance make sure that the convection air unit is still accessible when the kitchen has been completely installed.
- If necessary levelling feet for the kitchen units must be moved.



PLEASE NOTE

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

7.6 Electrical connection

	<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>
--	---

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

Power supply

Mains voltage: 220-240V ~, 50/60 Hz

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 VV-F or H05 RR-F.

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.

7.7 Technical data

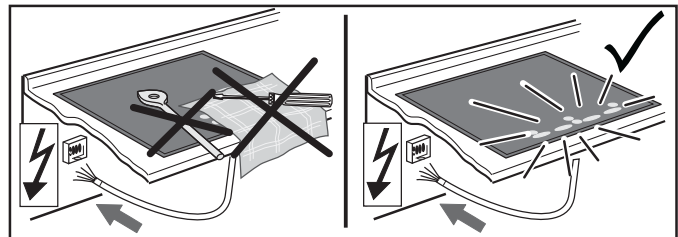
Hob dimensions	
height/ width/ depth...mm	55x298x518
Cooking zones	
frontØ cm / kW	16/ 1,4
back.....Ø cm / kW	1,4 (2,0)*
Hob..... kW	3,4
Fan..... kW	0,115

* Power when the power boost function is activated

7.8 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.

Table des matières

1 En général	38
1.1 Ce que vous trouverez ici.....	38
1.2 Utilisation conforme à l'usage prévu	38
2 Consignes de sécurité et avertissements	39
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement	39
2.2 Pour la table de cuisson en général	39
2.3 Pour les personnes.....	40
2.4 Explication des symboles et des consignes.....	41
3 Description de l'appareil	42
4 Utilisation	43
4.1 La table de cuisson.....	43
4.2 Détection des récipients	43
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement	43
4.4 Autres fonctions	43
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction).....	43
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	44
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie	44
4.8 Positions de cuisson.....	44
4.9 Témoin de chaleur résiduelle	44
4.10 Utilisation des touches.....	45
4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson	45
4.12 Arrêter la zone de cuisson	45
4.13 Arrêter la table de cuisson	45
4.14 Position Power (zones de cuisson avec «P».).....	46
4.15 Sécurité enfants	46
4.16 Arrêt automatique (minuterie)	47
4.17 Minuterie (sablier)	47
4.18 Table de cuisson avec commande de ventilateur: Utiliser le ventilateur...48	
4.18.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur	48
4.18.2 Arrêt temporisé du ventilateur.....	48
4.18.3 Durée d'arrêt temporisé	48
5 Nettoyage et entretien	49
5.1 Table de cuisson vitrocéramique	49
5.2 Salissures résistantes.....	49
5.3 Ventilateur de table de cuisson.....	49
6 Que faire en cas de problèmes ?	50
7 Instructions de montage	51
7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine	51
7.2 Ventilation	51
7.3 Montage	51
7.4 Connecteur 7 pôles Raccordement ventilateur	53
7.5 Ventilateur de table de cuisson.....	53
7.6 Raccordement électrique.....	54
7.7 Caractéristiques techniques	54
7.8 Mise en service.....	54
8 Mise hors service, élimination	55
8.1 Mise hors service.....	55
8.2 Élimination de l'emballage.....	55
8.3 Élimination des appareils hors service	55

1 En général**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 à l'usage prévu

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

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

- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
 - Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
 - Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
 - Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
 - Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur E2, coupure du Touch-Control).
 - En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité-enfants.
 - N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
 - La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
 - Veiller à ne pas déposer d'objets (p. ex. chiffon) à proximité immédiate de l'évacuation de la table de cuisson. Ces objets pourraient être aspirés par le flux d'air. De manière générale, maintenir les liquides et petits objets à l'écart de l'appareil.
 - Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisses mis en place.
 - Les filtres à graisse encrassés représentent un risque d'incendie !
 - Les fritures ne sont autorisées que sous surveillance permanente, le flambage est interdit !
 - En cas d'utilisation de foyers à cheminée utilisés avec du bois, du charbon, du gaz ou du mazout, veiller à une ventilation suffisante. La dépression maximum admissible, engendrée par la hotte d'aspiration dans le local où se trouve le foyer à cheminée, ne doit pas dépasser 4 Pa (0,04 mbar) sous peine de risque d'empoisonnement.
 - Les vapeurs de cuisson dégagent de l'humidité supplémentaire dans l'air ambiant.
 - En mode « Recyclage d'air », cette humidité des vapeurs de cuisson n'est que très peu éliminée.
 - C'est pourquoi il faut toujours veiller à un apport suffisant d'air frais, p. ex. grâce à une fenêtre ouverte ou une ventilation des pièces.
 - Assurer en permanence un climat intérieur normal et agréable (entre 45 et 60 % d'humidité).
 - Après chaque utilisation en mode « Recyclage d'air », actionner l'aspiration de plan de cuisson pendant env. 20 minute à l'allure basse ou activer la fonction automatique de ventilation temporisée.
- ### 2.3 Pour les personnes
- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
 - Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
 - Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.
 - Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).


2.4 Explication des symboles et des consignes


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


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


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

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :


	<p>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>
---	---

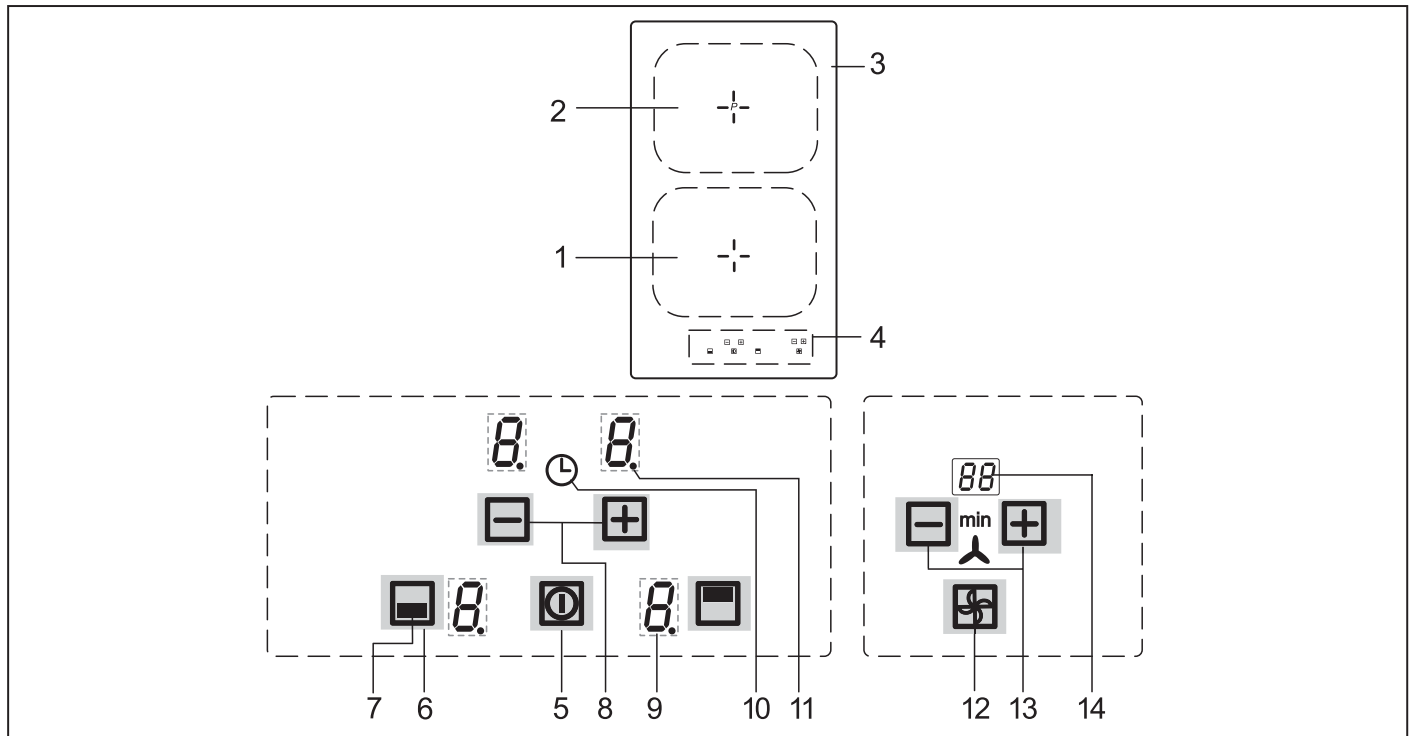
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

	<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. Table de cuisson vitrocéramique
4. Panneau de commande Touch Control
5. Touche Marche/Arrêt
6. Touche de sélection zones de cuisson
7. Symbole pour l'attribution de l'emplacement de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique
8. Touche Plus (augmenter) / Touche Moins (réduire)
9. Affichage position de cuisson
10. Symbole pour la fonction Timer
11. Voyant de contrôle : allumé en mode Timer

Table de cuisson avec commande de ventilateur

12. Touche Marche/Arrêt ventilateur
13. Touche Moins/Plus de ventilateur
14. Affichage Ventilateur

Commande par touches sensibles

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

Touche Marche/Arrêt (5)

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

Touche de sélection zone de cuisson ; p. ex. avant (6)

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


Touche Moins / Touche Plus (8)


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

Affichage position de cuisson (9)

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

 Témoin de chaleur résiduelle

 Intensité «Power»

 Sécurité enfants

ER03 Message d'erreur

Voyant de contrôle  Fonction Minuterie

Table de cuisson avec commande de ventilateur

Touche Marche/Arrêt (12) et touche Moins/Plus de ventilateur (13)

Cette touche permet de commander le ventilateur (hotte aspirante). Il peut être actionné indépendamment de la table de cuisson.

Affichage Ventilateur (14)

 Allures du ventilateur

min Arrêt temporisé du ventilateur

4 Utilisation

4.1 La table de cuisson


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


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

Avantages de la table à induction

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

4.2 Détection des récipients

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

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

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

Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm)
160	110
160 P	110

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 la position 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

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

4.4 Autres fonctions

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

Un signal sonore retentit et ER03 s'affiche. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)

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

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est.

Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 ou ER21 s'affichent fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

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

4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction

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

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

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

Pour savoir si un récipient convient :

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

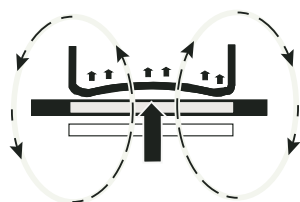
Test à l'aimant :

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



Remarque :

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



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

4.7 Conseils pour économiser de l'énergie

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

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond ; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur ; celui-ci et la zone de cuisson pourraient être endommagés par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

4.8 Positions de cuisson

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

Position	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power (puissance max.)

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

4.9 Témoin de chaleur résiduelle

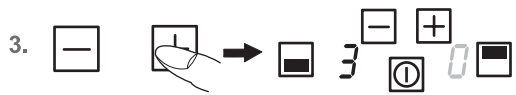
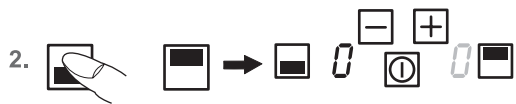
La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

H

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

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

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



4.10 Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection doit être suivi par l'appui d'une autre touche. L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu sous 10 secondes, dans le cas contraire, la sélection s'efface. Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.

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

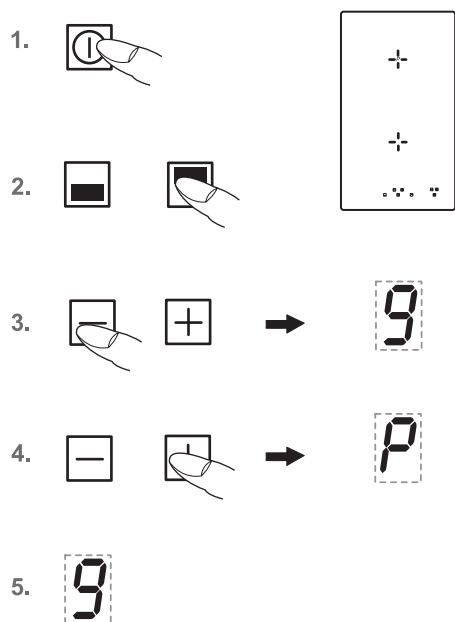
1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. La commande est prête à fonctionner.
2. Ensuite, appuyer sur une touche de sélection zone de cuisson (p. ex. pour la zone avant). L'affichage des positions de cuisson correspondant à la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
3. Sélectionner une position de cuisson avec les touches Plus ou Moins . Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9.
4. Posez, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance. Le récipient chauffe. Tant qu'il n'y a pas de casserole métallique posée sur la zone de cuisson, le symbole s'affiche. Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre «Détection automatique du récipient de cuisson». Pour cuisiner simultanément sur d'autres zones de cuisson, répéter les points 2 à 4.

4.12 Arrêter la zone de cuisson

5. Appuyer sur la touche de la zone de cuisson souhaitée (p.ex. pour la zone avant). L'affichage des positions de cuisson correspondant à la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
6. a) Actionner à plusieurs reprises la touche Moins jusqu'à ce que l'affichage des positions de cuisson affiche 0, ou bien
b) Actionner la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson. Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

4.13 Arrêter la table de cuisson

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



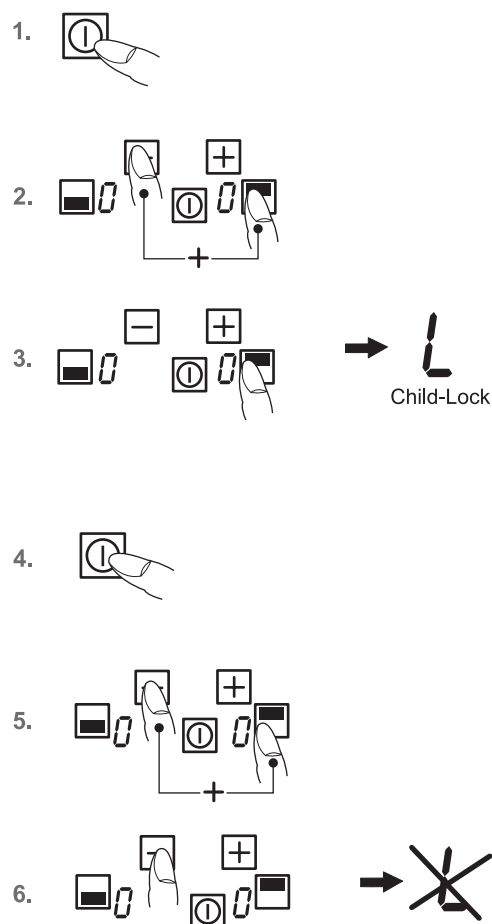
4.14 Position Power P (zones de cuisson avec «P».)

La position Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition. L'intensité Power travaille pendant 5 minutes, ensuite la puissance est automatiquement ramenée sur la position de cuisson 9.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Ensuite, appuyer sur une touche de sélection zone de cuisson (p. ex. pour la zone arrière). L'affichage des positions de cuisson correspondant à la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
3. Actionner une fois la touche Moins pour activer l'intensité de cuisson la plus élevée 9.
4. Actionner une fois la touche Plus pour activer la position Power. L'affichage de la position de cuisson indique un P.
5. Après 5 min., la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

Consignes :

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



4.15 Sécurité enfants L

La sécurité enfants évite que la table de cuisson 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 pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Tout de suite après, appuyer simultanément sur la touche Moins et la touche de sélection de la zone de cuisson arrière .
3. Ensuite, actionner la touche de sélection de la zone de cuisson arrière , afin d'activer la sécurité enfants.

L'affichage des positions de cuisson indique un L pour Child-Lock ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'arrête.

Désactiver la sécurité enfants

4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt .
5. Tout de suite après, appuyer simultanément sur la touche Moins et la touche de sélection de la zone de cuisson arrière .
6. Ensuite, appuyer sur la touche Moins , afin de désactiver la sécurité enfants. Le L s'éteint.

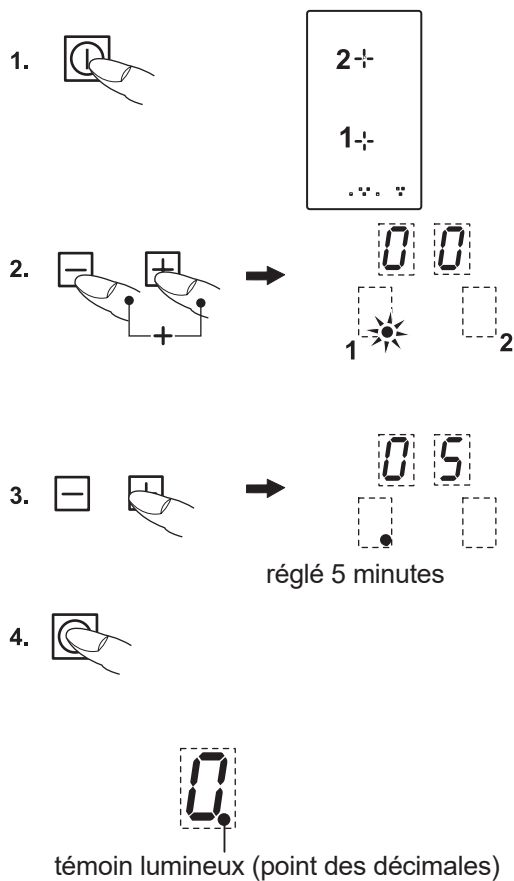
Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

Condition : La sécurité enfants a été activée suivant les indications données sous les points 1 à 3.

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt .
- Tout de suite après, appuyer simultanément sur la touche Moins et la touche de sélection de la zone de cuisson arrière . Une fois le L éteint, l'utilisateur peut mettre en fonctionnement une zone de cuisson.
- Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).

Remarque

Une coupure de courant ne désactive pas la sécurité enfants activée, c'est-à-dire, elle reste activée.



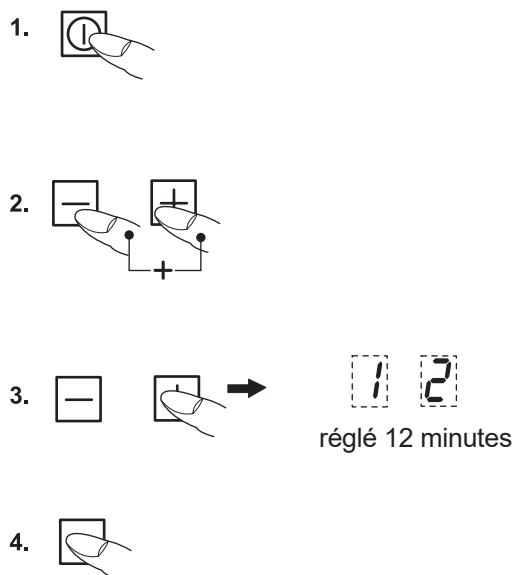
4.16 Arrêt automatique (minuterie) ⌚

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 01 à 99 minutes.

1. Mettre en marche la table de cuisson. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
2. Appuyer plusieurs fois simultanément sur la touche Plus et la touche Moins , jusqu'à ce que le témoin lumineux (point des décimales) de la zone de cuisson souhaitée s'allume. Les affichages arrière des positions de cuisson indiquent 00, les affichages avant s'éteignent.
3. Immédiatement après, sélectionner le temps de cuisson à l'aide de la touche Plus ou de la touche Moins . Pour la programmation de l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, appuyer simultanément sur la touche Plus et la touche Moins , jusqu'à ce que le témoin lumineux (point des décimales) de la zone de cuisson concernée s'allume.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. 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 vérifier le temps écoulé (arrêt automatique), appuyer simultanément sur la touche Plus et la touche Moins , jusqu'à ce que le témoin lumineux (point des décimales) de l'affichage des positions de cuisson concerné s'allume. 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 régler 0 à l'aide de la touche Moins .

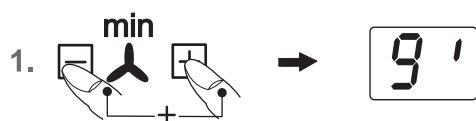
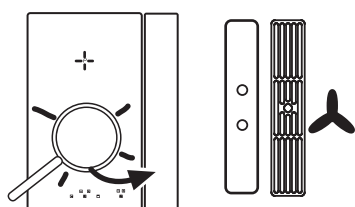


4.17 Minuterie (sablier) ⌚ (zone de cuisson arrêtée)

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Actionner une fois simultanément les touches Plus et Moins . Les affichages arrières des positions de cuisson indiquent 00. Les affichages avant s'éteignent.
3. Immédiatement après, régler le temps en minutes à l'aide de la touche Plus ou de la touche Moins .
4. 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 Arrêt).

Remarque :

- La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table de cuisson vitrocéramique est arrêtée.



4.18 Table de cuisson avec commande de ventilateur: Utiliser le ventilateur

Sur le bandeau de commande Touch Control, à droite, se trouvent les touches pour le ventilateur. Retirer entièrement le couvercle en verre avant la mise en service du ventilateur. Le retrait n'est pas nécessaire pour les modèles avec couvercle ouvert en aluminium.

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

4.18.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur

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

Astuce :

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

4.18.2 Arrêt temporisé du ventilateur

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

Réglage de l'arrêt temporisé de ventilateur

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

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

4.18.3 Durée d'arrêt temporisé

Après chaque procédure de cuisson, le moteur de ventilateur doit continuer de fonctionner pendant une durée de 10 à 20 minutes. Si le ventilateur fonctionne au moins pendant 15 minutes, un fonctionnement temporisé d'env. 15 minutes à allure faible se poursuivra après la coupure de la zone de cuisson. Ceci permet d'assurer un fonctionnement optimal et l'élimination des vapeurs résiduelles de cuisson. En cas d'utilisation avec des filtres de recirculation d'air, toujours régler cet arrêt temporisé pour une durée de 10 à 60 minutes afin d'obtenir une élimination optimale des odeurs. Lors de la remise en marche du ventilateur, il peut arriver dans de très rares cas que les molécules odorantes emprisonnées dans le filtre se lient à la vapeur d'eau et puissent de nouveau être perceptibles. Ces odeurs résiduelles disparaissent au cours de l'utilisation.

Important

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

5 Nettoyage et entretien

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

5.1 Table de cuisson vitrocéramique

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

Nettoyage après l'utilisation

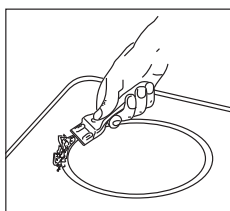
1. Nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

Entretien hebdomadaire

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

5.2 Salissures résistantes

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes «nacrées») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.



Des restes alimentaires débordés

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

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

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

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de

la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

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

5.3 Ventilateur de table de cuisson

Nettoyage du filtre à graisses métallique

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

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

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

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

Ne pas utiliser le ventilateur sans filtre à graisses !

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

Nettoyage et entretien du ventilateur

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

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

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

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

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

Service après-vente

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

6 Que faire en cas de problèmes ?

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

Notez

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

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

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

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

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

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

Le code d'erreur s'affiche 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.

Le code d'erreur E2 ou ER21 s'affiche ?

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

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe.

Le code d'erreur U400 s'affiche ?

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

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

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

Le symbole de casserole s'affiche.

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

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

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

Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?

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

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

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

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

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

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

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

Comportement de cuisson à impulsions ?

Les éléments chauffants à induction ne peuvent réduire leur puissance que jusqu'à une certaine position de cuisson. En dessous de cette position de cuisson, l'élément chauffant commence à travailler par impulsions.

Cela signifie que l'élément chauffant à induction enclenche et déclenche à certains intervalles, indépendamment de la position de cuisson sélectionnée. Ce comportement de fonctionnement à impulsions est audible et, pendant la cuisson, visible par la formation/disparition de bulles sur le fond de la casserole.

Le comportement de cuisson par impulsions sur certaines positions de cuisson est normal et n'a pas une influence négative sur le résultat de la cuisson.

Remède :

Utiliser idéalement des casseroles et poêles à fond épais qui garantissent une bonne accumulation et une bonne diffusion de la chaleur.

Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté. Une cuisson à découvert fait perdre beaucoup d'énergie.

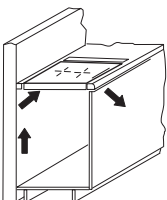
7 Instructions de montage

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

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

7.2 Ventilation

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



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

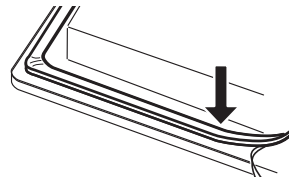
7.3 Montage

Consignes importantes

- 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 20 mm 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

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.



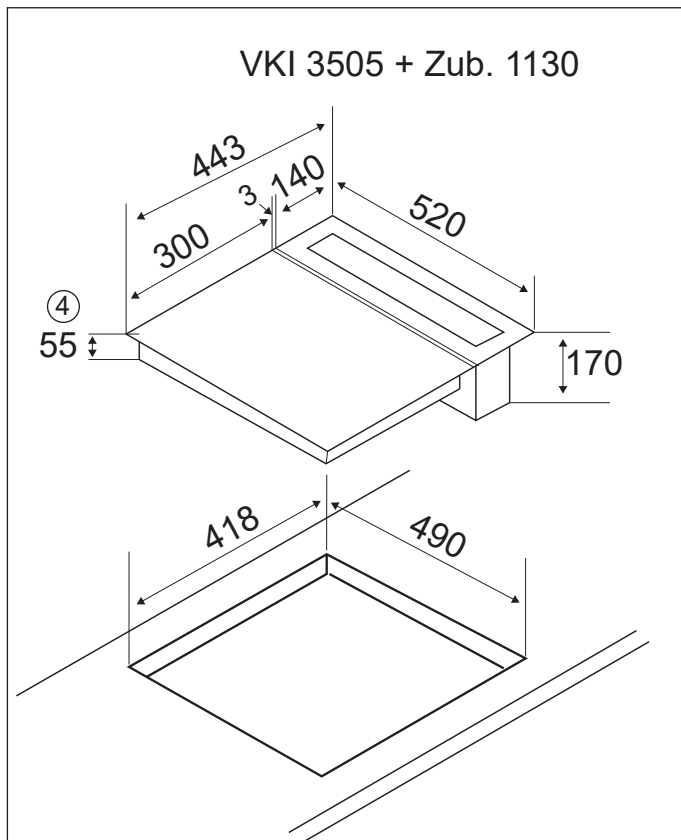
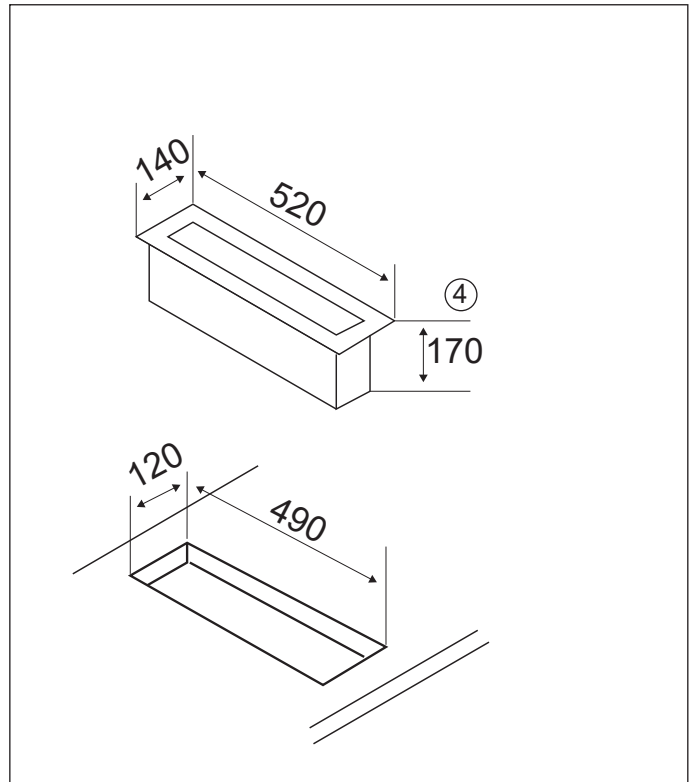
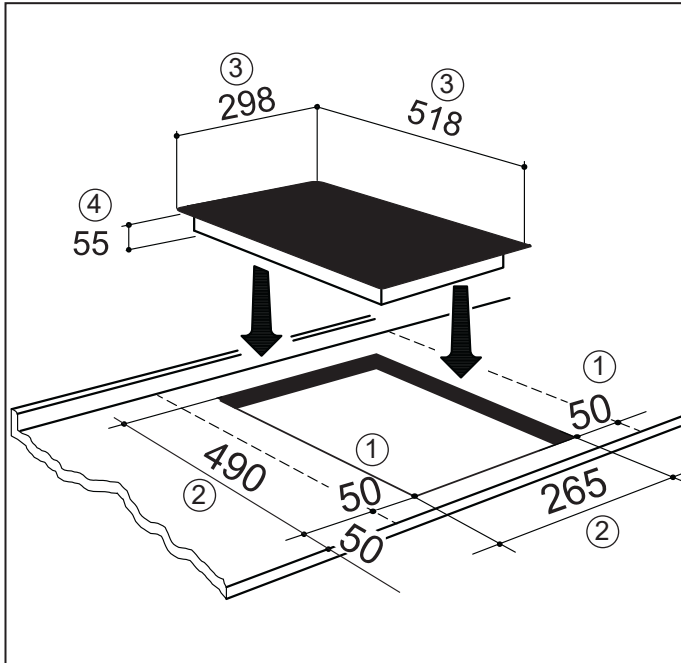
- Éviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de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

Découpe du plan de travail

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

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

La table de cuisson vitrocéramique est fixée à l'aide de clips ou de languettes.



Important :

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

- 1 Espacement minimal par rapport aux meubles avoisinants
- 2 Dimension du fraisage
- 3 Dimensions hors tout de la table de cuisson
- 4 Hauteur d'encastrement

7.4 Connecteur 7 pôles Raccordement ventilateur

Relier les deux connecteurs 7 pôles pour raccorder le ventilateur.

Ouvrir le protège-connecteur sur le connecteur 7 pôles (ventilateur) de la table de cuisson, brancher le contre-connecteur 7 pôles du ventilateur (e) jusqu'à ce que celui-ci s'enclenche sûrement. Ensuite, refermer le protège-connecteur.

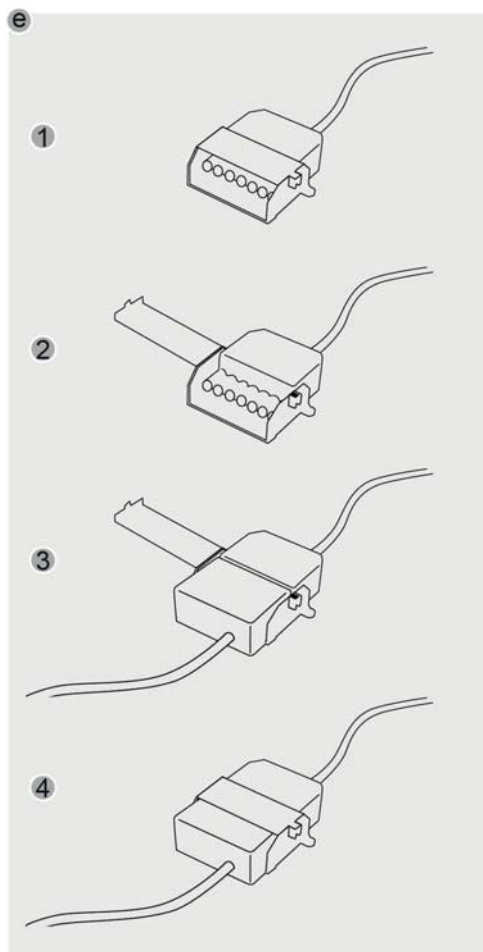


DANGER

Risque d'électrocution !

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

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



Ventilateur

7.5 Ventilateur de table de cuisson

- Le produit doit être raccordé uniquement par un professionnel dans le respect des prescriptions locales en vigueur, ce qui vaut également pour les raccordements d'évacuation. L'installateur est responsable du fonctionnement correct de l'installation sur le lieu d'installation !
- Lors du montage, respecter les prescriptions nationales et des entreprises de fourniture d'énergie en vigueur en matière de constructions.
- Le ventilateur de table de cuisson peut être utilisé en mode d'évacuation ou en mode de recirculation d'air.
- L'évacuation d'air doit avoir lieu à l'extérieur avec une conduite d'évacuation d'air prévue à cet effet ou en traversant le mur du logement.
- L'évacuation d'air ne doit pas être amenée dans une cheminée d'évacuation des fumées ou de gaz brûlés déjà utilisées. En cas de doute, consulter le ramoneur responsable de la zone d'habitation concernée.
- Si des foyers à cheminée sont utilisés à proximité du ventilateur de table de cuisson (combustion de charbon, de mazout ou de gaz), une ventilation suffisante doit alors être assurée sous peine de risque d'empoisonnement. Le fonctionnement inoffensif de la table de cuisson est assuré lorsque la dépression engendrée par le ventilateur de table de cuisson ne dépasse pas 0,04 mbar (4 Pa) et qu'une quantité d'air suffisante d'air peut s'écouler dans le local.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent satisfaire aux critères de la classe d'incendie B 1 DIN 4102.
- Veiller à ce que le diamètre nominal intérieur des raccords d'évacuation de l'appareil ne soit pas réduit.
- Toujours utiliser le système recommandé et compatible avec l'évacuation de table de cuisson.
- Le diamètre nominal intérieur des conduites d'évacuation ne doit pas être inférieur à 150 mm.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent être aussi courtes que possible, ne pas présenter d'angles à 90°, mais des coudes d'une angulation supérieure, ni de réductions du diamètre.
- Ne jamais choisir de conduites dont le diamètre intérieur est inférieur à 150 mm. Aucun coude ne doit être positionné à moins de 50 cm du ventilateur.
- Toujours prévoir une section de tube d'env. 50 cm entre deux coudes/angles.
- Le diamètre des caissons maçonnés, ainsi que de la découpe dans le bandeau de socle, doit être d'un diamètre au moins égal à celui de la conduite d'évacuation. Une ouverture d'évacuation d'au moins 500 cm² doit être réalisée. Raccourcir la hauteur des bandeaux de socle ou y pratiquer des orifices correspondants.
- Lors de l'installation, veiller à ce que le module d'évacuation reste accessible également après l'installation complète de la cuisine.
- Le cas échéant, les pieds de socle des armoires de cuisine doivent être déplacés.



REMARQUE

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

7.6 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.
- L'appareil est conçu uniquement pour un raccordement fixe. Il ne doit pas être raccordé par l'intermédiaire d'un connecteur de sécurité.

Puissance connectée

Tension secteur : 220-240 V ~, 50/60 Z

Tension nominale des composants: 220-240 V

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 VV-F ou H05 RR-F.

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.

7.7 Caractéristiques techniques

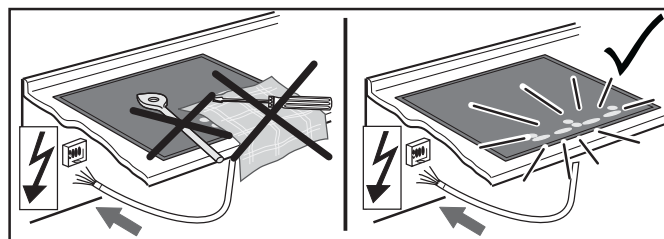
Dimensions de la table de cuisson	
hauteur/ largeur/ profondeurmm	55x298x518
Zones de cuisson	
avant.....Ø cm / kW	16/ 1,4
arrièreØ cm / kW	1,4 (2,0)*
Table de cuisson kW	3,4
Ventilateur kW	0,115

* Puissance, la position Power étant activée

7.8 Mise en service

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

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



Nettoyer rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis 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.

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

8.2 Élimination de l'emballage

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

8.3 Élimination des appareils hors service

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

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

Inhoud

1 Algemeen	56
1.1 Hier vindt u.....	56
1.2 Reglementair gebruik.....	56
2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen	57
2.1 Voor aansluiting en werking.....	57
2.2 Voor de kookplaat in het algemeen.....	57
2.3 Voor personen.....	58
2.4 Symbool- en instructieverklaring.....	59
3 Beschrijving van het toestel	60
4 Bediening	61
4.1 De kookplaat.....	61
4.2 Panherkenning.....	61
4.3 Gebruiksduurbeperking.....	61
4.4 Andere functies.....	61
4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie).....	61
4.6 Servies voor inductiekookplaat.....	62
4.7 Tips om energie te besparen.....	62
4.8 Kookstanden.....	62
4.9 Restwarmte-indicatie.....	62
4.10 Bediening van de toetsen.....	63
4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen.....	63
4.12 Kookzone uitschakelen.....	63
4.13 Kookplaat uitschakelen.....	63
4.14 Powerstand (kookzones met "P").....	64
4.15 Kinderbeveiliging.....	64
4.16 Automatische uitschakeling (timer).....	65
4.17 Kookwekker (eierwekker).....	65
4.18 Kookplaat met ventilatoraansturing: Ventilator gebruiken.....	66
4.18.1 Ventilator in- en uitschakelen.....	66
4.18.2 Ventilatornalooptijd.....	66
4.18.3 Nalooptijd.....	66
5 Reiniging en onderhoud	67
5.1 Keramische kookplaat.....	67
5.2 Speciale verontreinigingen.....	67
5.3 Kookplaatventilator.....	67
6 Wat te doen bij problemen?	68
7 Montagehandleiding	69
7.1 Veiligheidsinstructies voor de keuken- meubelmonteur.....	69
7.2 Ventilatie.....	69
7.3 Montage.....	69
7.4 7-polige stekker aansluiting ventilator.....	71
7.5 Montage kookplaatventilator.....	71
7.6 Elektrische aansluiting.....	72
7.7 Technische gegevens.....	72
7.8 Inbedrijfstelling.....	72
8 Buitenbedrijfstelling, afvoer	73
8.1 Buitenbedrijfstelling.....	73
8.2 Verwijderen van de verpakking.....	73
8.3 Verwijderen van oude apparaten.....	73

1 Algemeen**1.1 Hier vindt u...**

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het toestel, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?“. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u vermijdt op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiksen montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

1.2 Reglementair gebruik

De kookplaat is alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen bedoeld. Gelijkaardige omgevingen zijn:

- Het gebruik in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomstandigheden
- Het gebruik in landbouwbedrijven
- Het gebruik door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen
- Het gebruik in logies en ontbijt
- Ze mag niet voor een ander doel en alleen onder toezicht worden gebruikt.

2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

2.1 Voor aansluiting en werking

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

2.2 Voor de kookplaat in het algemeen

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

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

undverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!

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

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

2.3 Voor personen

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

2.4 Symbool- en instructieverklaring

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

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

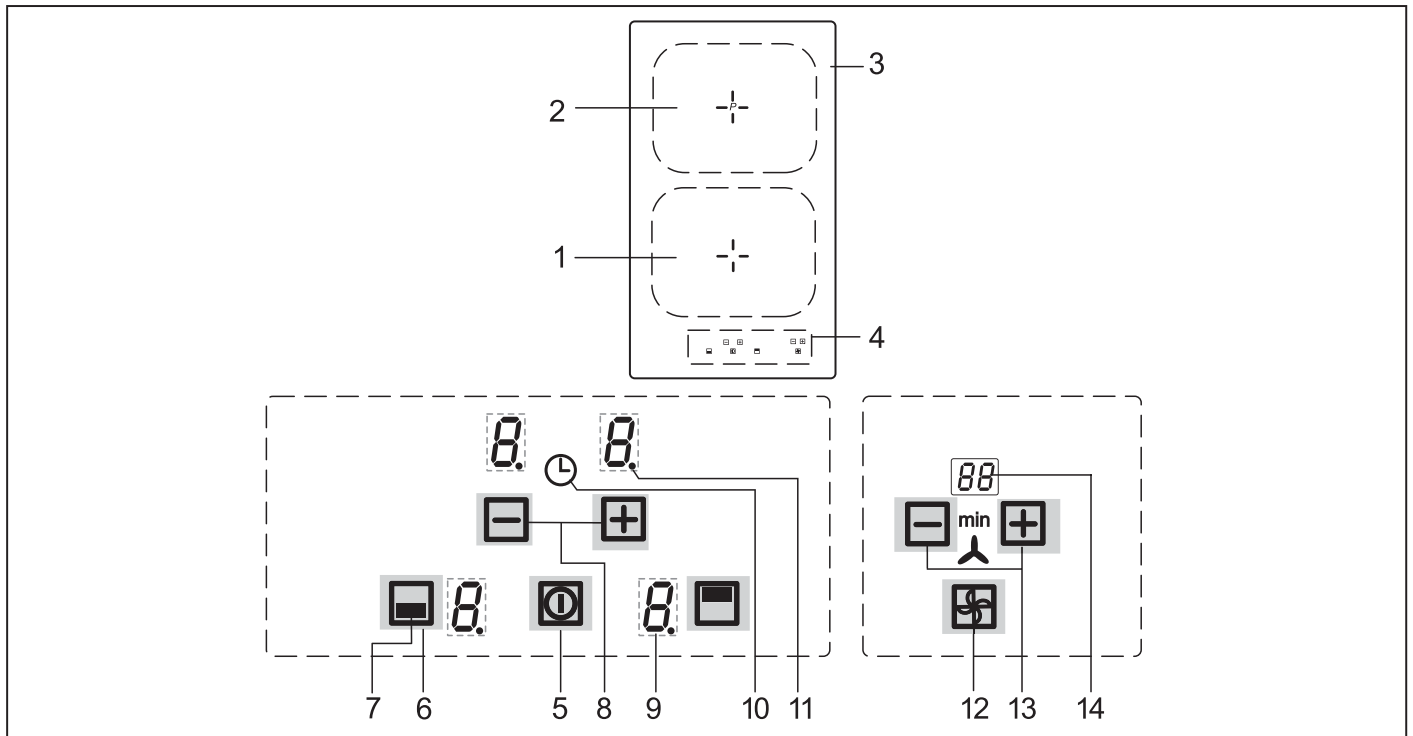
De gemarkeerde tekstpassages hebben verschillende betekenissen:

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

Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:

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

3 Beschrijving van het toestel



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Inductiekookzone voor
2. Inductiekookzone achter
3. Keramische kookplaat
4. Touch-control-bedieningsveld
5. Aan/Uit-toets
6. Kookzonekeuzetoets
7. Symbool voor het aanwijzen van de kookzonepositie op de keramische kookplaat
8. Plus-toets (verhogen) / Min-toets (verlagen)
9. Kookstandweergave
10. Symbool voor timerfunctie
11. Controlelampje: brandt bij timerfunctie

Kookplaat met ventilatoraansturing

12. Aan/Uit-toets ventilator
13. Min-/plus-toets ventilator
14. Weergave ventilator

Bediening met sensortoetsen

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt met touch-control-sensortoetsen. De sensortoetsen functioneren als volgt: met de vingertop kort een symbool op het keramische oppervlak aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd. In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensoren het woord „toets” gebruikt.

Aan/Uit-toets (5)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar.

Kookzonekeuzetoets, bijv. voor (6)

Door op een van de beschikbare kookzonekeuzetoetsen te drukken wordt een kookzone geselecteerd, waarvoor vervolgens met de plus-toets of min-toets een kookstand kan worden ingesteld.

Min-toets / Plus-toets (8)

Met deze toetsen worden de kookstanden, de automatische uitschakeling en de kookwekker ingesteld. Met de min-toets wordt de aangetoonde waarde verlaagd, met de plus-toets verhoogd.

Kookstandweergave (9)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

H Restwarmte-indicatie

P Powerstand

L Kinderbeveiliging

ER03 foutmelding


Controlelampje  timerfunctie

Kookplaat met ventilatoraansturing

Aan/Uit-toets (12) en Min-/Plus-toets ventilator (13)

Met deze toetsen wordt de ventilator (afzuiging) bediend. Deze kan onafhankelijk van de kookplaat worden gebruikt.

Weergave ventilator (14)

 Ventilatorstand

min Ventilatornaloop

4 Bediening

4.1 De kookplaat


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


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

Voordelen van het inductiekookveld

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

4.2 Panherkenning

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

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

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

Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimumdiameterpanbodem (mm)
160	110
160 P	110

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

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

4.3 Gebruiksduurbepering

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbepering.

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

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

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

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

Gebruiksduurbepering

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbepering in uren
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

4.4 Andere functies

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

U hoort een signaaltoon en in het display verschijnt ER03. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.

4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)

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

Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt evt. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd.

Als bij normaal gebruik van de kookplaat en normale kamertemperatuur regelmatig E2 of ER21 verschijnt, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende.

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

4.6 Servies voor inductiekookplaat

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

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

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

Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

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

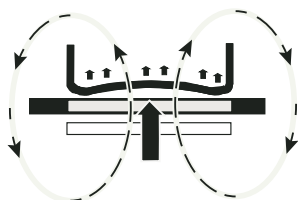
Magneetttest:

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



Noot:

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



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

4.7 Tips om energie te besparen

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe inductiekookplaat en uw kookgerei om te gaan.

- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Let erop dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan is, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting beschadigd raken.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

4.8 Kookstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan in meerdere standen worden ingesteld. In de tabel vindt u toepassingsvoorbeelden voor de verschillende standen.

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
1-2	Verder koken van kleine hoeveelheden
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden, braden
P	Powerstand (hoogste vermogen)

Bij kookpannen zonder deksel moet ev. een hogere kookstand worden gekozen.

4.9 Restwarmte-indicatie

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.



Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden.

Na het uitdoven van de letter H kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!

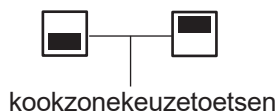
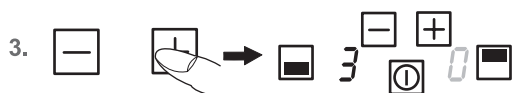
Bij een inductiekookzone wordt de keramiek niet direct, maar alleen door de terugstralende warmte van de pan verwarmd.

4.10 Bediening van de toetsen

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets daarna de bediening van een volgende toets.

De volgende toets moet principieel binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

De plus-/min-toetsen kunnen apart worden aangeraakt of ingedrukt gehouden worden.



4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zo lang op de Aan/Uit-toets drukken tot de kookstandweergave 0 aantonen. De besturing is klaar voor gebruik.

2. Vervolgens op een kookzonekeuzetoets drukken (bijv. voor vooraan). De geselecteerde kookstandweergave is helder verlicht.

3. Met de plus-toets of min-toets een kookstand kiezen. Door de plus-toets wordt de kookstand 1 ingeschakeld, door de min-toets de kookstand 9.

4. Meteen daarna voor inductie geschikt kookgerei op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in. De pan wordt verwarmd.

Zolang er geen metalen pan op de kookzone wordt geplaatst, verschijnt het symbool .

Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk „panherkenning”.

Om tegelijk op andere kookzones te koken de punten 2 tot 4 herhalen.

4.12 Kookzone uitschakelen

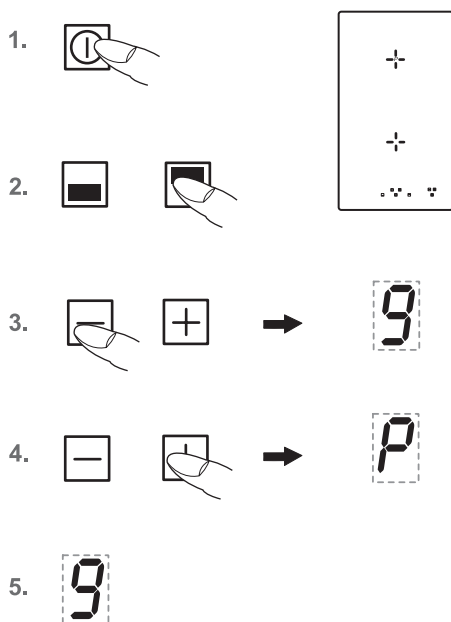
5. Op de gewenste kookzonekeuzetoets drukken (bijv. voor vooraan). De geselecteerde kookstandweergave is helder verlicht.

6. a) Meermaals op de min-toets drukken tot de kookstandweergave 0 aantoont, of

b) Op de Aan/Uit-toets drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

4.13 Kookplaat uitschakelen

7. Op de Aan/Uit-toets drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.



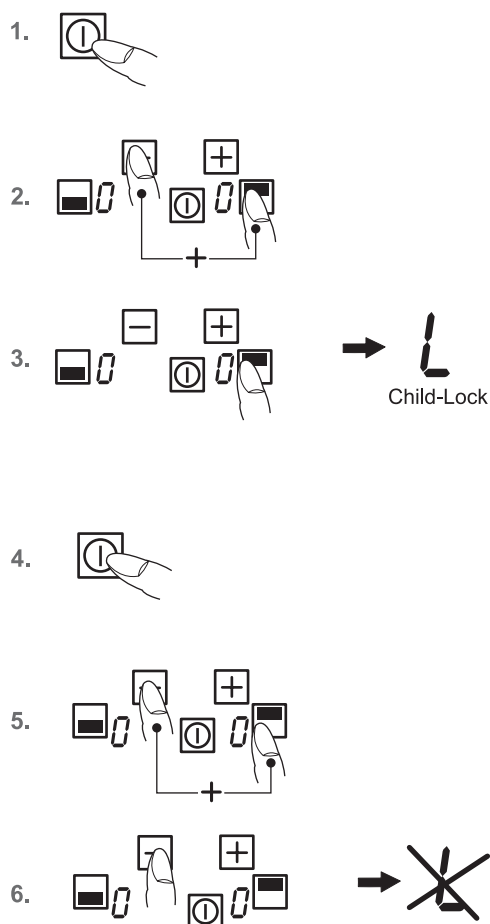
4.14 Powerstand P (kookzones met "P")

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking. Een grote hoeveelheid water kan snel aan de kook worden gebracht. De powerstand werkt gedurende 5 minuten, vervolgens wordt automatisch naar kookstand 9 teruggeschakeld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Vervolgens op een kookzonekeuzetoets drukken (bijv. voor achteraan). De geselecteerde kookstandweergave is helder verlicht.
3. Eén keer op de min-toets drukken om de hoogste kookstand 9 in te stellen.
4. Eén keer op de plus-toets drukken om de powerstand te activeren. In de kookstandweergave verschijnt een P.
5. Na 5 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De P verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

Opmerkingen:

- Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op de min-toets drukken.
- Opgelet, gevaar voor oververhitting! Geen olie/frituurvet met de powerstand heet maken.



4.15 Kinderbeveiliging L

De kinderbeveiliging moet verhinderen dat kinderen de kookplaat per ongeluk of opzettelijk inschakelen. Hiervoor wordt de bediening geblokkeerd.

Kinderbeveiliging inschakelen

1. Op de Aan/Uit-toets drukken om de kookplaat in te schakelen.
2. Meteen daarna gelijktijdig op de min-toets en de kookzonekeuzetoets rechts voor drukken.
3. Vervolgens op de kookzonekeuzetoets rechts voor drukken om de kinderbeveiliging te activeren.

In de kookstandweergaven verschijnt een L voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Kinderbeveiliging uitschakelen

4. Op de Aan/Uit-toets drukken.
5. Meteen daarna gelijktijdig op de min-toets en de kookzonekeuzetoets achter drukken.
6. Vervolgens op de min-toets drukken om de kinderbeveiliging uit te schakelen. De L verdwijnt.

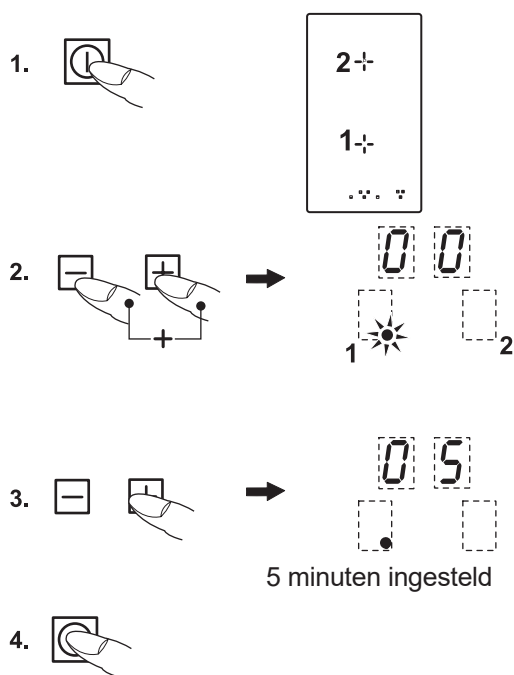
Kinderbeveiliging slechts voor één kookproces uitschakelen

Voorwaarde: de kinderbeveiliging is volgens punt 1-3 ingeschakeld.

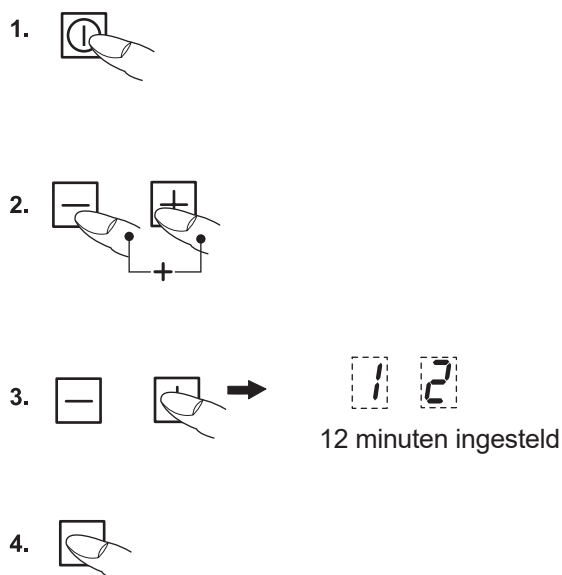
- Op de Aan/Uit-toets drukken.
- Meteen daarna gelijktijdig op de min-toets en de kookzonekeuzetoets achter drukken. Nadat de L is verdwenen kan door de gebruiker een kookzone ingeschakeld worden.
- Na het uitschakelen van de kookplaat is de kinderbeveiliging weer actief (ingeschakeld).

Opmerking

Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde kinderbeveiliging niet opgeheven, d.w.z. ze blijft behouden (geactiveerd).



controlelampje (decimale punt)



4.16 Automatische uitschakeling (timer) ⏰

Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 01 tot 99 minuten worden ingesteld.

1. De kookplaat inschakelen. Een of meer kookzones inschakelen en gewenste kookstanden kiezen.
2. Zo vaak tegelijkertijd op de plus-toets **+** en de min-toets **-** drukken tot het controlelampje (decimale punt) van de gewenste kookzone brandt. De achterste kookstandweergaven tonen 00 aan, de voorste gaan uit.
3. Meteen daarna met de plus-toets **+** of min-toets **-** een kooktijd invoeren. Om de automatische uitschakeling voor nog een kookzone te programmeren, zo vaak tegelijk op de plus-toets **+** en de min-toets **-** drukken tot het controlelampje (decimale punt) van de overeenkomstige kookstandweergave brandt.
4. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

Opmerkingen

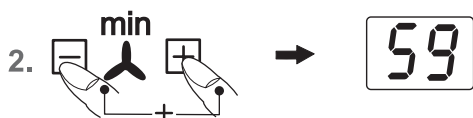
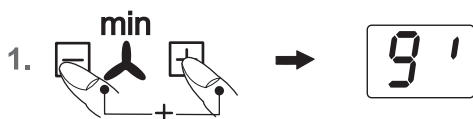
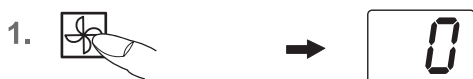
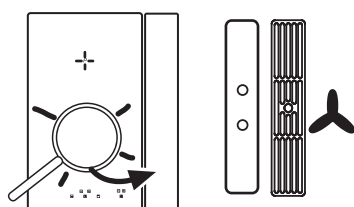
- Ter controle van de verstreken tijd (automatische uitschakeling) zo vaak tegelijk op de plus-toets **+** en de min-toets **-** drukken, tot het controlelampje (decimale punt) van de overeenkomstige kookstandweergave brandt. De aangetoonde waarde kan afgelezen en veranderd worden.
- Automatische uitschakeling vervoegd wissen: de respectievelijke kookzone selecteren en met de min-toets **-** 0 instellen.

4.17 Kookwekker (eierwekker) ⏰ (kookzone uitgeschakeld)

1. De kookplaat inschakelen.
2. Eén keer tegelijkertijd op de plus-toets en min-toets drukken. De achterste kookstandweergaven tonen 00 aan. De voorste kookstandweergaven gaan uit.
3. Meteen daarna met de plus-toets **+** of min-toets **-** de tijd in minuten instellen.
4. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Uit-toets) te drukken.

Noot:

- De kookwekker blijft ook dan in werking als de keramische kookplaat uitgeschakeld is.



4.18 Kookplaat met ventilatoraansturing: Ventilator gebruiken

Op het Touch Control bedieningspaneel bevinden zich rechts de toetsen voor de ventilator. Voor de ingebruikname van de ventilator dient het glazen deksel weggehaald te worden. Bij modellen met een open deksel is weghalen ervan niet vereist.

Belangrijk:

Leg het deksel niet op de inductiekookplaat! Gevaar voor verbranding!

4.18.1 Ventilator in- en uitschakelen

1. Aan/Uit-toets ventilator indrukken (ca. 1 sec.)
2. De plus-toets van de ventilator indrukken. Daarna kan met de plus- / of min-toets een gewenste vermogensstand 1, 2, 3 of 4 worden gekozen. Het symbool van de ventilator brandt. De intensieve stand 4 blijft 10 minuten lang ingeschakeld, daarna wordt automatisch teruggeschakeld naar stand 3.
3. Voor het uitschakelen op de min-toets van de ventilator drukken tot er 0 wordt weergegeven.

Tip

Om te zorgen dat de afzuiging ook bij hoge pannen (bijv. aspergepan) goed werkt, kunt u aan de ventilatorzijde een kooklepel onder het pandeksel leggen.

4.18.2 Ventilatornalooop

De ventilatornalooop wordt na het koken gebruikt om kookgeurtjes weg te zuigen. Bovendien worden hierdoor de filters in de ventilator gedroogd.

Ventilatornalooop instellen

1. De plus- en min-toets van de ventilator tegelijk indrukken. Vervolgens is er een ventilatornalooop van 10 minuten ingesteld. Het symbool van de nalooop brandt **min**.
2. Door opnieuw gelijktijdig indrukken van de plus- en min-toets worden 60 minuten ingesteld.
3. Door nogmaals tegelijkertijd indrukken wordt de nalooop uitgeschakeld.

De ventilatorstand bij een ingeschakelde ventilatornalooop kan naar wens ingesteld en gewijzigd worden.

4.18.3 Nalooptijd

Telkens na het koken zou een nalooptijd van de ventilator-motor van 10 - 20 minuten moeten worden ingesteld. Als de ventilator minstens 15 minuten heeft gewerkt, vindt er na het uitschakelen een automatische nalooop van ca. 15 minuten op een lage stand plaats. Zo wordt een optimale werking en verwijdering van resterende kookdampen gewaarborgd.

Bij werking met recirculatiefilter is het raadzaam om na het koken altijd een nalooptijd van 10 - 60 minuten in te stellen, om een optimale geurverwijdering te bereiken.

Bij het opnieuw inschakelen van de ventilator kan het in zeldzame gevallen voorkomen, dat de in het filter achtergebleven geurmoleculen zich hechten aan waterdamp en weer even geroken kunnen worden. Deze restgeurtjes verdwijnen tijdens de verdere werking weer snel.

Belangrijk

Bij circulatiebedrijf dient voortdurend voldoende geventileerd te worden om de luchtvochtigheid af te voeren.

5 Reiniging en onderhoud

- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de Aan/Uit-toets wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

5.1 Keramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaars enz.

Reiniging na gebruik

1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermend laagje dat water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op deze laag zitten en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

5.2 Speciale verontreinigingen

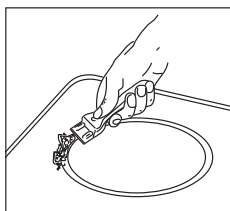
Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.

Overgekookte gerechten eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – zolang ze nog heet zijn – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels die mogelijk tijdens het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen



invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodems, in het bijzonder bij het gebruik van kookgerei met een aluminium bodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen slechts moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en ontstaan er donkere vlekken.

5.3 Kookplaatventilator

Reiniging van de metalen vetfilters

Reinig de metalen vetfilters minimaal één keer per maand of bij te vette toestand en intensief gebruik in de vaatwasmachine of in een mild sopje.

Voor het uitnemen van de filters het deksel van de ventilator weghalen en de U-vormige rvs-luchtgeleiderplaat in de aanzuigopening naar boven toe uit de ventilator tillen. Vervolgens het filter uitnemen. Druk hiervoor de vergrendeling in de greepopening naar beneden en haal de filters eruit.

Filters kunt u in de vaatwasmachine reinigen. Filters in de vaatwasmachine verticaal zetten. Gebruik a.u.b uitsluitend naspoelmiddel dat geschikt is voor aluminium, om schade en verkleuringen aan de filters te voorkomen.

Niet vlak naast glazen of licht porselein laten afwassen.

Gebruik de ventilator niet zonder vetfilters!

Na de filterreiniging de filters droog weer in de ventilator. **Belangrijk:** de greepopening moet na het inzetten zichtbaar zijn. Neem liefst bij ieder filtervervanging de goed toegankelijke binnenzijde van de ventilator af met een met afwasmiddel bevochtigd doekje en let hierbij vooral op uitstekende delen binnenin de ventilator

Reiniging en onderhoud van de ventilator

Het geniet de voorkeur om de ventilator bij iedere filterreiniging te reinigen.

Na langdurige koken van water met geopend deksel kan zich condenswater onder het filter verzamelen. Dat is volkomen normaal. Het water zou echter verwijderd en de binnenzijde van de ventilator gereinigd moeten worden.

De ventilatieopeningen in het deksel zorgen ervoor dat ook in ruststand met geplaatst deksel zonder lopende ventilator mogelijke restvochtigheid van het koken en reinigen vanuit de ventilatorbinnenzijde kan ontsnappen.

Als hierbij vervelende restgeurtjes mochten ontsnappen, is het raadzaam om zowel filter als ventilatorbinnenzijde te reinigen.

De ventilator kunt u het beste met een vochtig, zacht doekje en wat mild afwasmiddel reinigen.

Service

Het filter moet toegankelijk blijven. Bij een actieve koolfilter om de 5 - 24 maanden de koolfiltermatten vervangen.

6 Wat te doen bij problemen?

Ongekwalficeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen, moeten ze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

Denk eraan

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?

Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is het netsnoer aangesloten?
- Is de kinderbeveiliging ingeschakeld, d.w.z. wordt er een L aangetoond?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd kookgerei gebruikt? Zie hoofdstuk „Services voor inductiekookplaat”.

De foutcode ER03 wordt aangetoond en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen.

Er is een permanente activering van de touch-control-sensortoetsen door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen.

Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen.

De foutcode E2 of ER21 wordt getoond?

De elektronica is te heet. De inbouwsituatie van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten.

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.

De foutcode U400 wordt getoond?

De kookplaat is verkeerd aangesloten. De besturing wordt na 1s uitgeschakeld en er is een continu signaal te horen. De correcte netspanning aansluiten.

Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

Er is een technisch defect. A.u.b. contact opnemen met de service.

Het pansymbool verschijnt?

Er werd een kookzone ingeschakeld en de kookplaat verwacht dat er een geschikte pan wordt opgezet (panherkenning). Pas dan wordt er energie afgegeven.

Het pansymbool blijft verschijnen, hoewel er een pan werd opgezet?

De pan is niet geschikt voor inductie of heeft een te kleine diameter.

De gebruikte kookpannen maken geluid?

Dat heeft een technische oorzaak; er bestaat geen gevaar voor de inductiekookplaat of de pan.

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

Pulserend kookgedrag?

De inductie-elementen kunnen hun vermogen slechts tot op een bepaalde kookstand reduceren. Onder deze kookstand begint het verwarmingselement in fasen te werken.

Dat betekent dat het inductie-element naargelang van de gekozen kookstand in een bepaald interval in- en weer uitgeschakeld wordt. Dit ritmisch gedrag is hoorbaar en wordt bij het koken door het opstijgen en verdwijnen van luchtballen op de panbodem zichtbaar.

Het pulserend kookgedrag op bepaalde kookstanden is normaal en heeft geen negatieve invloed op het kookresultaat.

Oplossing:

Indien mogelijk potten en pannen met een dikke bodem en dus een goede warmteaccumulatie en -verdeling gebruiken.

Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten. Bij het koken zonder deksel gaat zeer veel energie verloren.

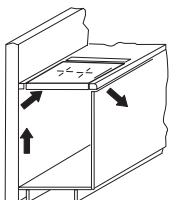
7 Montagehandleiding

7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (min. 75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidssafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsgevaar.

7.2 Ventilatie

- De inductiekookplaat is voorzien van een ventilator die automatisch aan- en uitgaat. Als de temperatuurwaarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden, start de ventilator met lage snelheid. Wordt de inductiekookplaat intensief gebruikt, dan schakelt de ventilator over naar een hogere snelheid. Als de elektronica voldoende is afgekoeld, reduceert de ventilator zijn snelheid en schakelt automatisch uit.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn, zodat de inductie voldoende geventileerd wordt.
- Als het vermogen van een kookzone regelmatig vanzelf gereduceerd of uitgeschakeld wordt (zie hoofdstuk 'Oververhittingsbeveiliging'), is de koeling waarschijnlijk onvoldoende. In dat geval is het aanbevolen de achterwand van de onderkast ter hoogte van de uitsparing in het werkblad te openen en de voorste dwarslijst van het meubel over de gehele breedte van de kookplaat te verwijderen, zodat een betere luchtcirculatie mogelijk is.



Voor een betere ventilatie van de kookplaat wordt vooraan een luchtspleet van minstens 5 mm aanbevolen.

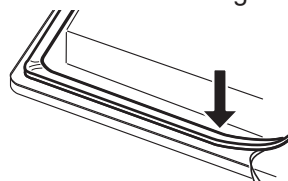
7.3 Montage

Belangrijke opmerkingen

- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- Bij de inbouw boven een lade moet erop worden gelet dat er geen puntige voorwerpen in de lade worden bewaard. Die kunnen anders aan de onderkant van de kookplaat blijven haken en de lade blokkeren.
- Als er zich een tussenbodem onder de kookplaat bevindt, moet de minimale afstand tot de onderkant van de kookplaat 20 mm bedragen om voldoende ventilatie van de kookplaat te garanderen.
- De kookplaat mag niet boven koelkasten, vaatwassers, wasmachines of droogkasten worden ingebouwd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast of onder de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.



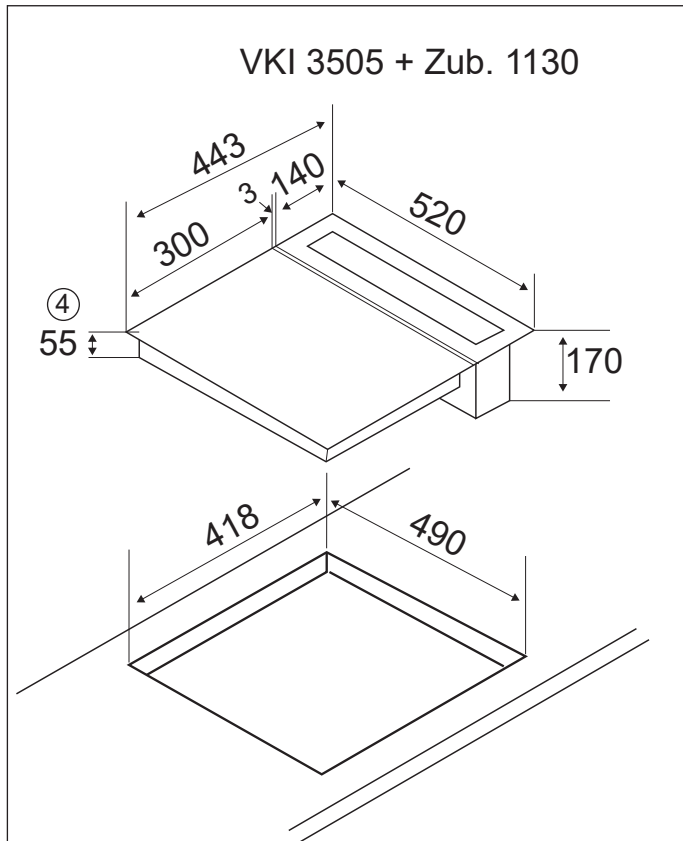
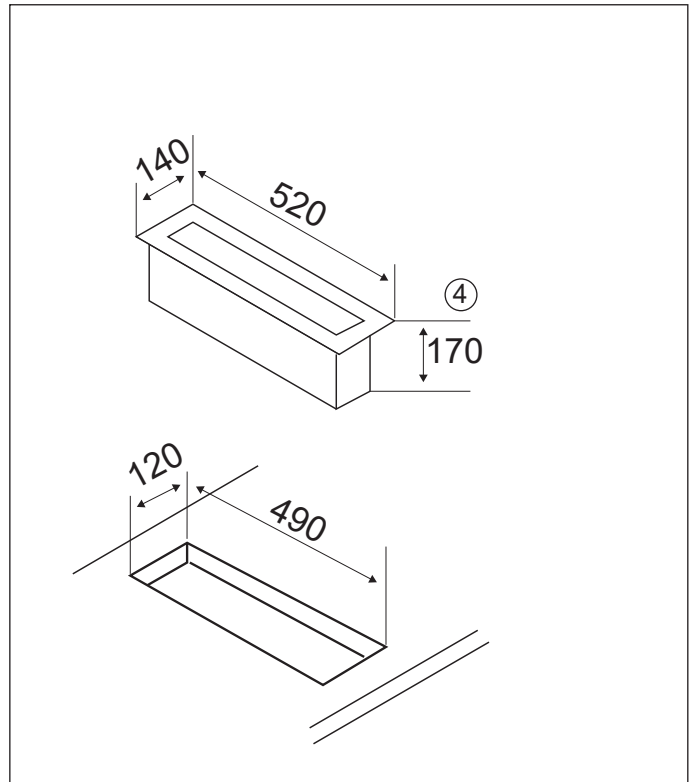
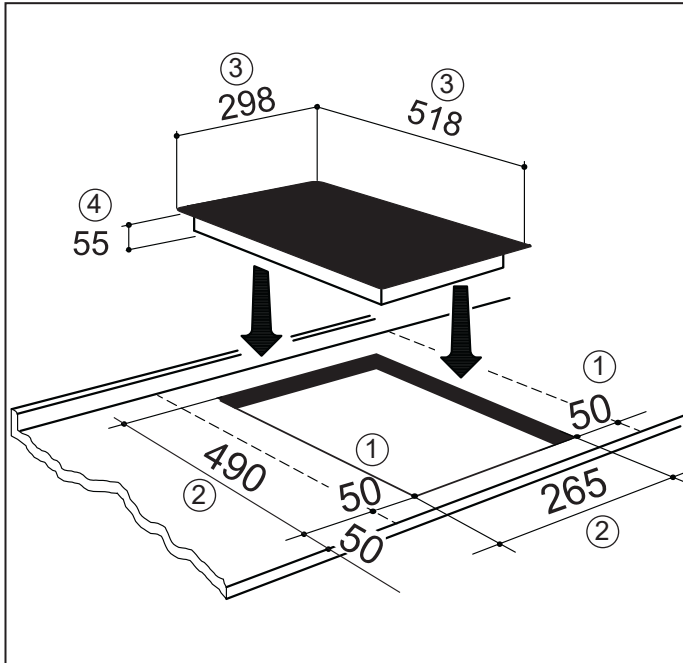
- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich ev. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven! Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

Uitsparing in het werkblad

De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd. De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken. Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

De keramische kookplaat wordt ofwel met clips of met plaatstrips bevestigd.



Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

- 1 Minimumafstand tot naburige wanden
- 2 Uitfreesmaat
- 3 Buitenmaat kookplaat
- 4 Inbouwhoogte

7.4 7-polige stekker aansluiting ventilator

Voor de ventilatoraansluiting dient u beide 7-polige stekkers met elkaar te verbinden. Stekkerborging op de 7-polige stekker (ventilator) van de kookplaat openen en de 7-polige contrastekker van de ventilator(en) insteken tot deze goed vastklikt. Aansluitend de stekkerborging weer goed vastzetten.



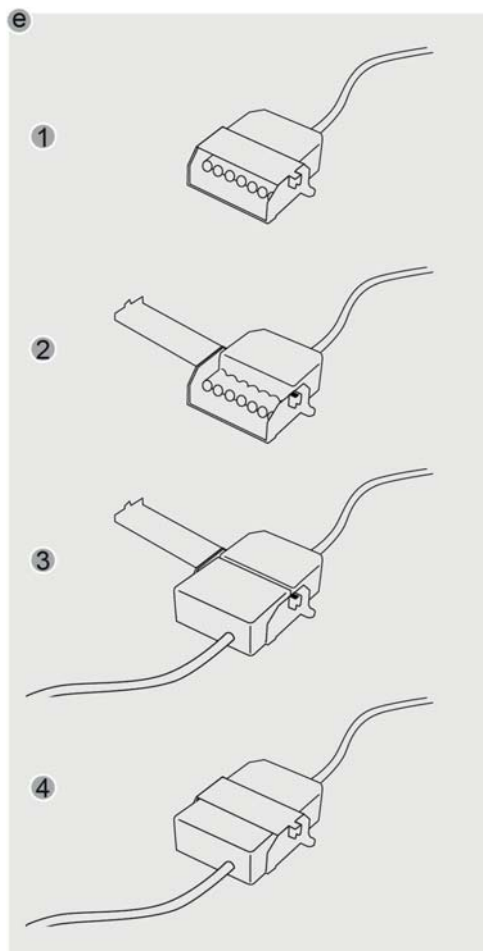
GEVAAR

Gevaar voor elektrische schokken

De stekker van de ventilator moet voor de netaansluiting worden ingestoken!

Voor het opnieuw openen van de stekkerverbinding moet het toestel in elk geval stroomloos worden geschakeld. De netaansluiting mag pas plaatsvinden als de stekkerverbinding tot stand is gebracht.

De kookplaat mag alleen worden ingeschakeld, als de contrastekker van de ventilator goed is ingestoken en de stekkerborging is gesloten.



Ventilator

7.5 Montage kookplaatventilator

- Het product mag alleen door een erkende vakman met inachtneming van de plaatselijk geldende voorschriften worden aangesloten; hetzelfde geldt voor de afzuigingsaansluitingen. De installateur is verantwoordelijk voor de storingsvrije werking op de montageplek!
- Let bij de inbouw op de geldende bouwvoorschriften van de desbetreffende landen en de energiebedrijven.
- De kookplaatventilator kan als afvoerlucht- en als circulatieluchtapparaat worden ingezet.
- De afzuiglucht in een voor dat doel aangebrachte ventilatieschacht of door de huismuur naar buiten leiden.
- De afzuiglucht mag niet via een in gebruik zijnde rook- of gasafvoerschouw worden afgevoerd. Vraag in geval van twijfel advies bij een erkend schoorsteenveger.
- Als in de buurt van de kookplaatventilator een haardafhankelijk vuur (hout-, kool-, olie- of gasvuur) aanwezig is, moet er voor voldoende, vers aangevoerde lucht worden gezorgd. Anders bestaat er gevaar voor vergiftiging. Een veilige werking van de kookplaatventilator is gewaarborgd als de door de kookplaatventilator veroorzaakte onderdruk de 0,04 mbar (4 Pa) niet overschrijdt en er voldoende verse lucht de ruimte in kan stromen.
- Afvoerluchtleidingen moeten voldoen aan brandklasse B 1 DIN 4102.
- Zorg ervoor dat er geen kleinere maat aansluitmaf wordt gekozen dan de minimale, nominale breedte.
- Het is van belang dat er altijd gebruik wordt gemaakt van het voor de luchtgeleiding aanbevolen en met de kookplaatafzuiging compatibele systeem.
- De nominale breedte van de circulatieluchtbuizen mag niet lager zijn dan 150 mm.
- Afvoerluchtleidingen zouden zo kort mogelijk moeten zijn, niet in een hoek van 90 graden maar in wijde bochten doorgetrokken moeten worden en geen diameterreducties mogen hebben.
- Buisdiameters nooit kleiner dan 150 mm kiezen. 50 cm voor de ventilatiemodule mogen geen bochten/hoeken worden aangebracht.
- Tussen twee hoeken/bochten altijd een recht stuk van ca. 50 cm plaatsen.
- De diameters van roosters en de uitsparing in de plint zouden minimaal overeen moeten komen met de diameter van de afvoerluchtleiding. Er dient een uitstroomopening van minstens 500 cm² aanwezig te zijn. De plintlijsthoogte inkorten of passende openingen aanbrengen.
- Zorg er tijdens de installatie voor dat de circulatieluchtteenheid ook na het afmonteren van de keuken toegankelijk blijft.
- Eventueel moeten plintpoten van de keukenkastjes worden verplaatst.



OPMERKING

Bij circulatiebedrijf dient voortdurend voldoende geventileerd te worden om de luchtvochtigheid af te voeren.

7.6 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren. Bij aansluiting en reparatie het toestel met een van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkracht wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het toestel worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: door een verkeerde aansluiting kan de vermogenslektronica worden vernield.
- Het apparaat is alléén toegelaten voor een vaste aansluiting. Het mag niet met een geaard stopcontact worden aangesloten.

Aansluitwaarden

Netspanning: 220-240V ~, 50/60 Hz

Nominale componentenspanning: 220-240V

Geen aansluitkabel standaard aanwezig

- Om de aansluiting uit te voeren moet het deksel van de aansluitdoos aan de onderkant van het apparaat worden losgemaakt om zo de aansluitklem te bereiken. Na de aansluiting moet het deksel weer vastgemaakt en de aansluitleiding met de snoerklem beveiligd worden.
- De aansluitleiding moet minstens van het type H05 VV-F of H05 RR-F zijn.

Aansluitkabel standaard aanwezig

- De kookplaat is bij levering met een temperatuurbestendige aansluitkabel uitgerust.
- De aansluiting op het net wordt volgens het aansluitschema uitgevoerd, tenzij de aansluitkabel al met een stekker is uitgerust.
- Als de netaansluitkabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet hij door een speciale aansluitkabel worden vervangen. Om risico's te vermijden mag dit alleen door de fabrikant of zijn klantenservice gebeuren.

7.7 Technische gegevens

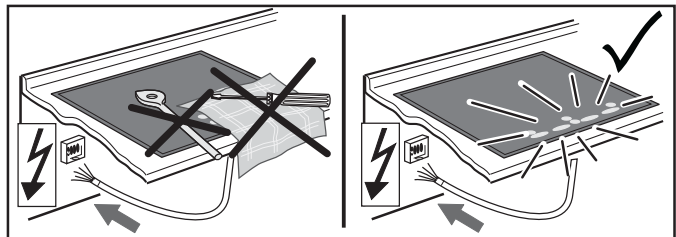
Afmetingen kookplaat	
hoogte/ breedte/ diepte mm	55x298x518
Kookzones	
voor Ø cm / kW	16/ 1,4
achter Ø cm / kW	1,4 (2,0)*
Kookplaat kW	3,4
Ventilator kW	0,115

* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

7.8 Inbedrijfstelling

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Belangrijk: bij de aansluiting op het net mogen er geen voorwerpen op de touch-control sensoren liggen!



Met een sponsje en wat afwasmiddel even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.

8 Buitenbedrijfstelling, afvoer

8.1 Buitenbedrijfstelling

Als het apparaat ooit is uitgediend, vindt de buitenbedrijfstelling plaats.

- Schakel de zekering in de huisinstallatie uit om het risico op elektrische schokken uit te sluiten.
- Voer de kookplaat na de demontage milieuvriendelijk af.

8.2 Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

8.3 Verwijderen van oude apparaten

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid. Het milieu en de volksgezondheid worden in gevaar gebracht door het product verkeerd te verwijderen. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, kunt u het beste contact opnemen met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Contenuto

1 Generalmente	74
1.1 Qui trovate...	74
1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	74
2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze	75
2.1 Per il collegamento e il funzionamento	75
2.2 Per il piano di cottura in generale	75
2.3 Per le persone	76
2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze	77
3 Descrizione dell'apparecchio	78
4 I comandi	79
4.1 Il piano di cottura	79
4.2 Rilevamento pentola	79
4.3 Limitazione della durata d'esercizio	79
4.4 Altre funzioni	79
4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)	79
4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione	80
4.7 Consigli per il risparmio d'energia	80
4.8 Livelli di potenza	80
4.9 Indicatore del calore residuo	80
4.10 Comando a tasti	81
4.11 Accensione del piano e della zona di cottura	81
4.12 Spegnimento della zona di cottura	81
4.13 Spegnimento del piano di cottura	81
4.14 Funzione Power (zona di cottura con "P")	82
4.15 La sicurezza contro i bambini	82
4.16 Spegnimento automatico (timer)	83
4.17 Orologio contaminuti	83
4.18 Piano di cottura con comando del ventilatore Usare la cappa aspirante	84
4.18.1 Accensione e spegnimento della cappa aspirante	84
4.18.2 Tempo di alimentazione successiva	84
4.18.3 Tempo di alimentazione successiva	84
5 Pulizia e manutenzione	85
5.1 Dimensioni del piano di cottura	85
5.2 Particolari tipi di sporco	85
5.3 Cappa aspirante del piano di cottura	85
6 Che fare in caso di problemi?	86
7 Istruzioni di montaggio	87
7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina	87
7.2 Ventilazione	87
7.3 Incasso	87
7.4 Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore	89
7.5 Incasso della cappa aspirante del piano di cottura	89
7.6 Collegamento elettrico	90
7.7 Dati tecnici	90
7.8 Messa in funzione	90
8 Messa fuori servizio, smaltimento	91
8.1 Mettere fuori servizio	91
8.2 Smaltimento dell'imballo	91
8.3 Smaltimento degli apparecchi usati	91

1 Generalmente

1.1 Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative la vostra sicurezza, l'uso, la cura e la manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare con cura questo manuale d'uso e di montaggio. Consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il piano cottura è destinato unicamente alla preparazione di cibi in ambito domestico o in ambiti analoghi. Ambiti analoghi sono:

- l'utilizzo in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro analoghi
- l'utilizzo in aziende agricole
- l'utilizzo da parte di clienti negli hotel, nei motel e in altri tipici ambienti di dimora
- l'utilizzo in pensioni con servizio di prima colazione
- Il piano cottura non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli previsti e deve essere utilizzato soltanto sotto sorveglianza.

2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze

2.1 Per il collegamento e il funzionamento

- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.
- Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
- Non operare l'apparecchio con un timer o telecomando esterno.

2.2 Per il piano di cottura in generale

- A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!
- Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnere immediatamente la zona di cottura premendo il rispettivo tasto Meno e non solo tramite il riconoscimento delle pentole.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Spegner l'apparecchio e poi coprire le fiamme con prudenza, per esempio con un coperchio o una coperta estinguente.

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

- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
- Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo i tasti (surriscaldamento dell'elettronica, Errore E2, spegnimento del touch control).
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Assicurarsi che non ci siano oggetti (ad es. asciugamani ecc.) nelle dirette vicinanze della cappa aspirante poiché essi possono essere aspirati. In linea di principio vanno tenuti lontani dall'apparecchio i liquidi e le piccole parti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il filtro per i grassi inserito.
- Filtri con un deposito eccessivo di grasso comportano pericolo di incendio!
- È consentito friggere solamente sotto costante osservazione, è vietato fiammeggiare !
- Per l'esercizio di focolari a legna, a carbone, a gas o gasolio con camino si deve provvedere a una sufficiente ventilazione. La depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non deve superare i 4 PA (0,04mbar), altrimenti si corre il rischio di avvelenamento.
- Durante la cottura, il vapore grasso rilascia inoltre umidità nell'aria dell'ambiente.
- In modalità ventilata, l'umidità del vapore grasso viene rimossa soltanto in piccola parte.
- Occorre pertanto provvedere sempre a un sufficiente apporto di aria fresca, per es. lasciando una finestra aperta o ricorrendo alla ventilazione dell'ambiente.
- Assicuratevi che ci sia sempre un clima normale e gradevole nell'ambiente (umidità 45-60%).
- Dopo ogni utilizzo in modalità ventilata, accendete per circa 20 minuti a bassa velocità la cappa aspirante del piano cottura oppure attivate il ritardo automatico di arresto.

2.3 Per le persone

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini di età minima di 8 anni e da persone ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza se le suddette persone sono sorvegliate o se hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano. È vietato lasciar giocare con l'apparecchio i bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, salvo il caso in cui i bambini siano sorvegliati.
- Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- Si devono utilizzare unicamente griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi del produttore del piano cottura ovvero quelli autorizzati dal produttore nelle istruzioni per l'uso. L'utilizzo di griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi non idonei può essere causa di incidenti.
- I portatori di pacemaker o di microinfusore devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e 50 kHz).


2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze


L'apparecchio è stato costruito secondo lo stato attuale della tecnica. Le macchine comportano tuttavia dei rischi che non sono evitabili sotto il profilo costruttivo.


Per garantire all'operatore una sicurezza sufficiente, vengono fornite in aggiunta avvertenze per la sicurezza che sono contrassegnate con i testi segnaletici qui di seguito descritti.


Solo se si presta attenzione a questi testi segnaletici è garantita una sufficiente sicurezza durante l'uso della macchina.

I testi segnaletici hanno diversi significati


	<p>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>
---	---

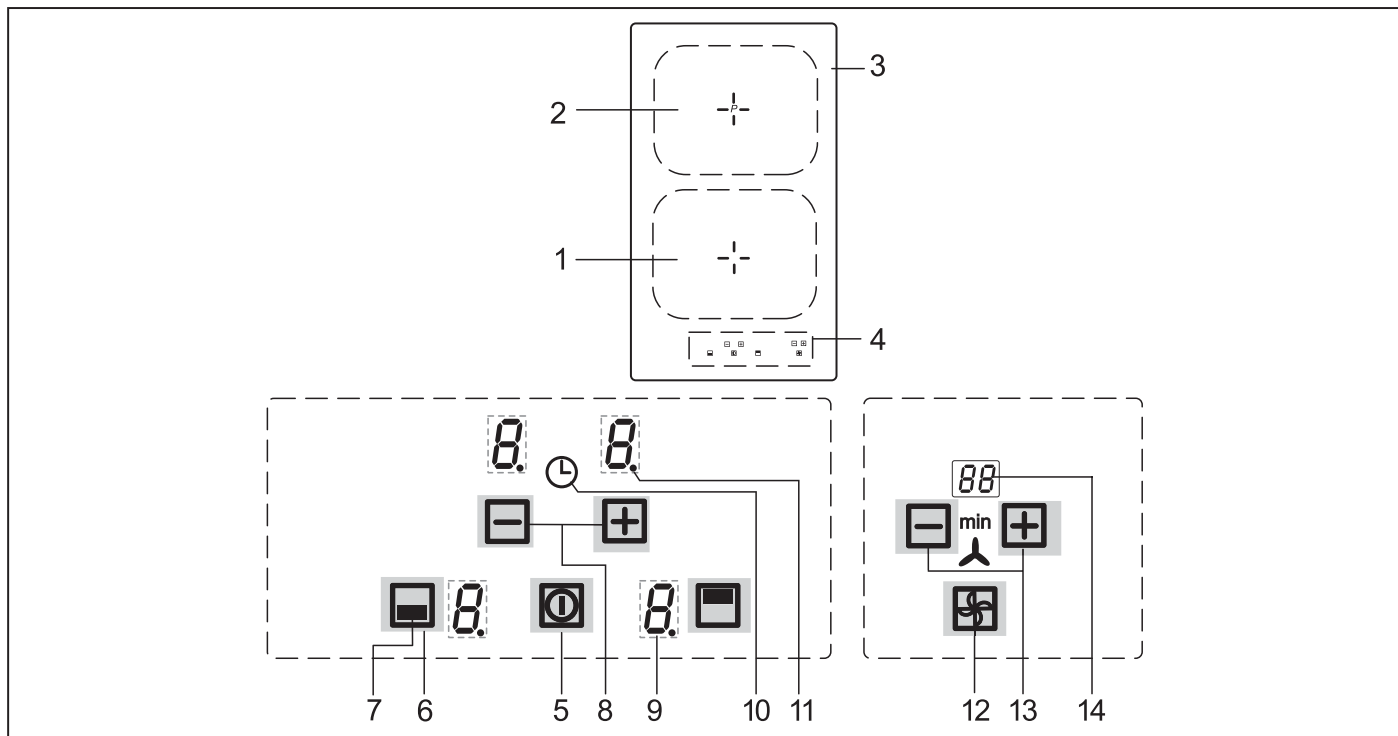
In più ci si trovano anche i seguenti simboli di pericolo:

	<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. Dimensioni del piano di cottura
4. Pannello comandi Touch-Control
5. Tasto di accensione/spengimento
6. Tasto di selezione della zona di cottura
7. Simbolo per l'assegnazione della posizione della zona di cottura sul piano di cottura
8. Tasto Più (alzare) / Tasto Meno (diminuire)
9. Indicazione del livello di cottura
10. Simbolo per funzione Timer
11. Spia di controllo: si accende a funzione Timer

Piano di cottura con comando del ventilatore

12. Tasto di accensione/spengimento del ventilatore
13. Tasto Più / Meno del ventilatore
14. Indicazione del ventilatore

Uso dei tasti a sensore

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

Tasto di accensione/spengimento (5)

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

Tasto per la selezione della zona di cottura; p.e. anteriore (6)

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

Tasto Meno (-) / Tasto Più (+) (8)

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

Indicazione del livello di cottura (9)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure è luminoso..... La zona di cottura è selezionata.

H..... Indicatore del calore residuo

P..... Livello Power

L..... Sicurezza bambini

ER03..... Messaggio d'errore

Spia di controllo (8)..... Funzione Timer

Piano di cottura con comando del ventilatore

Tasto di accensione/spengimento (12) e tasto Meno/Più del ventilatore (13)

Usare questi tasto per regolare il ventilatore (cappa aspirante). Esso lavora indipendentemente dal piano di cottura.

Indicazione del ventilatore (14)

..... Livello del ventilatore

min..... Tempo di alimentazione successiva

4 I comandi

4.1 Il piano di cottura


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 simbolo  sull'indicatore del livello di potenza.

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di cottura impostato. La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura; nell'indicatore del livello di potenza appare il simbolo .

Qualora si dovesse attivare la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, verrà trasmessa solo l'energia necessaria.

Limiti nel rilevamento pentola

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo del fondo pentola (mm)
160	110
160 P	110

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

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

4.3 Limitazione della durata d'esercizio

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

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

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

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

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

Limitazione della durata d'esercizio

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata di funzionamento, indicazione in ore
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

4.4 Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Si sente un segnale acustico e viene visualizzato il codice d'errore ER03. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)

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

Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2 o ER21, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente.

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

4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

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

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

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

Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

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

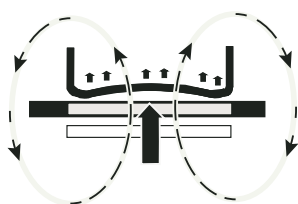
Test del magnete:

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



Nota!

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



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

4.7 Consigli per il risparmio d'energia

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

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

4.8 Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sono elencate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Livello di potenza	Idoneo per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo
1-2	Cottura di minori quantità
3	Proseguimento di cottura
4-5	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi
6	Arrostitimento, 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

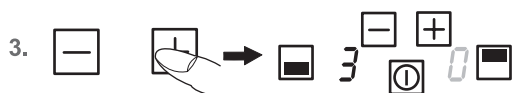
Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo dal simbolo H.

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 Comando a tasti

Per attivare il comando qui descritto si deve prima premere un tasto di selezione e quindi subito dopo un altro.

Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.

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

4.11 Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premere il tasto di accensione/spegnimento fino a che gli indicatori del livello di potenza non visualizzano 0. Il comando è pronto per l'uso.
2. Premere quindi un tasto selettore della zona di cottura (ad es. per la zona anteriore). L'indicatore del livello di potenza è ben illuminato.
3. Selezionare il livello di potenza con il tasto Più o Meno . Selezionando il tasto Più si attiva il grado di cottura 1, selezionando il tasto Meno il grado 9.
4. Mettere subito una pentola idonea all'induzione sulla zona di cottura. Il riconoscimento pentola aziona la bobina di induzione. La pentola viene riscaldata. Finché non è appoggiata una pentola metallica appare il grado di cottura . Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi il capitolo «Riconoscimento pentola».

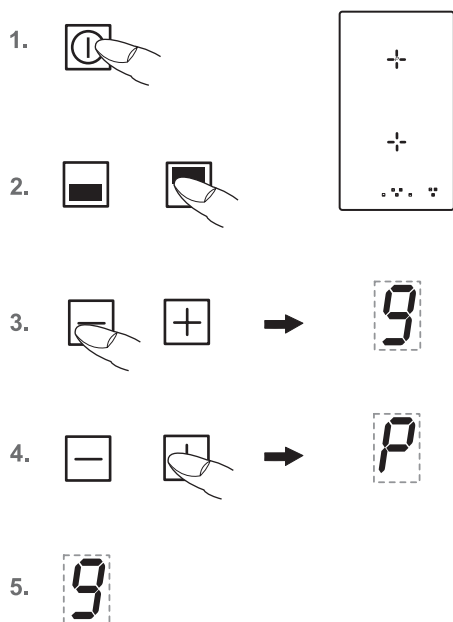
Per cuocere contemporaneamente anche su altre zone di cottura, ripetere i passaggi descritti dal punto 2 al punto 4.

4.12 Spegnimento della zona di cottura

5. Premere il tasto selettore della zona di cottura desiderato (ad es. per la zona anteriore). L'indicatore del livello di potenza è ben illuminato.
6. a) Premere più volte il tasto Meno fino a quando non viene indicato il livello di potenza 0 oppure
b) Premere il tasto di accensione / spegnimento . Tutto il piano/tutte le zone di cottura si spengono.

4.13 Spegnimento del piano di cottura

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



4.14 Funzione Power P (zona di cottura con "P")

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari. Si può, per esempio, far bollire velocemente una grande quantità d'acqua. La funzione Power è attiva per 5 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa automaticamente a 9.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi un tasto selettore della zona di cottura (ad es. per la zona posteriore). L'indicatore del livello di potenza è ben illuminato.
3. Premere una volta il tasto Meno per impostare il livello di cottura massimo 9.
4. Premere una volta il tasto Più per attivare la relativa funzione Power. L'indicatore del livello di potenza visualizza una P.
5. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 5 minuti. La P si spegne e si attiva il livello di potenza 9.

Indicazioni:

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

4.15 La sicurezza contro i bambini

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

Attivazione della sicurezza bambini

1. Premere il tasto di accensione/spegnimento per accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente il tasto Meno e il tasto selettore della zona di cottura posteriore .
3. Premere poi solo il tasto selettore della zona di cottura posteriore per attivare la sicurezza bambini.

Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco bambini); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

Disattivazione della sicurezza bambini

4. Premere il tasto di accensione/spegnimento .
5. Premere quindi contemporaneamente il tasto Meno e il tasto selettore della zona di cottura posteriore .
6. Premere poi il tasto Meno per disattivare la sicurezza bambini. La L si spegne.

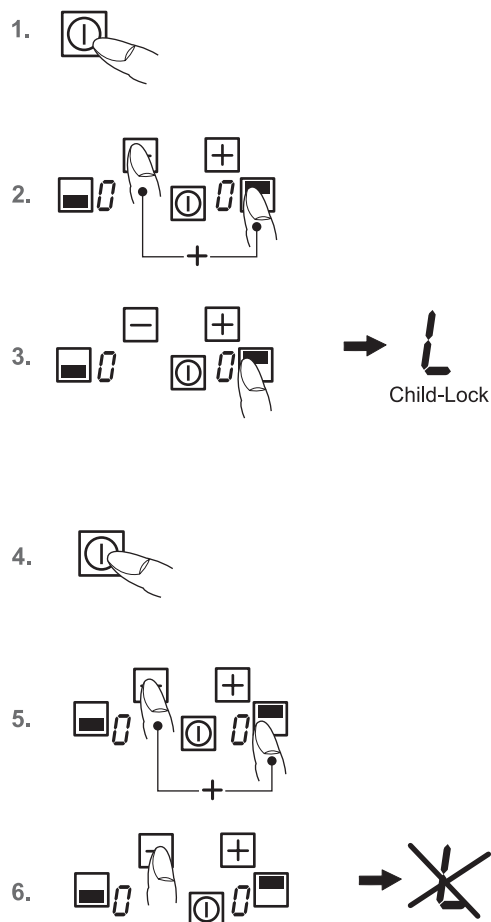
Disattivazione della sicurezza bambini per un unico processo di cottura.

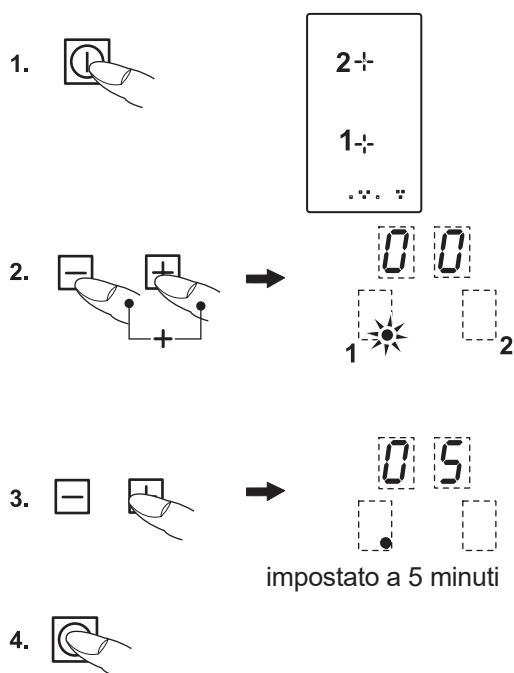
Il presupposto è che sia attiva la sicurezza bambini (vedi punti 1-3).

- Premere il tasto di accensione/spegnimento.
- Premere quindi contemporaneamente il tasto Meno e il tasto selettore della zona di cottura posteriore . L'utente può accendere la zona di cottura appena che si è spento il simbolo L.
- Dopo che si sarà spento il piano di cottura, si riattiverà automaticamente la sicurezza bambini.

Indicazione

Una caduta di corrente non provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata, quindi rimane attiva.

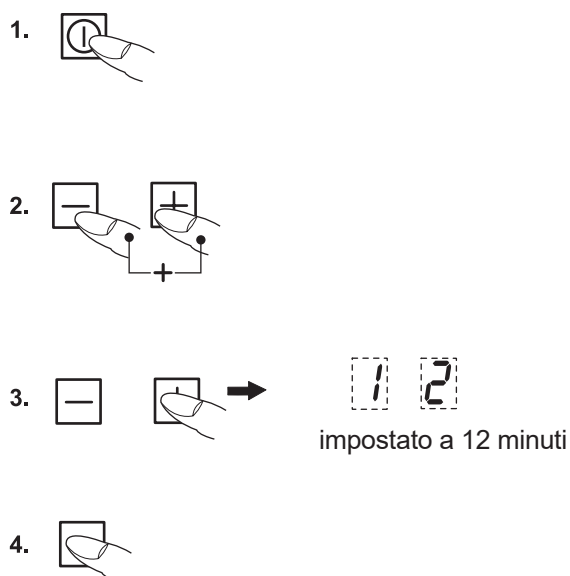




impostato a 5 minuti



Spia di controllo (punto decimale)



impostato a 12 minuti

4.16 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 01 e 99 minuti.

1. Accendere il piano di cottura. Accendere una o più zone di cottura e selezionare il livello di potenza desiderato.
2. Premere contemporaneamente il tasto Più (+) e il tasto Meno (-) fino a quando non si accende la spia di controllo (punto decimale) della zona di cottura desiderata. Gli indicatori del livello di potenza posteriori mostrano 00, quelli anteriori si spegnono.
3. Selezionare quindi subito il tempo di cottura con il tasto Più (+) o Meno (-). Per programmare la funzione di spegnimento automatico per un'altra zona di cottura, premere più volte contemporaneamente il tasto Più (+) e il tasto Meno (-) fino a quando non inizia a lampeggiare la spia di controllo (punto decimale) per la zona di cottura desiderata.
4. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato e Viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione / spegnimento).

Indicazioni

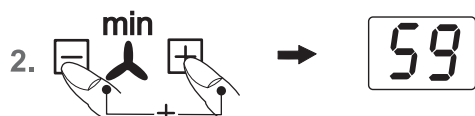
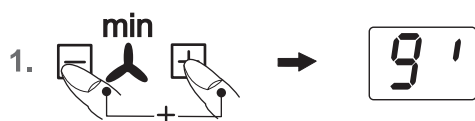
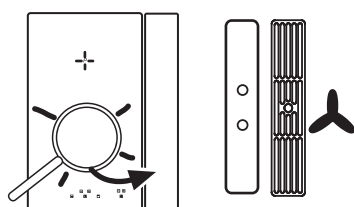
- Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico), premere ripetutamente e contemporaneamente il tasto Più (+) e Meno (-) fino a quando non si accende la spia di controllo (punto decimale) per la zona di cottura desiderata. Il valore indicato può essere modificato.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, selezionare la relativa zona di cottura e impostarla a 0 con il tasto Meno (-).

4.17 Orologio contaminuti ⌚ (zona di cottura spenta)

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere contemporaneamente una volta i tasti Più e Meno. Gli indicatori del livello di potenza posteriori mostrano 00, quelli anteriori si spegnono.
3. Impostare il tempo in minuti premendo il tasto Più (+) o Meno (-).
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di spegnimento).

Nota!

- L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spento il piano di cottura.



4.18 Piano di cottura con comando del ventilatore

Usare la cappa aspirante

I tasti per il ventilatore si trovano a destra. Prima di usare il piano di cottura togliere completamente la copertura. Non bisogna rimuoverla nei modelli con copertura in acciaio aperta.

Importante!

**Non mettere la copertura sul piano cottura a induzione!
Pericolo di ustionarsi!**

4.18.1 Accensione e spegnimento della cappa aspirante

1. Premere il tasto di accensione/ spegnimento per 1 s. circa.
2. Toccare il tasto Più del ventilatore. Usare adesso i tasti Più o Meno per scegliere il livello di potenza desiderato 1, 2, 3 o 4 del ventilatore. Si accende il simbolo del ventilatore. Il livello di potenza intensivo 4 rimane acceso per 10 minuti. Dopo questo periodo si ritorna automaticamente al livello 3.
3. Per spegnere il ventilatore toccare il tasto Meno fino a che non si vede l'indicazione 0.

Suggerimento

Perché l'aspirazione funzioni bene anche con pentole alte (ad es. per asparagi), potete mettere una mestola sotto il coperchio.

4.18.2 Tempo di alimentazione successiva

Il ventilatore lavora anche dopo lo spegnimento per eliminare gli odori di cottura. Oltre a ciò si asciugano i filtri nel ventilatore.

Regolazione del tempo di alimentazione successiva

1. Premere contemporaneamente il tasto Più e Meno del ventilatore. Il tempo di alimentazione successiva è regolato a 10 minuti. Si accende il simbolo del ventilatore. **min**.
2. Per regolare una durata di 60 minuti toccare contemporaneamente di nuovo entrambi i tasti Più e Meno .
3. Spegnere questo tempo toccando di nuovo contemporaneamente entrambi i tasti Più e Meno.

Se è impostato il tempo di alimentazione successiva, la velocità della ventola è regolabile e modificabile liberamente.

4.18.3 Tempo di alimentazione successiva

Il motore del ventilatore dovrebbe rimanere acceso per 10 - 20 minuti dopo ogni processo di cottura. Se la ventola è in funzione per almeno 15 minuti, dopo lo spegnimento la ventola gira ancora in automatico per circa 15 minuti a bassa velocità per garantire un funzionamento ottimo e l'eliminazione completa dei vapori.

Per raggiungere una ottimale rimozione degli odori, regolare il funzionamento successivo del ventilatore sempre a 10 - 60 minuti. I casi molto rari può succedere che al momento della riaccensione del ventilatore le molecole di odore memorizzate si connettono con il vapore d'acqua e sono poi di nuovo percepibili. Questi odori residui scompaiono durante il funzionamento successivo.

Importante

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.

5 Pulizia e manutenzione

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

5.1 Dimensioni del piano di cottura

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

Pulizia dopo l'uso

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

Manutenzione settimanale

2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto normale per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e antisporco. Tutte le impurità rimangono sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detersivo sulla superficie di cottura perché avrebbero un effetto aggressivo quando la si riscalda e potrebbero quindi modificarne la struttura.

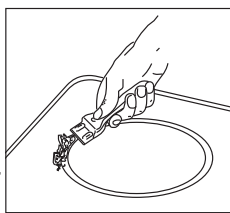
5.2 Particolari tipi di sporco

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

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

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

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



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

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

5.3 Cappa aspirante del piano di cottura

Pulizia dei filtri antigrasso metallici

Pulire i filtri antigrasso metallici almeno una volta al mese o sempre quando sono pieni di grassi nella lavastoviglie o con un po' di detersivo liquido delicato.

Per togliere il filtro rimuovere la copertura della cappa e tirare in su la lamiera di conduzione dell'aria a forma di U fuori dalla cappa aspirante. Adesso rimuovere il filtro. Per toglierlo premere in giù la serratura nella presa.

Pulire il filtro nella lavastoviglie. Inserirlo in posizione verticale. Si evitano le variazioni cromatiche e i danni ai filtri usando sempre ed esclusivamente un brillantante alluminiocompatibile.

Non mettere il filtro direttamente nelle vicinanze di bicchieri e porcellana chiara.

Non far funzionare mai la cappa senza il filtro inserito!

Dopo la pulizia, inserire il filtro asciutto nella cappa aspirante. Fare sempre attenzione che: la presa deve essere visibile dopo l'inserimento. Pulire l'interno della cappa facilmente raggiungibile con un panno umido con un po' di detersivo e fare attenzione a parti sporgenti.

Pulizia e manutenzione della cappa aspirante

Preferibilmente pulire la cappa dopo ogni pulizia del filtro. Dopo la cottura intensa di acqua senza aver coperto la pentola è possibile che l'acqua condensata si accumuli sotto il filtro. Questo è del tutto normale. Però si deve eliminare l'acqua e pulire l'interno della cappa aspirante.

L'umidità residua può evaporare tramite le aperture nella copertura anche quando la cappa non funziona.

Se però si notano odori residui sgradevoli, pulire il filtro e l'interno della cappa.

Preferibilmente pulire la cappa con un panno morbido umido e detersivo liquido delicato.

Servizio

Il filtro deve rimanere accessibile. Sostituire il feltro a carbone attivo del filtro ogni 5 - 24 mesi se usate un filtro a carbone attivo.

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.
- Viene visualizzata una L? Controllare che non sia attiva la 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».

Viene visualizzato il codice d'errore ER03 ed 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.

È visualizzato il codice di errore E2 o ER21?

L'elettronica è troppo calda. Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente. Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento».

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.

Comportamento di cottura a intermittenza?

I corpi riscaldanti a induzione riescono a regolare la loro potenza solo fino a un determinato livello di potenza. Al di sotto di questo livello di potenza, il corpo riscaldante comincia a funzionare ciclicamente.

Ciò significa che il corpo riscaldante a induzione si accende e si spegne in base a livello di potenza selezionato in un determinato intervallo di tempo. Questo comportamento ciclico è udibile e diventa visibile durante la cottura tramite l'aumento e la diminuzione di bollicine sul fondo della pentola.

Il comportamento di cottura a intermittenza con determinati livelli di potenza è normale e non ha ripercussioni negative sul risultato di cottura.

Rimedio:

Fare attenzione a scegliere quanto più possibile padelle con un fondo spesso e quindi con un buon immagazzinamento e una buona distribuzione del calore.

Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto. La cottura senza coperchio comporta la dispersione di moltissima energia.

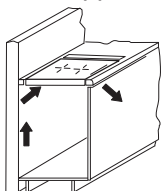
7 Istruzioni di montaggio

7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (min. 75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 50 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- 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.

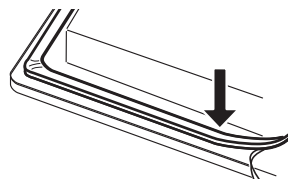
7.3 Incasso

Avvertenze importanti

- 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.

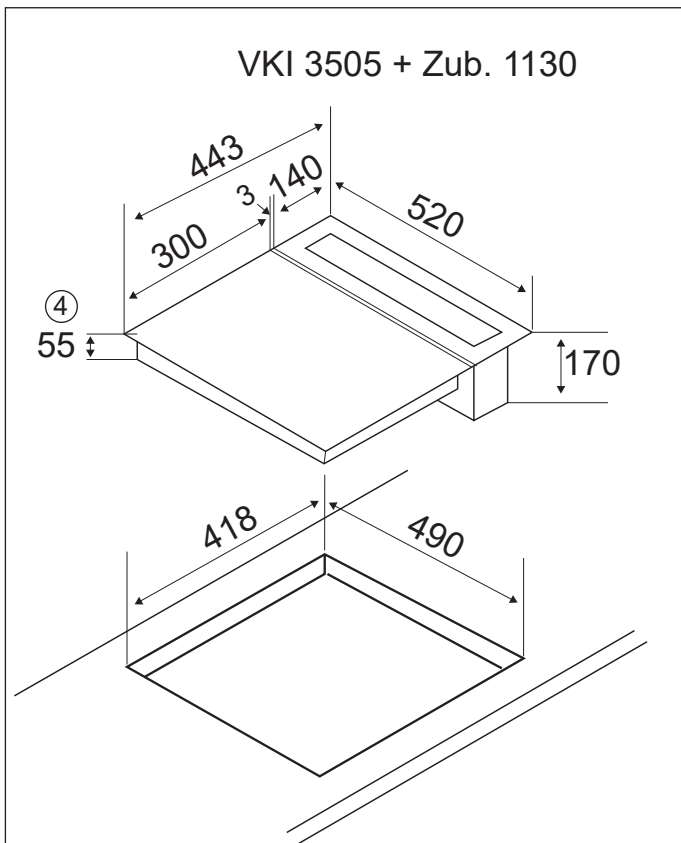
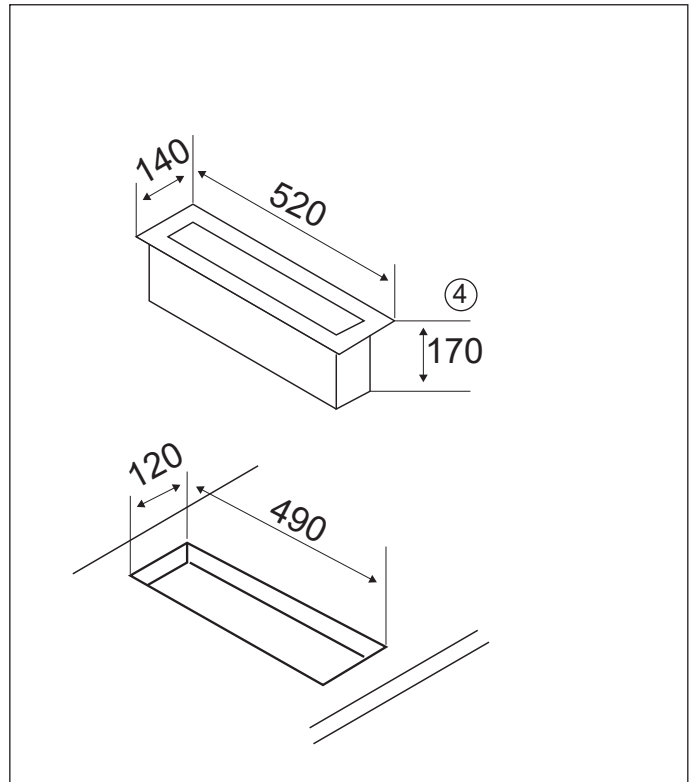
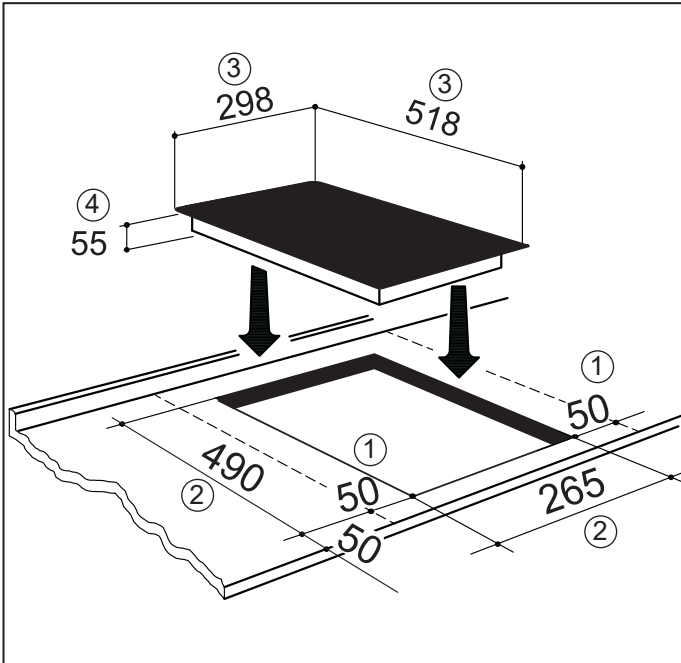


- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con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

**Importante!**

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

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

7.4 Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore

Per il collegamento al ventilatore abbinare i due connettori a 7 poli.

Aprire la sicurezza al connettore a 7 poli del ventilatore del piano di cottura e poi inserire il controconnettore fino a che incastra. Al fine chiudere la sicurezza.



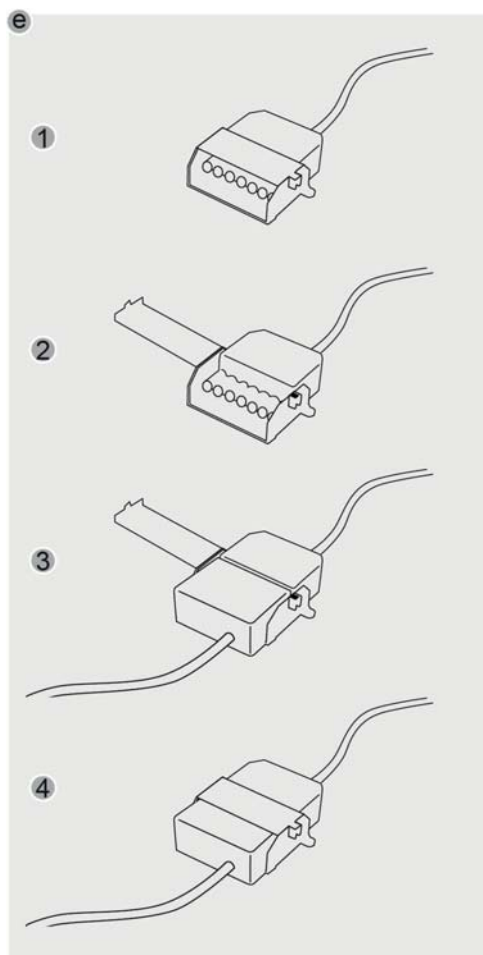
PERICOLO

Lesione da corrente elettrica

Collegare il ventilatore prima dell'allacciamento alla rete elettrica!

Prima di aprire i connettori è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Realizzare il collegamento alla rete elettrica sempre dopo il collegamento dei connettori.

Accendere il piano di cottura solo dopo l'allacciamento del ventilatore e della sicurezza del connettore.



7.5 Incasso della cappa aspirante del piano di cottura

- L'allacciamento alle rete elettrica e il collegamento degli allacciamento per l'aria di scarica del prodotto può essere eseguito solo da un tecnico specializzato e abilitato e in base alle norme in materia valide! L'installatore è responsabile per il corretto funzionamento nel luogo di installazione!
- Fare attenzione alle norme e disposizioni per il montaggio dei singoli paesi e dell'ente responsabile per l'approvvigionamento dell'energia.
- La cappa / ventilatore funziona a sfiato e ad aria di ricircolo.
- Condurre l'aria di scarico in un apposito canale attraverso il muro all'esterno.
- Non condurre l'aria in un camino di sfiato e per il fumo già usato. In caso di dubbi, chiedere lo spazzacamino responsabile.
- Se nelle vicinanze del ventilatore vengono gestiti dispositivi di combustione collegati ad un camino come stufe a carbone o olio e caldaie a gas, assicurarsi che affluisca sempre sufficiente aria fresca, altrimenti si corre il rischio di avvelenamento. Il corretto funzionamento del ventilatore del piano di cottura è garantito solo se la depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non supera 4 PA (0,04mbar), e affluisca sempre sufficiente aria fresca.
- I condotti di scarico dei fumi devono essere conformi alla classe di incendio B 1 DIN 4102.
- Prestare attenzione a che la larghezza nominale minima del supporto di allacciamento dell'apparecchio non venga ridotta.
- Dovrebbe essere sempre impiegato il sistema di ventilazione, consigliato e compatibile con l'aspirazione del piano cottura.
- La larghezza nominale dei tubi di ricircolo dell'aria non dovrà essere inferiore a 150 mm.
- I condotti di scarico dei fumi dovranno essere il più corti possibile, non dovranno avere una forma a gomito di 90 gradi ma dovranno descrivere un ampio arco e non dovranno avere riduzioni della sezione.
- Non scegliere mai tubi con diametro minore di 150 mm. A 50 cm davanti all'elemento ventola non dovranno essere posate curve/gomiti.
- Tra due gomiti/curve inserire sempre un pezzo dritto di ca. 50 cm.
- Le cassette in muratura, così come l'intaglio nella mascherina che fa da zoccolo, dovranno avere una sezione che corrisponda almeno al condotto di scarico dei fumi. Deve essere presente un'uscita del tubo di almeno 500 cm². Accorciare i listelli dello zoccolo in altezza oppure apportarvi adeguate aperture.
- Durante l'installazione, fare attenzione a lasciare accessibile l'unità di ricircolo dell'aria anche quando il montaggio della cucina sia completo.
- Se necessario, spostare i piedi zoccolini degli armadi.



AVVERTENZA

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.

7.6 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.
- L'apparecchio è ammesso solo per un raccordo fisso. Semplici connettori provvisti di contatto per la messa a terra non sono ammessi.

Valori di collegamento

Tensione di rete 220-240V ~, 50/60 Hz

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 H05 VV-F o H05 RR-F.

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.

7.7 Dati tecnici

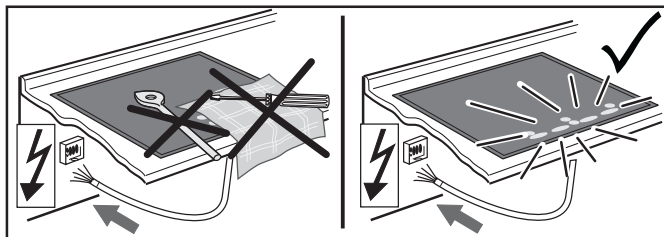
Dimensioni del piano di cottura	
Altezza /larghezza /profondità mm	55x298x518
Zone di cottura	
anterioreØ cm / kW	16/ 1,4
posterioreØ cm / kW	1,4 (2,0)*
Piano di cottura kW	3,4
Ventilatore kW	0,115

* Potenza con funzione Power attiva

7.8 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.

Índice

1 En general	92
1.1 Aquí encontrará usted.....	92
1.2 Uso previsto	92
2 Indicaciones de seguridad y advertencias	93
2.1 Conexión y funcionamiento	93
2.2 Encimera.....	93
2.3 Para personas	94
2.4 Explicación de los símbolos y de las indicaciones	95
3 Descripción del aparato	96
4 Manejo	97
4.1 Encimera de cocción	97
4.2 Reconocimiento de recipientes	97
4.3 Limitación de la duración del funcionamiento	97
4.4 Otras funciones.....	97
4.5 Protección contra sobrecalentamiento (inducción).....	97
4.6 Batería de cocina para la encimera por inducción	98
4.7 Consejos para el ahorro de energía	98
4.8 Niveles de cocción.....	98
4.9 Indicación de calor residual	98
4.10 Accionamiento de tecla.....	99
4.11 Conexión de la encimera y de zonas de cocción	99
4.12 Desconexión de la zona de cocción.....	99
4.13 Desconexión de la encimera	99
4.14 Nivel «power» (zonas de cocción con «P»).....	100
4.15 Seguro para niños	100
4.16 Automatismo de desconexión (temporizador) ..	101
4.17 Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)	101
4.18 Encimera con control de ventilador: Uso del ventilador	102
4.18.1 Conexión y desconexión del ventilador.....	102
4.18.2 Marcha residual del ventilador.....	102
4.18.3 Tiempo de marcha residual	102
5 Limpieza y conservación	103
5.1 Encimera de vitrocerámica	103
5.2 Suciedad especial.....	103
5.3 Ventilador de encimera	103
6 Qué hacer en caso de problemas	104
7 Instrucciones de montaje	105
7.1 Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina	105
7.2 Entrada de aire	105
7.3 Montaje	105
7.4 Conector de 7 polos conexión ventilador	107
7.5 Montaje del ventilador de encimera	107
7.6 Conexión eléctrica	108
7.7 Datos técnicos	108
7.8 Puesta en funcionamiento	108
8 Puesta fuera de servicio, eliminación	109
8.1 Puesta fuera de servicio	109
8.2 Eliminación de los materiales de embalaje	109
8.3 Eliminación de los aparatos antiguos.....	109

1 En general**1.1 Aquí encontrará usted...**

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento su encimera. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato, para poder disfrutar mucho tiempo de él.

Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «¿Qué hacer en caso de problemas?». A menudo, usted mismo podrá reparar pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso y de montaje a los nuevos propietarios para su información y seguridad.

1.2 Uso previsto

La encimera ha sido diseñada para la preparación de alimentos dentro de un marco doméstico y ámbitos similares. Se consideran ámbitos similares:

- El uso en tiendas, oficinas y otros entornos laborales similares
- El uso en explotaciones agrícolas
- El uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares
- El uso en residencias de alojamiento y desayuno
- No debe emplearse para otros fines y tiene que utilizarse siempre bajo supervisión.

2 Indicaciones de seguridad y advertencias

2.1 Conexión y funcionamiento

- Los aparatos hay que montarlos siguiendo las normas de seguridad correspondientes.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos deben ser llevados a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. La realización indebida de estas actividades pone en peligro su seguridad.
- En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.
- El aparato no debe emplearse con temporizador externo ni con otro sistema externo de acción a distancia.

2.2 Encimera

- ¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción el campo de cocción por inducción no se debe utilizar sin vigilancia!
- Al cocinar hay que tomar en consideración la elevada rapidez de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas.
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en la zona de cocción. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Después de su uso, es estrictamente imprescindible desconectar una zona de cocción por medio de la tecla Menos correspondiente y no sólo mediante el reconocimiento de recipientes.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Desconectar el aparato y cubrir las llamas con cuidado con una tapa o una manta apagafuegos.
- La superficie de vitrocerámica es muy resis-

tente. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden producir la rotura del campo de cocción.

- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- Peligro de incendio: nunca deje objetos sobre la encimera.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las zonas de cocción todo material que pueda fundirse con facilidad como plásticos, láminas, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente, (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) para evitar deterioros.
- Nunca se deben colocar objetos de metal (vajilla, cubiertos...) sobre la encimera de inducción, ya que pueden ponerse calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- No depositar sobre la encimera objetos inflamables o combustibles que puedan suponer un peligro en caso de una conexión involuntaria.
- Los objetos de metal llevados en el cuerpo pueden calentarse en las proximidades inmediatas de la encimera de inducción. Precaución, peligro de quemaduras. Objetos no magnetizables (p.ej. anillos de oro y plata) no resultan afectados.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni envases herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!
- Mantener limpias las teclas de sensor, ya que

el aparato podría interpretar la suciedad como el contacto de un dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!

- En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- No colocar ollas y sartenes calientes en las proximidades de la tecla de sensor ni tampoco cubrirla. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- ¡Colocar la olla lo más centrada posible en la zona de cocción!
- A ser posible, emplear las zonas de cocción traseras para las ollas más grandes para que las teclas de sensor no se calienten demasiado (sobrecalentamiento del Touch-Control; aviso de error E2, desconexión del Touch-Control).
- Si hay animales domésticos en la vivienda que puedan alcanzar la encimera, entonces se debe activar el seguro para niños.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Preste atención para que no haya ningún objeto (p.ej. trapo de limpieza) en las proximidades inmediatas de la unidad extractora. Tales objetos podrían ser aspirados por la corriente de aire. Por principio hay que mantener alejadas del aparato los líquidos y las piezas pequeñas.
- Nunca opere el aparato sin el filtro de grasa montado.
- ¡Los filtros sobrecargados de grasa representan un riesgo de incendio!
- ¡Sólo se permite freír bajo supervisión permanente, no se permite flambear!
- Si se operan sistemas de combustión o fogones de madera, carbón, gas o fueloil que necesitan una chimenea hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada de aire suficiente. La depresión máxima permitida que se forma por la campana dentro del recinto del fogón con chimenea no debe exceder 4 Pa (0,04 mbar), ya que en caso

contrario existe riesgo de intoxicación.

- Al cocinar, debido al vapor el aire del recinto se carga más de humedad.
- En el modo de circulación de aire, la humedad es eliminada del vapor sólo en una medida muy reducida.
- Por ello hay que tomar siempre las medidas oportunas para que haya una entrada de aire fresco suficiente, por ejemplo mediante una ventana abierta o mediante el empleo de un sistema de ventilación para viviendas.
- Mantenga siempre un clima interior normal y agradable (humedad del aire de 45 - 60 %).
- Después de cada uso en el modo de circulación de aire, ponga la unidad extractora durante unos 20 minutos a un nivel menor o active el sistema automático de funcionamiento suplementario.

2.3 Para personas

- Estos aparatos pueden ser empleados por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos siempre y cuando actúen bajo supervisión o hayan recibido instrucción sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que corren a cargo del usuario no deben ser llevados a cabo por niños a no ser que actúen bajo supervisión.
- Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.
- Solo deben emplearse las rejillas de protección de encimera o las cubiertas de encimera del fabricante de la encimera o las rejillas y cubiertas correspondientes indicadas por el fabricante en el manual de instrucciones. El uso de rejillas de protección de encimera o cubiertas de encimera inadecuadas puede causar accidentes.
- Las personas con marcapasos cardíacos o bombas de insulina implantadas deben asegurarse de que sus implantes no son afectados por el campo de inducción (la gama de frecuencia del campo de inducción es de 20-50 kHz).


2.4 Explicación de los símbolos y de las indicaciones


El aparato ha sido fabricado conforme al nivel de desarrollo actual de la técnica. Aún así, de las máquinas se derivan ciertos riesgos que no es posible evitar con medidas constructivas.


Para garantizarle al usuario una seguridad suficiente, se ofrecen además indicaciones de seguridad que aparecen caracterizadas por medio de los resaltes de texto que se describen a continuación.


Sólo en caso de que se observen tales indicaciones queda garantizada una seguridad suficiente durante el funcionamiento.

Los textos resaltados tienen significados diferentes:


	PELIGRO Observación que hace referencia a un riesgo inminente que puede tener como consecuencia la muerte o lesiones muy graves.
---	--


	PRECAUCIÓN Observación que hace referencia a una situación posiblemente peligrosa que puede tener como consecuencia la muerte o lesiones muy graves.
---	--


	ATENCIÓN Observación que hace referencia a una situación peligrosa que puede tener como consecuencia lesiones leves o daños en el aparato.
---	--

	INDICACIÓN Observación que facilita el manejo del aparato si se tiene en cuenta.
---	--

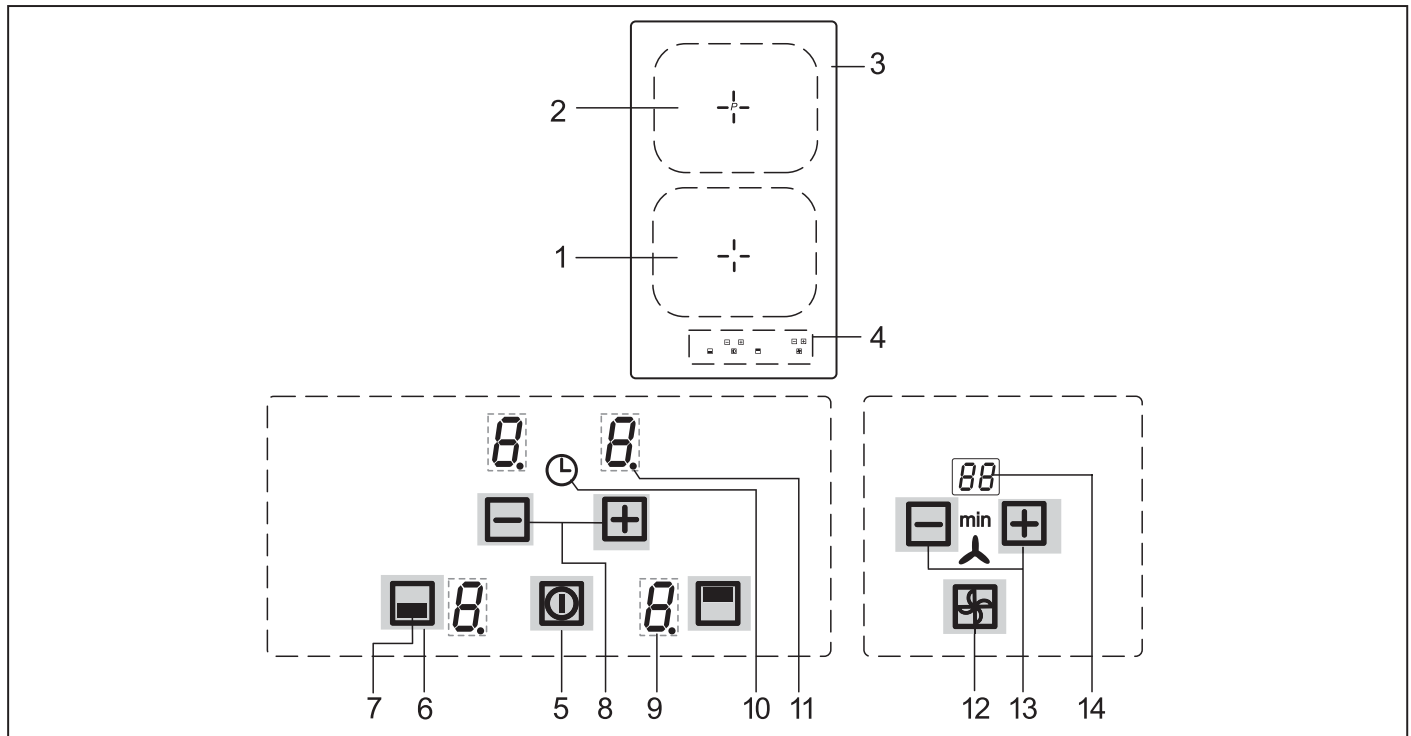
Además, en algunos lugares se emplean los siguientes símbolos de peligro:

	¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA! ¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE! En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.
---	---

	PRECAUCIÓN ¡SUPERFICIES CALIENTES! Este símbolo se encuentra en superficies que se ponen calientes. Existe el riesgo de quemaduras o escaldaduras graves. Las superficies pueden permanecer calientes también después de desconectar el aparato.
---	--

	OBSERVAR LAS NORMAS PARA LA MANIPULACIÓN DE COMPONENTES Y GRUPOS SENSIBLES A LA DESCARGA ELECTROSTÁTICA (ESD). Detrás de las cubiertas caracterizadas con el símbolo de al lado hay elementos y grupos constructivos sensibles a la descarga electrostática. Es estrictamente necesario evitar tocar conexiones de enchufe, circuitos y pines de componentes. ¡Sólo les está permitido el llevar a cabo manipulaciones a profesionales con conocimientos en ESD!
---	--

3 Descripción del aparato



La decoración puede diferir de la representada en las figuras.

1. Zona de cocción por inducción delante
2. Zona de cocción por inducción detrás
3. Encimera de vitrocerámica
4. Panel de mando Touch-Control
5. Tecla de encendido/apagado
6. Tecla de selección de zonas de cocción
7. Símbolo para la asignación de la posición de la zona de cocción en la encimera de vitrocerámica
8. Tecla Más (aumentar) / Tecla Menos (disminuir)
9. Indicador de nivel de cocción
10. Símbolo de la función de temporizador
11. Lámpara de control: se ilumina con la función de temporizador

Encimera con control de ventilador

12. Tecla de encendido / apagado del ventilador
13. Tecla menos / más del ventilador
14. Indicador del ventilador

Manejo mediante teclas de sensor

El manejo del campo de cocción de vitrocerámica se lleva a cabo por medio de teclas de sensor Touch-Control. Las teclas de sensor funcionan como se indica a continuación: tocar con la punta del dedo brevemente un símbolo de la superficie de vitrocerámica. Una señal acústica confirma cada accionamiento correcto. Por motivos de brevedad, en lo sucesivo, las teclas de sensor Touch-Control serán denominadas brevemente como «teclas».

Tecla de encendido / apagado (5)

Con esta tecla se conecta y desconecta la totalidad de la encimera. La tecla es, por así decir, el interruptor principal.

Tecla de selección de zonas de cocción; p.ej delante (6)

Pulsando una de las teclas de selección de zonas de cocción disponibles se selecciona una zona de cocción, para la que seguidamente es posible ajustar un nivel de cocción por medio de la tecla Más o la tecla Menos.

Tecla menos / más (8)

Con estas teclas se llevan a cabo los ajustes de los niveles de cocción, del automatismo de desconexión y del temporizador electrónico. Con la tecla Menos se reduce el valor indicado, y con la tecla Más se aumenta.

Indicador de nivel de cocción (9)

La indicación del nivel de cocción indica el nivel de cocción seleccionado, o bien:

relumbra la zona de cocción está seleccionada

H Indicación de calor residual

P Nivel «power»

L Seguro para niños

ER03 Aviso de error

Lámpara de control (11) Función de temporizador

Encimera con control de ventilador

Tecla de encendido / apagado (12) y tecla menos / más del ventilador (13)

Con estas teclas se maneja el ventilador (campana extractora). Puede operarse independientemente de la encimera.

Indicador del ventilador (14)

..... Nivel del ventilador

min Marcha residual del ventilador

4 Manejo

4.1 Encimera de cocción


La encimera de cocción está equipada con una campo de cocción por inducción. Una bobina de inducción debajo de la superficie de cocción vitrocerámica genera un campo alternado electromagnético que atraviesa la vitrocerámica y genera una corriente de calentamiento en el fondo de los utensilios.


En una zona de cocción de inducción el calor ya no se transmite a los alimentos a cocinar desde un foco calorífico a través del recipiente de cocción, sino que el calor necesario se genera directamente dentro del recipiente de cocción con ayuda de corrientes de inducción.

Ventajas de encimera por inducción

- Cocción con economía de energía por transmisión directa de energía sobre la olla (son necesarios utensilios apropiados de material magnetizable),
- mayor seguridad, debido a que la energía solamente se transmite con la olla colocada,
- transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y el fondo de la olla con elevado rendimiento,
- elevada velocidad de calentamiento,
- el riesgo de quemaduras es reducido, ya que el campo de cocción solamente es calentado por el fondo de la olla, producto de cocción derramado no se quema,
- regulación rápida con niveles de precisión del suministro de energía.

4.2 Reconocimiento de recipientes

Si sobre la zona de cocción no se encuentra ninguna olla o ésta es demasiado pequeña, no se produce una transmisión de energía. Ello es indicado por el símbolo  en la indicación del nivel de cocción.

Si se pone un recipiente adecuado sobre la zona de cocción, el nivel ajustado se conecta y se ilumina la indicación de niveles de cocción. El suministro de energía se interrumpe al retirar el recipiente, en la indicación de niveles de cocción aparece un .

En el caso de que se coloquen ollas o sartenes más pequeñas, pero lo suficientemente grandes como para que se conecte el reconocimiento de recipientes, sólo se entrega tanta potencia como ellas requieran.

Límites del reconocimiento de recipientes

Diámetro de la zona de cocción (mm)	Diámetro mín. recomendado del fondo olla (mm)
160	110
160 P	110

El fondo de los recipientes de cocción empleados no debe ser inferior a un diámetro determinado, pues de lo contrario no se conecta la inducción. Centre el recipiente en el centro de la zona de cocción para obtener el mejor grado de efectividad.

Importante: ¡Dependiendo de la calidad de las ollas, es posible que varíe el diámetro mínimo requerido para que responda el reconocimiento de recipientes!

4.3 Limitación de la duración del funcionamiento

La encimera de vitrocerámica dispone de una limitación automática de la duración del funcionamiento.

El tiempo de funcionamiento continuo de cada una de las zonas de cocción depende del nivel de cocción seleccionado (ver tabla).

Condición es que durante el tiempo de funcionamiento no se lleve a cabo ningún ajuste en la zona de cocción.

Cuando se dispara el dispositivo de limitación del funcionamiento se desconecta la zona de cocción, suena una breve señal acústica y en la indicación aparece una H.

El dispositivo de desconexión tiene preferencia sobre la limitación de la duración del funcionamiento, es decir que la zona de cocción se desconecta sólo después de que haya transcurrido el tiempo del automatismo de desconexión (por ejemplo es posible un automatismo de desconexión con 99 minutos y nivel de cocción 9).

Limitación de la duración del funcionamiento

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del servicio en horas
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

4.4 Otras funciones

Al pulsar varias teclas simultáneamente o al pulsar una o más durante más tiempo (p.ej. al poner por descuido una olla sobre las teclas) no tiene lugar ninguna función.

Suena una señal acústica y se indica ER03. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.

4.5 Protección contra sobrecalentamiento (inducción)

En caso de utilización prolongada de la encimera de cocción a plena potencia con temperatura ambiente elevada, la electrónica deja de poder ser refrigerada en la medida necesaria.

Para que no se presenten temperaturas demasiado elevadas en la electrónica, dado el caso se reduce automáticamente la potencia de la zona de cocción.

Si con un uso normal de la encimera y con una temperatura normal del recinto se indicara frecuentemente E2 ó ER21, ello significa posiblemente que la refrigeración no resulta suficiente.

La causa puede venir dada por aberturas de ventilación insuficientes en el mueble o a la ausencia de un apantallado. En caso necesario se debe verificar la instalación.

4.6 Batería de cocina para la encimera por inducción

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, poseer propiedades magnéticas y poseer una superficie de fondo suficiente. Utilizar solamente ollas con fondo apropiado para inducción.

Recipientes de cocción apropiados	Recipientes de cocción inapropiados
Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso	Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica o terracota
Recipientes de fundición con fondo esmaltado	
Recipientes de acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable de ferrita o aluminio con fondo especial	

De la siguiente manera es posible determinar la adecuación del recipiente:

Llevar a cabo la prueba magnética descrita a continuación o asegurarse de que el recipiente lleva el símbolo de apropiado para cocción con corriente de inducción.

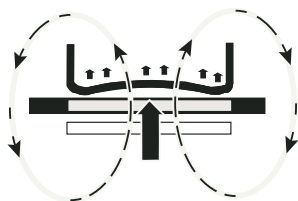
Prueba magnética:

Ponga un imán en el fondo de su recipiente de cocción. Si este es atraído, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la superficie de cocción por inducción.



Indicación:

Durante la utilización de ollas adecuadas para inducción de algunos fabricantes pueden presentarse ruidos atribuibles al tipo de fabricación de estas ollas.



Mal: el fondo de la olla está abombado. La electrónica no puede determinar correctamente la temperatura.

4.7 Consejos para el ahorro de energía

A continuación encontrará usted algunas indicaciones para trabajar de forma económica y eficiente con su nueva encimera por inducción y la batería de cocina.

- El diámetro del fondo del recipiente tiene que ser del mismo tamaño que el diámetro de la zona de cocción.
- Al comprar ollas hay que tener en cuenta que a menudo se indica el diámetro superior de las mismas. Este es casi siempre mayor que el diámetro del fondo de la olla.
- Las ollas a presión permiten un ahorro considerable de tiempo y de energía gracias al espacio de cocción cerrado y a la presión que se genera dentro del mismo. Mediante una duración más breve de la cocción no se pierden tantas vitaminas.
- Hay que fijarse en que haya siempre una cantidad suficiente de líquido dentro de la olla a presión, ya que en caso de que el líquido se acabara es posible que resulten dañadas por sobrecalentamiento tanto la zona de cocción como la olla.
- A ser posible hay que tapar siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Hay que emplear la olla adecuada a la cantidad de alimentos que se quiere preparar. Una olla grande con poco contenido requiere mucha energía.

4.8 Niveles de cocción

La potencia de calentamiento puede ajustarse en varios niveles. En la tabla pueden apreciarse algunos ejemplos de empleo para cada uno de los niveles.

Nivel ajustado	Apropiado para
0	Posición de desconexión, aprovechamiento del calor residual
1-2	Calor residual de cantidades reducidas.
3	Proseguir la cocción
4-5	Prosecución de la cocción de cantidades mayores, prosecución de la fritura de piezas mayores
6	Freír, preparar harina tostada
7-8	Asar
9	Inicio de la cocción y de la fritura, freír
P	Nivel «power» (potencia máxima)

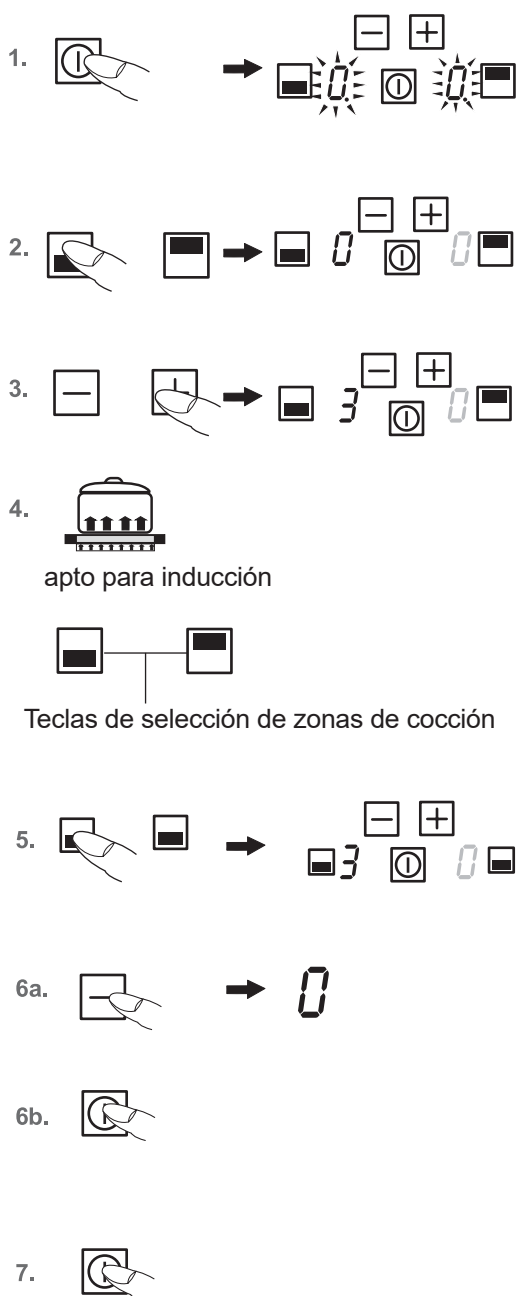
En caso de ollas sin tapa es posible que haya que seleccionar un nivel de cocción mayor.

4.9 Indicación de calor residual

La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual H.



Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la H después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos. Cuando se apague la letra H es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras! Con una encimera de inducción la superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo por el calor devuelto por los recipientes que se encuentran sobre ella.




4.10 Accionamiento de tecla

El control aquí descrito espera, después de accionar una tecla (de selección), seguidamente el accionamiento de la tecla siguiente.

El accionamiento de la tecla siguiente tiene que llevarse a cabo por principio dentro de un plazo de 10 segundos, ya que en caso contrario se anula la selección.

Las teclas Más/Menos pueden pulsarse individualmente o mantenerse pulsadas de forma permanente.

4.11 Conexión de la encimera y de zonas de cocción

1. Pulsar la tecla de encendido / apagado (⏻) hasta que las indicaciones de los niveles de cocción indiquen 0. El control está listo para el funcionamiento.
2. Seguidamente, pulsar una tecla de selección de zona de cocción (p.ej. [Zona de adelante]) para delante). La indicación de la zona de cocción seleccionada relumbra.
3. Seleccionar un nivel de cocción con la tecla Más (+) o con la tecla Menos (-). Con la tecla Más se conecta el nivel de cocción 1, y con la tecla Menos el nivel de cocción 9.
4. Inmediatamente después, poner sobre la zona de cocción un recipiente apto para inducción. El reconocimiento de recipientes conecta la bobina de inducción. El recipiente se calienta. El símbolo  aparece durante tanto tiempo como no se coloque un recipiente metálico sobre la zona de cocción. Sin recipiente, la zona de cocción se desconecta después de 10 minutos por motivos de seguridad. Observar a este respecto el capítulo «Reconocimiento de recipientes».

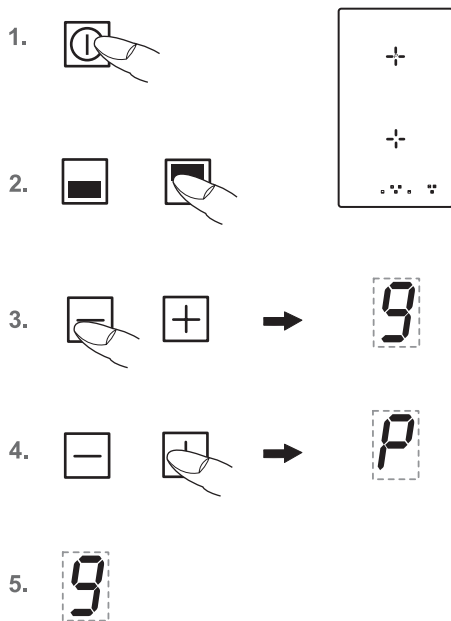
Para cocinar simultáneamente en otras zonas de cocción, repetir los puntos del 2 al 4.

4.12 Desconexión de la zona de cocción

5. Pulsar la tecla de selección de zona de cocción deseada (p.ej. [Zona de adelante]). La indicación de la zona de cocción seleccionada relumbra.
6. a) Pulsar la tecla Menos (-) varias veces hasta que en la indicación del nivel de cocción aparezca un 0, o bien b) Pulsar la tecla de encendido/apagado (⏻) encimera. Entonces se desconecta la totalidad de la encimera (se desconectan todas las zonas de cocción).

4.13 Desconexión de la encimera

7. Accionar la tecla de encendido / apagado (⏻). La encimera se desconecta por completo independientemente del ajuste.



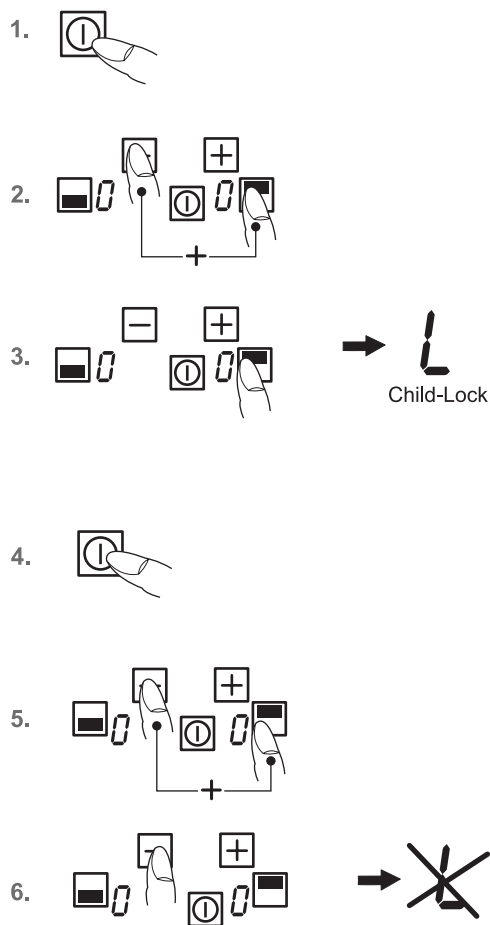
4.14 Nivel «power» P (zonas de cocción con «P»)

El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción. Así es posible poner en ebullición rápidamente una gran cantidad de agua. El nivel «power» funciona durante 5 minutos, después se cambia automáticamente al nivel 9.

1. Conectar la encimera.
2. Seguidamente, pulsar una tecla de selección de zona de cocción (p.ej. [] para la zona de atrás). La indicación de la zona de cocción seleccionada relumbra.
3. Pulsar una vez la tecla Menos [] para ajustar el nivel de cocción máximo, el 9.
4. Para conectar el nivel «power» hay que pulsar una vez la tecla Más [+]. En la indicación del nivel de cocción aparece una «P».
5. El nivel «power» se desconecta automáticamente una vez transcurridos 5 minutos. La P se apaga y se cambia al nivel de cocción 9.

Indicaciones:

- Para desconectar prematuramente el nivel «power», pulsar la tecla Menos.
- ¡Atención, peligro de sobrecalentamiento! No calentar aceite / grasa para freír con el nivel «power».



4.15 Seguro para niños L

El seguro para niños tiene como función el evitar que los niños puedan conectar la encimera de vitrocerámica deliberadamente o por descuido. Para ello se bloquean el manejo.

Activación del seguro para niños

1. Accionar la tecla de encendido/apagado [I] para conectar la encimera.
2. Inmediatamente después, pulsar simultáneamente la tecla Menos [] y la tecla de selección de zona de cocción trasera [].
3. Seguidamente, pulsar la tecla de selección de zona de cocción trasera [] para activar el seguro para niños.

En las indicaciones de niveles de cocción aparece una L como signo de Child-Lock; el manejo está bloqueado y la encimera se desconecta.

Desactivación del seguro para niños

4. Accionar la tecla de encendido / apagado [I].
5. Inmediatamente después, pulsar simultáneamente la tecla Menos [] y la tecla de selección de zona de cocción trasera [].
6. Seguidamente, pulsar la tecla Menos [] para desactivar el seguro para niños. La L se apaga.

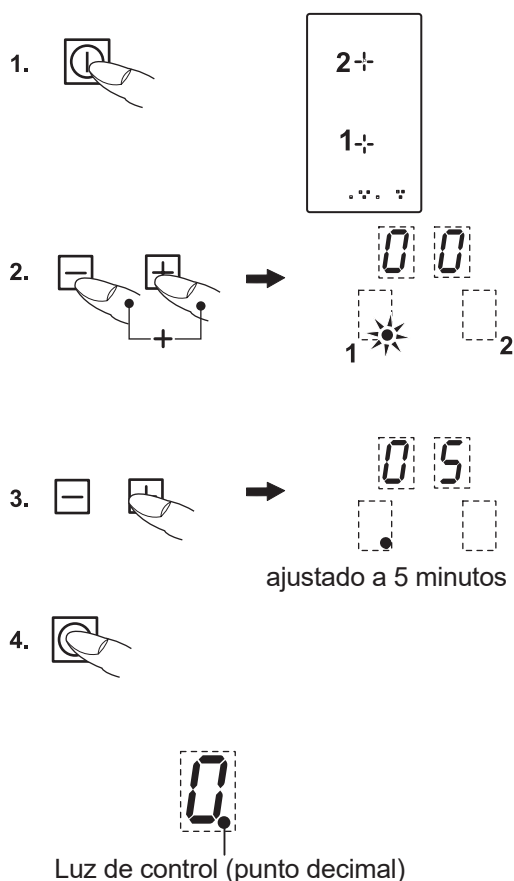
Anulación del seguro para niños para un proceso de cocción

Condición: El seguro para niños ha sido activado siguiendo los puntos 1-3.

- Accionar la tecla de encendido / apagado.
- Inmediatamente después, pulsar simultáneamente la tecla Menos [] y la tecla de selección de zona de cocción trasera. El usuario puede conectar una zona de cocción después de que se haya apagado la L.
- Después de desconectar la encimera, el seguro para niños se encuentra activo de nuevo (conectado).

Observación

Si el seguro para niños está activado, no se suprime en caso de un corte del suministro eléctrico, sino que se mantiene activo.



4.16 Automatismo de desconexión

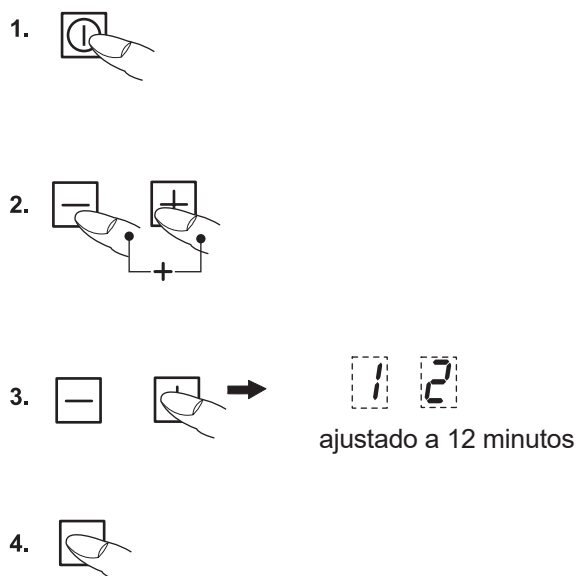
(temporizador) ⌚

Por medio del automatismo de desconexión es posible desconectar automáticamente después de un tiempo determinado todas las zonas de cocción que estuvieran conectadas. Es posible ajustar tiempos de cocción de entre 01 y 99 minutos.

1. Conectar la encimera. Conectar una o varias zonas de cocción y seleccionar los niveles de cocción deseados.
2. Pulsar simultáneamente la tecla Más **+** y la tecla Menos **-** tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine la luz de control (punto decimal) de la zona de cocción deseada. Las indicaciones de nivel de cocción traseras indican 00, las delanteras se apagan.
3. Inmediatamente después, entrar el tiempo de cocción con la tecla Más **+** o con la tecla Menos **-**. Para programar el automatismo de desconexión para otra zona de cocción, pulsar simultáneamente la tecla Más **+** y la tecla Menos **-** tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine la luz de control (punto decimal) de la indicación de nivel de cocción correspondiente.
4. La zona de cocción se desconecta una vez transcurrido el tiempo. Entonces suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado).

Indicaciones

- Para controlar el tiempo transcurrido (automatismo de desconexión), pulsar simultáneamente la tecla Más **+** y la tecla Menos **-** tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine la luz de control (punto decimal) de la indicación de nivel de cocción correspondiente. Entonces es posible leer y modificar el valor correspondiente.
- Anular anticipadamente el automatismo de desconexión: Seleccionar la zona de cocción correspondiente y ajustar a 0 con la tecla Menos **-**.



4.17 Temporizador electrónico

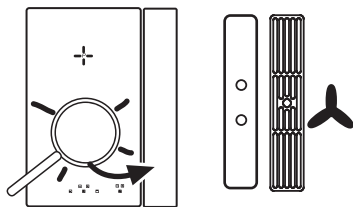
(reloj para cocer huevos) ⌚

(Zona de cocción desconectada)

1. Conectar la encimera.
2. Pulsar una vez la tecla Más y la tecla Menos simultáneamente. Las indicaciones de nivel de cocción traseras indican 00. Las indicaciones de nivel de cocción delanteras se apagan.
3. Inmediatamente después, ajustar el tiempo deseado en minutos con la tecla Más **+** o con la tecla Menos **-**.
4. Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de apagado).

Indicación:

- El temporizador electrónico sigue funcionando cuando la encimera está desconectada.



4.18 Encimera con control de ventilador: Uso del ventilador

En el panel de mandos Touch Control se encuentran a la derecha las teclas para el ventilador.

Antes de la puesta en marcha del ventilador debe retirarse la cubierta completamente. En modelos con cubierta abierta no es necesario retirarla.

Importante:

¡No depositar la cubierta sobre la encimera de inducción! ¡Peligro de quemaduras!

4.18.1 Conexión y desconexión del ventilador

1. Pulsar la tecla de encendido / apagado del ventilador (aprox. 1 segundo)
2. Pulsar la tecla Más del ventilador. Seguidamente, pulsando la tecla Más o Menos es posible seleccionar el nivel de potencia deseado 1, 2, 3 ó 4. Se ilumina el símbolo del ventilador. El nivel de intensidad 4 se mantiene conectado durante 10 minutos, seguidamente pasa automáticamente al nivel 3.
3. Para desconectar pulse la tecla Menos del ventilador hasta que se muestre 0.

Consejo

Para que la extracción funcione bien también con ollas altas (p.ej olla para espárragos), es posible colocar una cuchara de cocina del lado del ventilador debajo de la tapa de la olla.

4.18.2 Marcha residual del ventilador

La marcha residual del ventilador se emplea después de la cocción para eliminar los olores de cocción. Además, se secan los filtros del ventilador.

Ajustar la marcha residual del ventilador

1. Pulse simultáneamente las teclas Más y Menos del ventilador. Se ha ajustado un tiempo de marcha residual del ventilador de 10 minutos. Se ilumina el símbolo de marcha residual **min**.
2. Pulsando de nuevo simultáneamente las teclas Más y Menos se ajustan 60 minutos.
3. Pulsando de nuevo las teclas simultáneamente se desconecta la marcha residual.

El nivel del ventilador con el funcionamiento suplementario puede ajustarse y modificarse a voluntad.

4.18.3 Tiempo de marcha residual

Después de cada cocción debería tener lugar una marcha residual del motor del ventilador de 10 – 20 minutos. Si el ventilador se encuentra en funcionamiento durante un mínimo de 15 minutos, después de la desconexión tiene lugar un funcionamiento suplementario de aprox. unos 15 minutos a un nivel menor.

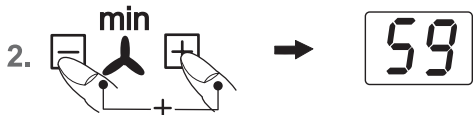
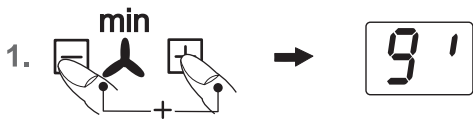
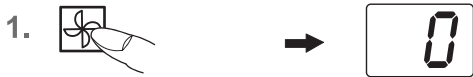
De este modo se garantiza un funcionamiento óptimo y la eliminación de los últimos vapores de la cocción.

Si se usa un filtro de aire circulante debe ajustarse un tiempo de marcha residual de entre 10 y 60 minutos tras la cocción para obtener una eliminación óptima de los olores.

Cuando se vuelve a conecta el ventilador puede pasar en casos muy remotos que las moléculas odoríferas se combinen con vapor de agua y vuelvan a percibirse. Los olores residuales vuelven a desaparecer con el funcionamiento.

Importante

Con el modo de recirculación de aire hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada y salida de aire suficientes de manera que pueda ser evacuada la humedad.



5 Limpieza y conservación

- Antes de proceder a la limpieza hay que desconectar la encimera y dejar que se enfríe.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Al limpiar hay que procurar pasar el paño muy brevemente sobre la tecla encendido / apagado. ¡Así se evitará una conexión involuntaria!

5.1 Encimera de vitrocerámica

¡Importante! No utilizar jamás agentes limpiadores agresivos, tales como agentes abrasivos bastos, estropajos que arañen, anticorrosivos y quitamanchas etc.

Limpieza después del uso

1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear un paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

Limpieza semanal

2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante. El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

5.2 Suciedad especial

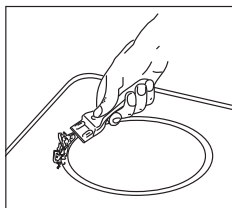
Suciedad fuerte y manchas (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.

Alimentos derramados o desbordados hay que reblandecerlos

primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

Azúcar quemado y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

La arenilla que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.



Cambios de color de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.

Lugares brillantes se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

5.3 Ventilador de encimera

Limpieza de los filtros de grasa de metal

Limpie los filtros de grasa de metal en el lavavajillas o en agua jabonosa suave como mínimo una vez al mes o en caso de gran acumulación de grasa y uso intensivo.

Para retirar el filtro retire la cubierta del ventilador y saque hacia arriba la chapa conductora en forma de U de la abertura de aspiración. Seguidamente retire el filtro. Para ello, presione el bloqueo del interior del asa hacia abajo y retire los filtros.

Los filtros pueden limpiarse en el lavavajillas. Coloque los filtros verticalmente en el lavavajillas. Use únicamente abrillantadores aptos para aluminio con el fin de evitar daños y descoloraciones de los filtros.

No los lave junto con vasos o porcelana clara.

No use el ventilador sin los filtros de grasa.

Tras limpiar los filtros séquelos y vuelva a montarlos en el ventilador. Tenga en cuenta lo siguiente: El asa debe ser visible tras el montaje. Tras cada cambio de filtro limpie el interior del ventilador (al que se accede fácilmente) con un paño humedecido en detergente y tenga cuidado con las partes salientes del ventilador.

Limpieza y cuidados del ventilador

La mejor opción es limpiar el ventilador tras cada limpieza de los filtros.

Tras una cocción intensiva de agua con la tapa de la olla abierta puede acumularse agua condensada debajo del filtro. Esto es completamente normal. Aún así, debe eliminar el agua y limpiar el interior del ventilador.

Las aberturas de ventilación de la cubierta permiten que del interior del ventilador también pueda escaparse la humedad residual de los procesos de cocción y limpieza estando el ventilador en reposo y con la cubierta puesta sin el extractor en marcha.

Si resultaran olores residuales desagradables limpie el filtro y el interior del ventilador.

Limpie el ventilador con un paño húmedo y un detergente suave.

Servicio

El filtro debe permanecer accesible. En un filtro de carbón activo deben cambiarse las esteras de filtro de carbón cada 5 - 24 meses.

6 Qué hacer en caso de problemas

Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

¡Obsérvese!

Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.

¿Los fusibles saltan repetidas veces?

¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!

¿No es posible conectar la encimera por inducción?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- ¿Están activado el seguro para niños, es decir se indica una L?
- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Retirar los objetos.
- ¿Se está empleando una batería inadecuada? Ver el capítulo «Batería de cocina para la encimera por inducción».

Se indica el código de error ER03 y suena una señal acústica continua de duración limitada.

Se produce un accionamiento permanente de las teclas de sensor Touch-Control debido a restos de comida derramados o a partes de vajilla u otros objetos que las cubren.

Solución: Limpiar la superficie o retirar el objeto.

¿Se indica el código de error E2 ó ER21?

La electrónica está demasiado caliente. Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación.

Ver el capítulo Protección contra sobrecalentamiento.

¿Se indica el código de error U400?

La encimera está mal conectada. El control se desconecta después de 1 seg. y suena una señal acústica constante. Conectar la tensión de red correcta.

¿Se indica un error de código (ERxx o Ex)?

Se ha presentado un defecto técnico. Llamar al servicio postventa.

¿Aparece el símbolo de olla ?

Se ha conectado una zona de cocción y la encimera espera la colocación de una olla adecuada (reconocimiento de recipientes). Sólo después se da potencia.

¿Sigue parpadeando el símbolo de olla aunque se ha puesto un recipiente?

El recipiente no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro demasiado pequeño.

¿Los recipientes empleados producen ruidos?

Los ruidos vienen determinados técnicamente; no existe peligro ni para la encimera de inducción ni para el recipiente.

¿El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de la desconexión?

Ello es perfectamente normal, porque se refrigera la electrónica.

¿El campo de cocción produce ruidos (como clics o como crujidos)?

Ello viene determinado por causas técnicas y no resulta posible evitarlo.

¿La encimera presenta grietas o roturas?

En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

¿Cocción a modo de impulsos?

Los calentadores de inducción pueden reducir su potencia sólo hasta un nivel de cocción determinado. Por debajo de ese nivel, el calentador empieza a funcionar por ciclos.

Esto significa que el calentador de inducción se conecta y desconecta a intervalos determinados en función del nivel de cocción seleccionado. Este comportamiento de cocción por impulsos es audible y puede apreciarse visualmente también por la aparición y desaparición de burbujas en el fondo de la olla.

El comportamiento de cocción a modo de impulsos es normal en determinados niveles de cocción y no tiene ningún efecto negativo sobre el resultado de la cocción.

Solución:

Emplear a ser posible únicamente ollas y sartenes con un fondo grueso, con lo que ofrecen una buena conservación y distribución del calor.

A ser posible hay que tapar siempre las ollas con una tapa adecuada. Al cocer sin tapa se pierde mucha energía.

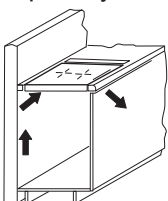
7 Instrucciones de montaje

7.1 Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (mín. 75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la placa de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 50 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- La distancia entre la encimera y la campana extractora de humos como mínimo tiene que ser tan grande como se prescribe en las instrucciones de montaje de la campana.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas, y los plásticos representan peligro de asfixia.

7.2 Entrada de aire

- La encimera de inducción dispone de un ventilador que se conecta y desconecta de forma automática. Cuando los valores de temperatura del sistema electrónico sobrepasan un nivel determinado se conecta el ventilador a una velocidad reducida. Si se usa intensivamente la encimera de inducción el ventilador sube de velocidad. Una vez el sistema electrónico se haya refrigerado el ventilador reduce la velocidad y se vuelve a desconectar.
- La distancia entre la encimera de inducción y los muebles de cocina o aparatos incorporados debe ser seleccionada de tal manera que se garantice una entrada y salida de aire suficiente de la inducción.
- Si la potencia de una zona de cocción reduce o aumenta automáticamente (ver el capítulo Protección contra el sobrecalentamiento), ello significa que posiblemente la refrigeración no resulte suficiente. En tal caso es recomendable abrir la pared trasera del armario inferior en la zona del recorte de la placa de trabajo, así como retirar el travesaño del mueble por encima de la totalidad de la anchura de la encimera con objeto de que haya un intercambio de aire suficiente.



Para mejorar la ventilación de la encimera se recomienda que en la parte delantera haya un espacio libre mínimo de 5 mm.

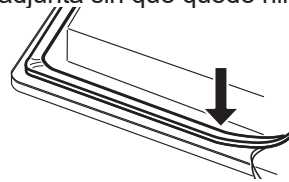
7.3 Montaje

Indicaciones importantes

- Se debe evitar un exceso de generación de calor desde abajo, como el causado p.ej. por un horno sin ventilador de corriente transversal.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.
- Al realizar el montaje sobre un cajón hay que tener cuidado de, en la medida de lo posible, no guardar en él objetos puntiagudos. Tales objetos podrían ladearse en la parte inferior de la encimera bloqueando entonces el cajón.
- Si hay un entresuelo por debajo de la encimera, con objeto de garantizar una ventilación suficiente de la misma hay que mantener una distancia mínima de 20 mm entre dicho entresuelo y la base de la encimera.
- No se permite el montaje de la encimera por encima de aparatos refrigeradores de cualquier tipo, de lavavajillas o lavadoras o aparatos secadores.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o bajo el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

Junta de la encimera

Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.



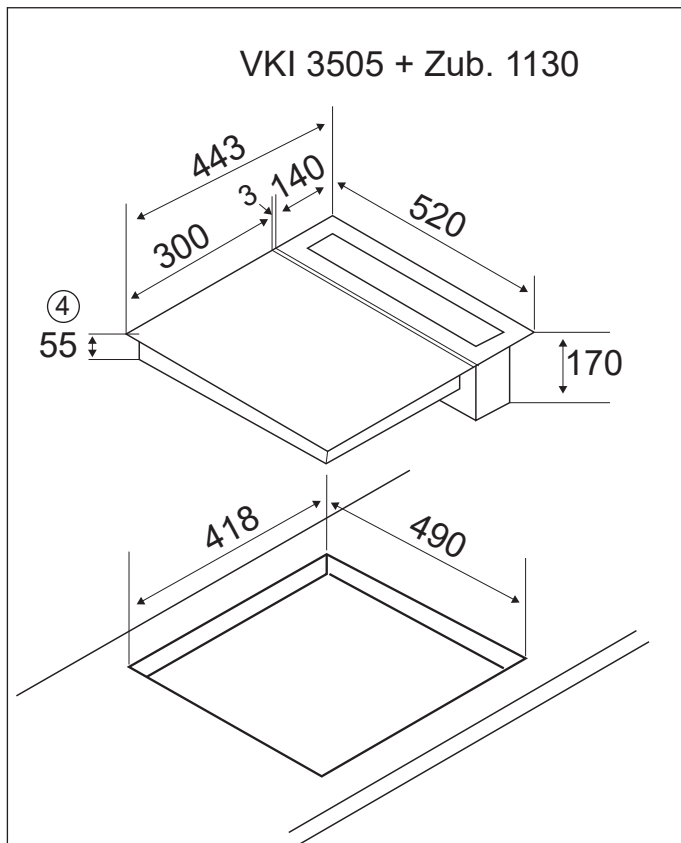
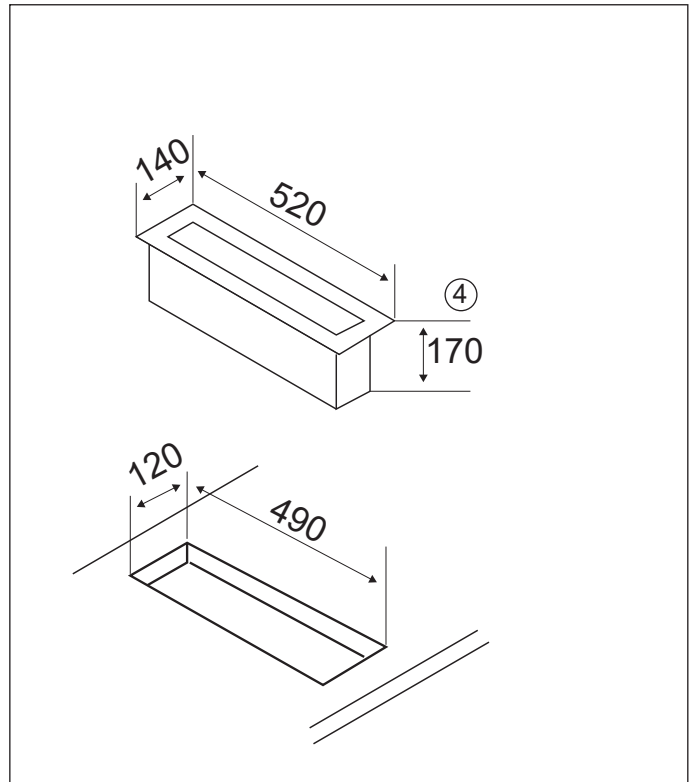
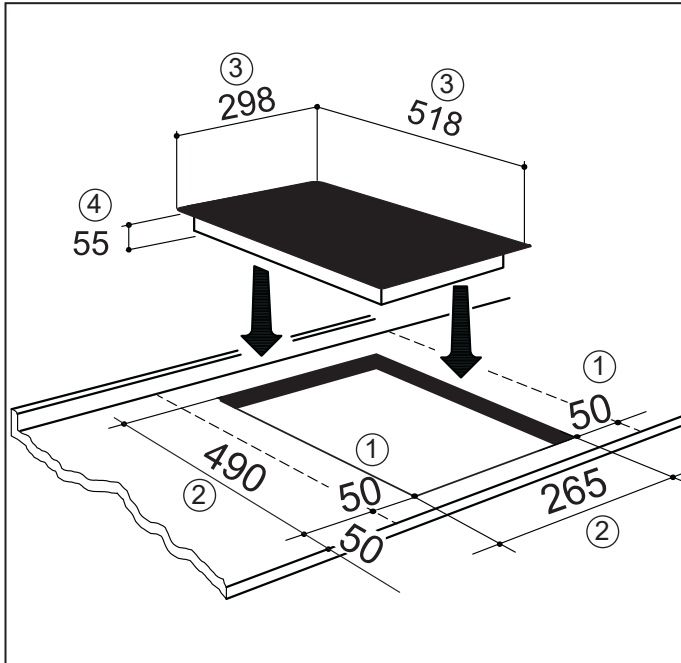
- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la placa de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).
- ¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia! En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

Recorte de la placa de trabajo

El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad.

El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras. Es estrictamente necesario que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera. Comprobar que la junta de la superficie de cocción sienta de forma impecable y que se apoya de forma continua.

La encimera de vitrocerámica se fija o bien mediante clips o mediante piezas de unión.



Importante:

¡Debido a una posición inclinada o a tensiones indebidas existe peligro de ruptura al montar la encimera de cocción de vitrocerámica!

- 1 Distancia mínima a las paredes vecinas
- 2 Medida de fresado
- 3 Medida exterior de la encimera
- 4 Altura de montaje

7.4 Conector de 7 polos conexión ventilador

Para la conexión del ventilador una los dos conectores de 7 polos.

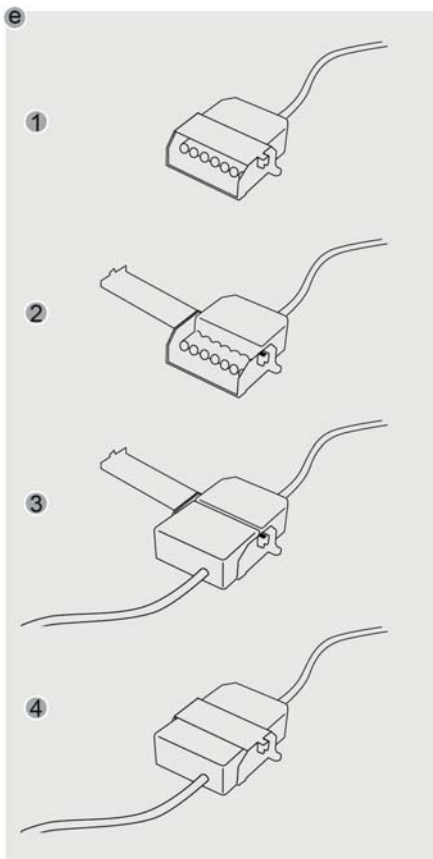
Abrir el seguro del conector de 7 polos (ventilador) de la encimera y enchufar el conector hembra de 7 polos del ventilador (e) hasta que encaje de forma segura. Seguidamente cerrar de nuevo bien el seguro del conector.



PELIGRO

Riesgo de electrocución

¡La conexión del ventilador tiene que tener lugar antes de la conexión a la red!
 Antes de volver a abrir la conexión enchufable es estrictamente necesario cortar la corriente del aparato. La conexión a la red puede tener lugar sólo después de haber establecido la conexión enchufable.
 Sólo se permite conectar la encimera cuando el conector hembra del ventilador está conectado de forma segura y el seguro del conector está cerrado.



7.5 Montaje del ventilador de encimera


- El producto tiene que ser conectado obligatoriamente por un profesional autorizado observando las normas vigentes localmente; lo mismo vale para las conexiones de aire de escape. ¡El instalador es responsable de un funcionamiento impecable en el lugar de emplazamiento!
- Durante el montaje deben observarse las normas correspondientes de construcción nacionales y de las empresas suministradoras de energía.
- El ventilador de encimera puede funcionar en modo de extracción y de recirculación de aire.
- El aire de escape debe conducirse hacia el exterior por una chimenea prevista para ello o a través de la pared de la casa.
- El aire evacuado no debe conducirse por una chimenea de humo o de gases de escape. En caso de duda, póngase en contacto con el deshollinador correspondiente.
- Si cerca del ventilador se usa una chimenea con fuego (con fogones de carbón, madera, diésel o gas) debe procurarse que la alimentación de aire sea suficiente porque de lo contrario existe peligro de intoxicación. El funcionamiento debido del ventilador de la encimera queda garantizado si no se rebasa la subpresión de 0,04 bar (4 Pa) causada por el ventilador y si fluye suficiente aire a la habitación.
- Las líneas de conducción del aire de escapa deben cumplir con la clase de incendios B 1 DIN 4102.
- Tenga en cuenta que no debe reducirse el ancho nominal mínimo del tubo de conexión del aparato.
- Hay que emplear siempre el sistema recomendado para la conducción de aire y compatible con la unidad extractora.
- El ancho nominal de los tubos de circulación de aire no debe ser menor de 150 mm.
- Las conducciones de escape de aire deben ser lo más cortas posibles y no presentar ángulos de 90 grados sino conducirse en curvas suaves sin reducciones de la sección transversal.
- No seleccionar nunca un diámetro de tubo menor de 150 mm. No debe haber ningún codo/ángulo 50 cm antes del módulo del ventilador.
- Entre dos codos/ángulos hay que colocar siempre una pieza recta de unos 50 cm.
- Las cajas de obra y el recorte en el panel del zócalo deben tener como mínimo la misma sección que la conducción de aire de escape. Tiene que haber una apertura de salida de aire de 500 cm² como mínimo. Acortar la altura de los listones de zócalo o realizar aperturas correspondientes.
- Al llevar a cabo la instalación preste atención para que la unidad de circulación de aire que accesible también después de haber concluido con el montaje de la cocina.
- Dado el caso hay que desplazar los pies del zócalo de los armarios de cocina.



INDICACIÓN

Con el modo de recirculación de aire hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada y salida de aire suficientes de manera que pueda ser evacuada la humedad.

7.6 Conexión eléctrica



¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA!
¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE!

En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.

- ¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!
- Deben respetarse enteramente las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores. Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- ¡Atención! Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.
- El aparato ha sido homologado sólo para una conexión fija. No se permite conectarlo con un enchufe de seguridad Schuko.

Valores de conexión

Tensión de red: 220-240V ~, 50/60 Hz

Tensión nominal de los componentes: 220-240V

El cable de conexión no viene de fábrica

- Para la conexión hay que soltar la tapa de la caja de enchufe del lado del aparato con objeto de acceder al borne de conexión. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.
- La línea de conexión deberá corresponder como mínimo al tipo H05 VV-F o H05 RR-F.

El cable de conexión viene de fábrica

- La encimera de cocción está equipada de fábrica con una línea de conexión resistente a la temperatura.
- La conexión a la red se realiza en conformidad con el esquema de conexión, a no ser que la línea de conexión esté equipada ya con una clavija de enchufe.
- Si el cable de conexión de este aparato resulta dañado, hay que cambiarlo por un cable de conexión especial. Con objeto de evitar riesgos, estos trabajos se encomendarán exclusivamente al fabricante o su servicio postventa.

7.7 Datos técnicos

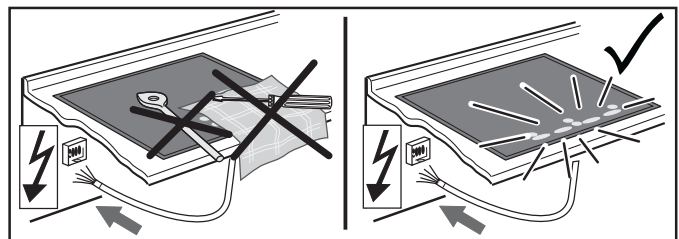
Dimensiones Encimera	
Alto/ Ancho/ Largomm	55x298x518
Zonas de cocción	
delanteØ cm / kW	16/ 1,4
traseraØ cm / kW	1,4 (2,0)*
Encimera kW	3,4
Ventilador kW	0,115

* Potencia con el nivel «power» conectado

7.8 Puesta en funcionamiento

Después del montaje de la encimera y después de la conexión de la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del control, y se indica una información de servicio para el cliente.

Importante: ¡Para la conexión a la red no debe haber objetos sobre las teclas de sensor del Touch Control!



Limpiar la superficie de la encimera brevemente con una esponja y agua jabonosa y secar frotando con un paño.

8 Puesta fuera de servicio, eliminación

8.1 Puesta fuera de servicio

La puesta fuera de servicio tiene lugar una vez concluido el periodo de vida del aparato.

- Desconecte el fusible de la instalación doméstica para evitar el riesgo de una electrocución.
- Elimine la encimera después del desmontaje de forma acorde con el medio ambiente.

8.2 Eliminación de los materiales de embalaje

En la medida de lo posible, elimine el embalaje de transporte de forma acorde con el medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

8.3 Eliminación de los aparatos antiguos

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Contribuyendo a una eliminación correcta de este producto, usted está evitando posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud pública. Una eliminación inadecuada representa un peligro tanto para el medio ambiente como para la salud pública. Para obtener más información acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de recogida de basuras o con la tienda donde compró el producto.

Índice

1 Geralmente	110
1.1 Aqui você encontra...	110
1.2 Utilização conforme as determinações	110
2 Indicações de segurança e avisos	111
2.1 Ligação e funcionamento	111
2.2 Placa de cozinhar	111
2.3 Pessoas	112
2.4 Explicação de símbolos e indicações	113
3 Descrição do aparelho	114
4 Utilização	115
4.1 A placa de cozinhar	115
4.2 Detetor de panelas	115
4.3 Limitação do tempo de funcionamento	115
4.4 Outras funções	115
4.5 Proteção contra o sobreaquecimento (indução)	115
4.6 Louça para placa de cozinhar de indução	116
4.7 Dicas para poupar energia	116
4.8 Níveis de cozimento	116
4.9 Indicação de calor residual	116
4.10 Acionamento de teclas	117
4.11 Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar	117
4.12 Desligar a zona de cozinhar	117
4.13 Desligar a placa de cozinhar	117
4.14 Nível Power (zonas de cozinhar com "P")	118
4.15 Proteção para crianças	118
4.16 Sistema automático de desconexão (temporizador)	119
4.17 Avisador de tempo curto (cronômetro para ovos)	119
4.18 Placa de cozinhar com comando do ventilador: Usar o ventilador	120
4.18.1 Ligar e desligar o ventilador	120
4.18.2 Marcha posterior do ventilador	120
4.18.3 Tempo de marcha posterior	120
5 Manutenção e limpeza	121
5.1 Placa vitrocerâmica	121
5.2 Sujidades especiais	121
5.3 Ventilador da placa de cozinhar	121
6 Caso surjam problemas	122
7 Instruções de montagem	123
7.1 Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha	123
7.2 Ventilação	123
7.3 Instalação	123
7.4 Conector de 7 polos para a ligação do ventilador	125
7.5 Instalação do ventilador da placa de cozinhar	125
7.6 Ligação elétrica	126
7.7 Características técnicas	126
7.8 Colocação em funcionamento	126
8 Colocação fora de serviço, eliminação	127
8.1 Colocação fora de serviço	127
8.2 Eliminação da embalagem	127
8.3 Eliminação dos aparelhos antigos	127

1 Geralmente

1.1 Aqui você encontra...

Leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o aparelho em funcionamento. Aqui encontra indicações importantes referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que tenha prazer em utilizá-lo.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiro o capítulo «Caso surjam problemas». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio utilizador, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo proprietário do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

1.2 Utilização conforme as determinações

A placa de cozinhar só deve ser usada para a preparação de alimentos em uso doméstico e áreas semelhantes.

Áreas semelhantes são:

- A utilização em lojas, escritórios e ambientes de trabalho similares
- A utilização em explorações agrícolas
- A utilização por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de habitação característicos
- A utilização em pensões com oferta de pequeno-almoço
- Não deve ser utilizada para outros fins e só deve ser usada sob vigilância.

2 Indicações de segurança e avisos

2.1 Ligação e funcionamento

- Os aparelhos são construídos de acordo com as normas de segurança pertinentes.
- A ligação à rede, a manutenção e a reparação dos aparelhos só podem ser efetuadas por um técnico autorizado de acordo com as disposições de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- Se o cabo de ligação deste aparelho se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, pela Assistência Técnica ou por outra pessoa com uma qualificação semelhante, de forma a evitar situações de perigo.
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou um sistema externo de ação remota.

2.2 Placa de cozinhar

- Não deixe a placa de cozinhar de indução acionada sem estar a tomar conta da mesma, devido à reação muito rápida em caso do ajuste de nível de cozimento alto!
- Ao cozinhar, esteja atento à alta velocidade de aquecimento das zonas de cozinhar. Evite que o conteúdo das panelas ferva até secar, uma vez que com isso há o risco de sobreaquecimento das panelas.
- Não coloque panelas e frigideiras vazias sobre as zonas de cozinhar ligadas.
- Cuidado ao usar panelas de banho-maria. As panelas de banho-maria podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!
- Após o uso de uma zona de cozinhar, desligue-a sem falta com a tecla Menos e não apenas através do detetor de panelas.
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos devem ser preparados sob observação. Nunca apague gorduras e óleos em chamas com água! Desligue o aparelho e cubra cuidadosamente as chamas, p. ex. com uma tampa ou um cobertor de amianto.
- A placa vitrocerâmica é muito resistente. Evite, no entanto, que objetos duros caiam sobre a mesma. Pancadas com objetos pontiagudos podem provocar a rutura da placa de

cozinhar.

- Se houver ruturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque elétrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Caso não seja possível desligar a placa de cozinhar, devido a um defeito no sistema de comando dos sensores, desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado ao trabalhar com aparelhos domésticos! Os condutores de ligação não devem entrar em contacto com as zonas quentes.
- Perigo de incêndio: nunca coloque objetos sobre a placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar vitrocerâmica não pode ser usada como superfície para depositar objetos.
- Não coloque papel de alumínio ou plástico sobre as zonas de cozinhar. Mantenha distante da zona de cozinhar quente tudo o que possa derreter, como p. ex. plásticos, folhas plásticas e especialmente açúcar e alimentos que contenham bastante açúcar. Remova imediatamente o açúcar, quando ainda estiver quente, da placa de cozinhar vitrocerâmica com um raspador para vidro especial para evitar danificações.
- Nunca pousar objetos de metal (louça, talheres, ...) sobre a placa de cozinhar de indução porque podem ficar muito quentes. Risco de queimaduras!
- Não coloque sobre a placa de cozinhar objetos combustíveis ou inflamáveis que possam causar perigo se a placa for ligada involuntariamente.
- Objetos de metal que sejam usados no corpo podem ficar muito quentes se estiverem próximos da placa de cozinhar de indução. Cuidado, perigo de queimaduras. Objetos não magnetizáveis (p. ex. anéis de ouro ou de prata) não são afetados.
- Nunca aqueça latas de conserva fechadas ou embalagens de alimentos congelados sobre zonas de cozinhar. A alimentação de energia pode levar a que estourem!
- Mantenha as teclas de sensor limpas, uma vez que a sujidade pode ser detetada pelo

- aparelho como contacto de dedos. Nunca coloque objetos (panelas, panos da louça, etc.) sobre as teclas de sensor!
- Se o conteúdo das panelas transbordar sobre as teclas de sensor, recomendamos o acionamento da tecla DESL.
 - Não desloque panelas e frigideiras quentes para perto da tecla de sensor e não a cubra. Se tal acontecer, o aparelho desliga-se automaticamente.
 - Coloque a panela o mais centralmente possível sobre a zona de cozinhar!
 - Sempre que possível, use panelas grandes nas zonas de cozinhar traseiras, para que as teclas de sensor não sejam demasiado aquecidas (sobreaquecimento do Touch-Control; mensagem de erro E2, desconexão do Touch-Control).
 - Se o utilizador tiver animais de estimação em casa que possam alcançar a placa de cozinhar, a segurança para crianças deve ser ativada.
 - Se nos fornos integrados for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.
 - A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!
 - Assegure que não haja objetos (p. ex. pano de limpeza) nas imediações do exaustor da placa de cozinhar. Estes podem ser aspirados pela corrente de ar. Por princípio é preciso manter afastados do aparelho líquidos e peças pequenas.
 - Nunca use o aparelho sem filtro de gordura instalado.
 - Filtros com excesso de gordura provocam perigo de incêndio!
 - Só é permitido fritar com observação permanente e não é permitido flambear!
 - Se forem operados sistemas de aquecimento dependentes de chaminés com madeira, carvão, gás ou óleo, é preciso garantir uma entrada de ar suficiente. A depressão máxima permitida, que é provocada pelo exaustor na divisão do sistema de aquecimento dependente da chaminé, não pode exceder 4 Pa (0,04 mbar), caso contrário corre-se risco de intoxicação.
 - Ao cozinhar, devido aos vapores é adicionada mais humidade ao ar ambiente.
 - No funcionamento com recirculação, a humidade só é retirada minimamente aos vapores.
 - Por isso, é preciso assegurar sempre uma alimentação suficiente de ar fresco, p. ex. com uma janela aberta ou através da utilização de sistemas de ventilação de divisões.
 - Assegure sempre um ar ambiente normal e agradável (45 - 60 % de humidade do ar).
 - Após cada utilização no funcionamento com recirculação, deixe o exaustor da placa de cozinhar durante cerca de 20 minutos num nível baixo ou ative o sistema automático de marcha posterior.

2.3 Pessoas

- Estes aparelhos podem ser usados por crianças a partir dos 8 anos, assim como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, se estiverem sob vigilância ou tiverem sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e tiverem entendido os perigos associados. Não deixe as crianças brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças, a não ser que se encontrem sob vigilância.
- As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, mantenha as crianças pequenas afastadas.
- Só é permitido usar grades de proteção de placas de cozinhar ou coberturas de placas de cozinhar do fabricante da placa de cozinhar ou as grades de proteção de placas de cozinhar ou as coberturas de placas de cozinhar autorizadas pelo fabricante no manual de instruções. A utilização de grades de proteção de placas de cozinhar ou coberturas de placas de cozinhar não adequadas pode provocar acidentes.
- As pessoas com estimulador cardíaco ou com implante de bombas de insulina têm de se certificar de que o seu implante não seja prejudicado pela placa de cozinhar de indução (a gama de frequência da placa de cozinhar de indução é de 20 a 50 kHz).


2.4 Explicação de símbolos e indicações


O aparelho foi fabricado segundo o estado atual da técnica. No entanto, as máquinas implicam riscos que não podem ser evitados com a construção.


Para garantir uma segurança suficiente ao utilizador, são adicionalmente fornecidas indicações de segurança, que estão assinaladas pelos realces de texto a seguir descritos.


Só se estas indicações forem observadas é que se pode garantir uma segurança suficiente durante o funcionamento.

As partes de texto assinaladas têm o seguinte significado:


	PERIGO Observação que indica um perigo iminente, cujas consequências podem ser a morte ou lesões graves.
---	--


	CUIDADO Observação que indica uma situação potencialmente perigosa, cujas consequências podem ser a morte ou lesões graves.
---	---


	ATENÇÃO Observação que indica uma situação perigosa, cujas consequências podem ser lesões leves ou a danificação do aparelho.
--	---

	INDICAÇÃO Observação cujo cumprimento facilita o manuseio do aparelho.
---	--

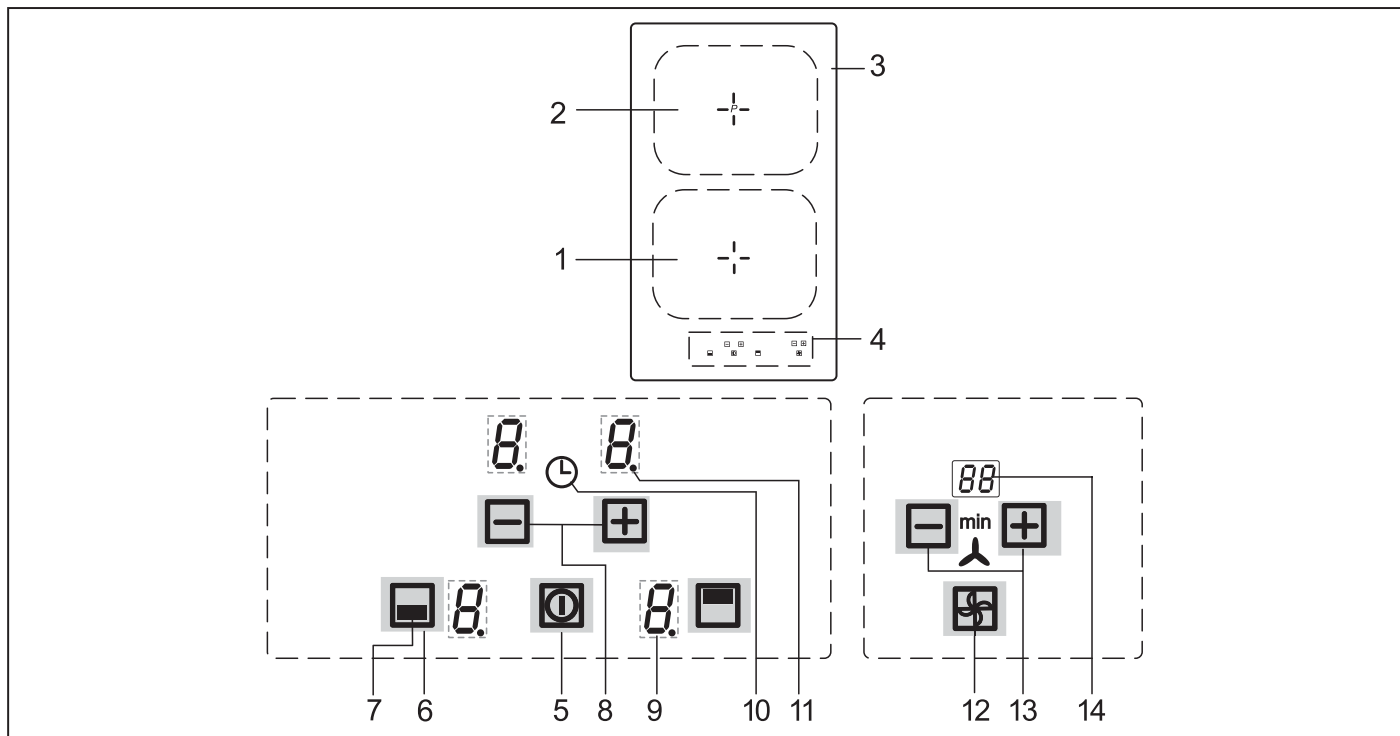
Adicionalmente, em determinadas partes são usados os seguintes símbolos de perigo:

	AVISO DE ENERGIA ELÉTRICA! EXISTE PERIGO DE VIDA! Perto deste símbolo estão instaladas peças condutoras de tensão. As coberturas assinaladas com este aviso só podem ser removidas por um eletricista reconhecido.
---	--

	CUIDADO! SUPERFÍCIES MUITO QUENTES! Este símbolo está instalado sobre superfícies que ficam muito quentes. Existe perigo de queimaduras graves ou escaldadas. As superfícies também podem estar muito quentes depois de desligar o aparelho.
---	--

	OBSERVE OS REGULAMENTOS DE PROCEDIMENTO PARA O MANUSEIO DE COMPONENTES E MÓDULOS ELETROSTATICAMENTE SENSÍVEIS (ESD). Atrás de coberturas, que estejam assinaladas com o símbolo mostrado ao lado, encontram-se componentes e módulos com perigo eletrostático. É imperativo evitar que se toque em ligações de encaixe, vias condutoras e pinos de componentes. Só pessoal especializado com conhecimentos ESD tem autorização para proceder a intervenções!
---	--

3 Descrição do aparelho



A aparência pode divergir das ilustrações.

1. Zona de cozinhar de indução frontal
2. Zona de cozinhar de indução traseira
3. Placa vitrocerâmica
4. Painel de comando Touch-Control
5. Tecla Ligar/Desligar
6. Tecla seletora da zona de cozinhar
7. Símbolo para a atribuição da posição da zona de cozinhar na placa de cozinhar vitrocerâmica
8. Tecla Mais (aumentar) / Tecla Menos (diminuir)
9. Indicador dos níveis de cozimento
10. Símbolo da função de temporizador
11. Lâmpada de controle: acende com a função de temporizador

Placa de cozinhar com comando do ventilador

12. Tecla LIG/DESL do ventilador
13. Tecla Menos / Mais do ventilador
14. Indicação do ventilador

Comando através das teclas de sensor

O comando da placa de cozinhar vitrocerâmica é efetuado através de teclas de sensor Touch-Control. As teclas de sensor funcionam da seguinte forma: toque brevemente com a ponta do dedo num símbolo na superfície vitrocerâmica. Cada acionamento correto é confirmado com um sinal acústico. A seguir, a tecla de sensor Touch-Control é designada como «Tecla».

Tecla Ligar/Desligar (5)

Com esta tecla é ligada e desligada a placa de cozinhar completa. A tecla é por assim dizer o interruptor principal.

Tecla seletora da zona de cozinhar; p. ex. à frente (6)

Ao acionar uma das teclas seletoras das zonas de cozinhar disponíveis é selecionada uma zona de cozinhar para a qual se pode ajustar a seguir o nível de cozimento com a tecla Mais ou a tecla Menos.

Tecla Menos [−] / Mais [+ (8)

Com estas teclas são efetuados os ajustes dos níveis de cozimento, do sistema automático de desconexão e do avisador de tempo curto. Com a tecla Menos é diminuído o valor indicado e com a tecla Mais é aumentado.

Indicador dos níveis de cozimento (9)

O indicador dos níveis de cozimento mostra o nível de cozimento selecionado ou:

acende com tom claro. A zona de cozinhar está selecionada.

- H Indicação de calor residual
- P Nível "Power"
- L Proteção para crianças
- ER03 Mensagem de erro

Lâmpada de controle (8) Função de temporizador

Placa de cozinhar com comando do ventilador

Tecla de Ligar/Desligar (12) e tecla Menos/Mais do ventilador (13)

O ventilador (exaustor) é operado com estas teclas e pode ser usado independentemente da placa de cozinhar.

Indicação do ventilador (14)

- min Nível do ventilador
- min Marcha posterior do ventilador

4 Utilização

4.1 A placa de cozinhar


A superfície de cozinhar está equipada com uma placa de cozinhar de indução. A bobina de indução, localizada por baixo da placa de cozinhar vitrocerâmica, gera um campo alternativo eletromagnético que penetra na vitrocerâmica e induz a corrente geradora de calor no fundo da vasilha de cozinhar.


Numa zona de cozinhar de indução, o calor já não é conduzido para a vasilha de cozinhar por um elemento de aquecimento, sendo sim o calor necessário gerado por correntes de indução diretamente na vasilha de cozinhar.

Vantagens da placa de cozinhar de indução

- Economia de energia ao cozinhar através da condução de energia para a panela (é necessária louça para cozinhar apropriada de material magnetizável).
- Mais segurança, uma vez que a energia só é conduzida se a panela estiver posicionada sobre a zona de cozinhar.
- Condução de energia de alta eficiência entre a zona de cozinhar de indução e o fundo da panela.
- Alta velocidade de aquecimento.
- O perigo de queimadura é mínimo, uma vez que a placa de cozinhar só é aquecida através do fundo da panela. Os alimentos que transbordem da panela não queimam até ficarem incrustados.
- Regulação sensível e rápida da alimentação de energia.

4.2 Detetor de panelas

Se em cima da zona de cozinhar ligada não houver nenhuma panela ou estiver uma demasiado pequena, a transmissão de energia não é efetuada. O símbolo  no indicador dos níveis de cozimento faz referência a isso.

Se for colocada uma panela adequada sobre a zona de cozinhar, o nível ajustado é ativado e o indicador dos níveis de cozimento é aceso. A alimentação de energia é interrompida se a panela for retirada; no indicador dos níveis de cozimento aparece um .

Se forem colocadas panelas ou frigideiras mais pequenas sobre a zona de cozinhar, com as quais o detetor de panelas ainda consiga ativar, só é transmitida a potência de que estas necessitam.

Limites do detetor de panelas

Diâmetro das zonas de cozinhar (mm)	Diâmetro mínimo do fundo da panela (mm)
160	110
160 P	110

A louça não pode ter um diâmetro de fundo inferior a um determinado valor, uma vez que de outra forma a indução não é ativada. Centre sempre a panela no centro da zona de cozinhar para obter o melhor grau de eficiência.

Importante! O diâmetro mínimo necessário para a ativação do detetor de panelas pode divergir em função da qualidade da panela!

4.3 Limitação do tempo de funcionamento

A placa de cozinhar de indução possui um sistema automático de limitação do tempo de funcionamento.

O tempo de utilização contínuo de cada zona de cozinhar depende do nível de cozimento selecionado (ver tabela).

A condição prévia é que durante o tempo de utilização não seja efetuada qualquer alteração de ajustes na zona de cozinhar.

Quando a limitação do tempo de funcionamento for acionada, a zona de cozinhar é desligada, um sinal acústico breve soa e um H aparece no display.

O sistema automático de desconexão tem prioridade em relação à limitação do tempo de funcionamento, ou seja, a zona de cozinhar só é desconectada quando o tempo do sistema automático de desconexão tiver decorrido (p. ex., a situação de sistema automático de desconexão com 99 minutos e nível de cozimento 9 é possível).

Limitação do tempo de funcionamento

Nível de potência definido	Sistema de limitação do tempo de funcionamento em horas
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

4.4 Outras funções

Se carregar duradoura ou simultaneamente em duas ou mais teclas (p. ex. ao colocar por engano uma panela sobre os sensores), a função de conexão não é ativada.

Um sinal acústico soa e ER03 é indicado. Após alguns segundos dá-se a desconexão. Por favor remova o objeto das teclas de sensor.

4.5 Proteção contra o sobreaquecimento (indução)

Se usar a zona de cozinhar durante bastante tempo na potência máxima e com uma temperatura ambiente elevada, a eletrónica já não pode ser arrefecida na proporção necessária.

Para que não haja temperaturas demasiado elevadas na eletrónica, a potência da zona de cozinhar é regulada automaticamente para baixo se tal for necessário.

Se com uma utilização normal da placa de cozinhar e uma temperatura ambiente normal aparecer E2 ou ER21 frequentemente, provavelmente o arrefecimento não é suficiente.

A causa pode ser a falta de orifícios de arrefecimento no móvel. Dado o caso, a instalação deve ser examinada.

4.6 Louça para placa de cozinhar de indução

As panelas usadas sobre a placa de cozinhar de indução têm de ser de metal, ter propriedades magnéticas e uma área de fundo suficiente.

Utilizar panelas com fundo adequado para indução.

Panelas corretas	Panelas incorretas
Vasilhas de aço esmaltado com fundo espesso	Vasilhas de cobre, de aço inoxidável, de alumínio, de vidro refratário, de madeira, de cerâmica e de terracota
Vasilhas de ferro fundido com fundo esmaltado	
Vasilhas de aço inoxidável de várias camadas, de aço de ferrita inoxidável ou de alumínio com fundo especial	

Proceda como se segue para verificar se as vasilhas são adequadas:

Efetue o teste de magnetismo a seguir descrito ou assegure-se de que a vasilha tem o símbolo de vasilhas adequadas para cozinhar com corrente de indução.

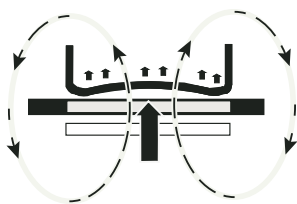
Teste de magnetismo:

Aproxime o ímã ao fundo da vasilha de cozinhar. Se ele for atraído, então a vasilha pode ser usada sobre a superfície de cozinhar de indução.



Indicação:

Ao utilizar panelas adequadas para a indução de determinados fabricantes podem surgir ruídos devido ao tipo de construção dessas panelas.



Errado: o fundo da louça está abaulado. A eletrônica não consegue determinar corretamente a temperatura.

4.7 Dicas para poupar energia

Em seguida encontra algumas indicações importantes para usar eficientemente e poupar energia com a sua placa de cozinhar de indução nova e a louça de cozinhar.

- O diâmetro do fundo da panela deve ser tão grande como o diâmetro da zona de cozinhar.
- Para comprar panelas, tenha em atenção que normalmente é indicado o diâmetro superior da panela. Na maioria das vezes, este é maior do que o fundo da panela.
- Com o seu interior fechado e a sobrepressão, as panelas de pressão poupam particularmente tempo e energia. O tempo de cozedura curto conserva as vitaminas.
- Atenda sempre a uma quantidade suficiente de líquido na panela de pressão, uma vez que ao cozinhar vazia podem ser provocadas danificações da zona de cozinhar e da própria panela devido a sobreaquecimento.
- Sempre que possível, tape as panelas com uma tampa adequada.
- Para cada quantidade de alimentos deve ser usada a panela certa. Uma panela praticamente vazia precisa de muita energia.

4.8 Níveis de cozimento

A potência de aquecimento das zonas de cozinhar pode ser ajustada em vários níveis. Na tabela seguinte encontra exemplos para cada um dos níveis.

Nível de cozimento	Adequado para
0	Posição de desligado, aproveitamento do resto de calor
1-2	Continuar a cozinhar pequenas quantidades
3	Continuar a cozinhar
4-5	Continuar a cozinhar grandes quantidades, continuar a fritar peças grandes
6	Fritar, fazer molhos
7-8	Assar
9	Levantar fervura, alourar, fritar
P	Nível Power (potência máxima)

Para panelas sem tampa pode ser necessário selecionar um nível de cozimento mais elevado.

4.9 Indicação de calor residual

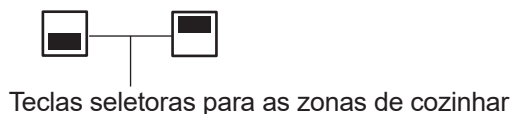
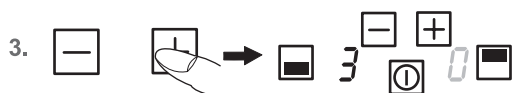
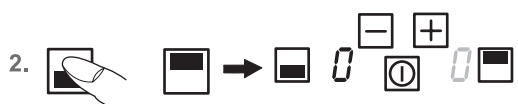
A placa de cozinhar vitrocerâmica está equipada com uma indicação de calor residual H



Enquanto que o H estiver aceso após a desconexão, o calor residual pode ser aproveitado para derreter e manter quentes os alimentos.

Depois de a letra H desaparecer, a zona de cozinhar ainda pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Numa placa de cozinhar de indução, a vitrocerâmica não aquece diretamente, mas sim apenas através do calor de retorno da panela.



4.10 Acionamento de teclas

Após o acionamento de uma tecla (de seleção), o comando aqui descrito espera a seguir o acionamento de uma tecla seguinte.

O acionamento da tecla seguinte tem que ser sempre iniciado dentro de 10 segundos; caso contrário, a seleção é apagada.

As teclas Mais/Menos podem ser tocadas individualmente ou mantidas permanentemente carregadas.

4.11 Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar

1. Acione a tecla LIG/DESL até que os indicadores dos níveis de cozimento mostrem 0. O comando está pronto para o funcionamento.
2. A seguir, acione uma tecla de seleção da zona de cozinhar (p. ex. para a zona frontal). O indicador do nível de cozimento selecionado acende claramente.
3. Selecione um nível de cozimento com a tecla Mais ou a tecla Menos . Com a tecla Mais é ligado o nível de cozimento 1, com a tecla Menos o nível de cozimento 9.

4. Logo a seguir, coloque uma panela adequada, apta para a indução, sobre a zona de cozinhar. O detetor de panelas conecta a bobina de indução. A panela é aquecida.

Enquanto não for colocada uma panela metálica sobre a zona de cozinhar, aparece o símbolo .

Por motivos de segurança, a zona de cozinhar é desligada após 10 minutos se não estiver uma panela sobre ela. Observar a este respeito o capítulo «Detetor de panelas».

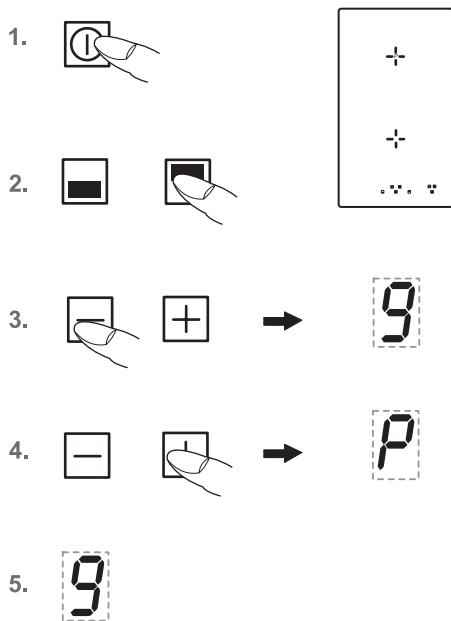
Para cozinhar simultaneamente noutras zonas de cozinhar, repita os pontos 2 a 4.

4.12 Desligar a zona de cozinhar

5. Acione a tecla de seleção da zona de cozinhar desejada (p. ex. para a zona frontal). O indicador do nível de cozimento selecionado acende claramente.
6. a) Acione várias vezes a tecla Menos até que o indicador do nível de cozimento mostre 0, ou
b) Acione a tecla LIG/DESL da placa de cozinhar . A placa de cozinhar completa é desligada (todas as zonas de cozinhar são desligadas).

4.13 Desligar a placa de cozinhar

7. Carregue na tecla LIG/DESL . A placa de cozinhar é completamente desligada independentemente do ajuste.



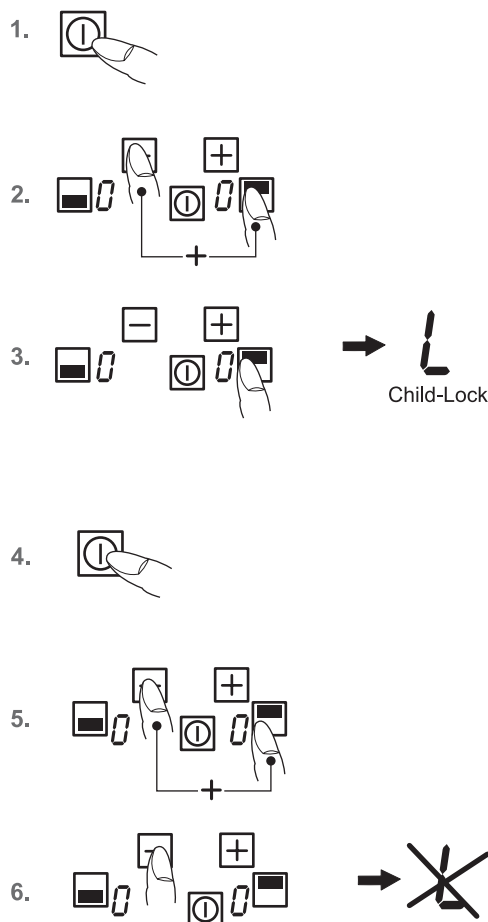
4.14 Nível Power P (zonas de cozinhar com "P")

O nível Power coloca à disposição das zonas de cozinhar de indução uma função adicional. Uma quantidade grande de água pode ser levada a ferver rapidamente. O nível Power trabalha durante 5 minutos e a seguir reduz-se automaticamente para o nível de cozimento 9.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. A seguir, acione uma tecla de seleção de zonas de cozinhar (p. ex. [] para a zona traseira). O indicador do nível de cozimento selecionado acende claramente.
3. Acione uma vez a tecla Menos [] para ajustar o nível de cozimento máximo 9.
4. Acione uma vez a tecla Mais [] para ativar o nível Power. O indicador dos níveis de cozimento mostra um P.
5. Após 5 minutos, o nível Power é automaticamente desligado. O P desaparece e muda-se para o nível de cozimento 9.

Indicações:

- Para desligar previamente o nível Power, carregue na tecla Menos.
- Atenção! Perigo de sobreaquecimento! Não aqueça óleo/gordura para fritar com o nível Power.



4.15 Proteção para crianças L

A proteção para crianças tem por objetivo evitar que as crianças liguem acidentalmente ou propositadamente a placa de cozinhar. Para o efeito o comando é bloqueado.

Ligar a proteção para crianças

1. Acione a tecla LIG/DESL [1] para ligar a placa de cozinhar.
2. Logo a seguir, acione simultaneamente a tecla Menos [] e a tecla de seleção para a zona traseira [].
3. Por fim, acione a tecla de seleção de zona de cozinhar traseira [] para ativar a proteção para crianças.

Nos indicadores dos níveis de cozimento aparece um L de Child-Lock; o comando fica bloqueado e a placa de cozinhar é desligada.

Desligar a proteção para crianças

4. Carregue na tecla LIG/DESL [1].
5. Logo a seguir, acione simultaneamente a tecla Menos [] e a tecla de seleção para a zona traseira [].
6. A seguir, carregue na tecla Menos [] para desativar a proteção para crianças. O L desaparece.

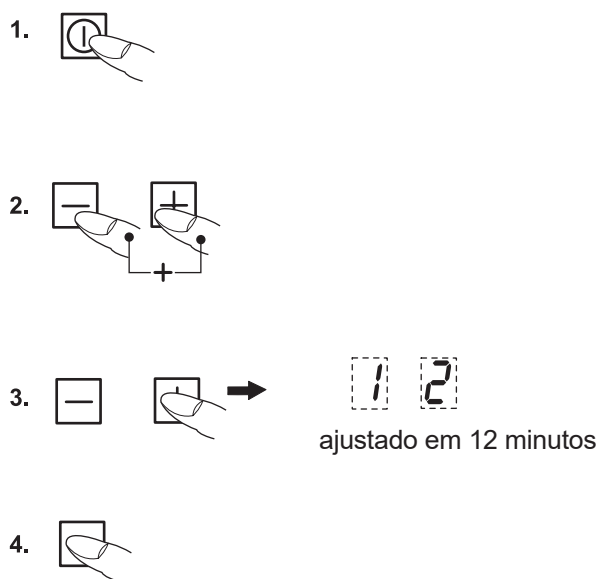
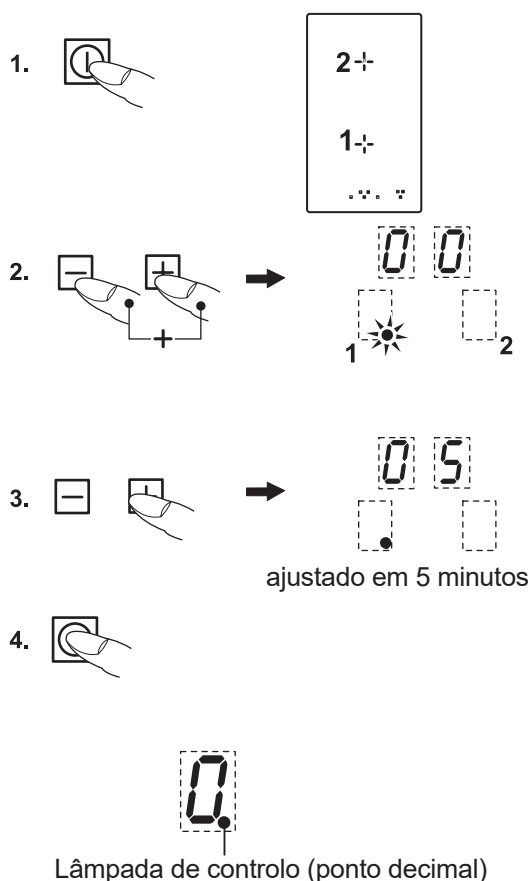
Desativar a proteção para crianças só para um processo de cozinhar

Condição prévia: a proteção para crianças foi ligada segundo os pontos 1-3.

- Carregue na tecla LIG/DESL.
- Logo a seguir, acione simultaneamente a tecla Menos [] e a tecla de seleção para a zona traseira []. Depois de o L desaparecer o utilizador pode ligar uma zona de cozinhar.
- Depois de desligar a placa de cozinhar, a proteção para crianças volta a estar ativada (ligada).

Indicação

Se houver uma falha da rede, a proteção para crianças ligada não é anulada, ou seja, ela permanece ativa.



4.16 Sistema automático de desconexão (temporizador) ⌚

Através do sistema automático de desconexão, cada zona de cozinhar ligada é desconectada automaticamente após um determinado período de tempo ajustável. Pode-se ajustar tempos de cozinhar de 01 até 99 minutos.

1. Ligue a placa de cozinhar. Ligue uma ou várias zonas de cozinhar e selecione os níveis de cozimento desejados.
2. Acione simultaneamente a tecla Mais **+** e a tecla Menos **-** até a lâmpada de controlo (ponto decimal) da zona de cozinhar desejada acender. Os indicadores de níveis de cozimento traseiros mostram 00, os frontais são apagados.
3. Logo a seguir, introduza o tempo de cozinhar com a tecla Mais **+** ou tecla Menos **-**.
Para a programação do sistema automático de desconexão para mais uma zona de cozinhar, acione simultaneamente a tecla Mais **+** e a tecla Menos **-** até a lâmpada de controlo (ponto decimal) do respetivo nível de cozimento acender.
4. Quando este tempo tiver decorrido, a zona de cozinhar é desligada. Soa um sinal acústico de tempo limitado que pode ser desligado ao acionar uma tecla qualquer (exceto a tecla LIG/DESL).

Indicações

- Para controlar o tempo decorrido (sistema automático de desconexão), acione simultaneamente a tecla Mais **+** e a tecla Menos **-** até a lâmpada de controlo (ponto decimal) do respetivo indicador de nível de cozimento acender. O valor indicado pode ser lido e alterado.
- Desative previamente o sistema automático de desconexão: Selecione a respetiva zona de cozinhar e carregue na tecla Menos **-** para ajustar 0.

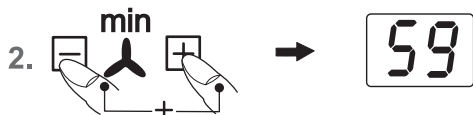
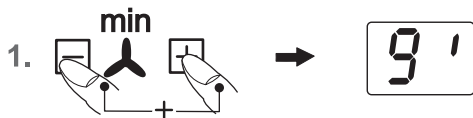
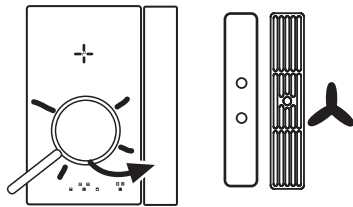
4.17 Avisador de tempo curto (cronómetro para ovos) ⌚

(zona de cozinhar desligada)

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Acione simultaneamente uma vez a tecla Mais e a tecla Menos. Os indicadores de níveis de cozimento traseiros mostram 00. Os indicadores de níveis de cozimento dianteiros desligam-se.
3. Logo a seguir, ajuste o tempo em minutos com a tecla Mais **+** ou a tecla Menos **-**.
4. Depois de decorrido o tempo soa um sinal acústico de tempo limitado que pode ser desligado ao acionar uma tecla qualquer (exceto a tecla DESL).

Indicação:

- O avisador de tempo curto também permanece em funcionamento quando a placa de cozinhar vitrocerâmica está desligada.



4.18 Placa de cozinhar com comando do ventilador: Usar o ventilador

No painel de controlo com Touch Control, no lado direito encontram-se as teclas para o comando do ventilador. Retire a cobertura por completo antes de colocar o ventilador em funcionamento. Nos modelos com cobertura aberta não é necessário retirar.

Importante!

Não colocar a cobertura sobre a placa de cozinhar de indução! Risco de queimaduras!

4.18.1 Ligar e desligar o ventilador

1. Acione a tecla de Ligar/Desligar do ventilador (aprox. 1 seg.)
2. Acione a tecla Mais do ventilador. A seguir pode ser escolhido o nível de potência desejado 1, 2, 3 ou 4 com a tecla Mais ou a tecla Menos . O símbolo do ventilador é aceso. O nível intensivo 4 fica ligado durante 10 minutos e, a seguir, dá-se a comutação automática para o nível 3.
3. Para desligar, acione a tecla Menos do ventilador até ser indicado 0.

Conselho

Para que o exaustor também funcione bem quando são usadas painelas altas (p. ex. painelas para espargos), no lado do ventilador pode colocar uma colher de pau por baixo da tampa da panela.

4.18.2 Marcha posterior do ventilador

A marcha posterior do ventilador é usada depois de cozinhar, com o objetivo de eliminar odores de cozinhado. Adicionalmente, os filtros no ventilador são secos.

Ajustar a marcha posterior do ventilador

1. Acione simultaneamente a tecla Mais e a tecla Menos do ventilador. A marcha posterior do ventilador de 10 minutos está ajustada. O símbolo de marcha posterior **min** é aceso.
2. Ao voltar a carregar simultaneamente na tecla Mais e na tecla Menos são ajustados 60 minutos.
3. Ao voltar a acionar simultaneamente é desligada a marcha posterior.

O nível do ventilador, com a marcha posterior do ventilador ajustada, pode ser configurado e alterado livremente.

4.18.3 Tempo de marcha posterior

Após cada processo de cozinhar deve ser realizada uma marcha posterior do motor do ventilador de 10 a 20 minutos. Se o ventilador estiver em funcionamento pelo menos durante 15 minutos, após a desconexão é realizada uma marcha posterior automática de aprox. 15 minutos. Assim garante-se um funcionamento ideal e a eliminação de vapores residuais de cozinhado. No caso de funcionamento com filtro de ar circulante, depois de cozinhar use sempre um tempo de marcha posterior de 10 - 60 minutos, a fim de atingir uma eliminação ideal de odores. Ao voltar a ativar o ventilador, em casos raros pode acontecer que as moléculas de odores acumuladas no filtro se liguem ao vapor de água e possam voltar a ser sentidas. Estes odores residuais voltam a desaparecer durante o funcionamento.

Importante

Para o funcionamento com recirculação é necessário assegurar uma ventilação e uma evacuação de ar suficientes para dissipar a humidade do ar.

5 Manutenção e limpeza

- Desligue e deixe a placa de cozinhar arrefecer antes de a limpar.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!
- Ao limpar, ter o cuidado de só passar brevemente com o pano sobre a tecla LIG/DESL para limpar. Assim evita que a placa seja conectada acidentalmente!

5.1 Placa vitrocerâmica

Importante! nunca utilize produtos de limpeza agressivos, como p. ex. produtos abrasivos grosseiros, esponjas para limpar painéis que riscuem, removedores de ferrugem e manchas, etc.

Limpeza após a utilização

1. Limpe toda a placa de cozinhar sempre que estiver suja - o melhor é limpar após cada utilização. Use para isso um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, esfregue a placa de cozinhar com um pano limpo para a secar, de forma a que não fiquem resíduos de detergente na superfície.

Conservação semanal

2. Limpe e conserve com esmero toda a placa de cozinhar uma vez por semana com produtos de limpeza do tipo comercial para vitrocerâmica. Observe sem falta as indicações do fabricante. Quando são aplicados, os produtos de limpeza formam uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades ficam sobre esta camada e, consequentemente, podem ser removidas com maior facilidade. A seguir, esfregue a superfície com um pano limpo para a secar. Não podem ficar resíduos de produtos de limpeza na superfície, uma vez que têm um efeito agressivo ao aquecer e alteram a superfície.

5.2 Sujidades especiais

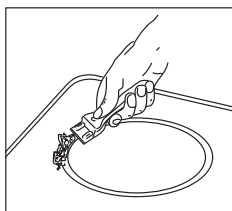
Sujidades fortes e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas) são mais fáceis de remover quando a placa de cozinhar ainda está morna. Utilize para isso produtos de limpeza do tipo comercial. Proceda tal como explicado no ponto 2.

Restos de comida secos devem ser primeiro amolecidos com um pano molhado e, a seguir, removidos com um raspador especial para placas de cozinhar vitrocerâmicas. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

Açúcar queimado e plástico derretido devem ser removidos imediatamente - ainda quentes - com um raspador. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

Grãos de areia que eventualmente possam cair sobre a placa de cozinhar ao descascar batatas ou lavar salada podem provocar riscos ao deslocar as painéis. Tenha por isso o cuidado de não deixar grãos de areia sobre a superfície.

Alterações de cor da placa de cozinhar não têm qualquer influência sobre a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de uma danificação da placa de cozinhar,



mas sim de resíduos que não foram removidos e, por isso, ficam queimados.

Partes brilhantes são provocadas por fricção dos fundos das painéis, especialmente quando se usa painéis com fundo de alumínio, ou por produtos de limpeza inadequados. Estas partes são muito difíceis de retirar com produtos de limpeza do tipo comercial. É possível que a limpeza tenha que ser repetida várias vezes. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e aos fundos de painéis abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

5.3 Ventilador da placa de cozinhar

Limpeza dos filtros de gordura metálicos

Limpe os filtros de gordura metálicos, pelo menos uma vez por mês ou no caso de excesso de gordura e utilização intensa, na máquina de lavar a louça ou numa solução de detergente suave e água.

Para retirar o filtro, levante a cobertura do ventilador e tire para cima, do ventilador, a chapa de condução do ar de aço inoxidável, em forma de U, na abertura de aspiração. Retire a seguir o filtro. Para isso, empurre para baixo o bloqueio na cavidade da pega e remova o filtro.

Os filtros podem ser lavados na máquina de lavar louça. Coloque os filtros na máquina de lavar louça numa posição vertical. Por favor utilize exclusivamente abrilhantadores compatíveis com alumínio, a fim de evitar danos e colorações nos filtros.

Não os lave diretamente ao lado de copos ou porcelana clara.

Não use o ventilador sem filtros de gordura!

Após a limpeza do filtro, volte a colocar o filtro seco no ventilador. Por favor observe o seguinte: a cavidade da asa tem de estar visível após a inserção. Sempre que possível, a seguir a cada mudança de filtro limpe o interior do ventilador, a que consiga aceder facilmente, com um pano húmido com detergente, e tenha cuidado com peças salientes no interior do ventilador.

Limpeza e conservação do ventilador

O melhor é limpar o ventilador pelo menos após cada limpeza do filtro.

Após uma fervura intensa de água com a tampa da panela aberta pode acumular-se água condensada por baixo do filtro. Isso é perfeitamente normal. No entanto, a água deve ser retirada e o interior do ventilador deve ser limpo.

As aberturas de ventilação na cobertura asseguram que do interior do ventilador possa ser evacuada humidade residual, eventualmente causada ao cozinhar e limpar, mesmo no estado de repouso com a cobertura colocada e sem o ventilador a funcionar.

Se saírem odores residuais incomodativos, limpe o filtro e o interior do ventilador.

A melhor maneira de limpar o ventilador é com um pano suave húmido e uma solução de detergente suave e água.

Serviço

O filtro tem de ficar acessível. No caso de um filtro de carvão ativo, substituir em cada 5 - 24 meses as esteiras de filtro de carvão.

6 Caso surjam problemas

As operações e reparações efetuadas no aparelho por pessoas não qualificadas são perigosas, uma vez que existe perigo de choque elétrico e curto-circuito. Não efetue trabalhos deste tipo, para evitar lesões corporais e danos no aparelho. Solicite por isso a execução desses trabalhos a um electricista autorizado, como p. ex. a uma Assistência Técnica.

Observe o seguinte!

Caso ocorram falhas no seu aparelho, verifique primeiro através destas instruções de uso se pode reparar sozinho as respetivas falhas.

Em seguida encontra conselhos para solucionar falhas.

Os fusíveis disparam várias vezes?

Chame uma Assistência Técnica ou um electricista!

Não é possível voltar a ligar a placa de cozinhar de indução?

- O fusível da instalação da casa (caixa de fusíveis) disparou?
- O cabo de ligação à rede está conectado?
- A segurança para crianças está ativada, ou seja, é indicado um L?
- As teclas de sensor estão em parte cobertas por um pano húmido, por líquido ou por um objeto metálico? Por favor retire.
- É usada louça errada para cozinhar? Consulte capítulo «Louça para placa de cozinhar de indução».

O código de erro ER03 é indicado e soa um sinal acústico contínuo de tempo limitado.

As teclas de sensor Touch-Control estão permanentemente acionadas devido a restos de comida, louça ou outros objetos.

Solução: limpar a superfície ou remover o objeto.

É indicado o código de erro E2 ou ER21?

A eletrónica está demasiado quente. Verifique a instalação da placa de cozinhar, atenda em especial a uma boa ventilação.

Ver capítulo Proteção contra o sobreaquecimento.

É indicado o código de erro U400?

A placa de cozinhar está mal ligada. O comando desliga após 1s e soa um sinal acústico permanente. Ligar a tensão de rede correta.

É indicado um código de erro (ERxx ou Ex)?

Há um defeito técnico. Por favor chame a Assistência Técnica.

Aparece o símbolo da placa \underline{U} ?

Uma zona de cozinhar foi ligada e a placa de cozinhar espera pela colocação de uma placa adequada (detetor de placas). Só a seguir é que é emitida potência.

O símbolo da placa \underline{U} continua a aparecer apesar de ter sido colocada uma placa sobre a zona de cozinhar?

A placa não é adequada para indução ou tem um diâmetro demasiado pequeno.

As placas usadas emitem ruídos?

Isso tem motivos técnicos; não há qualquer perigo para a placa de cozinhar de indução ou para a placa.

A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após a desconexão?

Isso é normal, porque a eletrónica é arrefecida.

A placa de cozinhar emite ruídos (ruído de clique ou de estalido)?

Isso tem motivos técnicos e não pode ser evitado.

A placa de cozinhar tem fissuras ou ruturas?

Se houver ruturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque elétrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.

Reação pulsante ao cozinhar?

Os elementos de aquecimento por indução só podem regular a diminuição da potência até um determinado nível de cozimento. Abaixo desse nível de cozimento, o elemento de aquecimento começa a trabalhar com ciclos de ligar e desligar.

Isso significa que, conforme o nível de cozimento selecionado, o elemento de aquecimento por indução é ligado e novamente desligado num determinado período de tempo. Esta reação de ciclos é audível e pode ser detetada ao cozinhar quando se vê bolhas a aparecer e desaparecer no fundo da placa.

A reação pulsante ao cozinhar em determinados níveis de cozimento é normal e não tem efeitos negativos sobre o resultado dos cozinhados.

Solução:

Sempre que possível, use placas e frigideiras com fundo espesso para obter uma boa acumulação de calor e uma boa distribuição.

Sempre que possível, tape as placas com uma tampa adequada. Ao cozinhar sem tampa perde-se muita energia.

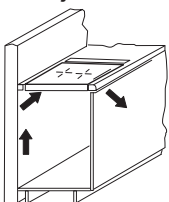
7 Instruções de montagem

7.1 Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha

- Os contraplacados, as colas e os revestimentos de material sintético dos móveis adjacentes têm que ser resistentes à temperatura (no mín. 75°C). Se os contraplacados e os revestimentos não forem suficientemente resistentes à temperatura podem-se deformar.
- A montagem deve ser efetuada de forma a garantir uma proteção contra contactos acidentais.
- A utilização de ripas de fechamento com a parede no balcão de serviço atrás da placa de cozinhar é permitida, desde que as distâncias mínimas sejam mantidas de acordo com os desenhos de montagem.
- As distâncias mínimas dos entalhes da placa para trás devem ser respeitadas conforme os desenhos de montagem.
- Na montagem diretamente ao lado de um armário alto é necessário manter uma distância mín. de 50 mm. A superfície lateral do armário alto deve ser revestida com um material resistente ao calor. Devido às exigências técnicas, a distância mínima deve equivaler no mínimo a 300 mm.
- A distância entre a placa de cozinhar e o exaustor tem que ser pelo menos tão grande como está definido nas instruções de montagem do exaustor.
- Os materiais de embalagem (películas plásticas, esferovite, pregos, etc.) têm de ser afastados do alcance de crianças, uma vez que constituem eventuais fontes de perigo. As peças pequenas podem ser engolidas e as películas plásticas podem provocar asfixia.

7.2 Ventilação

- A placa de cozinhar de indução tem um ventilador que se liga e desliga automaticamente. Se os valores de temperatura da eletrónica ultrapassarem um determinado limite, o ventilador começa a trabalhar a baixa velocidade. Se a placa de cozinhar de indução for usada intensamente, o ventilador comuta para uma velocidade superior. Se a eletrónica estiver suficientemente arrefecida, o ventilador reduz a velocidade e volta a desligar automaticamente.
- A distância entre a placa de cozinhar de indução e o móvel de cozinha ou os aparelhos integráveis precisa de ser escolhida de forma a garantir uma ventilação e evacuação do ar suficiente da indução.
- Se a potência de uma zona de cozinhar for reduzida ou desconectada automaticamente (ver capítulo Proteção contra o sobreaquecimento), provavelmente a refrigeração não é suficiente. Neste caso é aconselhável abrir a parede traseira do armário inferior na área do entalhe do balcão de serviço e remover a ripa de través frontal do móvel a toda a largura da placa de cozinhar, para que haja uma circulação de ar melhor.



Para uma ventilação melhor da placa de cozinhar é recomendada uma distância à frente de 5 mm.

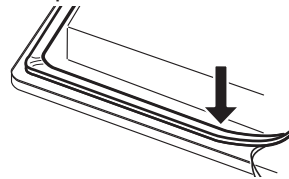
7.3 Instalação

Indicações importantes

- Evite formação excessiva de calor na parte inferior, causada p. ex. por um forno sem ventilador de circulação axial.
- Se nos fornos integrados for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.
- Para a montagem por cima de uma gaveta é necessário evitar que sejam guardados objetos afiados na gaveta. Estes objetos podem ficar atravessados na parte de baixo da gaveta e bloquear a gaveta.
- Se houver um fundo intermédio por baixo da placa de cozinhar, a distância mínima em relação ao lado inferior da placa de cozinhar deve ser igual a 20 mm, para garantir uma ventilação suficiente da placa de cozinhar.
- Não é permitida a montagem da placa de cozinhar sobre frigoríficos e congeladores, máquinas de lavar louça, bem como sobre máquinas de lavar e secar roupa.
- Devido ao perigo de incêndio, é necessário ter o cuidado de não dispor nem colocar objetos facilmente inflamáveis ou deformáveis com o calor, diretamente ao lado ou sob a placa.

Vedação da placa de cozinhar

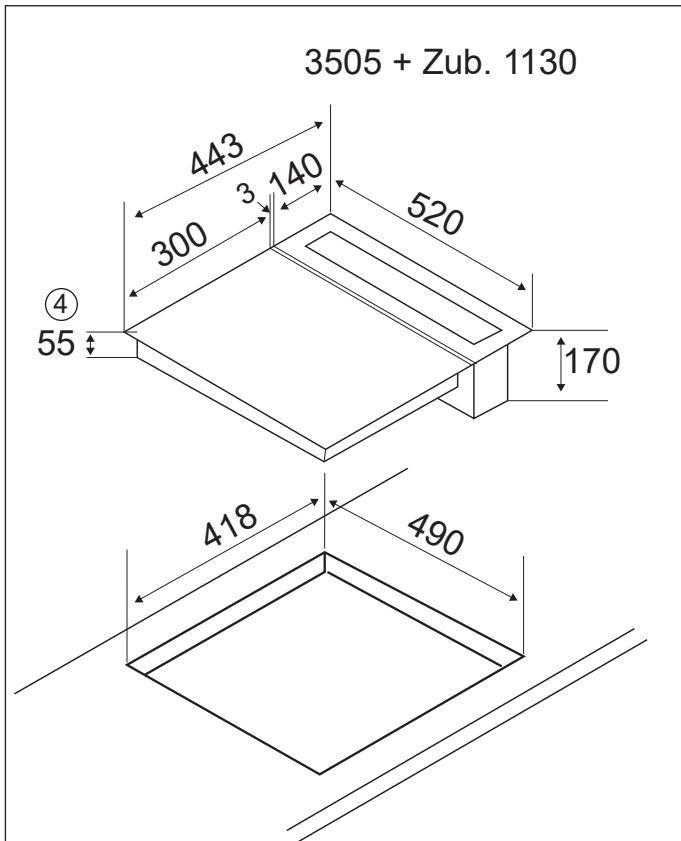
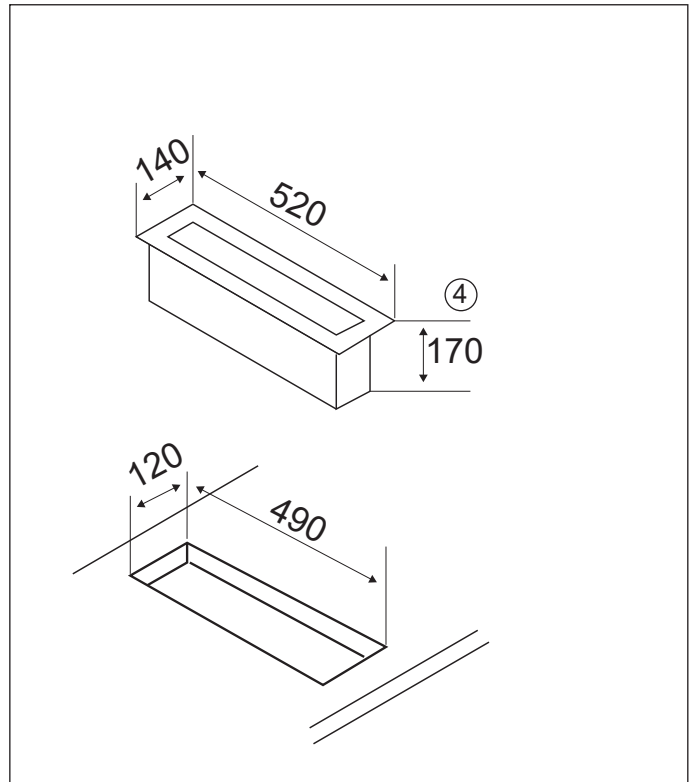
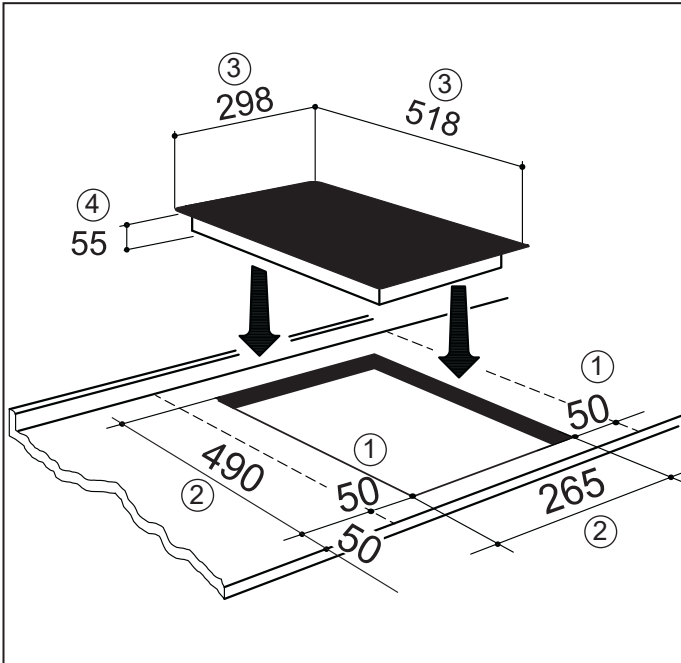
Antes da montagem é necessário inserir sem falhas a vedação da placa de cozinha anexa.



- É preciso evitar que os líquidos penetrem entre o rebordo da placa de cozinhar e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede, e que chegue até aos aparelhos elétricos eventualmente instalados por baixo do balcão.
- No caso de montagem da placa de cozinhar num balcão de serviço com superfície desigual, p. ex. com um revestimento de cerâmica ou similar (azulejos, etc.), é necessário remover a vedação eventualmente existente na placa de cozinhar e efetuar a calafetagem entre a zona de cozinhar e o balcão de serviço com materiais de vedação sintéticos (Kitt).
- Não cole a placa de cozinhar em hipótese alguma com silicone! A seguir não é possível desmontar a placa sem causar danificações.

Entalhe no balcão de serviço

O entalhe no balcão de serviço deve ser efetuado o mais exatamente possível com uma boa lâmina de serra plana ou com uma fresa vertical. A seguir, as superfícies de corte devem ser seladas para que não haja penetração de humidade. O entalhe na placa de cozinhar é efetuado de acordo com as ilustrações. A placa de cozinhar vitrocerâmica tem necessariamente que estar posicionada de forma plana e nivelada. Uma tensão pode causar a rutura da placa de vidro. Controle a vedação da placa de cozinhar quanto ao seu perfeito assentamento e a um revestimento sem falhas. A placa de cozinhar vitrocerâmica é fixada com cliques ou com braçadeiras.



Importante!

Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de rutura da mesma!

- 1 Distância mínima até às paredes adjacentes
- 2 Medida de fresagem
- 3 Medida exterior da placa de cozinhar
- 4 Altura da montagem

7.4 Conector de 7 polos para a ligação do ventilador

Conecte os dois conectores de 7 polos para efetuar a ligação do ventilador. Abra a proteção do conector no conector de 7 polos (ventilador) da placa de cozinhar e encaixe o conector oposto de 7 polos do ventilador (e) até engatar com segurança. A seguir, volte a fechar a proteção do conector.

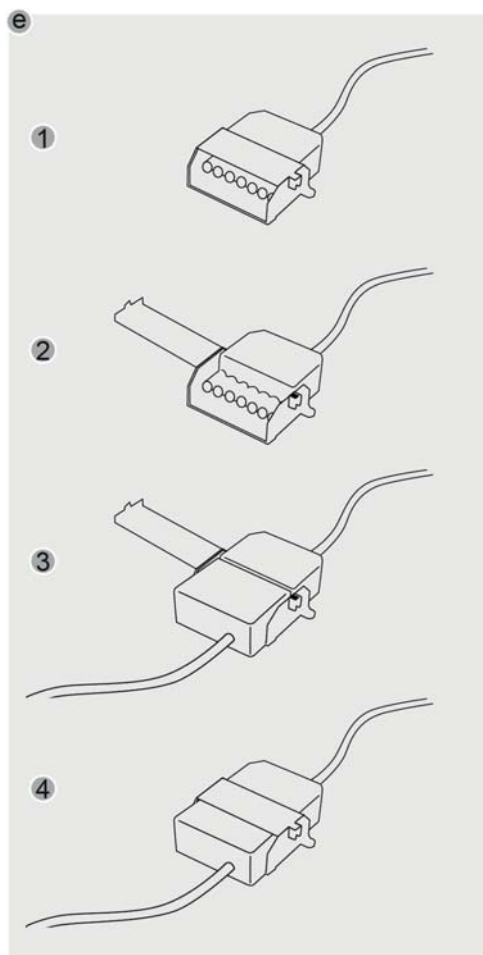


PERIGO

Perigo de choque elétrico

A conexão do conector do ventilador tem de ser realizada antes da ligação à rede! Antes de voltar a abrir a conexão do conector é absolutamente necessário desligar o aparelho da corrente elétrica. A ligação à rede elétrica só pode ser realizada quando a conexão de conectores estiver efetuada.

A placa de cozinhar só pode ser ligada quando o conector oposto do ventilador estiver encaixado com segurança e a proteção do conector estiver fechada.



7.5 Instalação do ventilador da placa de cozinhar

- O produto só pode ser conectado por um técnico autorizado sob consideração dos regulamentos locais vigentes; o mesmo é válido para as conexões para o ar extraído. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação!
- Observe para a instalação as normas pertinentes dos regulamentos de construção dos países e das empresas de distribuição elétrica.
- O ventilador de placas de cozinhar pode funcionar no modo de extração ou de circulação de ar.
- O ar extraído tem de ser conduzido para o exterior num canal de ventilação previsto para esta finalidade ou através da parede da casa.
- O ar extraído não pode ser conduzido para uma chaminé de descarga de fumo ou gás de escape em uso. Em caso de dúvida, consulte um mestre especializado em limpeza de chaminés.
- Se nas imediações do ventilador da placa de cozinhar for operado um sistema de aquecimento dependente de chaminés (aquecimento com carvão, madeira, óleo ou gás), é preciso garantir uma entrada de ar suficiente; caso contrário corre-se perigo de intoxicação. Uma operação sem riscos do ventilador da placa de cozinhar está garantida se a depressão de 0,04 mbar (4 Pa), provocada pelo ventilador da placa de cozinhar, não for ultrapassada e puder entrar ar suficiente na divisão.
- Os tubos de extração têm de corresponder à classe de reação ao fogo B 1 DIN 4102.
- Por favor assegure que o diâmetro nominal mínimo do bocal de ligação do aparelho não seja reduzido.
- Deve ser sempre usado o sistema, que é recomendado para o canal de ventilação e compatível com o exaustor da placa de cozinhar.
- O diâmetro nominal dos tubos de circulação de ar não pode ser inferior a 150 mm.
- Os tubos de extração devem ser o mais curtos possível, não devem ser conduzidos num ângulo de 90 graus, mas sim em curvas suaves, e não devem ter reduções de secções transversais.
- Nunca escolher um diâmetro de tubo inferior a 150 mm. 50 cm antes do componente do ventilador não é permitido instalar arcos/ângulos.
- Entre dois ângulos/arcs, instalar sempre uma peça reta de aprox. 50 cm.
- As caixas murais, assim como o entalhe no painel da base, devem corresponder na secção transversal pelo menos ao tubo de extração. Tem de existir uma abertura de descarga de pelo menos 500 cm². Encurtar os rodapés na altura ou instalar aberturas correspondentes.
- Para a instalação, tenha o cuidado de deixar acessível a unidade de circulação de ar a seguir à conclusão da montagem da cozinha.
- Para isso pode ser necessário deslocar pés da base dos armários de cozinha.



INDICAÇÃO

Para o funcionamento com recirculação é necessário assegurar uma ventilação e uma evacuação de ar suficientes para dissipar a humidade do ar.

7.6 Ligação elétrica



AVISO DE ENERGIA ELÉTRICA! EXISTE PERIGO DE VIDA!

Perto deste símbolo estão instaladas peças condutoras de tensão. As coberturas assinaladas com este aviso só podem ser removidas por um eletricitista reconhecido.

- A ligação elétrica só pode ser efetuada por um técnico autorizado!
- As normas legais e as condições de ligação da empresa local de abastecimento de energia elétrica têm de ser completamente respeitadas.
- Na ligação do aparelho deve ser instalado um dispositivo que possibilite separar o aparelho da rede elétrica em todos os polos com uma distância de abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Como dispositivos apropriados de separação são válidos interruptores automáticos, fusíveis e contactores. Para a ligação e reparação do aparelho, desligue o aparelho da rede elétrica por intermédio de um destes dispositivos.
- O condutor de proteção precisa de ser tão longo que, em caso de falha da redução de estiragem, seja submetido a uma estiragem apenas após os fios condutores de corrente.
- Todos os cabos supérfluos devem ser removidos da área de instalação em baixo do aparelho.
- Tenha atenção para que a tensão de rede existente esteja de acordo com a indicada na placa de características do aparelho.
- A instalação deve ser efetuada de forma a garantir uma proteção total contra contactos acidentais.
- Atenção! A ligação incorreta leva à destruição total da eletrónica de potência.
- O aparelho só tem autorização para o funcionamento com conexão fixa. Não pode ser conectado com uma ficha de contacto de segurança.

Cargas conectadas

Tensão de rede: 220-240V ~, 50/60 Hz

Tensão nominal dos componentes: 220-240V

Sem cabo de ligação de fábrica

- Para efetuar a ligação é necessário soltar a tampa da tomada de ligação, no lado de baixo do aparelho, para se ter acesso ao terminal de ligação. Depois de efetuada a ligação, deve fixar-se novamente a tampa e segurar o cabo de ligação com a braçadeira de segurança, para evitar tração sobre o cabo.
- O cabo de ligação tem de corresponder no mínimo ao tipo H05 VV-F oder H05 RR-F.

Cabo de ligação de fábrica existente

- A placa de cozinhar está equipada por parte de fábrica com um condutor resistente a temperaturas elevadas.
- A ligação à rede é efetuada segundo o esquema de ligação, exceto se o condutor já estiver equipado com uma ficha.
- Se o cabo de ligação à rede deste aparelho for danificado, é preciso substituí-lo por um cabo de ligação especial. Para evitar perigos, a substituição só pode ser efetuada pelo fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência Técnica.

7.7 Características técnicas

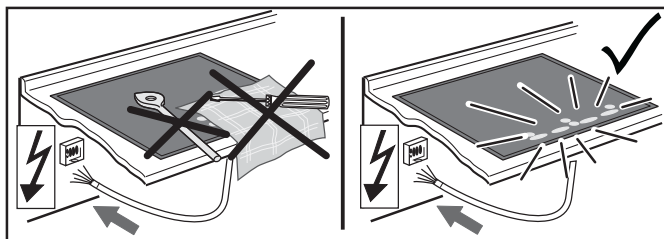
Medidas placa de cozinhar		
altura/ largura/ profundidade	mm	55x298x518
Zonas de cozinhar		
dianteiraØ cm / kW		16/ 1,4
traseiraØ cm / kW		1,4 (2,0)*
Placa de cozinhar kW		3,4
Ventilador kW		0,115

* Potência com o nível Power ativado

7.8 Colocação em funcionamento

Após a montagem da placa e depois de aplicar a tensão de alimentação (ligação à rede) é primeiro efetuado um teste automático do comando e é indicada uma informação de serviço para a Assistência Técnica.

Importante! Durante a conexão à rede elétrica não pode haver objetos sobre as teclas de sensor!



Limpe brevemente com uma esponja e água com sabão a superfície da placa de cozinhar e, a seguir, seque bem.

8 Colocação fora de serviço, eliminação

8.1 Colocação fora de serviço

Quando o aparelho, um dia, deixar de trabalhar, é necessário proceder à colocação fora do serviço.

- Desligue o fusível na instalação doméstica para evitar perigo de choque elétrico.
- Elimine a placa de cozinhar de modo ecológico após a desmontagem.

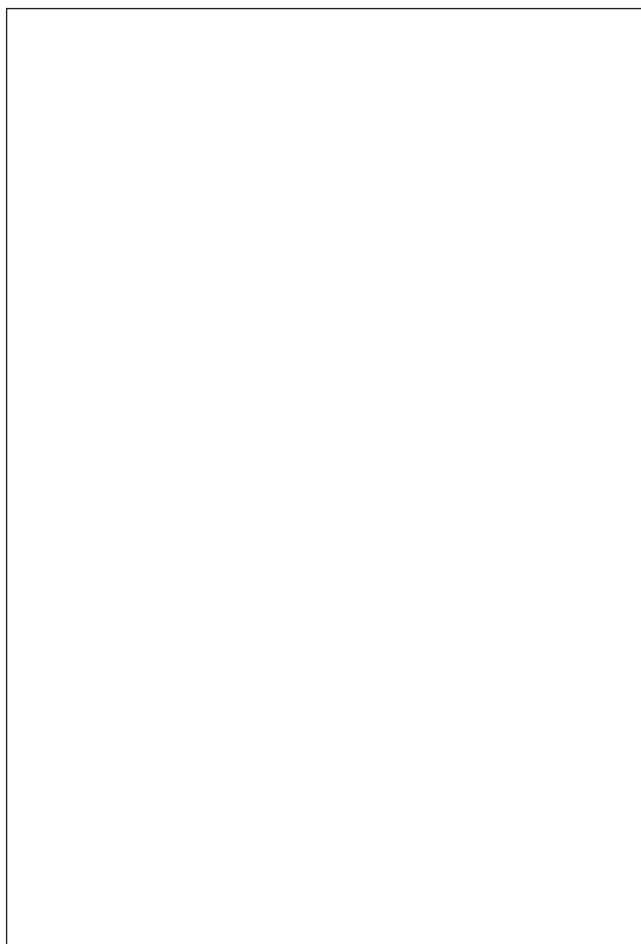
8.2 Eliminação da embalagem

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

8.3 Eliminação dos aparelhos antigos

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

